EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2020/C 5/06)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Valdepeñas"

PDO-ES-A0051-AM03

Az értesítés dátuma: 2019.10.4.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A VÖRÖS SZŐLŐFAJTÁK MINIMÁLIS ARÁNYÁNAK MÓDOSÍTÁSA A HAGYOMÁNYOS VÖRÖSBORBAN (a termékleírás 3.1.8. Pontja, az egységes dokumentum változatlan marad)**

   Leírás és indokolás

   A hagyományos vörösbor előállításához felhasznált vörös szőlőfajták aránya 50 %-ról 85 %-ra emelkedett.

   Új leírás:

   3.1.8.) Hagyományos vörösbor: E bor engedélyezett szőlőfajtákból készül és legalább 85 %-ban vörös szőlőfajtákból áll. A fennmaradó rész összetétele megegyezik a vörösborokéval, az áztatást és erjesztést legfeljebb 28 °C hőmérsékleten végzik 10–15 napon keresztül.

   Indokolás:

   Szőlőtermő területünkön az eredetmegjelölés létrejötte óta folyik a fehér és vörös szőlőfajták (Airén és Tempranillo) hagyományos vörösbor előállítását célzó elegyítése. Az okot az jelenti, hogy ez egy hagyományos borkészítési eljárás.

   Az eljárás olyan egyedi analitikai jellemzőket kölcsönöz e bornak, amelyek más típusoktól megkülönböztetik.

   Mivel az aktuális piaci trendek erősebb vörös fajtajelleget mutató vörösborok előállítását igénylik, ezért e borok előállítása során fokozatosan csökkentettük a felhasznált fehér szőlőfajták arányát. Az előállítási módszereket azonban úgy módosítottuk, hogy megőrizzük a jellemző analitikai különbségeket.

   E kiigazításnak köszönhetően hagyományos borunk termelése során alkalmazkodni tudunk a piaci trendekhez anélkül, hogy megváltozna annak a területen előállított borokétól eltérő, sajátos jellege.

2. **AZ ANALITIKAI PARAMÉTEREK HIBÁINAK KIJAVÍTÁSA (a termékleírás 2.1. Pontja és az egységes dokumentum 1.4. Pontja)**

   Leírás és indokolás

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Leírás:

Módosításra került a maximális kén-dioxid-tartalommal kapcsolatos kivételek meghatározása. Ezek félszáraz, félédes és édes borokhoz voltak meghatározva, és azt kérelmezzük, hogy az 5 g/l feletti maradékcukor-tartalommal rendelkező borokhoz legyenek meghatározva.

Indokolás:

Megfelelés az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletnek.

A borok maximális kén-dioxid-tartalmát illetően szerkesztési hibára derült fény a termékleírásban. A termékleírásban elvégzett javítást az egységes dokumentumba is át kell vezetni.

Emellett a maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) is javításra szorul, mert minden bortípusnál tévesen a minimális alkoholtartalom került feltüntetésre. Ezt egy másolási hiba okozta.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Valdepeñas

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

FEHÉRBOR

Megjelenés

Halványsárga szín zöldes vagy borostyánszínű árnyalatokkal. Barrikhordóban erjesztett, szalmasárga, aranyszínű vagy zöldes árnyalatokkal. Szénsavatmoszférás áztatás, halványsárga szín zöldes vagy borostyánszínű árnyalatokkal. Tölgyfahordó, szalmasárga szín aranyszínű vagy zöldes árnyalatokkal. „Crianza”, sárga szín borostyánszínű árnyalatokkal és aranyszínű jegyekkel.

Aroma

Tiszta és friss elsődleges aromák és mérsékelten intenzív gyümölcsösség. Barrikhordóban érlelt, összetett aroma a hordóra emlékeztető finom felhangokkal. Szénsavatmoszférás áztatás, tiszta és friss elsődleges aromák és mérsékelten intenzív gyümölcsösség. Tölgyfahordóban tartott, összetett aroma a barrikhordós érlelés jegyeivel. „Crianza”, mérsékelten intenzív aromák a vaníliától a megpörköltig terjedő jegyekkel.

Íz

Enyhe, könnyű és gyümölcsös, kiegyensúlyozott struktúra. Barrikhordóban érlelt és tölgyfahordóban tartott, sima, kiegyensúlyozott és testes, hosszú lecsengéssel. Szénsavatmoszférás áztatás, sima, könnyű és gyümölcsös, kiegyensúlyozott struktúra. „Crianza”, sima, kiegyensúlyozott és testes, közepes lecsengéssel.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

A kén-dioxid-tartalom legfeljebb 240 mg/l lehet a legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borokban, a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

ROZÉBOR

Megjelenés

Rózsaszínű szín vörös és lila árnyalatokkal.

Aroma

Mérsékelten intenzív aroma, tiszta, friss és gyümölcsös, piros gyümölcsös felhangokkal.

Íz

Ízlelésekor merész hatású, piros gyümölcsös felhangokkal és közepes/magas savtartalommal.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

A kén-dioxid-tartalom legfeljebb 240 mg/l lehet a legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borokban, a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

VÖRÖSBOR, BARRIKHORDÓBAN ÉRLELT VÖRÖS, SZÉNSAVATMOSZFÉRÁS ÁZTATÁSÚ VÖRÖS, TÖLGYFAHORDÓBAN TARTOTT VÖRÖS

Megjelenés

Cseresznyepiros/bíbor szín, tiszta, fényes, jó mélységgel. Barrikhordóban érlelt: cseresznyepiros szín gránátvörös árnyalatokkal, tiszta, fényes, jó intenzitással. Szénsavatmoszférás áztatású: cseresznyepiros szín lila árnyalatokkal, tiszta, jó mélységgel. Tölgyfahordóban tartott: cseresznyepiros szín gránátvörös vagy lila árnyalatokkal és jó intenzitással.

