

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 167/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Dátum oznámenia: 25.1.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zosúladenie terminológie použitej pri analytickom parametri „zvyškový cukor“ s platnými právnymi predpismi

OPIS:

Analytický parameter „zvyškový cukor“ bol premenovaný na „celkový obsah cukru vyjadrený ako glukóza a fruktóza“.

Táto zmena má vplyv na bod 2.1.1 špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Touto zmenou sa upravuje terminológia použitá na opis fyzikálnych a chemických vlastností. Nezahŕňa žiadnu zmenu konečného výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi opísanými v bode týkajúcom sa súvislosti. Preto usudzujeme, že ide o štandardnú zmenu, keďže nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Túto zmenu sme vykonali s cieľom dosiahnuť súlad s článkom 20 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/34 zo 17. októbra 2018, v ktorom sa uvádza, že sa musí merať celkový obsah cukrov vyjadrený ako fruktóza a glukóza.

2. Revízia analytických parametrov

OPIS:

Minimálny limit intenzity farby pre červené vína sa znížil z 12 na 10 AU.

Body 2 a 7 špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili.

Táto zmena nezahŕňa žiadnu zmenu konečného výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi opísanými v bode týkajúcom sa súvislosti. Preto usudzujeme, že ide o štandardnú zmenu, keďže nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33.

(¹) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

DÔVODY:

V oblasti výroby vín s označením pôvodu „Vallegarcía“ sa spolu pestujú rôzne muštové odrody. Na jednej strane sa z odrody Cabernet Sauvignon prirodzene vyrábajú vína s veľmi vysokým farebným potenciálom, kým na druhej strane sa z odrôd Monastrell a Garnacha Tinta vyrábajú jemnejšie vína so strednou intenzitou farby.

Vo všeobecnosti za posledné desaťročie existuje na trhu dopyt po ovocnejších vínach, ktoré vyvolávajú ohlas najmä u nových generácií spotrebiteľov, ktorí sa oboznamujú s vínom.

Enológovia musia mať nástroje potrebné na výrobu vín, ktoré majú ohlas na vnútroštátnom i medzinárodnom trhu, pričom si zachovávajú vlastnosti, ktoré sú dané oblasťou výroby a odrodami.

Zníženie minimálneho limitu intenzity farby pri červených vínach nevedie k poklesu kvality. Naopak, rozširuje sa ním škála možností poskytovaných rôznymi muštovými odrodami v danej oblasti, a vyrábajú sa tak jemnejšie, komplexnejšie a atraktívnejšie vína.

Keďže intenzita farby a limit intenzity farby sú uvedené v bode týkajúcom sa súvislostí, v dôsledku zmeny limitu muselo byť zmenené aj toto znenie.

3. Prídanie odrôd**OPIS:**

Do špecifikácie výrobku boli pridané tieto muštové odrody používané na výrobu vín: Garnacha Tinta, Mazuela alebo Cariñena a Monastrell.

Body 6 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili.

Táto zmena nezahŕňa žiadnu zmenu konečného výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi opísanými v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto usudzujeme, že ide o štandardnú zmenu, keďže nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Uvedené odrody sa v oblasti Vallegarcía pestujú už niekoľko rokov a preukázalo sa, že z týchto odrôd sa vyrábajú vysokokvalitné vína. Degustačná komisia pre označenie pôvodu „Vallegarcía“ už roky monitoruje vývoj a kvalitu týchto vín. Preukázalo sa, že z týchto muštových odrôd sa vyrábajú vína, ktoré dosahujú kvalitu požadovanú našou špecifikáciou, čo znamená, že ich možno zahrnúť medzi povolené odrody pre označenie pôvodu „Vallegarcía“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Názov výrobku**

Vallegarcía

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

1. *Biele víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele víno intenzívnej žltej farby so stredne silnou arómou kôstkového ovocia, tropického ovocia a bielych kvetov. Na pozadí vôňa aromatických bylín – levandule a rozmarínu – a vo finále aróma hrianky. Má hladký nástup, je olejnaté, zaoblené, svieže a guľaté. Príjemná chuť uprostred podnebia s arómami kôstkového ovocia, mierne horký koniec sprevádzaný tónmi hriankov.

* Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálna celková kyslosť	4,1 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	160

2. Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červené víno intenzívnej červenej farby s granátovým alebo rubínovo granátovým okrajom a dobrou farebnou intenzitou. Stredne vysoká intenzita, červené ovocie a aróma stredomorských krovín a minerálna aróma alebo balzamický nádych levandule a aróm páleného dreva. Guľaté s ľahkým nástupom, vyvážené a jemne trieslové.

* Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4,2 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Pestovateľský postup

Hrozno sa zbiera výlučne ručne a vkladá sa do debien. Prvýkrát sa triedi vo vinohrade pri strihaní strapcov a druhýkrát na triediacom stole v priestore na príjem hrozna vo vinárskom podniku.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Príjem hrozna prebieha o úroveň vyššie, ako je vrchný otvor tanku, čo znamená, že v potrubí je nulový tlak, čím sa hrozno vystavuje menej agresívnemu zaobchádzaniu.

Počas plnenia do tanku prechádza dužina rúrkovým výmenníkom tepla, v ktorom sa znižuje teplota. V dôsledku toho sú tanky v chlade určitý čas, ktorého dĺžka sa môže meniť podľa uváženia tímu enológov a v prípade potreby. Táto predfermentačná macerácia umožňuje extrakciu všetkých aróm vyskytujúcich sa v hrozne do vodného roztoku a ustálenie farby.

Po procese studenej macerácie sa biele hrozno vylisuje a vzniknutý mušt sa nechá ležať, až kým sa nedosiahne primerané zakalenie 400 – 800 NTU. Po začatí kvasenia sa rôzny podiel muštu premiestni do nepoužitých sudov z dreva francúzskeho duba, v ktorých štyri až šesť mesiacov kvasí a vyzrieva na kaloch. Pri alkoholovom kvasení bielych a červených vín sa používajú prírodné aj vybrané kvasnice. Biele vína kvasia pri nízkych teplotách: minimálne 15 °C, maximálne 26 °C. Zohľadňuje sa aj podiel muštu, ktorý kvasí v sudoch. Červené vína kvasia pri teplote minimálne 15 °C a maximálne 30 °C. Čas plnenia tankov a macerácie sa líši na základe technického posúdenia tímom enológov, ale pohybuje sa od siedmich do 28 dní.

3. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Červené vína sa stáčajú ručne. Matoliny sa dostávajú do pneumatického lisu pôsobením zemskej príťažlivosti, bez použitia čerpadiel, a do degustácie sú premiestnené do použitých sudov. Po získaní všetkých druhov vína, tak samotokov, ako aj lisovaných vín, a po skončení jablčno-mliečného kvasenia výbor enológov ochutnáva všetky vína a pripravuje rôzne zmesi. Následne vyzrievajú v sudoch z dreva francúzskeho duba.

Tieto vína pred umiestnením na trh rôzne dlho vyzrievajú vo fľašiach.

5.2. Maximálne výnosy

1. Odrody Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela alebo Cariñena a Monastrell

11 500 kilogramov hrozna na hektár

2.

75 hektolitrov na hektár

3. Odroda Syrah

9 250 kilogramov hrozna na hektár

4.

60 hektolitrov na hektár

5. Odrody Merlot a Cabernet Sauvignon

8 500 kilogramov hrozna na hektár

6.

55 hektolitrov na hektár

7. Odroda Petit Verdot

14 600 kilogramov hrozna na hektár

8.

95 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť zodpovedá katastrálnej parcele 448 v zóne 9 obce Retuerta del Bullaque, ktorá sa nachádza v provincii Ciudad Real. Má rozlohu 1 521 hektárov.

7. Hlavné muštové odrody

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Opis súvislostí

8.1. Životné prostredie (prírodné a ľudské faktory)

Charakteristiky zemepisnej oblasti, ktoré majú rozhodujúci vplyv na kvalitu vín, sú tieto:

- a) Geologické podložie, na ktorom je vinohrad vysadený, je známe ako *Raña del Fresno*. Ide o celosvetovo jedinečný útvar, ktorý sa nachádza výhradne v tejto oblasti. V dôsledku toho si hrozno pestované v tejto oblasti zachováva viacero jedinečných vlastností (výraznú intenzitu, aromatickú kvalitu a pretrvávajúcu dochuť). Navyše majú pôdy v oblasti Vallegarcía v porovnaní s oblasťami s podobným podnebí neobyčajne vysokú kyslosť a nízku hodnotu pH. Vinohrad Vallegarcía je vysadený na pôdach, ktorých edafická klasifikácia je jedinečná v porovnaní s inými vinohradmi v Kastílii-La Mancha. Vo výskumnom projekte Univerzity Kastílie-La Mancha (UCLM) s názvom Vinohradnícke pôdy v Kastílii-La Mancha: vplyv na zloženie hrozna boli profily skúmané v údolí Vallegarcía klasifikované podľa Taxonómie pôdy (Soil Taxonomy, Soil Survey Staff, 2006) ako Typic Paleixerult, pričom pre pôdy *raña* je charakteristická trieda Ultisol (Vidal a kol., 2004). Z vinohradníckych pôd, ktoré boli predmetom výskumného projektu, patria do uvedenej triedy iba tri profily pôdy v údolí Vallegarcía. Podľa klasifikačného systému FAO (2007) boli profily P1, P2 a P3 – tri profily analyzované v správe UCLM – klasifikované ako kutanický alisol (ferrický, chromický), kutanický alisol (ferrický, skeletický) a kutanický alisol (ferrický, skeletický).

Okrem toho sú jedinečné z dôvodu veľkých rozdielov hodnôt pH týchto pôd. Pri pohľade na hodnotu pH každého profilu najskôr vynikne výrazný rozdiel medzi hodnotami pH. To sa odzrkadľuje v hodnote pH vín a ich vyváženosti na podnebí.

Nízky obsah vápnika a vysoký obsah oxidu kremičitého, železa a hliníka nie sú pre vinohradnícke pôdy v Kastílii-La Mancha vôbec typické. Zaujímavé je porovnať tieto hodnoty s hodnotami vápencových pôd v rovnakej oblasti, na ktorých sa zvyčajne pestuje vinič. Podľa údajov v štúdiu autorov Amorós a kol. (2012b) sa obsah vápnika v pôde v údolí Vallegarcía výrazne líši od množstva, ktoré sa nachádza vo vrstvách ornice vápencových pôd (10,4 g•kg⁻¹ oproti 230 g•kg⁻¹). Naopak množstvá kremíka (345,9 g•kg⁻¹) a železa (26,5 g•kg⁻¹) sú podstatne vyššie v pôdach vo vymedzenej oblasti v porovnaní s vinohradníckymi vápencovými pôdami v Kastílii-La Mancha (127,5 a 16,65 g•kg⁻¹). Množstvo hliníka vyskytujúceho sa v ornici vápencovej pôdy je okolo 33,4 g•kg⁻¹, zatiaľ čo v pôde v údolí Vallegarcía je toto množstvo 57,8 g•kg⁻¹. Nízky obsah vápnika v pôde dodáva vlnám z údolia Vallegarcía osobitný charakter, ktorým sa odlišujú od ostatných vín v Kastílii-La Mancha.

Za zmienku stojí aj vysoké priemerné množstvo prvkov klasifikovaných ako prvky vzácnych zemín (cér, lantán a neodým) v pôde údolia Vallegarcía (cér 83,5, lantán 44,5 a neodým 36,5 mg•kg⁻¹) v porovnaní s priemernými množstvami na úrovni regiónu (cér 57,7, lantán 23,5 a neodým 21,6 mg•kg⁻¹) a celosvetovo (cér 55, lantán 35,5 a neodým 30,5 mg•kg⁻¹). Vo všeobecnosti je množstvo týchto prvkov vyššie v kyslých pôdach než vo vápencových pôdach (Amorós a kol., 2012a).

- b) Vplyv rieky Bullaque a jej prítokov obklopujúcich vymedzenú oblasť, sviežosť údolí a ochrana pred severným vetrom, ktorú poskytujú kopce, vytvárajú v okolí vinohradu mikroklimu, ktorá zmiernuje extrémne podmienky tak v zime, ako aj v lete. Táto situácia umožňuje správne a úplné dozrievanie hrozna.

- c) Veľké teplotné rozdiely medzi dňom a nocou spôsobené nadmorskou výškou, v ktorej údolie Vallegarcía leží, v kombinácii s vysokým úhrnom zrážok v tejto oblasti oproti iným častiam regiónu prispievajú k excelentnej tanínovej štruktúre v hrozne, vďaka čomu sú tieto vína vhodnejšie na vyzrievanie v sudoch a fľašiach.

8.2. Opis vína (vín)

Pre vína Vallegarcía je charakteristická guľatosť a zaoblenosť. Vyznačujú sa takisto excelentnou tanínovou štruktúrou, vďaka ktorej majú výnimočnú schopnosť rozvíjať sa a uchovať si čerstvosť. Hodnoty polyfenolov v nich môžu presiahnuť 50 meq/l a intenzita farby môže byť viac ako 10 AU.

