MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 5/06)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Valdepeñas”

PDO-ES-A0051-AM03

Tiedoksiannon päivämäärä: 4.10.2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Perinteisessä punaviinissä käytettävien punaisten rypälelajikkeiden vähimmäisprosenttiosuuden muuttaminen (tuote-eritelmän 3.1.8 kohta, muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)**

   Kuvaus ja perustelut

   Perinteisen punaviinin valmistuksessa käytettävien punaisten rypälelajikkeiden prosenttiosuus on kasvanut 50 prosentista 85 prosenttiin.

   Uusi kuvaus:

   3.1.8 Perinteinen punaviini: Viini valmistetaan sallituista rypälelajikkeista ja vähintään 85 prosenttia sen koostumuksesta on punaisia rypälelajikkeita. Jäljelle jäävän osuuden rypäleillä on oltava sama koostumus kuin punaviineissä, joiden rypäleet maseroidaan ja käytetään enintään 28 °C:ssa 10–15 päivän ajan.

   Perustelut:

   Viininviljelyalueella on tuotettu perinteistä viiniä sekoittamalla valkoisia ja punaisia rypäleitä (Airén ja Tempranillo) alkuperänimityksen myöntämisestä lähtien. Kyseessä on perinteinen viininvalmistusmenetelmä.

   Tällä menetelmällä viiniin tulee erityisiä analyyttisiä ominaisuuksia, joiden perusteella eri viinityypit eroavat toisistaan.

   Markkinoilla vallitsevien suuntausten mukaisesti punaviinejä pitää tuottaa enemmän punaisista lajikkeista, joten käytännössä valkoisten rypäleiden osuutta on vähennetty asteittain näiden viinien tuotannossa. Tuotantomenetelmiä on kuitenkin mukautettu siten, että omaleimaiset analyyttiset ominaisuudet säilyvät ennallaan.

   Tämän muutoksen myötä perinteistä viinintuotantoa voidaan kehittää markkinoiden suuntausten mukaisesti muuttamatta viinin kyseisellä alueella tuotetuille viinityypeille ominaisia erityispiirteitä.

2. **Analyyttisten parametrien virheiden korjaaminen (tuote-eritelmän 2.1 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 1.4 kohta)**

   Kuvaus ja perustelut

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Kuvaus:

Rikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sallittujen poikkeamien määritystä on muutettu. Poikkeukset koskivat puolikuivia, puolimakeita ja makeita viinejä. Muutoksen myötä poikkeukset koskisivat viinejä, joiden jäännössokeripitoisuus on enemmän kuin 5 g/l.

Perustelut:

Yhdenmukaisuus komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 kanssa.

Tuote-eritelmässä on havaittu virhe, joka koskee viinien rikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärää. Virhe on korjattu tuote-eritelmään, ja se on tarpeen korjata myös yhtenäiseen asiakirjaan.

Lisäksi on korjattu kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäismäärää (til.-%), jonka sijaan oli erehdyksessä annettu kunkin viinityypin kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärä. Kyseessä oli kirjoitusvirhe.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Valdepeñas

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

VALKOVIINI

Ulkonäkö

Vaaleankeltainen väri, jossa vihertäviä tai meripihkan sävyjä. Tynnyrissä käytetyt viinit: oljenkeltainen väri, jossa kultaisia tai vihertäviä sävyjä. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: vaaleankeltainen väri, jossa vihertäviä tai meripihkan sävyjä. Tammitynnyrissä kypsytetyt viinit: oljenkeltainen väri, jossa kultaisia tai vihertäviä sävyjä. ”Crianza”: keltainen väri, jossa meripihkan sävyjä ja kullan vivahteita.

Aromi

Puhtaat ja raikkaat perusaromit, kohtuullisen intensiivinen hedelmäinen tuoksu. Tynnyrissä kypsytetyt viinit: monivivahteinen aromi, jossa hentoja tynnyrin luomia vivahteita. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: puhtaat ja raikkaat perusaromit, kohtuullisen intensiivinen hedelmäinen tuoksu. Tammitynnyrissä kypsytetyt viinit: monivivahteinen aromi, jossa vivahteita tynnyrissä kypsyttämisestä. ”Crianza”: kohtuullisen intensiivisiä aromeja, joiden vivahteet vaihtelevat vaniljasta paahdettuun.

