

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 167/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Datum obvestila: 25. januar 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Uskladitev terminologije, uporabljene za analitski parameter „preostali sladkor“, z veljavno zakonodajo

OPIS:

Analitski parameter „preostali sladkor“ je bil preimenovan v „skupni sladkor, izražen kot glukoza in fruktoza“.

Sprememba se nanaša na točko 2.1.1 specifikacije proizvoda, ne pa na enotni dokument.

S to spremembo se prilagaja terminologija, ki se uporablja za fizikalne in kemijske lastnosti. S tem se ne spreminja končni proizvod, ki ohranja lastnosti in profil, ki so posledica medsebojnega delovanja naravnih in človeških dejavnikov, kot je opisano pri povezavi. Zato menimo, da gre za standardno spremembo, saj ne ustreza nobeni od vrst iz člena 14(1) Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Ta sprememba je bila uvedena zaradi uskladitve s členom 20 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 z dne 17. oktobra 2018, ki določa, da je treba izmeriti vsebnost skupnih sladkorjev, izraženih kot fruktoza in glukoza.

2. Popravek analitskih parametrov

OPIS:

Spodnja mejna vrednost barve za rdeča vina je bila znižana z 12 na 10 AU.

Ustrezno sta bili spremenjeni točki 2 in 7 specifikacije proizvoda ter točka 8 enotnega dokumenta.

S tem se ne spreminja končni proizvod, ki ohranja lastnosti in profil, ki so posledica medsebojnega delovanja naravnih in človeških dejavnikov, kot je opisano pri povezavi. Zato menimo, da gre za standardno spremembo, saj ne ustreza nobeni od vrst iz člena 14(1) Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

(1) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

RAZLOGI:

Na območju proizvodnje označbe porekla „Vallegarcía“ rastejo skupaj različne sorte vinske trte. Po eni strani se iz sorte cabernet sauvignon naravno pridelujejo vina z zelo visokim barvnim potencialom, po drugi strani pa sorti monastrell in garnacha tinta dajejo blažja vina s srednjo intenzivnostjo barve.

Na splošno se je v zadnjem desetletju na trgu povpraševalo po bolj sadnih vinih, ki ugajajo novim generacijam potrošnikov, ki se seznanjajo z vinom.

Enologi morajo imeti potrebna orodja za proizvodnjo vin, ki so privlačna za domače in mednarodne trge, hkrati pa ohranjajo lastnosti proizvodnega območja in sort.

Znižanje spodnje mejne vrednosti intenzivnosti barve za rdeča vina ne vodi do nižje kakovosti; ravno nasprotno, širi nabor možnosti, ki jih ponujajo različne sorte vinske trte na tem območju, s čimer se omogoča proizvodnja subtilnejših, kompleksnejših in privlačnejših vin.

Ker sta intenzivnost barve in mejna vrednost intenzivnosti barve navedena v oddelku o povezavi, je bilo treba zaradi spremembe mejne vrednosti spremeniti tudi to besedilo.

3. Vključitev dodatnih sort**OPIS:**

V specifikacijo proizvoda so bile dodane naslednje sorte vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vin: garnacha tinta, mazuela ali cariñena in monastrell.

Ustrezno sta bili spremenjeni točka 6 specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

S tem se ne spreminja končni proizvod, ki ohranja lastnosti in profil, ki so posledica medsebojnega delovanja naravnih in človeških dejavnikov, kot je opisano pri povezavi. Zato menimo, da gre za standardno spremembo, saj ne ustreza nobeni od vrst iz člena 14(1) Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Zgoraj navedene sorte v Vallegarcíu gojijo že veliko let in dokazano je bilo, da take sorte dajejo zelo kakovostna vina. Komisija ocenjevalcev za označbo porekla „Vallegarcía“ že leta spremlja razvoj in kakovost teh vin. Dokazano je bilo, da te sorte vinske trte dajejo vina, ki dosežejo kakovost, zahtevano z našo specifikacijo, kar pomeni, da se lahko vključijo v dovoljene sorte za označbo porekla „Vallegarcía“.

