

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 167/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Data przekazania informacji: 25.1.2022

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla cukru resztkowego do obowiązujących przepisów**

OPIS:

Parametr analityczny „cukier resztkowy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość cukrów wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Pkt 2.1.1 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Niniejsza zmiana stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizycznych i chemicznych. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana jest zatem zmianą standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmianę wprowadza się zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w którym przewiduje się oznaczenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza.

**2. Przegląd parametrów analitycznych**

OPIS:

Obniżenie minimalnej granicy zabarwienia win czerwonych z 12 do 10 AU.

Pkt 2 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Niniejsza nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana jest zatem zmianą standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

**UZASADNIENIE:**

Na obszarze produkcji ChNP „Vallegarcía” współlistnieją różne odmiany winorośli, z jednej strony Cabernet Sauvignon, z którego w sposób naturalny otrzymuje się wina o bardzo dużym potencjale barwnym, a z drugiej strony Monastrell i Garnacha Tinta, z których powstają łagodniejsze wina o średniej intensywności zabarwienia.

Ogólnie w ciągu ostatnich dziesięciu lat rynki domagają się bardziej owocowych win, co wynika z inicjacji do kultury wina nowych pokoleń konsumentów.

Enologowie muszą dysponować niezbędnymi narzędziami umożliwiającymi produkcję win, które w oparciu o cechy charakterystyczne dla obszaru produkcji i odmian spełniają wymagania rynków krajowych i międzynarodowych.

Obniżenie minimalnej intensywności zabarwienia win czerwonych nie prowadzi do dewaluacji jakości, przeciwnie, w większym stopniu wykorzystuje możliwości oferowane przez różne odmiany winorośli na tym obszarze dzięki produkcji bardziej subtelnym, złożonym i atrakcyjnym win.

Ponieważ w tekście specyfikacji wspomina się o intensywności barwy i jej ograniczeniach, sformułowanie w jednolitym dokumencie należało zmienić, gdyż różniły się od siebie.

**3. Dodanie odmian****OPIS:**

W specyfikacji produktu uwzględniono następujące odmiany winorośli: Garnacha Tinta, Mazuela o Cariñena i Monastrell.

Pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Niniejsza nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana jest zatem zmianą standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Wyżej wymienione odmiany są uprawiane w Vallegarcía od wielu lat, a wysoka jakość win produkowanych z odmian takich jak Garnacha Tinta, Mazuela, Cariñena i Monastrell jest weryfikowana. Po latach monitorowania przez komisję degustacyjną rozwoju i jakości tych win ustalono, że dają one jakość wymaganą przez odnośną specyfikację produktu i można je włączyć do odmian dopuszczonych do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia Vallegarcía.

**JEDNOLITY DOKUMENT****1. Nazwa lub nazwy**

Vallegarcía

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. Wino białe

## KRÓTKI OPIS

Wino białe o intensywnej żółtej barwie, cechujące się aromatami owoców pestkowych, owoców tropikalnych i białych kwiatów o średniowysokiej intensywności. W tle ziołowe aromaty lawendy i rozmarynu oraz dymny finisz. Smak jest gładki w ataku, aksamitny, wyważony, świeży i okrągły. Przyjemny środek o aromatach owoców pestkowych oraz dymny i lekko gorzki finisz.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,1 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

2. *Wino czerwone*

## KRÓTKI OPIS

Wino czerwone o intensywnej czerwonej barwie, przy krawędzi kieliszka przechodzącej w kolor owocu granatu lub kolor rubinowy i owocu granatu, o pięknej szacie. Smak o średniowysokiej intensywności, z wyczuwalnymi aromatami czerwonych owoców, krzewów i minerałów śródziemnomorskich lub też balsamicznymi akcentami lawendy i aromatami przypalonego drewna. Okrągły smak o lekkim ataku, wyważony, lekko taninowy.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,2 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. *Praktyka uprawy*

Winogrona zbiera się wyłącznie ręcznie i umieszcza w skrzyniach. Pierwsze sortowanie winogron odbywa się w winnicy po ścięciu kiści, a drugie na stole do sortowania w pomieszczeniu wydzielonym do odbioru winogron w wytwórni wina.

## 2. Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Winogrona podaje się na poziomie powyżej górnego wlotu zbiornika, dzięki czemu w rurach nie powstaje ciśnienie, a zatem winogrona są poddawane łagodniejszej obróbce.