Maku

Mieto, kevyt ja hedelmäinen, rakenteeltaan tasapainoinen. Tynnyrissä ja tammitynnyrissä kypsytetyt viinit: pehmeä, tasapainoinen ja hyvärakenteinen, pitkään säilyvä maku. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: Crianza: pehmeä, kevyt ja hedelmäinen, rakenteeltaan tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Rikkidioksidipitoisuuden on oltava alle 240 mg/l viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

ROSEEVIINI

Ulkonäkö

Vaaleanpunainen väri, jossa punaisen ja violetin vivahteita.

Aromi

Kohtuullisen intensiivinen aromi, puhdas, raikas ja hedelmäinen, punaisten hedelmien vivahteita.

Maku

Voimakas kitalaella; punaisten hedelmien ja marjojen vivahteita, maku keskihapokas tai hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Rikkidioksidipitoisuuden on oltava alle 240 mg/l viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

PUNAVIINIT, TYNNYRISSÄ KYPSYTETYT PUNAVIINIT, HIILIDIOKSIDIN AVULLA KOKONAISISTA TERTUISTA MASEROIDUT PUNAVIINIT, TAMMITYNNYRISSÄ KYPSYTETYT PUNAVIINIT

Ulkonäkö

Kirsikanpunainen/purppuranvärinen, puhdas, kirkas ja syvä väri. Tynnyrissä kypsytetyt viinit: kirsikanvärinen, granaatinpunaisia sävyjä, puhdas, kirkas ja syvä väri. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: kirsikanvärinen, violetin sävyjä; puhdas, kirkas ja syvä väri. Tammityynnyrissä kypsytetyt viinit: kirsikanvärinen, granaatinpunaisia tai violetin sävyjä; syvä väri.

Aromi

Kypsien punaisten hedelmien ja marjojen intensiivisiä aromeja, jotka ovat tyypillisiä viinin valmistuksessa käytetyille lajikkeille. Tynnyrissä kypsytetyt viinit: puhtaita, intensiteetiltään keskitasoisia punaisten hedelmien aromeja, kevyitä tynnyrin luomia vivahteita. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: puhtaita, hedelmäisiä aromeja, jotka ovat intensiteetiltään keskitasoisia tai hyvin intensiivisiä. tamminen monivivahteinen aromi, jossa vivahteita tynnyrissä kypsyttämisestä.

Maku

Lihaisa ja kuiva, hyvä tanniinitasapaino, keskihapokas tai hapokas, miellyttävä jälkimaku. Tynnyrissä kypsytetyt viinit: puhtaita, intensiteetiltään keskitasoisia punaisten hedelmien aromeja, kevyitä tynnyrin luomia vivahteita. Viinit, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista: intensiivinen, hedelmäinen ja tasapainoinen maku. Tammityynnyrissä kypsytetyt viinit: mieto, tasapainoinen ja hyvärakenteinen, pitkään säilyvä maku.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Rikkidioksidipitoisuuden on oltava alle 180 mg/l viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	12,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

PERINTEINEN PUNAVIINI

Ulkonäkö

Puhdas, violetti/granaatinpunainen väri.

Aromi

Voimakkaita ja hedelmäisiä viinejä, joissa perusmakuja ja intensiteetiltään keskitasoinen aromi.

Maku

Kohtuullisen tanniininen, tasapainoinen alkoholipitoisuus/hapokkuus, pitkään säilyvä maku.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Rikkidioksidipitoisuuden on oltava alle 180 mg/l viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

KUOHUVIINI

Ulkonäkö

Vaalea tai kullanvärinen, kirkassävyinen. Pieniä ja pitkäkestoisia kuplia.

Aromi

Puhtaita ja hedelmäisiä, intensiteetiltään keskitasoisia aromeja.

Maku

Runsas ja tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Hiilidioksidin luoma ylipaine (20 °C:ssa): yli 3,5 normaali-ilmakehää.

Ellei parametreja ole määritelty, noudatetaan sovellettavia sääntöjä.

Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

PUNAVIINIT ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA”

Ulkonäkö

”Crianza”: voimakkaan kirsikanpunainen väri, jossa purppuraisia vivahteita. ”Reserva”: granaatinpunainen väri, jossa okran sävyjä; kirkas ja pehmeä, syvyydeltään keskitasoinen. ”Gran Reserva”: rubiininpunainen väri, jossa tiilen sävyjä; syvyydeltään keskitasoinen.

