JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 5/06)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Datum oznámení: 4. října 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Změna minimálního procentního podílu modrých odrůd u tradičního červeného vína „vino tinto tradicional“ (Oddíl 3.1.8 specifikace, jednotný dokument se nemění)**

   Popis a důvody

   Procentní podíl modrých odrůd ve výrobě tradičního červeného vína („vino tinto tradicional“) se z původních 50 % zvyšuje na 85 %.

   Nový popis:

   3.1.8) „Vino tinto tradicional“: Získává se z povolených odrůd, přičemž nejméně 85 % hroznů musí pocházet z modrých odrůd. Zbytek zůstává stejný jako u červených vín, macerace – kvašení probíhá 10 až 15 dní při teplotě nepřesahující 28 °C.

   Odůvodnění:

   Ve vymezené vinařské oblasti se od zavedení tohoto CHOP vyrábělo tradiční víno kombinováním bílých a modrých hroznů (airén/tempranillo), neboť se jedná o tradiční postup,

   díky kterému vykazuje toto víno odlišné a pro něj typické analytické parametry.

   Jelikož současné tržní trendy si žádají, aby se červená vína vyráběla ve větší míře z modrých odrůd, vinaři v praxi snižují procentní podíl bílých hroznů, ale uzpůsobují výrobní metody tak, aby zůstaly zachovány příznačné analytické rozdíly.

   Touto adaptací se výroba tradičního vína vyvíjí v souladu s trendy na trhu, aniž by se u tohoto vína změnil jeho osobitý charakter v rámci typologie místních vín.

2. **Oprava chybných údajů v analytických parametrech (Oddíl 2.1 specifikace a oddíl 1.4 jednotného dokumentu)**

   Popis a důvody

([1]) Úř. věst L 9, 11.1.2019, s. 2.

Popis:

Mění se definice výjimek pro maximální obsah oxidu siřičitého. Ty byly stanoveny pro polosuchá, polosladká a sladká vína. Požaduje se, aby se vztahovaly na vína obsahující zbytkový cukr v množství vyšším než 5 g/l.

Odůvodnění:

Jedná se o přizpůsobení platné legislativě (nařízení v přenesené pravomoci 2019/934).

Ve specifikaci byla zjištěna chyba v maximálním obsahu oxidu siřičitého. Údaj se ve specifikaci opravuje a změna se promítá do jednotného dokumentu.

Taktéž se opravuje hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových), kde u jednotlivých tipů vín došlo nedopatřením k zápisu hodnoty pro minimální celkový obsah alkoholu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Valdepeñas

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

BÍLÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Víno má bledě žlutou barvu se zelenkavými či jantarovými odstíny. Víno s označením „Fermentado en Barrica“ je slámově žluté se zlatými nebo zelenkavými odstíny. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má bledě žlutou barvu se zelenkavými či jantarovými odstíny. Víno s označením „Roble“ je slámově žluté se zlatými nebo zelenkavými odstíny. Víno s označením „Crianza“ má žlutou barvu s jantarovými odstíny a zlatými odlesky.

Čichové vlastnosti

Víno se vyznačuje čistými, svěžími a středně intenzivními primárními aromaty po ovoci. U vína označovaného jako „Fermentado en Barrica“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má čistá a svěží primární aromata, která připomínají ovoce a jsou středně až silně intenzivní. U vína s označením „Roble“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech. Víno s označením „Crianza“ se vyznačuje středně intenzivním, lehce vanilkovým až praženým aromatem.

Chuťové vlastnosti

Víno je jemné, lehké, ovocné, s vyváženou strukturou. Vína s označeními „Fermentado en Barrica“ a „Roble“ jsou jemná, vyvážená, objemná, s dlouhou dochutí. Víno s označením „Maceración Carbónica“ je jemné, lehké, ovocné a má vyváženou strukturu. Víno s označením „Crianza“ je jemné, vyvážené, objemné, se středně dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 240 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

RŮŽOVÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Víno má narůžovělou barvu s červenými a fialovými odstíny.

Čichové vlastnosti

Středně intenzivní, čisté, svěží a ovocné aroma připomíná červené ovoce.

Chuťové vlastnosti

Opakující se chuť po červeném ovoci. Střední až výrazná kyselinka.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 240 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

ČERVENÉ VÍNO, ČERVENÉ VÍNO „BARRICA“, ČERVENÉ VÍNO „MACERACIÓN CARBÓNICA“, ČERVENÉ VÍNO „ROBLE“

Vizuální vlastnosti

Víno má třešňově červenou barvu s fialovým nádechem, je čisté, jiskrné a barevně syté. Víno s označením „Barrica“ má třešňovou barvu s granátovými tóny, je čisté, jiskrné a barevně syté. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má třešňovou barvu s fialkovými tóny, je čisté a barevně syté. Víno s označením „Roble“ má třešňovou barvu s granátovými či fialkovými tóny a je barevně syté.

Čichové vlastnosti

Intenzivní aromata připomínající zralé červené ovoce jsou typická pro použité odrůdy. Víno s označením „Barrica“ má čistá, středně intenzivní aromata červeného ovoce s lehkými stopami po zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má čistá, ovocná aromata střední až silné intenzity. U vína s označením „Roble“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech.

Chuťové vlastnosti

Víno je masité, suché, s vyváženými třísloviny, se střední až výraznou kyselinkou a má příjemnou dochuť. Víno s označením „Barrica“ má čistá, středně intenzivní aromata červeného ovoce s lehkými stopami po zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má intenzivní, ovocnou a vyváženou chuť. Víno s označením „Roble“ je jemné, vyvážené, objemné, s dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

TRADIČNÍ ČERVENÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti:

Víno je čisté a má fialkově až granátově červenou barvu.

Čichové vlastnosti

Víno se vyznačuje opakováním ovocných, středně intenzivních primárních aromat

Chuťové vlastnosti

Pro víno jsou charakteristické mírné vyjádření třísloviny, vyváženost co do alkoholu a kyselosti a dlouhá dochuť.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

ŠUMIVÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Bledé nebo zlaté a jiskrné odstíny Jemné a vytrvalé perlení

Čichové vlastnosti

Aromata jsou čistá, ovocná, střední intenzity.

Chuťové vlastnosti

Vína jsou chuťově široká a vyvážená.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Přetlak CO_2 (při 20 °C): více než 3,5 atmosféry

V případě parametrů, které nejsou definovány, se použijí ustanovení příslušných předpisů.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

ČERVENÉ VÍNO „CRIANZA“, „RESERVA“ A „GRAN RESERVA“

Vizuální vlastnosti

„Crianza“ silná třešňově červená barva s nachovými tóny. „Reserva“: granátově červená barva s okrovými tóny, střední až silná barevná sytost, víno je čisté a řídké. „Gran Reserva“: rubínové červená barva s matnými cihlovými odstíny, střední až silná barevná sytost.

Čichové vlastnosti

„Crianza“ čisté, opakující se, intenzivní aroma zralého ovoce a aromata příznačná pro zrání v sudech. „Reserva“: pronikavá vůně zralého ovoce a koření a vůně příznačné pro dozrávání v lahvi. „Gran Reserva“: pronikavá, komplexní, kořeněná vůně typická pro dobré dozrávání v lahvi.

Chuťové vlastnosti

„Crianza“ intenzivní a příjemná chuť připomínající zralé ovoce, příjemné vyjádření tříslovin a středně dlouhá dochuť. „Reserva“: pronikavá vůně zralého ovoce a koření a vůně příznačné pro dozrávání v lahvi. „Gran Reserva“: víno je masité, sametové, kulaté a harmonické, s dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

a. ***Základní enologické postupy***

Zvláštní enologický postup

U bílých vín musí být kontrolována teplota při kvašení, která nesmí přesáhnout 18 °C. Pokud se používá macerace se slupkami, musí se provádět po dobu 1 až 6 dní a teplota při kvašení může dosáhnout až 25 °C.

V případě růžových vín trvá macerace 12 až 48 hodin a teplota je nižší než 25 °C. Při výrobě se uplatňuje statické odstraňování kalů z moštu a pomalé kvašení po dobu nejméně 5 dnů při kontrolované teplotě nižší než 18 °C.

U červených vín se mošt ponechává macerovat se slupkami po dobu nejméně 48 hodin při kontrolované teplotě nižší než 28 °C.

Po scezení a lisování následuje kvašení bez slupek při kontrolované teplotě nejvýše 25 °C.

b. ***Maximální výnosy***

Bílé odrůdy

8 000 kg hroznů/ha

Bílé odrůdy

56 hl/ha

Modré odrůdy

7 500 kg hroznů/ha

Modré odrůdy

52,50 hl/ha

Vinice s bílými odrůdami ve třetím roce po roubování

3 750 kg hroznů/ha

Vinice s bílými odrůdami ve třetím roce po roubování

26,25 hl/ha

Vinice s modrými odrůdami ve třetím roce po roubování

3 000 kg hroznů/ha

Vinice s modrými odrůdami ve třetím roce po roubování

21 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast se nachází jižně od provincie Ciudad Real a zahrnuje celé obce:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, a část obcí Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABEO - VIURA

AIREN

8. **Popis souvislostí**

Suché kontinentální podnebí a převaha karbonátových půd chudých na organickou hmotu vyvolávají u révy stres co do vodního režimu, v důsledku čehož rostlina málo plodí a její hrozny dobře vyzrávají. Karbonátové půdy (s vysokým pH v rozmezí 7,5–8,5) umožňují snadné prorůstání kořenů, odrážejí sluneční světlo a akumulují teplo pro noční hodiny. Díky těmto faktorům lze vyrábět dobře strukturovaná, komplexní a elegantní červená vína.

Vysoké letní teploty jsou ke konci ročního období umírněnější, což napomáhá pomalejšímu dozrávání hroznů. To pak vede k většímu rozvoji polyfenolových sloučenin a uchování aromat.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Valdepeñas“ se mohou používat označení „Premium“ a „Reserva“.

Odkaz na specifikaci produktu

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