ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на спецификацията на продукт на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 5/06)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1])

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Дата на съобщението: 4 октомври 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Промяна в минималния процент сортове червено грозде в „традиционното червено вино“ (точка 3.1.8 от спецификацията на продукта, без изменение на единния документ)**

   Описание и основания

   Делът на сортовете за червено вино, използвани за производството на традиционно червено вино, се изменя от 50 % на 85 %;

   Ново описание:

   3.1.8. Традиционно червено вино: произвежда се от разрешените сортове, като процентът на сортовете за червено вино е минимум 85 %. Останалата част от съдържанието е със същия състав като червените вина, преминали мацерация и ферментация с продължителност между 10 и 15 дни при температура, която не надвишава 28 °C.

   Основание:

   Още от въвеждането на наименованието за произход традиционното вино в нашия лозаро-винарски район се произвежда от смес от червено и бяло грозде (airén/tempranillo), каквато е и традиционната практика.

   Благодарение на тази практика виното се характеризира с аналитични параметри, които го отличават от другите вина.

   Тенденцията на пазара в момента е да се търсят червени вина, в които преобладават сортове за червено вино, поради което при производството на виното беше намален процентът на бялото грозде, като същевременно бяха адаптирани методите на производство, за да се запазят разликите в аналитичните параметри, които го отличават от другите вина на пазара.

   Настоящото изменение отразява промяната в производството на нашето традиционно вино, която е в унисон с тенденциите на пазара, но не променя характеристиките, отличаващи го от другите вина от региона.

2. **Поправка на грешки в аналитичните пределни стойности (точка 2.1 От спецификацията на продукта и точка 1.4 от единния документ)**

   Описание и основания

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Описание:

Изменят се изключенията от максималното съдържание на сулфити в полусухи, полусладки и сладки вина и се иска те да се прилагат за вина с повече от 5 g/l остатъчна захар.

Основание:

Привеждане в съответствие с нормативната уредба (Делегиран регламент 2019/934).

Поправя се грешката в максималното съдържание на серен диоксид във виното, съдържаща се в текста на спецификацията, като корекцията се нанася и в единния документ.

Коригира се също стойността за максимално общо алкохолно съдържание (% об.), тъй като поради техническа грешка беше посочена стойността за минимално общо алкохолно съдържание за всеки вид вино.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Valdepeñas

2. **Вид географско означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. **Описание на виното (вината)**

БЯЛО ВИНО

Външен вид

Светложълт цвят със зеленикави или кехлибарени нюанси. Ферментирало в бъчви: сламеножълт цвят със златисти или зеленикави нюанси. Получено чрез въглекисела мацерация: светложълт цвят със зеленикави или кехлибарени нюанси. Отлежало в дъбови бъчви: сламеножълт цвят със златисти или зеленикави нюанси. „Crianza“: жълт цвят с кехлибарени нюанси и златисти оттенъци.

Аромат

Първични аромати, свежи и изчистени, плодов аромат със среден интензитет. Ферментирало в бъчви: комплексен аромат с леки дъбови нотки в резултат на отлежаването му в бъчви. Получено чрез въглекисела мацерация: първични аромати, свежи и изчистени, плодов аромат със среден до висок интензитет. Отлежало в дъбови бъчви: комплексен аромат с леки дъбови нотки в резултат на отлежаването му в бъчви. „Crianza“: аромат със среден интензитет и нотки на ванилия и препечено.

Вкус

Мек, лек и плодов с балансирана структура. Ферментирало в бъчви и отлежало в дъбови бъчви: мек, балансиран и устойчив вкус с усещане за обем. Получено чрез въглекисела мацерация: мек, лек и плодов вкус с балансирана структура. „Crianza“: мек, балансиран вкус с усещане за обем и средно устойчив послевкус.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Серен диоксид под 240 mg/l за вина с остатъчно съдържание на захар, което е равно на или по-голямо от 5 g/l, изразено като глюкоза + фруктоза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	180

ВИНО РОЗЕ

Външен вид

Розов цвят с червени и виолетови нюанси.

Аромат

Свеж и изчистен аромат на червени плодове и среден интензитет.

Вкус

Добре изразен вкус в устата, напомнящ червени плодове, средна до силна киселинност.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Серен диоксид под 240 mg/l за вина с остатъчно съдържание на захар, което е равно на или по-голямо от 5 g/l, изразено като глюкоза + фруктоза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	180

ЧЕРВЕНО ВИНО, ФЕРМЕНТИРАЛО В БЪЧВИ ЧЕРВЕНО ВИНО, ЧЕРВЕНО ВИНО, ПОЛУЧЕНО ЧРЕЗ ВЪГЛЕКИСЕЛА МАЦЕРАЦИЯ, ОТЛЕЖАЛО В ДЪБОВИ БЪЧВИ ЧЕРВЕНО ВИНО

Външен вид

Изчистен, блестящ и определено наситен пурпурночервен цвят. Ферментирало в бъчви: изчистен, блестящ и определено наситен черешов цвят с гранатови оттенъци. Получено чрез въглекисела мацерация: изчистен, блестящ и определено наситен черешов цвят с виолетови оттенъци. Отлежало в дъбови бъчви: определено наситен черешов цвят с гранатови или виолетови оттенъци.

Аромат

Наситени аромати на узрели червени плодове, специфични за сортовете, от които са произведени винята. Ферментирало в бъчви: изчистени аромати със среден интензитет, напомнящи червени плодове, и лек мирис на отлежало в бъчви вино. Получено чрез въглекисела мацерация: изчистени плодови аромати със среден до силен интензитет. Отлежало в дъбови бъчви: комплексен аромат с леки дъбови нотки в резултат на отлежаването му в бъчви.