ENOTNI DOKUMENT**1. Ime proizvoda**

Vallegarcía

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Belo vino je intenzivne rumene barve z aromami koščičastega sadja, tropskega sadja in belega cvetja srednje do visoke intenzivnosti. V ozadju se pojavijo arome dišavnice (sivka, rožmarin) z zatonom po praženem. Ima gladek uvod, je oljnato, brez izstopajočih zaznav ter sveže in polno. Ima prijetno drugo fazo okusa z aromami koščičastega sadja ter pookusom po praženem in rahlo grenkem.

* Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,1 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

2. Rdeče vino

KRATEK OPIS

Rdeče vino je prijetne intenzivne rdeče barve, ki na robovih prehaja v granatno oziroma rubinasto-granatno. Ima srednjo do visoko intenzivnost, arome rdečega jagodičevja in sredozemskega grmičevja ter mineralne arome ali balzamični pridih sivke in arome žganega lesa. Je polno, z lahkim uvodom, uravnoreženo, rahlo tanično.

* Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,2 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Pridelovalni postopek

Grozdje se v celoti trga ročno in položi v zabojčke. Prvič se prebere po rezanju grozdov v vinogradu, drugič pa na prebiralni mizi v prostoru za sprejem grozdja v vinski kleti.

2. Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Grozdje se sprejme na ravni, višji od zgornjega dovoda cisterne, tako da je v ceveh nični tlak in je tako grozdje izpostavljeno manj agresivni obdelavi.

Med polnjenjem gre drozga skozi cevni izmenjevalnik toplote, v katerem se temperatura zniža. Tako cisterne ostanejo hladne za daljše obdobje, ki se po potrebi lahko spreminja po presoji skupine enologov. Ta maceracija pred vrenjem omogoči, da se v vodno raztopino izlužijo vse arome iz grozdja in se barva bolj ustali.

Po postopku hladne maceracije se belo grozdje stiska, nastali mošt pa se pusti, da se usede, dokler se ne doseže primerna motnost 400–800 NTU. Ko se vrenje začne, se spremenljiv del mošta prenese v nove sode iz francoskega hrasta, v teh vre in se nato stara na drožeh od štiri do šest mesecev. Pri alkoholnem vrenju belih in rdečih vin se uporabljata tako naravni kvas kot izbrane kvasovke. Bela vina vrejo pri nizkih temperaturah med najmanj 15 °C in največ 26 °C. Upošteva se tudi del mošta, ki vre v sodih. Rdeča vina vrejo pri temperaturi najmanj 15 °C in največ 30 °C. Čas točenja v sode in maceracije je odvisen od tehnične ocene skupine enologov, načeloma pa poteka od 7 do 28 dni.

3. Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Pri rdečih vinih se ločevanje tropa v sodu opravi ročno. Trop se dovaja v pnevmatično stiskalnico s težnostjo, brez uporabe črpalk, nato pa se prenese v uporabljene sode, v katerih ostane do pokušnje. Ko se pridobijo vse vrste vina, tako samotok kot prešanec, in je jabolčno-mlečnokislinsko vrenje končano, komisija enologov pokusi vsa vina in pripravijo se različne zvrsti. Te se potem starajo v sodih iz francoskega hrasta.

Preden se vina dajo na trg, se različno dolgo starajo v steklenicah.

5.2. Največji donosi

1. Sorte viognier, cabernet franc, garnacha tinta, mazuela ali carřiēna in monastrell

11 500 kilogramov grozdja na hektar

2.

75 hektolitrov na hektar

3. Sorta syrah

9 250 kilogramov grozdja na hektar

4.

60 hektolitrov na hektar

5. Sorti merlot in cabernet sauvignon

8 500 kilogramov grozdja na hektar

6.

55 hektolitrov na hektar

7. Sorta petit verdot

14 600 kilogramov grozdja na hektar

8.

95 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Geografsko območje ustreza katastrski parceli 448 v conu 9 občine Retuerta del Bullaque, ki leži v pokrajini Ciudad Real. Zajema 1 521 hektarov.

