

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 167/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING SOM ÄNDRAR DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Datum för meddelandet: 25 januari 2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**1. Anpassning av den terminologi som används för den analytiska parametern restsocker till gällande lagstiftning****BESKRIVNING:**

Den analytiska parametern ”restsocker” har döpts om till ”totalt sockernehåll mätt i fruktos och glukos”.

Ändringen berör punkt 2.1.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Genom ändringen anpassas den terminologi som används för de fysikaliska och kemiska egenskaperna. Detta medför inte någon ändring av slutprodukten, som behåller de egenskaper och den profil som härrör från samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer, enligt beskrivningen av sambandet. Ändringen anses därför vara en standardändring, eftersom den inte motsvarar någon av typerna i artikel 14.1 i delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen har gjorts för att anpassa produktspecifikationen till bestämmelserna i artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/34 av den 17 oktober 2018, som anger att det totala sockernehållet ska anges i fruktos och glukos.

2. Översyn av analytiska parametrar**BESKRIVNING:**

Kraven på färgintensitet för röda viner har sänkts från 12 till 10 AU (arbiträra enheter).

Punkterna 2 och 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats.

Ändringen medför inte någon ändring av slutprodukten, som behåller de egenskaper och den profil som härrör från samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer, enligt beskrivningen av sambandet. Ändringen anses därför vara en standardändring, eftersom den inte motsvarar någon av typerna i artikel 14.1 i delegerade förordning (EU) 2019/33.

(¹) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

MOTIVERING:

Olika druvsorter odlas tillsammans inom produktionsområdet för ursprungsbeteckningen "Vallegarcía". Här finns å ena sidan cabernet sauvignon, som ger viner med en naturlig potential för mycket stark färg, men å andra sidan även monastrell och garnacha tinta, som ger viner med rundare smak och medelintensiv färg.

Under det senaste årtiondet har efterfrågan över lag varit stor på fruktigare viner, eftersom de tilltalar de nya generationer av konsumenter som nu upptäcker vin.

Oenologerna måste ha möjlighet att framställa viner som uppskattas på nationella och internationella marknader samtidigt som de egenskaper som kännetecknar produktionsområdet och druvsorterna bibehålls.

Att sänka kraven på färgintensitet för röda viner medför inte sämre kvalitet, utan ger tvärtom ett bredare urval av alternativ från olika druvsorter i området, vilket leder till att subtilare, komplexare och attraktivare viner kan framställas.

Eftersom färgintensiteten och gränsvärdet för färgintensiteten nämns i avsnittet om samband, har formuleringen där också behövt ändras till följd av det ändrade gränsvärdet.

3. Tillägg av druvsorter**BESKRIVNING:**

Följande druvsorter som används för att framställa vinerna har lagts till i produktspecifikationen: garnacha tinta, mazuela eller cariñena och monastrell.

Punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats.

Ändringen medför inte någon ändring av slutprodukten, som behåller de egenskaper och den profil som härrör från samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer, enligt beskrivningen av sambandet. Ändringen anses därför vara en standardändring, eftersom den inte motsvarar någon av typerna i artikel 14.1 i delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

De druvsorter som nämns ovan har odlats i Vallegarcía i många år och har visat sig lämpliga för framställning av viner av hög kvalitet som framställs på druvsorter som garnacha tinta, mazuela, cariñena och monastrell. Smakbedömningskommittén för ursprungsbeteckningen "Vallegarcía" har övervakat utvecklingen av och kvaliteten hos dessa viner under flera års tid. Det har visat sig att dessa druvsorter ger viner som uppfyller produktspecifikationens kvalitetskrav, vilket innebär att de kan läggas till bland de godkända druvsorterna för ursprungsbeteckningen "Vallegarcía".

