MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2020/C 5/06)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Teate kuupäev: 4.10.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Punaste sortide miinimumprotsendi varieerumine traditsioonilises punases veinis (tootespetsifikaadi punkt 3.1.8, muutmine ei mõjuta koonddokumenti)**

   Kirjeldus ja põhjused

   Punaste sortide osakaalu „traditsioonilise punase veini“ tootmisel suurendatakse 85 %-ni; varem oli see 50 %.

   Uus kirjeldus:

   3.1.8. Traditsiooniline punane vein: see peab olema saadud heakskiidetud sortidest, millest vähemalt 85 % on punased. Muu jääb samaks kui tavaliste punaste veinide puhul; matseratsioon ja kääritamine kestab 10–15 päeva temperatuuril kuni 28 °C.

   Põhjendus

   Alates päritolunimetuse kehtestamisest on meie viinamarjakasvatuspiirkonnas traditsioonilise veini tootmiseks kasutatud valgete ja punaste viinamarjade (’Airén’ ja ’Tempranillo’) segamist, sest tegemist on traditsioonilise veinivalmistusviisiga.

   See tava annab veinile erilised ja iseloomulikud analüütilised omadused.

   Praegused turusuundumused nõuavad tugevamate sordiomadustega punaste veinide tootmist, nii et tegelikkuses on valgete viinamarjade osakaal nende veinide tootmisel järk-järgult vähenenud. Tootmismeetodeid on siiski kohandatud, et säilitada iseloomulikud analüütilised erinevused.

   Tänu sellisele kohandamisele on see traditsiooniline vein saanud areneda kooskõlas turusuundumustega, ilma et seejuures muutuks selle eripära piirkonnas toodetavate veinide tüpoloogias.

2. **Analüütiliste parameetrite vigade parandamine (tootespetsifikaadi punkt 2.1 ja koonddokumendi punkt 1.4)**

   Kirjeldus ja põhjused

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Kirjeldus:

muudetakse maksimaalse vääveldioksiidisisalduse erandite määratlust. Need on märgitud poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide puhul ning me nõuame, et neid märgitaks ka veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus on üle 5 g/l.

Põhjendus:

Vastavus komisjoni delegeeritud määrusele (EL) 2019/934.

Tootespetsifikaadis tuvastati sõnastusviga seoses maksimaalse vääveldioksiidisisaldusega veinides. Tootespetsifikaadis tehtud parandus tehakse ka koonddokumendis.

Samamoodi korrigeeritakse maksimaalse üldalkoholisisalduse väärtust (mahuprotsentides), mis kirjavea tõttu oli esitatud igat liiki veini minimaalse üldalkoholisisaldusena.

KOONDDOKUMENT

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

Valdepeñas

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

VALGE VEIN

Välimus

Kahvatukollane, roheka või merevaigukarva varjundiga. Vaadis kääritatud: õlgkollane, kuldse või roheka varjundiga. Süsihappeline matseratsioon: kahvatukollane, roheka või merevaigukarva varjundiga. Laagerdumine tammevaadis: õlgkollane, kuldse või roheka varjundiga. *Crianza*: kollane, merevaigukarva ja kuldse varjundiga.

Lõhn

Selge ja värske, puuviljaline, keskmise tugevusega esmane aroom. Vaadis kääritatud: terviklik lõhn, kerge tammepuu nüansiga, mis tuleneb vaadis laagerdumisest. Süsihappeline matseratsioon: selge ja värske, puuviljaline, keskmise tugevusega kuni tugev esmane aroom. Laagerdumine tammevaadis: kompleksne lõhn, kerge tammepuu nüansiga, mis tuleneb vaadis laagerdumisest. *Crianza*: keskmise tugevusega lõhn vanilli ja röstinootidega

Maitse

Pehme, kerge ja puuviljaline, tasakaalustatud struktuuriga. Kääritamine vaadis ja laagerdamine tammevaadis: pehme, tasakaalustatud, suus tugev ja püsiv maitse. Süsihappeline matseratsioon: pehme, kerge ja puuviljaline, tasakaalustatud struktuuriga. *Crianza*: pehme, tasakaalustatud, suus tugev ja püsiv järelmaitse.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

Vääveldioksiidisisaldus peab olema alla 240 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, väljendatuna glükoosina ja fruktoosina.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	180

ROOSA VEIN

Välimus

Roosa, punaste ja violetsete varjunditega.