Вкус

Плътен, сух, с балансирана танинова структура, средна до силна киселинност и приятен послевкус. Ферментирало в бъчви: изчистени аромати със среден интензитет, напомнящи червени плодове, и лек мирис на отлежало в бъчви вино. Получено чрез въглекисела мацерация: наситен плодов вкус с балансирана структура. Отлежало в дъбови бъчви: мек, балансиран, устойчив вкус с усещане за обем.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Серен диоксид под 180 mg/l за вина с остатъчно съдържание на захар, което е равно на или по-голямо от 5 g/l, изразено като глюкоза + фруктоза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

ТРАДИЦИОННО ЧЕРВЕНО ВИНО

Външен вид

Виолетово-гранатов червен цвят и изчистен вид.

Аромат

Първични аромати, вина с изразен плодов аромат и среден интензитет.

Вкус

Усещане в устата за умерена танинова структура и балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност и устойчив вкус.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Серен диоксид под 180 mg/l за вина с остатъчно съдържание на захар, което е равно на или по-голямо от 5 g/l, изразено като глюкоза + фруктоза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

ПЕНЛИВО ВИНО

Външен вид

Светли или златисти и блестящи тонове. Фини и устойчиви мехурчета.

Аромат

Изчистени плодови аромати със среден интензитет.

Вкус

Обемен и балансиран.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Налягане на CO_2 (при температура 20 °C): над 3,5 атмосфери.

Неуточнените параметри следва да са в съответствие с действащото законодателство.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

ЧЕРВЕНО ВИНО „CRIANZA“, „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“

Външен вид

„Crianza“: наситен черешовочервен или вишневочервен цвят с опалови нюанси. „Reserva“: изчистен и флуиден гранатовочервен цвят с нюанси на охра; средна до висока плътност. „Gran Reserva“: рубиненочервен цвят с матови керемидени нюанси; средна до висока плътност.

Аромат

„Crianza“: изчистен, добре изразен и интензивен аромат на зрели плодове и аромати, произтичащи от отлежаването му в бъчва. „Reserva“: интензивен букет от зрели плодове, подправки и аромати, характерни за отлежаване в бутилка. „Gran Reserva“: интензивен, комплексен мирис с нюанси на подправки, отразяващ добро отлежаване в бутилка.

Вкус

„Crianza“: наситен вкус, който оставя в устата приятно усещане на узрели плодове, добра танинова структура и среднодълъг послевкус. „Reserva“: интензивен букет от зрели плодове, подправки и аромати, характерни за отлежаване в бутилка. „Gran Reserva“: плътен, кадифен, заоблен и хармоничен вкус с дълъг послевкус.

Стойността за максимално общо алкохолно съдържание трябва да бъде в границите, установени в съответното законодателство на Съюза.

Серен диоксид под 180 mg/l за вина с остатъчно съдържание на захар, което е равно на или по-голямо от 5 g/l, изразено като глюкоза + фруктоза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

5. **Лозаро-винарски практики**

a. ***Основни енологични практики***

Специфична енологична практика

Температурата на ферментация на белите вина трябва да се контролира, така че да не превишава 18 °C. В случай на мацерация с ципите тя следва да протече за период от 1 до 6 дена, като температурата на ферментация може да достигне 25 °C.

При вината тип розе мацерацията протича за период от 12 до 48 часа, при температура под 25 °C. След това се извършват статично избистряне на мъстта и бавна ферментация в продължение на най-малко 5 дни при контролирана температура под 18 °C.

При червените вина мацерацията на мъстта с ципите продължава най-малко 48 часа и се извършва при контролирана температура под 28 °C.

След отделянето на виното и пресуването ферментацията без ципите продължава при контролирана температура до 25 °C.

6. ***Максимални добиви***

Бели винени сортове

8000 килограма грозде от хектар

Бели винени сортове

56 хектолитра от хектар

Червени винени сортове

7500 килограма грозде от хектар

Червени винени сортове

52,50 хектолитра от хектар

Лозята с бели винени сортове на три години след присаждането

3750 килограма грозде от хектар

Лозята с бели винени сортове на три години след присаждането

26,25 хектолитра от хектар

Лозята с червени винени сортове на три години след присаждането

3000 килограма грозде от хектар

Лозята с червени винени сортове на три години след присаждането

21 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният географски район се намира на юг от провинцията Ciudad Real на територията на следните общини:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva и обхваща част от следните общини: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Основни винени сортове грозде**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **Описание на връзката (връзките)**

Сухият континентален климат и преобладаващите варовикови терени, бедни на органична материя, в района на производство излагат лозовите насаждения на недостиг на вода, който обуславя слабия добив на грозде, характеризиращо се с висока степен на зрялост. Варовиковите почви (с високо pH между 7,5 и 8,5) благоприятстват пускането на корените на лозите на дълбоко, отразяват слънчевата светлина и акумулират топлина, която освобождават през нощта. Тези фактори обуславят производството на добре структурирани, комплексни и елегантни вина.

В края на лятото високите температури стават по-умерени и забавят финалната фаза на узряване, което позволява по-добро развитие на фенолните съединения и запазване на ароматите.

9. **Основни допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на качествените пенливи вина със защитено наименование за произход „Valdepeñas“ могат да включват следните обозначения: „Premium“ и „Reserva“.

Връзка към спецификацията на продукта

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf