CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīnkopības produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 5/06)

Šo paziņojumu publicē saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Valdepeñas”

PDO-ES-A0051-AM03

Paziņojuma datums: 4.10.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **“Tradicionālajā sarkanvīnā” izmantoto sarkanogu šķirņu vīnogu minimālā procentuālā satura grozījums (specifikācijas 3.1.8. punkts; vienotajā dokumentā grozījumu nav)**

   Apraksts un pamatojums

   “Tradicionālā sarkanvīna” ražošanā izmantojamo sarkanogu šķirņu vīnogu procentuālais saturs turpmāk ir 85 %; agrāk tas bija 50 %.

   Jauns apraksts

   3.1.8. Tradicionālais sarkanvīns To iegūst no vīnogām, kas izaudzētas no atļautajām šķirnēm, kurās sarkanogu šķirņu īpatsvars ir vismaz 85 %. Pārējie ražošanas posmi ir tādi paši kā sarkanvīnu ražošanā – macerācija un raudzēšana ilgst 10–15 dienas un noris temperatūrā, kas nepārsniedz 28 °C.

   Pamatojums

   Šajā vīnkopības apgabalā kopš cilmes vietas nosaukuma iegūšanas tradicionālo vīnu ražo no balto vīnogu un sarkano vīnogu maisījuma (‘Airén’/‘Tempranillo’), jo tā ir tradicionāla prakse.

   Šī prakse nodrošina vīnam raksturīgos analītiskos parametrus, ar kuriem tas atšķiras no pārējiem vīniem un kuri dara to tik sevišķu.

   Pašlaik tirgus attīstības tendences ir tādas, ka prasa ražot sarkanvīnus ar lielāku sarkanogu šķirņu īpatsvaru; praktiski tas nozīmē to, ka izmantoto baltogu šķirņu īpatsvars šo vīnu ražošanā ir samazināts, savukārt ražošanas metodes pielāgotas šo vīnu atšķirīgo analītisko īpašību saglabāšanai.

   Šādas pielāgošanas rezultātā šā tradicionālā vīna ražošanas attīstība tiek ievirzīta tā, lai šis vīns atbilstu tirgus tendencēm, saglabājot nemainīgas tā raksturīgās īpašības, kuras dara to atšķirīgu no pārējiem šā apgabala vīniem.

2. **Kļūdu labojums analītisko parametru robežlielumos (specifikācijas 2.1. punkts un vienotā dokumenta 1.4. punkts)**

   Apraksts un pamatojums

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Apraksts

Ir grozītas atkāpes attiecībā uz maksimālo sēra dioksīda saturu. Agrāk šīs atkāpes attiecās uz pussausajiem, pussaldajiem un saldajiem vīniem, bet turpmāk tās tiek piemērotas vīniem, kuros atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l.

Pamatojums

Pielāgošana reglamentējošo tiesībaktu prasībām (Deleģētā regula (ES) 2019/934).

Tā kā specifikācijas tekstā bija kļūda attiecībā uz maksimālo sēra dioksīda saturu, tā ir izlabota un attiecīgais teksts ir sagatavots jaunā redakcijā, turklāt šis labojums izdarīts arī vienotajā dokumentā.

Ir labots arī spirta maksimālais kopējais saturs (tilp. %) – pārrakstīšanās kļūdas dēļ katram vīna veidam bija norādīts spirta minimālais kopējais saturs.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

"Valdepeñas"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

BALTVĪNS

Izskats

Bāldzeltens ar zaļganu vai dzintara nokrāsu. Raudzēts mucā: salmdzeltens ar zeltainiem vai zaļganiem toņiem. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: gaiši dzeltens ar zaļganām vai dzintarkrāsas niansēm. Izturēts ozolkoka mucā: salmdzeltens ar zeltainiem vai zaļganiem toņiem. *Crianza*: dzeltens ar dzintarkrāsas un zeltainām niansēm.

Aromāts

Tīru un svaigu pirmējo aromātu buķete un vidēji stipri izteikta augļainuma smarža. Raudzēts mucā: daudzveidīgs aromāts ar viegli izteiktām īpašām niansēm, ko rada izturēšana mucā. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: tīras un svaigas pirmējā aromāta nianses un diezgan stipri izteikta augļainuma smarža. Izturēts ozolkoka mucā: daudzveidīgs aromāts ar viegli izteiktām īpašām niansēm, ko rada izturēšana mucā. *Crianza*: vidēji intensīvs aromāts ar dažādām niansēm – sākot no vaniļas līdz grauzdējumiem piemītošām notīm.

