

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 167/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE A UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE VIZEAZĂ DOCUMENTUL UNIC

„Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Data comunicării: 25.1.2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Alinierea terminologiei utilizate pentru parametrul analitic „zaharuri reziduale” la legislația în vigoare

DESCRIERE:

Parametrul analitic „zaharuri reziduale” a fost redenumit „zaharuri totale exprimate ca glucoză și fructoză”.

Această modificare vizează punctul 2.1.1 din caietul de sarcini, dar nu și documentul unic.

Modificarea adaptează terminologia utilizată pentru caracteristicile fizice și chimice. Aceasta nu implică nicio modificare a produsului final, care păstrează caracteristicile și profilul care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani descrisă la rubrica referitoare la legătură. Prin urmare, considerăm că aceasta este o modificare standard, deoarece nu corespunde niciunuia dintre tipurile enumerate la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Am efectuat această modificare pentru a respecta articolul 20 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/34 al Comisiei din 17 octombrie 2018, care prevede că trebuie măsurate zaharurile totale exprimate ca fructoză și glucoză.

2. Revizuirea parametrilor analitici

DESCRIERE:

În ceea ce privește culoarea vinurilor roșii, limita minimă a fost redusă de la 12 u.a. la 10 u.a.

Punctele 2 și 7 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic au fost modificate în consecință.

Această modificare nu implică nicio modificare a produsului final, care păstrează caracteristicile și profilul care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani descrisă la rubrica referitoare la legătură. Prin urmare, considerăm că aceasta este o modificare standard, deoarece nu corespunde niciunuia dintre tipurile enumerate la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

MOTIVE:

În arealul de producție al vinurilor cu DOP „Vallegarcía” sunt cultivate mai multe soiuri de struguri. Pe de o parte, soiul Cabernet Sauvignon produce în mod natural vinuri cu un potențial de culoare foarte ridicat, în timp ce, pe de altă parte, soiurile Monastrell și Garnacha Tinta produc vinuri mai fine, cu o intensitate medie a culorii.

În general, în ultimul deceniu, pe piață au fost solicitate vinuri mai fructate, acestea fiind pe placul noilor generații de consumatori care se familiarizează cu vinul.

Oenologii trebuie să dispună de instrumentele necesare pentru a produce vinuri apreciate pe piețele naționale și internaționale, care păstrează în același timp caracteristicile conferite de arealul de producție și de soiuri.

Reducerea limitei minime a intensității culorii pentru vinurile roșii nu duce la o scădere a calității; dimpotrivă, aceasta extinde gama de opțiuni oferite de diferitele soiuri de struguri din areal, permițând astfel producerea unor vinuri mai subtile, mai complexe și mai atrăgătoare.

Întrucât intensitatea culorii și limita intensității culorii sunt menționate în secțiunea privind legătura, această formulare a trebuit, de asemenea, să fie modificată ca urmare a modificării limitei.

3. Adăugarea unor soiuri**DESCRIERE:**

Următoarele soiuri de struguri utilizate pentru producerea vinurilor au fost adăugate în caietul de sarcini: Garnacha Tinta, Mazuela sau Cariñena și Monastrell.

Punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic au fost modificate în consecință.

Această modificare nu implică nicio modificare a produsului final, care păstrează caracteristicile și profilul care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani descrisă la rubrica referitoare la legătură. Prin urmare, considerăm că aceasta este o modificare standard, deoarece nu corespunde niciunui dintre tipurile enumerate la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Soiurile menționate mai sus sunt cultivate în Vallegarcía de mai mulți ani și s-a demonstrat că aceste soiuri produc vinuri de înaltă calitate. Comitetul de degustare al vinurilor care beneficiază de DOP „Vallegarcía” monitorizează de mai mulți ani evoluția și calitatea acestor vinuri. S-a demonstrat că aceste soiuri de struguri produc vinuri care au calitatea cerută de caietul nostru de sarcini, ceea ce înseamnă că ele pot fi incluse printre soiurile autorizate pentru DOP „Vallegarcía”.

DOCUMENT UNIC**1. Denumirea produsului**

Vallegarcía

2. Tip de indicație geografică

DOP - denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

1. Vin alb

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vin alb de culoare galben intens care prezintă arome de fructe sămburoase, de fructe tropicale și de flori albe, de intensitate medie-înaltă. Arome de ierburi aromatice – levănțică, rozmarin – pe fundal, cu o aromă prăjită. Un atac neted, onctuos, fără margini tăioase, proaspăt și rotund. Gust plăcut la mijlocul cerului gurii, cu arome de fructe sămburoase și, în final, cu note de prăjit și ușor amare.

* Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația UE relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	12,5
Aciditatea totală minimă	4,1 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	12,5
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	160

2. *Vin roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vin roșu de culoare roșu intens, cu margine grenă sau rubiniu-grenă și o robă bună. Intensitate medie-înaltă, arome de fructe roșii, arbuști mediteraneeni și minerale, sau cu note balsamice de levănțică și arome de lemn prăjit. Rotund, cu un atac ușor, echilibrat, slab taninos.

* Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația UE relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	12
Aciditatea totală minimă	4,2 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. **Practici oenologice**5.1. *Practici oenologice specifice*1. *Practica de cultivare*

Strugurii sunt recoltați în întregime manual și sunt puși în lăzi. Sunt sortați prima oară pe plantația viticolă, unde sunt tăiați ciorchinii, și a doua oară pe masa de sortare din zona de primire a strugurilor din cadrul întreprinderii viticole.

2. Restricții relevante privind producerea vinurilor

Strugurii sunt primiți la un nivel mai înalt decât cel al admisei superioare a rezervorului, astfel încât conductele de struguri să fie supuse unei presiuni zero, iar strugurii să fie supuși unui tratament mai puțin agresiv.

În timpul depozitării, pulpa trece printr-un schimbător de căldură tubular, unde temperatura este scăzută. Acest proces lasă rezervoarele la rece pentru o perioadă de timp care poate varia, în funcție de decizia echipei de oenologi, dacă este cazul. Această macerare prefermentativă permite extragerea tuturor aromelor prezente în struguri într-o soluție apoasă, precum și stabilitatea culorii.

În urma procesului de macerare la rece, strugurii albi sunt presați, iar mustul obținut se lasă la limpezit până la obținerea unei turbidități corespunzătoare de 400-800 NTU. Odată ce a început fermentația, o proporție variabilă a mustului este transferată în butoaie neutilizate din stejar francez, unde mustul este fermentat și învechit pe drojdie între patru și șase luni. La fermentația alcoolică a vinurilor albe și roșii se utilizează atât drojdie naturală, cât și drojdie selecționată. Vinurile albe fermentează la temperaturi scăzute: minimum 15 °C, maximum 26 °C. Se ia în considerare, de asemenea, proporția mustului care fermentează în butoaie. Vinurile roșii sunt fermentate la o temperatură minimă de 15 °C și o temperatură maximă de 30 °C. Timpul de depozitare și cel de macerare variază în funcție de evaluările tehnice ale echipei de oenologi, dar durează între 7 și 28 de zile.

3. Restricții relevante privind producerea vinurilor

Vinurile roșii sunt priticote manual. Tescovina intră într-o presă pneumatică bazată pe gravitație, fără a se utiliza pompe, și este transferată în butoaie folosite, unde rămâne până la degustare. După ce au fost obținute toate tipurile de vin, atât cel ravac, cât și cel obținut prin presare, iar fermentația malolactică este completă, toate vinurile sunt degustate de comitetul de oenologi și sunt pregătite diferitele amestecuri. Vinurile sunt apoi învechite în butoaie din stejar francez.

Vinurile sunt învechite în sticlă pentru diferite perioade de timp, înainte de a fi introduse pe piață.

5.2. Producții maxime

1. Soiurile Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela sau Cariñena și Monastrell

11 500 de kilograme de struguri la hectar

2.

75 de hectolitri la hectar

3. Soiul Syrah

9 250 de kilograme de struguri la hectar

4.

60 de hectolitri la hectar

5. Soiurile Merlot și Cabernet Sauvignon

8 500 de kilograme de struguri la hectar

6.

55 de hectolitri la hectar

7. Soiul Petit Verdot

14 600 de kilograme de struguri la hectar

8.

95 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul geografic este reprezentat de parcela cadastrală 448 din zona 9 a localității Retuerta del Bullaque, situată în provincia Ciudad Real. Acesta acoperă 1 521 de hectare.