Lõhn

Keskmise tugevusega lõhn, selge, värske ja puuviljaline, meenutab punaseid puuvilju.

Maitse

Selge maitse, meenutab punaseid puuvilju, keskmine kuni kõrge happesus.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

Vääveldioksiidisisaldus peab olema alla 240 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, väljendatuna glükoosina ja fruktoosina.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	180

PUNANE VEIN, VAADIS KÄÄRITATUD PUNANE VEIN, SÜSIHAPPELISE MATSERATSIOONI ABIL SAADUD PUNANE VEIN, TAMMEVAADIS LAAGERDUNUD PUNANE VEIN

Välimus

Violetjas-kirsipunane värvus, puhas, sädelev ja küllaltki intensiivne värvipalett. Vaadis kääritatud: kirsipunane granaatpunase varjunditega, puhas, sädelev ja küllaltki intensiivne värvipalett. Süsihappeline matseratsioon: kirsipunane violettpunase varjunditega, puhas, sädelev ja küllaltki intensiivne värvipalett. Kääritamine tammevaadis: kirsipunane violett- või granaatpunase varjunditega, küllaltki intensiivne värvipalett.

Lõhn

Veini valmistamiseks kasutatud küpsenud viinamarjade tugev lõhn. Vaadis kääritatud: veini valmistamiseks kasutatud küpsenud ja vaadis laagerdunud viinamarjade keskmise tugevusega lõhn. Süsihappeline matseratsioon: keskmine kuni tugev selgepiiriline puuviljaline lõhn. Laagerdumine tammevaadis: terviklik lõhn, kerge tammepuu nüansiga, mis tuleneb vaadis laagerdumisest.

Maitse

Mahlakas, kuiv, tasakaalustatult tanniinine, keskmise kuni tugeva happesusega, meeldiva järelmaitsega. Vaadis kääritatud: veini valmistamiseks kasutatud küpsenud ja vaadis laagerdunud viinamarjade keskmise tugevusega lõhn. Süsihappeline matseratsioon: tugev, puuviljaline ja tasakaalustatud maitse. Laagerdumine tammevaadis: pehme, tasakaalustatud, suus tugev ja püsiv maitse.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

Vääveldioksiidisisaldus peab olema alla 180 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, väljendatuna glükoosina ja fruktoosina.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

TRADITSIOONILINE PUNANE VEIN

Välimus

Violetjaspunane värvus – selge granaatpunane värvipalett.

Lõhn

Selge, puuviljaline ja keskmise tugevusega esmane lõhn.

Maitse

Suus keskmiselt tanniinine, alkoholi ja happesuse tasakaal, püsiv maitse.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

Vääveldioksiidisisaldus peab olema alla 180 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, väljendatuna glükoosina ja fruktoosina.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

VAHUVEIN

Välimus

Kahvatu või kuldne ja sädelev värvus. Peente ja püsivate mullidega.

Lõhn

Selge ja puuviljaline, keskmise tugevusega lõhn.

Maitse

Täidlane ja tasakaalustatud.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

CO_2 ülerõhk (temperatuuril 20 °C): üle 3,5 atmosfääri.

Täpsustamata parameetrite puhul tuleb järgida kehtivaid eeskirju.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

PUNASED VEINID *CRIANZA*, *RESERVA* ja *GRAN RESERVA*

Välimus

Crianza: intensiivne kirsipunane värvus, opaaljate varjunditega. *Reserva*: granaatpunane ookri varjunditega, selge ja voolav keskmise kuni suure intensiivsusega värvipalett. *Gran Reserva*: rubiinpunane mati telliskivipunase varjundiga, keskmise kuni suure intensiivsusega värvipalett.