SAMMANFATTANDE DOKUMENT**1. Produktens namn**

Vallegarcía

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. Vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vitt vin med en intensiv gul färg samt aromer av stenfrukt, tropisk frukt och vita blommor av medelhög intensitet. I bakgrunden finns aromer av örtekryddor (lavendel och rosmarin), och vinet har en rostad eftersmak. Smaken är mjuk till en början, oljig, utan kanter, frisk och rund. Sedan går smaken över till behagliga aromer av stenfrukt, som följs av en rostad och något bitter eftersmak.

* Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta totala syrahalt	4,1 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

2. Rött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Det röda vinet har en fin, intensiv röd färg, med kanter i granatrött eller rubinrött med granattoner. Medelhög intensitet, röda bär, aromer från Medelhavsområdets buskmarker och mineraler eller med balsamiska inslag av lavendel och aromer av rostade ekfat. Rundat, med en mild första smak, balanserat, lätta tanniner.

* Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,2 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1. Odlingsmetoder

Druvorna skördas helt för hand och placeras i backar. Druvorna sorteras först på vingården, när klasarna klipps, och sedan igen på sorteringsbordet när de anländer till vineriet.

2. Restriktion rörande vinframställning

Druvorna tas emot på en nivå ovanför den nivå där tankens övre intag finns, så att det är nolltryck i röret, vilket gör att druvorna utsätts för en mindre aggressiv behandling.

Vid överföringen till tanken passerar fruktköttet en rörvärmeväxlare där temperaturen sänks. Detta gör att tanken vid behov hålls kyld under en viss tid, som kan variera beroende på vad oenologerna finner lämpligt. Denna maceration före jäsning gör att alla aromer i druvorna kan extraheras till en vattenlösning och ger även en stabilare färg.

Efter kallmacerationen pressas de gröna druvorna, och den must som blir kvar utfälls tills en lämplig turbiditet på 400–800 NTU uppnås. När jäsningsen har påbörjats överförs en varierande andel av musten till oanvända franska ekfat, där den jäser och lagras på bottensatsen i mellan fyra och sex månader. Både naturlig jäst och utvald jäst används vid alkoholjäsningsen av de vita och röda vinerna. De vita vinerna jäser vid lägre temperaturer, minst 15 °C och högst 26 °C, vilket även gäller den del av musten som jäser på fat. De röda vinerna jäser vid en lägsta temperatur på 15 °C och högst 30 °C. Tiden för överföringen till tanken och för macerationen varierar beroende på oenologernas tekniska bedömning, men sträcker sig mellan 7 och 28 dagar.

3. Restriktion rörande vinframställning

De röda vinerna avtappas för hand. Druvresterna förs in i en pneumatisk press genom gravitationen, utan användning av pumpar, och överförs till använda fat, där de får ligga tills det är dags för provsmakning. När alla vintyper har framställts, både självavrunna och pressade, och den malolaktiska jäsningsen är klar provsmakas alla viner av en kommitté med oenologer, och de olika blandningarna bereds. Vinerna lagras sedan på franska ekfat.

Vinerna lagras på flaska under olika långa tidsperioder innan de släpps ut på marknaden.

5.2. Högsta avkastning

1. Viognier, cabernet franc, garnacha tinta, mazuela eller cariñena och monastrell

11 500 kg druvor per hektar

2.

75 hektoliter per hektar

3. Syrah

9 250 kg druvor per hektar

4.

60 hektoliter per hektar

5. Merlot och cabernet sauvignon

8 500 kilo druvor per hektar

6.

55 hektoliter per hektar

7. Petit verdot

14 600 kg druvor per hektar

8.

95 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Det avgränsade området är fastighetsområde 448 i zon 9 i kommunen Retuerta del Bullaque, som är belägen i provinsen Ciudad Real. Det omfattar 1 521 hektar.