Aromi

”Crianza”: puhdas, voimakas ja intensiivinen kypsien hedelmien aromi sekä selkeästi erottuvia aromeja tynnyrissä kypsyttämisestä. ”Reserva”: kypsien hedelmien sekä mausteiden intensiivinen aromi ja pullossa kypsytetyille viineille tyypillisiä aromeja. ”Gran Reserva”: intensiivinen, monivivahteinen ja mausteinen; hyvin kypsytetty pullossa.

Maku

”Crianza”: intensiivinen maku, miellyttävä kitalaella, kypsien hedelmien vivahteita, hyvä tanniinitasapaino, melko pitkään säilyvä maku. ”Reserva”: kypsien hedelmien sekä mausteiden intensiivinen aromi sekä pullossa kypsytetyille viineille tyypillisiä aromeja. ”Gran Reserva”: lihaisa, samettinen, pyöreä ja tasapainoinen, pitkään säilyvä maku.

Kokonaisalkoholipitoisuuden (til.-%) on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Rikkidioksidipitoisuuden on oltava alle 180 mg/l viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	12,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. ***Olennaiset viininvalmistusmenetelmät***

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoviinien käymislämpötilaa on tarkkailtava, eikä se saa olla yli 18 °C. Jos rypäleet maseroidaan kuorineen, maseroinnin keston on oltava 1–6 päivää ja käymislämpötila voi olla enimmillään 25 °C.

Roseeviinien maserointiaika on 12–48 tuntia, ja käymislämpötilan on oltava alle 25 °C. Käytettäessä staattista rypälemehun juoksutusmenetelmää ja vähintään viisi päivää kestävää hidasta käymismenetelmää käymislämpötilaa on valvottava, ja sen on oltava alle 18 °C.

Punaviinien rypäleet maseroidaan kuorineen, ja maserointi kestää vähintään 48 tuntia valvotussa lämpötilassa, jonka on oltava alle 28 °C.

Juoksuttamisen ja puristamisen jälkeen käyminen jatkuu ilman kuoria valvotussa lämpötilassa, joka ei saa olla yli 25 °C.

b. ***Enimmäistuotokset***

Valkoiset rypälelajikkeet

8 000 kg rypäleitä/ha

Valkoiset rypälelajikkeet

56 hl/ha

Punaiset rypälelajikkeet

7 500 kg rypäleitä/ha

Punaiset rypälelajikkeet

52,50 hl/ha

Valkoiset rypälelajikkeet kolmantena varttamista seuraavana vuonna

3 750 kg rypäleitä/ha

Valkoiset rypälelajikkeet kolmantena varttamista seuraavana vuonna

26,25 hl/ha

Punaiset rypälelajikkeet kolmantena varttamista seuraavana vuonna

3 000 kg rypäleitä/ha

Punaiset rypälelajikkeet kolmantena varttamista seuraavana vuonna

21 hl/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Ciudad Realin maakunnan eteläpuolella seuraavien kuntien alueella:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle ja Torrenueva sekä osittain seuraavien kuntien alueella: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel ja Torre de Juan Abad.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

VERDEJO

SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Tuotantoalueen kuivan mannerilmaston ja kalkkipitoisen maaperän vuoksi viiniköynnökset kärsivät vedenpuutteesta, jolloin ne tuottavat vähemmän, mutta hyvin kypsyneitä rypäleitä. Kalkkipitoinen maaperä (pH-arvo on korkea, 7,5–8,5) helpottaa juurten vapaata levittäytymistä, heijastaa auringonvaloa sekä varastoi auringonsäteiden lämpöä yöksi. Tällaisten olosuhteiden ansiosta voidaan tuottaa hyvärakenteisia, monivivahteisia ja hienostuneita punaviinejä.

Kesän korkeat lämpötilat laskevat hieman kesän loppua kohden, jolloin lopullinen kypsyminen tapahtuu hitaammin. Tämä edistää polyfenoliyhdisteiden muodostumista ja aromien säilymistä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-nimityksen ”Valdepeñas” laatukuohuviinien etiketeissä voidaan käyttää määritteitä ”Premium” ja ”Reserva”.

Linkki tuote-eritelmään

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