DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 5/06)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Valdepeñas"

PDO-ES-A0051-AM03

Datum obavijesti: 4.10.2019.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Promjena minimalnog udjela sorti crnoga grožđa u tradicionalnom crnom vinu (točka 3.1.8. Specifikacije proizvoda, nema izmjena u jedinstvenom dokumentu)**

   Opis i razlozi

   Udio sorti crnoga grožđa u proizvodnji tradicionalnog crnog vina povećao se s 50 % na 85 %.

   Novi opis:

   3.1.8. Tradicionalno crno vino: to se vino proizvodi od odobrenih sorti grožđa, a sadržava najmanje 85 % sorti crnoga grožđa. Preostali udio mora imati isti sastav kao crna vina, a maceracija i fermentacija provode se pri temperaturama od najviše 28 °C tijekom razdoblja od 10 do 15 dana.

   Razlozi:

   Na predmetnom se vinogradarskom području još od dodjele oznake izvornosti za proizvodnju tradicionalnog vina miješaju bijele i crne sorte grožđa (*Airén* i *Tempranillo*) jer je to tradicionalni postupak.

   Tim se postupkom vinu daju posebne analitičke značajke na temelju kojih se razlikuje od drugih vina.

   Zbog trenutačnih kretanja na tržištu javila se potreba za proizvodnjom crnih vina u kojima se jače osjete crne sorte pa je u praksi došlo do postupnog smanjenja udjela bijeloga grožđa u proizvodnji tih vina. Međutim, metode proizvodnje prilagođene su da bi se očuvale prepoznatljive analitičke značajke.

   Ovom izmjenom omogućuje se napredak proizvodnje tradicionalnog vina u skladu s kretanjima na tržištu, a da se pritom ne mijenjaju njegove posebne značajke koje ga čine dijelom skupine vina koja se proizvode na predmetnom području.

2. **Ispravak pogrešaka u analitičkim parametrima (točka 2.1. Specifikacije proizvoda i točka 1.4. Jedinstvenog dokumenta)**

   Opis i razlozi

Opis:

Izmijenjena je definicija iznimki od najvećeg ukupnog sadržaja sumporova dioksida. Bile su navedene iznimke za polusuha, poluslatka i slatka vina, a sada se traži da ih se navede i za vina s udjelom neprevrela šećera većim od 5 g/l.

Razlozi:

Usklađivanje s Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2019/934.

Utvrđena je pogreška pri sastavljanju specifikacije proizvoda u pogledu najvećeg sadržaja sumporova dioksida u vinima. Ispravak koji se unosi u specifikaciju proizvoda mora se unijeti i u jedinstveni dokument.

Osim toga, ispravlja se i najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) za koju je zbog pogreške pri prijepisu naveden podatak o najmanjem udjelu alkohola po volumenu za svaku vrstu vina.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Valdepeñas

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

BIJELO VINO

Izgled

Blijedožute boje sa zelenkastom ili jantarnom nijansom. Fermentacija u bačvi: slamnatožute boje sa zlatnim ili zelenkastim tonovima. Karbonska maceracija: blijedožute boje sa zelenkastom ili jantarnom nijansom. Dozrijevanje u hrastovoj bačvi: slamnatožute boje sa zlatnim ili zelenkastim tonovima. „Crianza”: žute boje s jantarnom nijansom i zlatnim odsjajem

Aroma

Čista i svježa primarna aroma i umjereno jaka voćnost. Fermentacija u bačvi: složena aroma s blagim mirisom bačve. Karbonska maceracija: čista i svježa primarna aroma i umjereno jaka voćnost. Dozrijevanje u hrastovoj bačvi: složena aroma s blagim mirisom bačve. „Crianza”: aroma srednje jakosti s naznakama vanilije i prepečenca.

Okus

Blag, lagan i voćni, uravnotežene strukture. Fermentacija u bačvi i dozrijevanje u hrastovoj bačvi: blag, uravnotežen, pun i postojan. Karbonska maceracija: blag, lagan i voćni, uravnotežene strukture. „Crianza”: blag, uravnotežen, pun, srednjeg trajanja.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Sadržaj sumporova dioksida mora biti manji od 240 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrela šećera (izraženim kao glukoza + fruktoza) od 5 g/l ili više.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

ROSÉ VINO

Izgled

Ružičaste boje s crvenim i ljubičastim naznakama.

Aroma

Aroma srednje jakosti, čista, svježa i voćna s notama crvenog voća.

Okus

Izražen okus u ustima, podsjeća na crveno voće, srednje do znatne kiselosti.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Sadržaj sumporova dioksida mora biti manji od 240 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera od 5 g/l ili više, izraženim kao glukoza + fruktoza.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

CRNO VINO, CRNO VINO FERMENTIRANO U BAČVI, CRNO VINO DOBIVENO KARBONSKOM MACERACIJOM, CRNO VINO DOZRJELO U HRASTOVOJ BAČVI

Izgled

Boje trešnje/ljubičasto, čisto, sjajno, prilično gusto. Fermentacija u bačvi: boje trešnje s granatnim primjesama, čisto, sjajno, prilično gusto. Karbonska maceracija: boje trešnje s ljubičastim primjesama, čisto, sjajno, prilično gusto. Dozrijevanje u hrastovoj bačvi: boje trešnje s granatnim i ljubičastim tonovima, prilično gusto.

Aroma

Intenzivne arome zrelog crvenog voća, tipične za sorte od kojih su proizvedene. Fermentacija u bačvi: čiste arome srednje jakosti crvenog voća te blage arome bačve. Karbonska maceracija: čista voćna aroma umjerene do znatne jakosti. Dozrijevanje u hrastovoj bačvi: složena aroma s blagim mirisom bačve.