Podczas napełniania zbiornika miazga przechodzi przez rurowy wymiennik ciepła, gdzie obniżana jest temperatura. Sprawia to, że zbiorniki pozostają zimne na okres, który może się różnić, w stosownych przypadkach, w zależności od uznania zespołu enologów. Ta maceracja, która odbywa się przed fermentacją, umożliwia wydobycie wszystkich aromatów obecnych w winogronach do roztworu wodnego i sprawia, że kolor jest stabilniejszy.

Po procesie maceracji na zimno winogrona białe wyciska się, a otrzymany w ten sposób moszcz gromadzi się aż do uzyskania odpowiedniej mętności wynoszącej 400–800 NTU. Gdy proces fermentacji rozpocznie się, moszcz przenosi się w zmiennych proporcjach do nieużywanych beczek z francuskiego dębu, w których moszcz fermentuje i dojrzewa na osadzie przez 4–6 miesięcy. W procesie fermentacji alkoholowej win białych i czerwonych stosuje się zarówno naturalne, jak i wyselekcjonowane drożdże. Wina białe fermentują w niskich temperaturach: min. 15 °C, maks. 26 °C, z uwzględnieniem proporcji moszczu fermentującego w beczkach. Wina czerwone fermentują w temperaturze minimalnej 15 °C i maksymalnej 30 °C. Czas napełniania zbiorników i maceracji różni się w zależności od oceny technicznej zespołu enologów i wynosi 7–28 dni.

## 3. Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Beczki z winem czerwonym opróżniane są ręcznie, wyłoki trafiają do prasy pneumatycznej bez użycia pomp, pod wpływem siły ciężkości, a następnie przenosi się je do używanych beczek, gdzie są przechowywane do momentu degustacji. Po uzyskaniu wszystkich rodzajów wina (zarówno obciekowego, jak i wytłaczanego) oraz po zakończeniu procesu fermentacji jabłkowo-mlekowej komitet enologów przeprowadza degustację wszystkich win, po czym przygotowuje się poszczególne kupaże. Następnie wina te leżakują w beczkach z francuskiego dębu.

Przed wprowadzeniem do obrotu wina leżakują w butelkach przez okresy różnej długości.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Odmiany Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela o Cariñena i Monastrell

11 500 kilogramów winogron z hektara

2.

75 hektolitrów z hektara

#### 3. Odmiana Syrah

9 250 kilogramów winogron z hektara

4.

60 hektolitrów z hektara

#### 5. Odmiany Merlot i Cabernet Sauvignon

8 500 kilogramów winogron z hektara

6.

55 hektolitrów z hektara

#### 7. Odmiana Petit Verdot

14 600 kilogramów winogron z hektara

8.

95 hektolitrów z hektara

### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszarem geograficznym jest działka katastralna 448 w strefie 9 gminy Retuerta del Bullaque położonej w prowincji Ciudad Real. Obejmuje ona 1 521 hektarów.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARINENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Środowisko (czynniki naturalne i ludzkie)

Cechy obszaru geograficznego, które mają decydujący wpływ na jakość win, są następujące:

- a) podłoże geologiczne, na którym uprawiana jest winnica, Raña del Fresno, jest unikalną formacją na świecie i unikatową dla tego obszaru, co oznacza, że winogrona produkowane na tym obszarze mają wyjątkowe właściwości (duża intensywność, jakość aromatów i długa obecność na podniebieniu). Ponadto wysoka kwasowość i niskie pH gleb Vallegarcía są nietypowe w porównaniu z podobnymi obszarami klimatycznymi. Vallegarcía jest winnicą położoną na glebach o wyjątkowej klasyfikacji edafologicznej w porównaniu z innymi winnicami regionu Kastylii-La Mancha. W projekcie badawczym Uniwersytetu Kastylii-La Mancha (UCLM) zatytułowanym „Gleby do uprawy winorośli w Kastylii-La Mancha: wpływ na skład winogron” profile zbadane w Vallegarcía sklasyfikowano zgodnie z taksonomią gleb jako typowe gleby Palexerult (Soil Survey Staff, 2006), z kolei układ czarnoziemów jest typowy dla gleb raña (Vidal i in. 2004). Spośród gleb do uprawy winorośli zbadanych w projekcie badawczym, tylko trzy profile Vallegarcía należą do tego układu. W ramach systemu klasyfikacji FAO (2007) trzy profile przeanalizowane w sprawozdaniu UCLM – P1, P2 i P3 – sklasyfikowano odpowiednio jako Cutanic Alisol (żelazisty, chromowy), Cutanic Alisol (żelazisty, szkieletowy) i Cutanic Alisol (żelazisty, szkieletowy).