Lõhn

Crianza: selge, puhas ja intensiivne küpsenud puuviljade lõhn koos vaadis laagerdumisest tingitud lõhnanüanssidega. *Reserva*: intensiivne küpsenud puuviljade ja vürtside lõhn, lõhnavarjundid, mis on sobilikud pudelis säilitamiseks. *Gran Reserva*: intensiivne, kompleksne ja vürtsikas lõhn, pudelis hoidmiseks sobivate lõhnavarjunditega.

Maitse

Crianza: tugev maitse, meenutab küpsenud puuvilju, küllaltki tanniinine, keskmiselt püsiv järelmaitse. *Reserva*: intensiivne küpsenud puuviljade ja vürtside lõhn, lõhnavarjundid, mis on sobilikud pudelis säilitamiseks. *Gran Reserva*: lihav, sametjas, täielik ja harmooniline, kestev järelmaitse.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab jääma asjakohastes ELi õigusaktides sätestatud piiridesse.

Vääveldioksiidisisaldus peab olema alla 180 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, väljendatuna glükoosina ja fruktoosina.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

5. **Veinivalmistustavad**

a. ***Peamised veinivalmistustavad***

Veinivalmistuse eritavad

Valgete veinide käärimistemperatuuri tuleb jälgida ja see ei või olla kõrgem kui 18 °C. Viinamarjakestade matseratsioon peab toimuma 1–6 päeva jooksul ja sel ajal võib käärimistemperatuur tõusta kuni 25 °C-ni.

Roosade veinide puhul toimub matseratsioon 12–48 tunni jooksul temperatuuril alla 25 °C. Seejärel toimub virde staatiline selitamine ja aeglane käärimine vähemalt 5 päeva jooksul kontrollitud temperatuuril alla 18 °C.

Punaste veinide puhul toimub viinamarjakestade matseratsioon virdes vähemalt 48 tundi ja see peab toimuma kontrollitud temperatuuril alla 28 °C.

Ilma pressimisjääkideta käärimisele kontrollitud temperatuuril kuni 25 °C järgnevad kääritamisanumast väljavõtmine ja pressimine.

b. ***Maksimaalne saagis***

Valged viinamarjasordid:

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Valged viinamarjasordid:

56,00 hektoliitrit hektari kohta

Punased viinamarjasordid

7 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Punased viinamarjasordid

52,50 hektoliitrit hektari kohta

Valgete viinamarjasortidega istandused kolmandal aastal pärast viinapuude pookimist

3 750 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Valgete viinamarjasortidega istandused kolmandal aastal pärast viinapuude pookimist

26,25 hektoliitrit hektari kohta

Punaste viinamarjasortidega istandused kolmandal aastal pärast viinapuude pookimist

3 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Punaste viinamarjasortidega istandused kolmandal aastal pärast viinapuude pookimist

21 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud piirkond**

Määratletud piirkond asub Ciudad Reali provintsi lõunaosas järgmiste kommuunide territooriumil:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva; ja osaliselt järgmiste munitsipaliteetide territooriumil: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'VERDEJO'

'CABERNET SAUVIGNON'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO' – 'CENCIBEL'

'MACABEO' – 'VIURA'

'AIRÉN'

8. **Seos(ed)**

Tootmispiirkonna kuiv kontinentaalne kliima ja vähese orgaanilise ainega lubjakivirikas pinnas tekitavad viinapuu jaoks veepuuduse, mis toob kaasa madala tootlikkuse, kuid mida iseloomustab viinamarjade hea küpsemine. Lubjakivirikas muld (kõrge pH, vahemikus 7,5–8,5) soodustab juurestiku väljaarenemist, peegeldab päikesevalgust, salvestab soojust ja vabastab seda öösiti. Need tegurid võimaldavad toota hästi struktureeritud, terviklikke ja heamaitselisi veine.

Suve lõpu poole kõrge õhutemperatuur langeb, aeglustades viinamarjade küpsemise lõppstaadiumi ja võimaldades välja kujuneda fenooliühenditel ning tagades lõhna ja maitse hea säilimise.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide „Valdepeñas“ märgisel võib esitada järgmised märked: *Premium* ja *Reserva*.

Link tootespetsifikaadile

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