Okus

Mesnat, suh, uravnoteženo izražen tanin, srednji do znatan sadržaj kiselosti, ugodan naknadni okus. Fermentacija u bačvi: čiste arome srednje jakosti crvenog voća te blage arome bačve. Karbonska maceracija: intenzivan okus, voćni i uravnotežen. Dozrijevanje u hrastovoj bačvi: blag, uravnotežen, pun i trajan.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Sadržaj sumporova dioksida mora biti manji od 180 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera od 5 g/l ili više, izraženim kao glukoza + fruktoza.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

TRADICIONALNO CRNO VINO

Izgled

Ljubičastocrvena boja – granatna i čista.

Aroma

S primarnom aromom, izražajna, voćna i srednje aromatske jakosti.

Okus

Umjereno izražen tanin, uravnotežen sadržaj alkohola i kiselost, dugotrajni okus u ustima.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Sadržaj sumporova dioksida mora biti manji od 180 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera od 5 g/l ili više, izraženim kao glukoza + fruktoza.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

PJENUŠAVO VINO

Izgled

Blijedi ili zlatni i sjajni tonovi. Sitni i postojani mjehurići.

Aroma

Čista i voćna aroma srednje jakosti.

Okus

Širok i uravnotežen.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Nadtlak CO_2 (pri 20 °C): više od 3,5 atmosfera.

Ako parametri nisu određeni, poštuju se primjenjivi propisi.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima utvrđenima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

CRNA VINA „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA”

Izgled

„Crianza”: intenzivna boja trešnje s tamnoljubičastim nijansama. „Reserva”: granatnocrvena boja s nijansama okera, čista i tekuća, gustoća srednjeg intenziteta. „Gran Reserva”: rubin-crvene boje s primjesama terakote, gustoća srednjeg intenziteta.

Aroma

„Crianza”: čista, izražajna, intenzivna aroma zrelog voća i aroma bačve. „Reserva”: intenzivan miris zrelog voća, mirodija i arome karakteristične za dozrijevanje u boci. „Gran Reserva”: intenzivna, složena, pikantna, dobre arome karakteristične za dozrijevanje u boci.

Okus

„Crianza”: intenzivan, ugodan okus u ustima koji podsjeća na zrelo voće, dobro izražen tanin, srednjeg trajanja. „Reserva”: intenzivan miris zrelog voća, mirodija i arome karakteristične za dozrijevanje u boci. „Gran Reserva”: mesnat, baršunast, zaokružen, skladan i dugotrajan.

Najveća ukupna alkoholna jakost po volumenu mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Sadržaj sumporova dioksida mora biti manji od 180 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera od 5 g/l ili više, izraženim kao glukoza + fruktoza.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Enološki postupci**

(a) ***Posebni enološki postupci***

Poseban enološki postupak

Temperatura fermentacije kod bijelih vina mora se kontrolirati i ne smije prijeći 18 °C. Ako se maceracija obavlja s kožom grožđa, mora trajati od jednog do šest dana, a temperatura fermentacije može doseći i 25 °C.

Maceracija u slučaju rosé vina traje od 12 do 48 sati, a temperatura fermentacije mora biti niža od 25 °C. Statičko taloženje mošta i spora fermentacija moraju trajati najmanje pet dana i provoditi se pri kontroliranoj temperaturi nižoj od 18 °C.

Kod crnih vina maceracija mošta s kožom grožđa traje najmanje 48 sati pri kontroliranoj temperaturi nižoj od 28 °C.

Nakon odvajanja mošta od taloga i prešanja fermentacija se nastavlja bez kože grožđa s kontroliranom temperaturom od najviše 25 °C.

(b) ***Najveći prinosi***

Sorte bijeloga grožđa:

8 000 kilograma grožđa po hektaru

Sorte bijeloga grožđa:

56,00 hektolitra po hektaru

Sorte crnoga grožđa:

7 500 kilograma grožđa po hektaru

Sorte crnoga grožđa:

52,50 hektolitra po hektaru

Vinogradi bijelih sorata u trećoj godini cijepljenja

3 750 kilograma grožđa po hektaru

Vinogradi bijelih sorata u trećoj godini cijepljenja

26,25 hektolitra po hektaru

Vinogradi crnih sorata u trećoj godini cijepljenja

3 000 kilograma grožđa po hektaru

Vinogradi crnih sorata u trećoj godini cijepljenja

21 hektolitra po hektaru

6. **Ograničeno zemljopisno područje**

Nalazi se na jugu pokrajine Ciudad Real u sljedećim općinama:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva i u dijelu sljedećih općina: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Glavne sorte vinskoga grožđa**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **Opis poveznica**

Suha kontinentalna klima i učestalost vapnenačkog tla siromašnog organskim tvarima na području proizvodnje dovode do toga da vinova loza nema dovoljno vode. Zato je urod slab, ali dobro sazrijeva. Vapnenačka tla (pH 7,5–8,5) imaju nisku otpornost na penetraciju korijena, odražavaju sunčevu svjetlost i skupljaju toplinu za noć. Ti čimbenici pogoduju proizvodnji dobro strukturiranih, složenih i elegantnih crnih vina.

Krajem ljeta visoke se temperature ublažavaju, što pogoduje sporijem dozrijevanju i dovodi do boljeg razvoja polifenolnih spojeva i očuvanja aroma.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označavanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označavanja

Opis uvjeta:

kvalitetna pjenušava vina zaštićene oznake izvornosti „Valdepeñas” mogu na etiketi upotrebljavati oznake „Premium” i „Reserva”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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