7. Huvudsaklig(a) druvsort(er)

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Beskrivning av sambandet

8.1. Miljö (naturliga och mänskliga faktorer)

Följande faktorer i det geografiska området har en avgörande inverkan på vinernas kvalitet:

- a) Det geologiska substratet där druvorna odlas, *Raña del Fresno*, är en formation som är världsunik och bara förekommer i detta område. De druvor som odlas i området har därför ett antal unika egenskaper (hög intensitet, aromatisk kvalitet och lång eftersmak). Den höga surhetsgraden och det låga pH-värdet i Vallegarcías jordmån är dessutom ovanliga jämfört med områden med liknande klimat. "Vallegarcía" odlas i jordmån som har en unik markklassificering jämfört med övriga vingårdar i Kastilien-La Mancha. I ett forskningsprojekt utfört av universitetet i Kastilien-La Mancha (UCLM) om hur vinodlingsjorden i Kastilien-La Mancha påverkar druvornas sammansättning ("Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva") klassificerades de jordmånsprofiler som studerats i Vallegarcía som "Typic Palexerult" enligt Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006), och jordmänen Ultisol är typisk för *raña*-jord (Vidal m.fl., 2004). Av den vinodlingsjord som undersökts i forskningsprojektet tillhör endast tre av profilerna i Vallegarcía denna jordmån. Enligt klassificeringssystemet från FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (2007) klassificerades P1, P2 och P3 (de profiler som analyserats i UCLM:s rapport) som "Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)", "Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)" och "Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)".

Även den stora variationen i jordmånens pH-värde gör den unik. Sett till pH-värdet för de enskilda profilerna är det mest framträdande draget den stora variationen mellan olika pH-värden. Detta avspeglas i vinernas pH-värde och deras balanserade smak.

Den låga kalciumhalten och de höga halterna av kisel, järn och aluminium är mycket ovanliga i vinodlingsjorden i Kastilien-La Mancha. Det är intressant att jämföra dessa nivåer med nivåerna för områdets kalkjord, som normalt används för vinodling. Enligt uppgifter från Amorós m.fl. (2012b) skiljer sig kalciumhalten i Vallegarcías jord märkbart från de nivåer som finns i kalkjordens matjordslager (10,4 g•kg⁻¹ jämfört med 230 g•kg⁻¹). Omvänt är nivåerna av kisel (345,9 g•kg⁻¹) och järn (26,5 g•kg⁻¹) betydligt högre i jordmänen i det avgränsade området jämfört med den kalkjord som används för vinodling i Kastilien-La Mancha (127,5 respektive 16,65 g•kg⁻¹). Halten av aluminium i kalkjordens matjordslager ligger på cirka 33,4 g•kg⁻¹, medan nivån i Vallegarcías jordmån är 57,8 g•kg⁻¹. "Vallegarcía"-vinerna kännetecknas av den låga kalciumhalten i jordmänen, vilket ger dem en annan karaktär än andra viner från Kastilien-La Mancha.

Värt att notera är den höga genomsnittsmängden av sällsynta jordartsmetaller (cerium, lantan och neodym) i Vallegarcías jordmån (83,5, 44,5 respektive 36,5 mg•kg⁻¹) jämfört med de genomsnittliga nivåerna regionalt (57,7, 23,5 och 21,6 mg•kg⁻¹) och globalt (55, 35,5 och 30,5 mg•kg⁻¹). Nivåerna av dessa jordartsmetaller är generellt sett högre i sur jord än i kalkjord (Amorós m.fl., 2012a).

- b) Floden Bullaque och dess tillflöden, som omger det avgränsade området, skapar tillsammans med de svala dalgångarna och bergens skydd mot nordanvinden ett mikroklimat för vinodlingarna som mildrar de extrema förhållandena både under sommar och vinter. Detta gör att druvorna mognar helt.

- c) De stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt, som beror på Vallegarcías höjd över havet, kombinerat med den höga nederbörden i området jämfört med andra delar av regionen, bidrar till att ge druvorna en utmärkt tanninstruktur, vilket gör dem mycket lämpliga för lagring på fat och flaska.

8.2. Beskrivning av vinet

"Vallegarcía"-vinerna kännetecknas av sin rundhet och avsaknad av kantighet. De har även en utmärkt tanninstruktur som ger dem en utmärkt förmåga att utvecklas och lagras. De kan uppnå polyfenolvärden på mer än 50 mekv/l och en färgintensitet på över 10 AU (arbiträra enheter).