7. Glavne sorte vinske trte

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Opis povezave

8.1. Okolje (naravni in človeški dejavniki)

Značilnosti geografskega območja, ki odločilno vplivajo na kakovost vin, so:

- (a) Geološka podlaga, na kateri so zasajeni vinogradi, znana kot *raña del Fresno*, je sestava, ki je edinstvena na svetu in obstaja izključno na tem območju. Grozdje, ki raste na tem območju, ima torej številne edinstvene značilnosti (precejšnja intenzivnost, aromatična kakovost in obstojen okus v ustih). Poleg tega sta visoka kislost in nizek pH tal Vallegarcíe nevsakdanja, če se primerjata s podobnimi podnebnimi območji. Vinogradi v Vallegarcíu so zasajeni na tleh, ki so edafološko edinstvena med vinogradi regije Kastilja - Manča. V raziskovalnem projektu univerze v Kastilji - Manči (UCLM) z naslovom „Vinorodna tla v regiji Kastilja - Manča: vpliv na sestavo grozdja“ so bili profili, ki so bili predmet raziskave v Vallegarcíu, po taksonomiji tal (Soil Survey Staff, 2006) razvrščeni kot tipic palexerult, za tla s podlago *raña* pa je tipična vrsta ultisol (Vidal in sod., 2004). Od vinorodnih tal, analiziranih v raziskovalnem projektu, spadajo v to vrsto samo trije profili z območja Vallegarcíe. Po sistemu razvrščanja FAO (2007) so bili trije profili, ki so bili analizirani v poročilu UCLM, in sicer P1, P2 in P3, razvrščeni kot kutanski alisol (železo, krom), kutanski alisol (železo, skelet) in kutanski alisol (železo, skelet) v tem zaporedju.

Poleg tega so tla edinstvena zaradi velikih razlik v vrednosti pH. Kar zadeva pH posameznega profila, izstopajo predvsem izrazite razlike med vrednostmi pH. To se odraža v vrednostih pH vin in njihovem uravnoteženem okusu.

Nizka vsebnost kalcija in visoka vsebnost silicijevega dioksida, železa in aluminija sta povsem neznaki za vinorodna tla v Kastilji - Manči. Zanimiva je primerjava teh ravnih z ravnimi apnenčastih tal na tem območju, na katerih se običajno izvaja vinogradništvo. Po podatkih Amorósa in sod. (2012b) se vsebnost kalcija tal Vallegarcíe močno razlikuje od ravnih, ki jih lahko najdemo v vrhnji plasti apnenčastih tal (10,4 g•kg⁻¹ proti 230 g•kg⁻¹). Nasprotno pa sta ravnih silicija (345,9 g•kg⁻¹) in železa (26,5 g•kg⁻¹) občutno višji v tleh razmejenega območja v primerjavi z vinorodnimi apnenčastimi tlemi v Kastilji - Manči (127,5 oziroma 16,65 g•kg⁻¹). Raven aluminija v vrhnji plasti apnenčastih tal je okoli 33,4 g•kg⁻¹, medtem ko je ta raven v tleh Vallegarcíe 57,8 g•kg⁻¹. Za vina Vallegarcíe je značilna nizka vsebnost kalcija v tleh, kar jim daje drugačen značaj od ostalih vin regije Kastilja - Manča.

Pomembno je omeniti tudi visoko povprečno vsebnost redkozemeljskih elementov (cerij, lantan in neodim) v tleh Vallegarcíe (83,5, 44,5 oziroma 36,5 mg•kg⁻¹) v primerjavi s povprečnimi vsebnostmi v regiji (57,7, 23,5 oziroma 21,6 mg•kg⁻¹) in na svetu (55, 35,5 oziroma 30,5 mg•kg⁻¹). Na splošno so ravnih teh elementov višje v kisljih tleh kot v apnenčastih tleh (Amorós in sod., 2012a).

- (b) Vpliv reke Bullaque in njenih pritokov, ki obkrožajo razmejeno območje, ter svežina dolin in zaščita pred severnimi vetrovi, ki jo dajejo gore, za vinograde ustvarjajo mikroklimo, ki blaži skrajne razmere pozimi in poleti. To je ugodno za pravilno in popolno zorenje grozdja.

- (c) Velika temperaturna razlika med dnevom in nočjo zaradi nadmorske višine Vallegarcíe skupaj s precejšnjimi padavinami na območju v primerjavi z drugimi deli regije daje grozdju izvrstno taninsko strukturo, ki izboljšuje primernost vina za staranje v sodu in steklenici.

8.2. Opis vina

Vina Vallegarcíe so značilno polnega okusa in brez izstopajočih zaznav. Poleg tega imajo izvrstno taninsko strukturo, kar jim daje izjemno možnost razvoja in obstojnost. Dosežejo lahko vrednost polifenolov, višjo od 50 meq/l, in barvno intenzivnost, višjo od 10 AU.