Intenzitu a aromatickú kvalitu vín vytvárajú intenzívne vône stredomorských krovín (deväťorník, vres) a balzamických aróm (tymian, rozmarín, levanduľa), ako aj veľké množstvo minerálov (čierna bridlica, kremenec). Zanechávajú horkú dochuť v zadnej časti hrdla, ktorá predlžuje chuť vína.

8.3. Súvislosť

Geologické podložie, na ktorom je vinohrad vysadený, je známe ako *raña* a ide o celosvetovo jedinečný útvar. Vysoká kyslosť a nízka hodnota pH pôd vo vymedzenej oblasti sú takisto neobvyklé. Táto kombinácia spôsobuje horkú dochuť vína v zadnej časti hrdla, ktorá predlžuje chuť vína.

Sviežosť údolí a ochrana pred severným vetrom, ktorú poskytujú kopce, majú zmiernujúci účinok a prispievajú ku guľatosti a k zaoblenosti vín. Veľké teplotné rozdiely medzi dňom a nocou spôsobené nadmorskou výškou vymedzenej oblasti v kombinácii s vysokým úhrnom zrážok prispievajú k excelentnej tanínovej štruktúre v hrozne, vďaka čomu môžu hodnoty polyfenolov vo vínach presiahnuť 50 meq/l a intenzita farby môže byť viac ako 10 AU.

Hoci sa vymedzená oblasť nachádza uprostred oblasti CHZO „Castilla“, jej ráz sa výrazne líši od susednej vymedzenej oblasti na základe týchto aspektov:

PRÍRODNÉ FAKTORY:

Geologické podložie, známe ako *raña*, ktoré je celosvetovo jedinečné a je preň typická vysoká kyslosť a nízka hodnota pH, ako aj sviežosť údolí, vysoký úhrn zrážok a ochrana pred severným vetrom, ktorú poskytujú kopce, vytvára mikroklimu, ktorá sa výrazne líši od susednej oblasti.

Vďaka značne rozdielnym hodnotám pH ornice a podornice, s maximálnym rozdielom 4,1 bodu v profile 2 (pH = 8,9 v Ap a pH = 4,8 v Btg1), nízkemu obsahu vápnika, vysokému obsahu oxidu kremičitého, železa a hliníka, ako aj výskytu veľkého množstva prvkov vzácnych zemín sa Vallegarcía vyčleňuje od zvyšku Kastílie-La Mancha.

ĽUDSKÉ FAKTORY:

Najzjavnejšie rozdiely v metódach výroby vín „Vallegarcía“ a vín zo susedných oblastí, ktoré patria do CHZO „Castilla“, sú:

CHZO „CASTILLA“	„VALLEGARCÍA“	ROZDIELY
Biele vína: ≥ 9 % obj. %	≥ 12 % obj. %	vyšší obsah alkoholu
Červené vína: ≥ 10 % obj. %	≥ 12 % obj. %	vyšší obsah alkoholu
Červené vína: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	vyšší obsah prchavých kyselín
Biele vína: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	nížší výnos na hektár
Červené vína: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	nížší výnos na hektár
—	> 50 meq/l	viac polyfenolov
—	> 10 AU	viac farby

Oblasť bola vymedzená na základe jej prostredia (geologické podložie známe ako *raña* s vysokou kyslosťou a nízkou hodnotou pH, ako aj ochrana, ktorú poskytujú kopce). V oblasti je len jeden vinársky podnik s výrobou vína, ktorý vlastní žiadateľ.

Treba poznamenať, že vymedzená oblasť sa rozprestiera na 1 521 hektároch a jediný vinič a vinárske podniky, ktoré sa tam nachádzajú, sú tie, ktoré vlastní žiadateľ.

Okrem toho môžu registrovaný názov používať iní výrobcovia, ak vo vymedzenej zemepisnej oblasti v budúcnosti založia podnik a splnia podmienky stanovené v špecifikácii. Ide o vysoko pravdepodobný scenár, keďže vymedzená oblasť sa rozprestiera na 1 521 hektároch, takže je v nej dostatok miesta pre viac vinárskych podnikov.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa musia fľašovať v oblasti výroby, pretože výrobný proces sa v každom prípade končí druhou fázou vyzrievania vo fľaši. Počas tohto obdobia nastáva proces redukcie, ktorým sa zvyšuje kvalita vín a zaobluje sa ich chuť. Na konzumáciu sú pripravené, keď získajú organoleptické vlastnosti stanovené v špecifikáciách pre každý druh vína.

Odkaz na špecifikáciu výrobu

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