7. Soiul/soiurile principal(e) de struguri de vin

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Mediu (factori naturali și umani)

Următoarele caracteristici ale arealului geografic au o influență decisivă asupra calității vinurilor:

- a) Substratul geologic pe care se află plantația viticolă, cunoscut sub denumirea de *Raña del Fresno*, este o formațiune unică în lume, întâlnită doar în această zonă. Prin urmare, strugurii cultivați în areal au o serie de caracteristici unice (o mare intensitate, calitate aromatică și un gust care persistă mult timp). În plus, aciditatea ridicată și pH-ul scăzut al solurilor din Vallegarcía sunt neobișnuite, în comparație cu zone climatice similare. Vallegarcía este o plantație viticolă cultivată în soluri a căror clasificare pedologică este unică în comparație cu celelalte plantații viticole din Castilia-La Mancha. Într-un proiect de cercetare al Universității Castilia-La Mancha (UCLM), intitulat „Solurile cu utilizare viticolă din Castilia-La Mancha: influența lor asupra compoziției strugurilor”, profilurile studiate în Vallegarcía au fost clasificate drept „Typic Palexerult” conform Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006) și s-a constatat că ordinul Ultisol este specific solurilor *raña* (Vidal et al., 2004). Din solurile cu utilizare viticolă studiate în proiectul de cercetare, numai cele trei profiluri din Vallegarcía fac parte din acest ordin. În conformitate cu sistemul de clasificare FAO (2007), P1, P2 și P3 – cele trei profiluri analizate în raportul UCLM – au fost clasificate drept *Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)*, *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)*, respectiv *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)*.

În plus, diferențele mari în ceea ce privește pH-ul solurilor le conferă acestora unicitatea. În ceea ce privește pH-ul fiecărui profil, se remarcă mai întâi diferența semnificativă dintre valorile pH-ului. Aceasta se reflectă în nivelurile de pH ale vinurilor și în echilibrul gustului lor.

Conținutul scăzut de calciu și conținutul ridicat de siliciu, fier și aluminiu sunt complet neobișnuite pentru solurile cu utilizare viticolă din Castilia-La Mancha. Este interesant de comparat aceste niveluri cu cele din solurile calcaroase din zonă, care sunt utilizate de obicei pentru cultura viței-de-vie. Conform datelor furnizate de Amorós et al. (2012b), conținutul de calciu din solul Vallegarcía este foarte diferit de nivelurile care se găsesc în straturile superficiale ale solurilor calcaroase (10,4 g•kg⁻¹ față de 230 g•kg⁻¹). Pe de altă parte, nivelurile de siliciu (345,9 g•kg⁻¹) și de fier (26,5 g•kg⁻¹) sunt considerabil mai ridicate în solurile arealului delimitat față de solurile calcaroase cu utilizare viticolă din Castilia-La Mancha (127,5 și, respectiv, 16,65 g•kg⁻¹). Nivelul de aluminiu prezent în stratul superficial al unui sol calcaros este de aproximativ 33,4 g•kg⁻¹, în timp ce în solul din Vallegarcía nivelul este de 57,8 g•kg⁻¹. Conținutul redus de calciu al solului caracterizează vinurile din Vallegarcía și le conferă un caracter diferit față de celelalte vinuri din Castilia-La Mancha.

Trebuie remarcată și cantitatea medie ridicată de elemente clasificate drept pământuri rare (ceriu, lantan și neodim) în solurile din Vallegarcía (83,5, 44,5, respectiv 36,5 mg•kg⁻¹) în comparație cu nivelurile medii la nivel regional (57,7, 23,5 și, respectiv, 21,6 mg•kg⁻¹) și la nivel mondial (55, 35,5 și, respectiv, 30,5 mg•kg⁻¹). În general, nivelurile acestor elemente sunt mai ridicate în solurile acide decât în cele calcaroase (Amorós et al., 2012a).

- b) Influența râului Bullaque și a pâraielor care îl alimentează, care înconjoară arealul delimitat, precum și văile răcoase și protecția oferită de munți împotriva vânturilor din nord creează pentru plantația viticolă un microclimat care moderează condițiile extreme, atât în timpul iernii, cât și în timpul verii. Acest lucru favorizează coacerea corectă și completă a strugurilor.

- c) Diferențele mari de temperatură între zi și noapte, datorate altitudinii deasupra nivelului mării din Vallegarcía, împreună cu ploile abundente față de alte părți ale regiunii, oferă strugurilor o structură tanică excelentă care face vinurile mai adecvate pentru învechire în butoi și în sticlă.

8.2. Descrierea vinului

Vinurile din Vallegarcía se caracterizează prin rotunjimea lor și prin lipsa de margini tăioase. Ele au, de asemenea, o structură tanică excelentă, ceea ce le conferă o capacitate excepțională de a evolua și de a se păstra de-a lungul timpului. Pot atinge niveluri ale polifenolilor mai mari de 50 mEq/l și o intensitate a culorii mai mare de 10 u.a.