Vinernas intensitet och aromatiska kvalitet kännetecknas av intensiva aromer från Medelhavsområdets buskmarker (cistusros och ljung) och balsamiska aromer (timjan, rosmarin och lavendel) samt ett tydligt inslag av mineraler (svart skiffer och kvartsit). De ger en kärv eftersmak som förlänger smaken av vinet.

8.3. Samband

Det geologiska substratet där druvorna odlas, *raña*, är en formation som är världsunik. Även den höga surhetsgraden och det låga pH-värdet i jordmånen i det avgränsade området är ovanliga. Den här kombinationen ger vinerna en kärv eftersmak som förlänger smaken.

De svala dalgångarna och bergens skydd mot nordanvinden har en mildrande effekt och bidrar till att göra vinerna runda och mindre kantiga. De stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt, som beror på det avgränsade områdets höjd över havet, kombinerat med den höga nederbörden, bidrar till att ge druvorna en utmärkt tanninstruktur, vilket gör att vinerna kan uppnå polyfenolvärden på mer än 50 mekv/l och en färgintensitet på över 10 AU (arbiträra enheter).

Även om det avgränsade området är omgivet av området för den skyddade geografiska beteckningen "Castilla", skiljer sig dess egenskaper betydligt från denna när det gäller följande:

NATURLIGA FAKTORER:

Det geologiska substratet *raña*, som är världsunikt och kännetecknas av dess höga surhetsgrad och låga pH-värde, skapar tillsammans med de svala dalgångarna, den höga nederbörden och bergens skydd mot nordanvinden, ett mikroklimat som skiljer sig i hög grad från det angränsande området.

Den stora variationen i pH-värde i matjorden och de undre lagren av jordmånen, med en maximal variation på 4,1 i profil 2 (pH 8,9 i Ap, pH 4,8 i Btg1), samt den låga kalciumhalten, de höga halterna av kisel, järn och aluminium och den stora mängden sällsynta jordartsmetaller gör att Vallegarcía skiljer sig från övriga Kastilien-La Mancha.

MÄNSKLIGA FAKTORER:

De mest uppenbara skillnaderna mellan produktionsmetoderna för "Vallegarcía"-vinerna och viner i angränsande områden, som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen "Castilla", är följande:

"CASTILLA" SGB	"VALLEGARCÍA"	SKILLNADER
Vita viner: ≥ 9 volymprocent	≥ 12 volymprocent	Högre alkoholhalt
Röda viner: ≥ 10 volymprocent	≥ 12 volymprocent	Högre alkoholhalt
Röda viner: ≤ 18 mekv/l	≤ 20 mekv/l	Högre halt av flyktiga syror
Vita viner: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 11\ 500$ kg/ha	Lägre produktion per hektar
Röda viner: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 14\ 600$ kg/ha	Lägre produktion per hektar
—	> 50 mekv/l	Mer polyfenoler
—	> 10 AU	Mer färg

Området har avgränsats på grundval av dess miljö (det geologiska substratet *raña*, med dess höga surhetsgrad och låga pH-värde, samt skyddet från bergen). Det finns endast ett vineri i området, och detta ägs av den sökande.

Det är värt att notera att det avgränsade området omfattar 1 521 hektar och att inga andra vinodlingar och vinerier än de som tillhör sökanden är belägna i området.

Även andra producenter kan dock använda det registrerade namnet om de etablerar sig i det avgränsade geografiska området i framtiden, förutsatt att de uppfyller villkoren i produktspecifikationen. Det är fullt möjligt att så kommer att ske eftersom det avgränsade området täcker 1 521 hektar och därmed har plats för fler vinerier.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste tappas i produktionsområdet eftersom framställningen i samtliga fall avslutas med en andra period av lagring på flaska. Under denna period pågår en reduktionsprocess som förbättrar vinernas kvalitet och rundar av smaken. De är redo att konsumeras när de får de organoleptiska egenskaper som angetts för varje typ av vin i specifikationen.

Länk till produktspecifikationen

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