Intenzivno sredozemsko grmičevje (brškin, resje), balzamične arome (timijan, rožmarin, sivka) in visoka vsebnost mineralov (črni skrilavec, kvarcit) določajo intenzivnost in aromatično kakovost vin. V grlu puščajo grenak pookus, ki podaljša okus vina.

8.3. Povezava

Geološka podlaga, na kateri so zasajeni vinogradi, znana kot *raña*, je sestava, ki je edinstvena na svetu. Prav tako sta neobičajna visoka kislost in nizek pH tal na razmejenem območju. Ta kombinacija daje vinom grenak pookus v grlu, ki podaljša okus vina.

Svežina dolin in zaščita pred severnimi vetrovi, ki jo zagotavljajo gore, imata zmeren vpliv ter dajeta vinom poln okus in nerazslojene zaznave. Velika temperaturna razlika med dnevom in nočjo zaradi nadmorske višine Vallegarcíe skupaj s precejšnjimi padavinami daje grozdju izvrstno taninsko strukturo, ki vinom omogoča, da dosežejo vrednost polifenolov, višjo od 50 meq/l, in barvno intenzivnost, višjo od 10 AU.

Čeprav je razmejeno območje obdano z območjem ZGO „Castilla“, se njegove značilnosti znatno razlikujejo od okoliškega razmejenega območja iz naslednjih razlogov:

NARAVNI DEJAVNIKI:

Geološka podlaga, znana kot *raña*, ki je edinstvena na svetu ter za katero sta značilna visoka kislost in nizek pH, svežina dolin, velika količina padavin in zaščita pred severnimi vetrovi, ki jo zagotavljajo gore, ustvarjajo mikroklimo, ki se zelo razlikuje od okoliškega območja.

Tako velika odstopanja v pH vrednosti med vrhnjo in podtalno plastjo, z največjim odstopanjem 4,1 točke pri profilu 2 (pH = 8,9 v Ap in pH = 4,8 v Btg1), ter tudi nizka vsebnost kalcija, visoka vsebnost silicijevega dioksida, železa in aluminija ter prisotnost velike količine redkozemeljskih elementov ločujejo Vallegarcío od preostale regije Kastilja - Manča.

ČLOVEŠKI DEJAVNIKI:

Najbolj očitne razlike med načini proizvodnje vin „Vallegarcía“ in tistih z okoliških območij, ki spadajo v ZGO „Castilla“, so:

ZGO „CASTILLA“	VALLEGARCÍA	RAZLIKE
Bela vina: ≥ 9 vol. %	≥ 12 vol. %	večji delež alkohola
Rdeča vina: ≥ 10 vol. %	≥ 12 vol. %	večji delež alkohola
Rdeča vina: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	višja vsebnost hlapnih kislin
Bela vina: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 11\ 500$ kg/ha	manjši donos na hektar
Rdeča vina: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 14\ 600$ kg/ha	manjši donos na hektar
—	> 50 meq/l	več polifenolov
—	> 10 AU	več barve

Območje je bilo razmejeno na podlagi svojega okolja (geološke podlage, znane kot *raña*, z visoko kislostjo in nizkim pH ter zaščite, ki jo zagotavljajo gore). Na območju je samo ena vinska klet, ki proizvaja vino in je v lasti vložnika.

Pomembno je omeniti, da razmejeno območje pokriva 1 521 hektarov ter da so na njem le vinske trte in vinske kleti, ki pripadajo vložniku.

Poleg tega lahko registrirano ime uporabljajo tudi drugi proizvajalci, če se v prihodnosti odločijo za vzpostavitev proizvodnje na razmejenem geografskem območju in izpolnjujejo pogoje iz specifikacije proizvoda. Ta možnost je povsem verjetna, saj razmejeno območje pokriva 1 521 hektarov in je torej dovolj prostora za več vinskih kleti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina je treba ustekleničiti na proizvodnem območju, saj se postopek v vseh primerih dokonča z drugo fazo staranja v steklenicah. V tem času poteka postopek redukcije, ki izboljša kakovost vin z zaokrožanjem njihovega okusa. Za uživanje so primerna takrat, ko pridobijo organoleptične lastnosti, navedene v specifikaciji proizvoda za posamezno vrsto vina.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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