Intensitatea și calitatea aromatică ale vinurilor sunt definite de arome intense de arbuști mediteraneeni (trandafir de stâncă, iarbă-neagră) și arome balsamice (cimbru, rozmarin, levănțică), precum și de un nivel ridicat de minerale (ardezie neagră, cuarțit). Lasă un gust rezidual amar pe gâtlee, ceea ce prelungește gustul vinului.

8.3. Legătura

Substratul geologic pe care se află plantația viticolă, cunoscut sub denumirea de *raña*, este o formațiune unică în lume. Aciditatea ridicată și pH-ul scăzut al solurilor din arealul delimitat sunt de asemenea neobișnuite. Această combinație oferă vinurilor un gust rezidual amar pe gâtlee, ceea ce prelungește gustul vinului.

Văile răcoroase și protecția oferită de munți împotriva vânturilor din nord au o influență moderatoare și oferă vinurilor caracterul lor rotund, fără margini tăioase. Diferențele mari de temperatură între zi și noapte, datorate altitudinii deasupra nivelului mării a arealului delimitat, împreună cu ploile abundente, oferă strugurilor o structură tanică excelentă care permite vinurilor să atingă niveluri ale polifenolilor mai mari de 50 mEq/l și o intensitate a culorii mai mare de 10 u.a.

Chiar dacă arealul delimitat este înconjurat de arealul indicației geografice protejate „Castilla”, caracteristicile sale sunt foarte diferite față de cele ale arealului delimitat învecinat, din următoarele motive:

FACTORI NATURALI:

Substratul geologic cunoscut sub denumirea de *raña*, unic în lume și caracterizat de o aciditate ridicată și de un pH scăzut, precum și văile răcoroase, ploile abundente și protecția oferită de munți împotriva vânturilor din nord creează un microclimat foarte diferit de cel al arealului învecinat.

Diferențele mari în ceea ce privește pH-ul straturilor superficiale ale solului și pH-ul subsolului, inclusiv o variație maximă de 4,1 puncte în profilul 2 (pH = 8,9 în Ap și pH = 4,8 în Btg1), precum și conținutul redus de calciu, conținutul ridicat de siliciu, fier și aluminiu și prezența unor cantități mari de pământuri rare fac diferența între Vallegarcía și restul regiunii Castilia-La Mancha.

FACTORI UMANI:

Cele mai evidente diferențe dintre metoda de producție a vinurilor „Vallegarcía” și cea utilizată în zonele învecinate, vizate de indicația geografică protejată „Castilla”, sunt următoarele:

IGP „CASTILLA”	VALLEGARCÍA	DIFERENȚE
Vinuri albe: ≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Conținut mai ridicat de alcool
Vinuri roșii: ≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Conținut mai ridicat de alcool
Vinuri roșii: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Aciditate volatilă mai ridicată
Vinuri albe: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Producție mai scăzută la hectar
Vinuri roșii: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Producție mai scăzută la hectar
—	> 50 meq/l	Mai mulți polifenoli
—	> 10 u.a.	Culoare mai intensă

Arealul geografic a fost delimitat pe baza mediului său (substratul geologic cunoscut sub denumirea de *raña*, cu aciditatea sa ridicată și pH-ul scăzut, precum și protecția oferită de munți). Există o singură întreprindere vinicolă care produce vin în areal, deținută de către solicitant.

Trebuie remarcat faptul că arealul delimitat se întinde pe 1 521 de hectare și nu există alte plantații de viță-de-vie sau întreprinderi vinicole în afară de cele care aparțin solicitantului.

În plus, denumirea înregistrată poate fi utilizată și de alți producători, dacă se instalează în viitor în arealul geografic delimitat și îndeplinesc condițiile prevăzute în caietul de sarcini. Acest scenariu este pe deplin plauzibil deoarece arealul delimitat se întinde pe o suprafață de 1 521 de hectare și, prin urmare, există spațiu pentru mai multe întreprinderi vinicole.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul de producție deoarece, în toate cazurile, procesul de producție se încheie cu o a doua etapă, de învechire în sticlă. În timpul acestei perioade are loc un proces de reducere, care sporește calitatea vinurilor, rotunjindu-le aroma. Vinurile sunt gata pentru consum atunci când dobândesc caracteristicile organoleptice prevăzute în caietul de sarcini în cazul fiecărui tip de vin.

Link către caietul de sarcini

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