Ponadto duże zróżnicowanie pH gleb sprawia, że są one wyjątkowe. Analizując na pH każdego profilu, wyróżnia je przede wszystkim wyraźna różnica między wartościami pH. Znajduje to odzwierciedlenie w poziomach pH win i ich równowadze smakowej na podniebieniu.

Niska zawartość wapnia i wysoka zawartość krzemionki, żelaza i glinu są całkowicie nietypowe dla gleb do uprawy winorośli w regionie Kastylii-La Mancha. Warto porównać zawartość powyższych pierwiastków w glebie na omawianym obszarze z ich zawartością w glebach wapiennych, które zwykle wykorzystuje się do uprawy winorośli w regionie. Zgodnie z danymi pochodzącymi z analizy Amorós i in. (2012b) zawartość wapnia w glebie Vallegarcía znacznie różni się od poziomów, które można znaleźć w wierzchniej warstwie gleb wapiennych (10,4 g•kg<sup>-1</sup> v 230 g•kg<sup>-1</sup>). Z drugiej strony poziomy krzemu (345,9 g•kg<sup>-1</sup>) i żelaza (26,5 g•kg<sup>-1</sup>) w glebach omawianego obszaru są znacznie wyższe w porównaniu z glebami wapiennymi, na których uprawia się winorośl w regionie Kastylii-La Mancha (odpowiednio 127,5 i 16,65 g•kg<sup>-1</sup>). Poziom glinu obecnego w wierzchniej warstwie gleby wapiennej wynosi około 33,4 g•kg<sup>-1</sup>, podczas gdy poziom ten w przypadku gleby Vallegarcía wynosi 57,8 g•kg<sup>-1</sup>. Niska zawartość wapnia w glebie jest cechą charakterystyczną win Vallegarcía, która odróżnia je od innych win produkowanych w regionie Kastylii-La Mancha.

Warto zwrócić uwagę na wysoką średnią ilość pierwiastków zaklasyfikowanych jako metale ziem rzadkich (cer, lantan i neodym) w glebie Vallegarcía (odpowiednio 83,5, 44,5 i 36,5 mg•kg<sup>-1</sup>) w porównaniu ze średnimi poziomami regionalnymi (odpowiednio 57,7, 23,5 i 21,6 mg•kg<sup>-1</sup>) i światowymi (odpowiednio 55, 35,5 i 30,5 mg•kg<sup>-1</sup>). Ogólnie rzecz biorąc, poziomy tych pierwiastków są wyższe w przypadku gleb kwaśnych niż w przypadku gleb wapiennych (Amorós i in. 2012a);

- b) wpływ rzeki Bullaque i zasilających ją strumieni otaczających wyznaczony obszar, a także świeżość powietrza w dolinach osłanianych przed północnymi wiatrami przez góry, tworzą mikroklimat dla winnicy, który łagodzi ekstremalne warunki zarówno zimą, jak i latem. Sprzyja to prawidłowemu i całkowitemu dojrzewaniu winogron;

- c) duża zmienność temperatur między dniem i nocą spowodowana wysokością Vallegarcía nad poziomem morza, w połączeniu z obfitymi opadami deszczu na tym obszarze w porównaniu z innymi częściami regionu sprawiają, iż winogrona zyskują doskonałą strukturę taninową, która zwiększa zdatność win do leżakowania w beczce i butelce. Opis wina

### 8.2. Opis wina

Wina Vallegarcía charakteryzują się krągłością i wyważeniem, mają również doskonałą strukturę taninową, która umożliwia im wyjątkową ewolucję w czasie i ułatwia przechowywanie. Wartości polifenoli w tych winach mogą osiągać ponad 50 meq/l, a intensywność zabarwienia ponad 10 AU.

Za intensywny smak i jakość aromatów tych win odpowiadają mocne aromaty śródziemnomorskie (czystek, wrzos) i balsamiczne (tymianek, rozmaryn, lawenda), a także wysoki poziom minerałów (czarny łupek, kwarcyt). Pozostawiają one gorzki posmak w tylnej części gardła, który przedłuża smak wina.