Aroma

Érett piros gyümölcsök intenzív aromái, az előállításhoz felhasznált fajtákra jellemző. Barrikhordóban érlelt: tiszta, közepesen intenzív piros gyümölcsös aromák és enyhe hordós aromák. Szénsavatmoszférás áztatású: közepesen/nagyon intenzív tiszta, gyümölcsös aromák. Tölgyfahordóban tartott, összetett aroma a barrikhordós érlelés jegyeivel.

Íz

Testes, száraz, jó tannin egyensúly, közepes/magas savtartalom és kellemes utóíz. Barrikhordóban érlelt: tiszta, közepesen intenzív piros gyümölcsös aromák és enyhe hordós aromák. Szénsavatmoszférás áztatású: intenzív, gyümölcsös és kiegyensúlyozott íz. Tölgyfahordóban tartott: enyhe, kiegyensúlyozott és testes, hosszú lecsengéssel.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

A kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l lehet a legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borokban, a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

HAGYOMÁNYOS VÖRÖSBOR

Megjelenés

Tiszta, lilásvörös/gránátvörös szín.

Aroma

Merész, gyümölcsös borok elsődleges aromákkal és közepes aromaintenzitással.

Íz

Mérsékelt tanninok, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom hosszú lecsengéssel.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

A kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l lehet a legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borokban, a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

PEZSGŐ

Megjelenés

Halvány vagy aranyszínű és fényes árnyalatok. Finom és tartós buborékok.

Aroma

Közepesen intenzív tiszta és gyümölcsös aromák.

Íz

Nyílt és kiegyensúlyozott.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

Többlet CO_2 nyomás (20 °C): 3,5 atmoszféra felett.

A meg nem határozott paraméterek tekintetében a hatályos előírások követendők.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” VÖRÖSBOROK

Megjelenés

„Crianza”: intenzív cseresznyepiros bíbor árnyalatokkal. „Reserva”: gránátvörös szín okkersárga árnyalatokkal, tiszta és sima, közepes/nagy intenzitással. „Gran Reserva”: rubinvörös terrakotta árnyalatokkal és közepes/nagy mélységgel.

Aroma

„Crianza”: tiszta, merész, intenzív, érett gyümölcs aroma a barrikhordós érlelés sajátos aromáival. „Reserva”: érett gyümölcsök és fűszerek intenzív aromái, a palackos érlelésre jellemző aromák. „Gran Reserva”: intenzív, összetett és fűszeres, jól beérett a palackban.

Íz

„Crianza”: ízleléskor intenzív, kellemes zamat érett gyümölcsös felhangokkal, jó tannin egyensúly és közepes lecsengés. „Reserva”: érett gyümölcsök és fűszerek intenzív aromái, a palackos érlelésre jellemző aromák. „Gran Reserva”: testes, bársonyos, szépen lekerekített és harmonikus, hosszú lecsengéssel.

A maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) értékének a vonatkozó uniós jogszabályban előírt hivatalos határértékek közé kell esnie.

A kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l lehet a legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borokban, a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**

a. ***Alapvető borászati eljárások***

Különleges borászati eljárás

A fehérborok erjesztési hőmérsékletét figyelemmel kell kísérni és nem szabad 18 °C fölé engedni. Ha az áztatás héjon történik, akkor egytől hat napig terjedő időtartamon át kell végezni, az erjesztési hőmérséklet pedig legfeljebb 25 °C lehet.

Rozéboroknál 12 és 48 óra közötti áztatási időtartam és 25 °C alatti erjesztési hőmérséklet alkalmazandó. A statikus mustülepítés lassú erjesztéssel legalább öt napon keresztül és 18 °C alatti, ellenőrzött hőmérsékleten végzendő.

Vörösborok esetében a mustot 28 °C alatti ellenőrzött hőmérsékleten legalább 48 óráig kell héjon áztatni.

A lefejtés és sajtolás után az erjesztés legfeljebb 25 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten folytatódik.

b. ***Maximális hozamok***

Fehér szőlőfajták

8 000 kg szőlő hektáronként

Fehér szőlőfajták

56,00 hektoliter hektáronként

Vörös szőlőfajták

7 500 kg szőlő hektáronként

Vörös szőlőfajták

52,50 hektoliter hektáronként

Fehér szőlőfajták az oltás harmadik évében

3 750 kg szőlő hektáronként

Fehér szőlőfajták az oltás harmadik évében

26,25 hektoliter hektáronként

Vörös szőlőfajták az oltás harmadik évében

3 000 kg szőlő hektáronként

Vörös szőlőfajták az oltás harmadik évében

21 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Ciudad Real megyétől délre található a következő települések területén:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, és a következő települések részterületén: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel és Torre de Juan Abad.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A termőterület száraz kontinentális éghajlata és a szerves anyagokban szegény, meszes talajok túlsúlya miatt a tőkék vízhiányban szenvednek. Emiatt kevesebb, de jól beérett szőlő terem rajtuk. A meszes (7,5 és 8,5 közötti pH-értékű) talajok engedik a gyökerek áthatolását, valamint visszaverik a napfényt és éjszakára eltárolják a napsugárzásból származó hőt. Ezek a feltételek kedveznek a jól strukturált, összetett és elegáns borok előállításának.

A magas hőmérsékletek nyár vége felé bekövetkező csökkenése a lassabb végső beérésnek kedvez; ez fokozza a polifenolos vegyületek kialakulását és megóvja az aromákat.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Valdepeñas” OEM minőségi pezsgők címkéjén feltüntethető a „Premium” és a „Reserva” kifejezés.

A termékleíráshoz vezető link

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