Garša

Maiga, viegla un augļaina, tās struktūra līdzsvarota. Raudzēts mucā un izturēts ozolkoka mucā: maiga, līdzsvarota, pilnestīga un paliekoša. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: maiga, viegla un augļaina, līdzsvarota struktūra. *Crianza*: maiga, līdzsvarota un pilnestīga; vidēji ilgi paliekoša pēcgarša.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vīnos, kuros glikozē + fruktozē izteiktais atlikumcukuru saturs ir vismaz 5 g/l, sēra dioksīda saturs ir zemāks par 240 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

SĀRTVĪNS

Izskats

Sārta krāsa ar sarkanas un violetas nokrāsas toņiem.

Aromāts

Vidēji intensīvs aromāts, tīrs, svaigs un augļains, ar sarkanaugļu sugu ogu notīm.

Garša

Labi izteikta garša, kas atgādina sarkanaugļu sugu ogas; vidēji augsta skābuma pakāpe.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vīnos, kuros glikozē + fruktozē izteiktais atlikumcukuru saturs ir vismaz 5 g/l, sēra dioksīda saturs ir zemāks par 240 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

SARKANVĪNS, MUCĀ RAUDZĒTS SARKANVĪNS, SARKANVĪNS, KAS IEGŪTS AR VĪNOGU MACERĀCIJU OGLEKĻA DIOKSĪDA VIDĒ, OZOLKOKA MUCĀ IZTURĒTS SARKANVĪNS

Izskats

Purpursarkana ķirškrāsa, vīna ietērps tīrs, spīdīgs un samērā blīvs. Raudzēts mucā: ķirškrāsa ar granātābola toņiem, vīna ietērps tīrs, spīdīgs un samērā blīvs. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: ķirškrāsa ar violetiem toņiem, vīna ietērps tīrs un samērā blīvs. Izturēts ozolkoka mucā: ķirškrāsa ar granātābola vai violetiem toņiem, vīna ietērps samērā blīvs.

Aromāts

Intensīvs, atgādina nogatavojušās sarkanaugļu sugu ogas, aromāta nianses raksturīgas šķirnēm, no kurām vīns iegūts. Raudzēts mucā: tīri vidējas intensitātes sarkanaugļu sugu ogu aromāti un viegli izteiktas mucai piemītošas aromāta nianses. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: tīri pirmējie aromāti un vidēji stipri izteikta augļainuma smarža. Izturēts ozolkoka mucā: daudzveidīgs aromāts ar viegli izteiktām īpašām niansēm, ko rada izturēšana mucā.

Garša

Gaļīga, sausa, līdzsvaroti izteikta tanīnu ietekme, vidēji augsts skābums un patīkama pēcgarša. Raudzēts mucā: tīri vidējas intensitātes sarkanaugļu sugu ogu aromāti un viegli izteiktas mucai piemītošas aromāta nianses. Macerācija oglekļa dioksīda vidē: garša stipra, augļaina un līdzsvarota. Izturēts ozolkoka mucā: garša maiga, līdzsvarota, pilnestīga un paliekoša.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vīnos, kuros glikozē + fruktozē izteiktais atlikumcukuru saturs ir vismaz 5 g/l, sēra dioksīda saturs ir zemāks par 180 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

TRADICIONĀLAIS SARKANVĪNS

Izskats

Tīra sarkani violeta granātābolu krāsa.

Aromāts

Ar pirmējām aromāta niansēm, dzidri, augļaini un ar vidēji izteiktu aromāta intensitāti.

Garša

Vīnu nobaudot, mutē jūtama mēreni izteikta tanīnu ietekme; spirta un skābuma satura ziņā sabalansēta un paliekoša garša.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vīnos, kuros glikozē + fruktozē izteiktais atlikumcukuru saturs ir vismaz 5 g/l, sēra dioksīda saturs ir zemāks par 180 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Izskats

Toņi bāli vai zeltaini un spīdīgi. Sīki un paliekoši burbulīši.

Aromāts

Tīras un vidēji stipri izteiktas augļainuma nianses.

Garša

Pilnmiesīga un līdzsvarota.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

CO_2 pārspiediens (20 °C temperatūrā): virs 3,5 atmosfērām.

Attiecībā uz parametriem, kas nav definēti, ievēro īstenošanas tiesībaktu noteikumus.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

CRIANZA, *RESERVA* UN *GRAN RESERVA* SARKANVĪNS

Izskats

Crianza: intensīva ķiršsarkana krāsa vai saldo ķiršu krāsa ar purpursarkaniem toņiem. *Reserva*: granātsarkana krāsa ar okera toņiem, tīra un nesabiezināta, ar vidēji līdz stipri izteiktu intensitāti. *Gran Reserva*: rubīnsarkans ar terakotas toņiem, ar vidēji līdz stipri izteiktu intensitāti.