### 8.3. Związek

Podłoże geologiczne, na którym uprawiane są winnice, zwane Raña, jest formacją unikalną na świecie. Wysoka kwasowość i niskie pH gleb na wyznaczonym obszarze są również wyjątkowe, i przy przełykaniu dają winom gorzki posmak, który przedłuża odczuwanie jego smaku na podniebieniu.

Świeżość powietrza w dolinach i ochrona przed północnymi wiatrami, jaką zapewniają góry, działa łagodząco na klimat oraz sprawia, że smak win jest bardziej okrągły i wyważony. Duża zmienność temperatur między dniem a nocą, która jest spowodowana wysokością wyznaczonego obszaru nad poziomem morza, w połączeniu z obfitymi opadami deszczu sprawia, że winogrona zyskują doskonałą strukturę taninową, dzięki czemu wartości polifenoli w przedmiotowych winach osiągają ponad 50 meq/l, a intensywność koloru ponad 10 AU.

Mimo że wyznaczony obszar jest otoczony obszarem ChOG „Castilla”, jego właściwości znacznie się różnią od pobliskiego wyznaczonego obszaru ze względu na następujące czynniki:

#### WARUNKI NATURALNE:

Unikalne w skali świata geologiczne podłoże Raña charakteryzujące się wysoką kwasowością i niskim pH, a także świeże powietrze w dolinach, obfite opady deszczu oraz ochrona, jaką zapewniają góry przed wiatrami północnymi, tworzą mikroklimat bardzo odmienny od sąsiedniego obszaru.

Duże zróżnicowanie pH warstwy wierzchniej gleby i warstwy podglebia, w tym maksymalne zróżnicowanie wynoszące 4.1 punktu w profilu 2 (pH = 8,9 w Ap i pH = 4,8 w Btg1), jak również niska zawartość wapnia, wysoka zawartość krzemionki, żelaza i glinu oraz obecność dużych ilości metali ziem rzadkich sprawiają, że Vallegarcía różni się od reszty obszaru Kastylii-La Mancha.

#### CZYNNIKI LUDZKIE:

Najbardziej oczywistymi różnicami między metodami produkcji win „Vallegarcía” a tymi produkowanymi na sąsiednich obszarach, które są objęte ChOG „Castilla”, są:

ChOG CASTILLA	VALLEGARCÍA	RÓŻNICE
Wina białe ≥ 9 % obj.	≥ 12 % obj.	Wyższa objętościowa zawartość alkoholu
Wina czerwone ≥ 10 % obj.	≥ 12 % obj.	Wyższa objętościowa zawartość alkoholu
Wina czerwone ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Wyższa kwasowość lotna
Wina białe ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Niższa produkcja z hektara
Wina czerwone: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Niższa produkcja z hektara
—	>50 meq/l	Wyższa zawartość polifenoli
—	>10 AU	Bardziej intensywna barwa

Obszar wyznaczono na podstawie panujących w nim warunków środowiskowych (biorąc pod uwagę takie czynniki, jak zasięg geologicznego podłoża Raña o wysokim poziomie kwasowości i niskim pH oraz ochrona zapewniana przez góry). Na tym obszarze znajduje się tylko jedna wytwórnia wina produkująca wino, a jej właścicielem jest wnioskodawca.

Warto zauważyć, że wyznaczony obszar zajmuje 1 521 hektarów oraz że nie istnieją tam inne plantacje winorośli ani wytwórnie wina niż te, których właścicielem jest wnioskodawca.

Jeżeli w przyszłości inni producenci założą wytwórnie wina na tym wyznaczonym obszarze geograficznym, mogliby oni używać zarejestrowanej nazwy, o ile zachowane zostałyby warunki określone w specyfikacji. Scenariusz ten jest bardzo prawdopodobny, ponieważ wyznaczony obszar obejmuje 1 521 hektarów, a zatem można by tam założyć więcej wytwórni wina.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina należy butelkować na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces produkcji kończy się drugim etapem leżakowania w butelce. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych rodzajów wina.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/AM\\_01\\_PC\\_Vallegarcia\\_20210820.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM_01_PC_Vallegarcia_20210820.pdf)

---