Aromāts

Crianza: tīrs, spēcīgs, intensīvs, nogatavojušos augļu aromāts un īpašas nianses, ko rada izturēšana mucā. *Reserva*: intensīvs nogatavojušos augļu un garšvielu aromāts, piemīt arī īpašas nianses, ko rada izturēšana pudelēs. *Gran Reserva*: intensīvs, daudzveidīgs garšvielu aromāts, piemīt arī īpašas nianses, ko rada laba izturēšana pudelēs.

Garša

Crianza: intensīva garša, patīkama uz aukslējām, ar nogatavojušos augļu aromātu, ar labi izteiktu tanīnu ietekmi, pēcgarša vidēji ilgi paliekoša. *Reserva*: intensīvs nogatavojušos augļu un garšvielu aromāts, piemīt arī īpašas nianses, ko rada izturēšana pudelēs. *Gran Reserva*: bagātīga, samtaina, labi noapaļota un harmoniska, ilgi paliekoša pēcgarša.

Spirta maksimālā kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vīnos, kuros glikozē + fruktozē izteiktais atlikumcukuru saturs ir vismaz 5 g/l, sēra dioksīda saturs ir zemāks par 180 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. **Vīndarības metodes**

a) ***Galvenās vīndarības metodes***

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnu fermentācijas temperatūra jāuzrauga – tā nedrīkst pārsniegt 18 °C. Ja vīnogas macerē kopā ar miziņām, macerācija jāpaveic 1–6 dienu laikā, bet fermentācijas temperatūra var sasniegt 25 °C.

Sārtvīniem vīnogu macerācijas ilgums ir 12–48 stundas, bet temperatūrai jābūt zemākai par 25 °C. Statiskā misas dekantēšanas metode ar lēnu fermentāciju, kas ilgst vismaz piecas dienas kontrolētā temperatūrā zem 18 °C.

Sarkanvīnu misai vīnogu macerācija ar miziņām ilgst vismaz 48 stundas kontrolētā temperatūrā zem 28 °C.

Pēc atdalīšanas un presēšanas fermentācija turpinās bez miziņām kontrolētā temperatūrā, kas nav augstāka par 25 °C.

b) ***Maksimālā raža***

Baltogu šķirnes

8 000 kg vīnogu no hektāra

Baltogu šķirnes

56,00 hektolitri no hektāra

Sarkanogu šķirnes

7 500 kg vīnogu no hektāra

Sarkanogu šķirnes

52,50 hektolitri no hektāra

Baltogu šķirnes trešajā gadā pēc vīnogulāju potēšanas

3 750 kg vīnogu no hektāra

Baltogu šķirnes trešajā gadā pēc vīnogulāju potēšanas

26,25 hektolitri no hektāra

Sarkanogu šķirnes trešajā gadā pēc vīnogulāju potēšanas

3 000 kg vīnogu no hektāra

Sarkanogu šķirnes trešajā gadā pēc vīnogulāju potēšanas

21 hektolitrs no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals atrodas *Ciudad Real* provinces dienvidpusē, un tajā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva un daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad*.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

'VERDEJO'

'CABERNET SAUVIGNON'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO' – 'CENCIBEL'

'MACABEO' – 'VIURA'

'AIREN'

8. **Saiknes apraksts**

Ražošanas apgabalā valda sauss kontinentālais klimats un augsnes pārsvarā ir kaļķainas un ar zemu organiskās vielas saturu, un tas rada vīnogulājiem ūdensstresu, tādējādi no tiem iegūst mazāku ražu, bet labi nogatavojušās vīnogas. Kaļķainās augsnēs (ar augstu pH – no 7,5 līdz 8,5) augu sakņošanās ar lielu pretestību nesastopas; tās arī atstaro saules gaismu, bet dienā uzkrātais saules siltums naktī tajās labi saglabājas. Šādi apstākļi veicina labi strukturētu, daudzveidīgu un elegantu sarkanvīnu ražošanu.

Kad vasara tuvojas nogalei, augstā temperatūra krītas, ļaujot vīnogām ienākšanās beidzamajā posmā nogatavoties lēnāk, un tas veicina polifenolu savienojumu attīstību un aromātu saglabāšanos.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījumu veids:

papildu nosacījumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Valdepeñas" apzīmēto augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu etiķetēs drīkst izmantot apzīmējumus "Premium" un "Reserva".

Saite uz produkta specifikāciju

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