INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 5/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Dátum oznámenia: 4. 10. 2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zmena minimálneho percentného podielu modrých muštových odrôd v tradičnom červenom víne (bod 3.1.8 špecifikácie výrobku; jednotný dokument sa nemení)**

   Opis a dôvody

   Percentuálny podiel modrých muštových odrôd pri výrobe tradičného červeného vína („vino tinto tradicional“) sa zvýšil z 50 % na 85 %.

   Nový opis:

   3.1.8.) Tradičné červené víno: Získava z povolených muštových odrôd a minimálne 85 % hrozna musí pochádzať z modrých muštových odrôd. Zvyšok ostáva rovnaký ako pri červených vínach; macerácia a kvasenie prebiehajú 10 až 15 dní pri maximálnej teplote 28 °C.

   Dôvody:

   Vo vymedzenej vinárskej oblasti sa od zavedenia tohto CHOP vyrábalo tradičné víno kombinovaním bielych a modrých muštových odrôd (Airén a Tempranillo), pretože ide o tradične používaný postup.

   Vďaka nemu víno vykazuje odlišné analytické parametre, ktoré sú preň typické.

   Súčasný trend na trhu si žiada výrobu červených vín s vyšším podielom modrých odrôd. V praxi sa teda pri výrobe týchto vín postupne znižoval podiel bielych muštových odrôd. Výrobné metódy sa však prispôsobili tak, aby sa zachovali charakteristické analytické rozdiely.

   Vďaka tomu sa výroba tradičného vína vyvíja v súlade s trendmi na trhu bez toho, aby sa zmenil jeho špecifický charakter v rámci typológie miestnych vín.

2. **Oprava chybných údajov v analytických parametroch (bod 2.1 špecifikácie výrobku a bod 1.4 jednotného dokumentu)**

   Opis a dôvody

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Opis:

Zmenila sa definícia výnimiek pre maximálny obsah oxidu siričitého. Tieto výnimky boli stanovené pre polosuché, polosladké a sladké vína. Požiadavkou je, aby sa vzťahovali na vína so zvyškovým cukrom nad 5g/l.

Dôvody:

Zosúladenie s delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2019/934.

V špecifikácii výrobku sa našla chyba v údaji o maximálnom obsahu oxidu siričitého vo vínach. Tento údaj bol opravený v špecifikácii výrobku a treba ho zmeniť aj v jednotnom dokumente.

Okrem toho bol opravený údaj o maximálnom obsahu alkoholu (v % obj.), pretože sa namiesto neho pri každom víne omylom uvádzal minimálny obsah alkoholu (v % obj). Išlo o chybu pri prepise.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Valdepeñas

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

BIELE VÍNO

Vzhľad

Svetložltá farba so zelenkavými alebo jantárovými odtieňmi. Víno kvasené v sude: slamová farba so zlatými alebo zelenkavými tónmi. Vína vyrábané karbonickou macerációu: svetložltá farba so zelenkavými alebo jantárovými tónmi. Barikové vína: slamová farba so zlatými alebo zelenkavými tónmi. Vína s označením „Crianza“: žltá farba s jantárovými tónmi a zlatým nádychom.

Vôňa

Čisté a svieže primárne arómy so stredne intenzívnou ovocnosťou. Víno zrejúce v sude: komplexná aróma s jemnými tónmi typickými pri zrení v sude. Vína vyrábané karbonickou macerációu: čisté a svieže primárne arómy so stredne prenikavou ovocnosťou. Barikové víno má komplexnú vôňu s náznakom arómam typických pri zrení v sude. Vína s označením „Crianza“: stredne prenikavé arómy s tónmi od vanilkovej po vôňu hrianky.

Chuť

Jemná, ľahká a ovocná, s vyváženou štruktúrou. Víno zrejúce v sude a barikové víno: lahodná, vyvážená a plná chuť s dlhým záverom. Vína vyrábané karbonickou macerációu: lahodná, ľahká a ovocná chuť s vyváženou štruktúrou. Vína s označením „Crianza“: lahodná, vyvážená a plná chuť so stredne dlhým záverom.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Vo vínach s obsahom zvyškového cukru 5 g/l (vyjadreným ako glukóza a fruktóza) alebo viac nesmie maximálny obsah oxidu siričitého prekročiť 240 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

RUŽOVÉ VÍNO

Vzhľad

Ružová farba s červenými a fialovými tónmi.

Vôňa

Stredne intenzívna, čistá, svieža a ovocná vôňa, s tónmi červeného ovocia.

Chuť

Na podnebí výrazná chuť s tónmi červeného ovocia a stredne vysokou až vysokou kyslosťou.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Vo vínach s obsahom zvyškového cukru 5 g/l (vyjadreným ako glukóza a fruktóza) alebo viac nesmie maximálny obsah oxidu siričitého prekročiť 240 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

ČERVENÉ VÍNO, ČERVENÉ VÍNO ZREJÚCE V SUDE, ČERVENÉ VÍNO VYRÁBANÉ KARBONICKOU MACERÁCIOU, BARIKOVÉ ČERVENÉ VÍNO

Vzhľad

Víno má čerešňovú alebo purpurovú farbu; je čisté, iskrivé, s dobrou hĺbkou. Víno zrejúce v sude: víno má čerešňovú farbu s granátovými tónmi; je čisté, iskrivé, s dobrou hĺbkou. Víno vyrábané karbonickou maceráciou: víno má čerešňovú farbu s fialovými tónmi; je čisté, iskrivé, s dobrou hĺbkou. Barikové víno: víno má čerešňovú farbu s granátovými alebo fialovými tónmi a má dobrú hĺbku.

Vôňa

Intenzívna vôňa zrelého červeného ovocia, typická pre odrody, z ktorých sa tieto vína vyrábajú. Víno zrejúce v sude: čisté, stredne intenzívne arómy červeného ovocia s ľahkými arómami typickými pri zrení v sude. Víno vyrábané karbonickou maceráciou: čisté tóny, s ovocnými arómami strednej až vysokej intenzity. Barikové víno má komplexnú vôňu s náznakmi aróm typických pri zrení v sude.

Chuť

mäsitá, suchá chuť s dobre vyváženými tanínmi, stredná až vysoká kyslosť a príjemná dochuť Víno zrejúce v sude: čisté, stredne intenzívne arómy červeného ovocia s ľahkými arómami typickými pri zrení v sude. Víno vyrábané karbonickou maceráciou: intenzívna, ovocná a vyvážená chuť. Barikové víno: jemná, vyvážená a plná chuť s dlhým záverom.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Vo vínach s obsahom zvyškového cukru 5 g/l (vyjadreným ako glukóza a fruktóza) alebo viac nesmie maximálny obsah oxidu siričitého prekročiť 180 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

TRADIČNÉ ČERVENÉ VÍNO

Vzhľad

Čistá, fialová alebo granátová farba.

Vôňa

Výrazná ovocná chuť s primárnymi arómami a strednou intenzitou.

Chuť

s miernymi tanínmi, vyváženým obsahom alkoholu a kyslosťou s dlhým záverom.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Vo vínach s obsahom zvyškového cukru 5 g/l (vyjadreným ako glukóza a fruktóza) alebo viac nesmie maximálny obsah oxidu siričitého prekročiť 180 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

ŠUMIVÉ VÍNO

Vzhľad

Svetlá alebo zlatá farba s iskrivými tónmi. Jemné a dlhotrvajúce bublinky.

Vôňa

Čisté a ovocné arómy strednej intenzity.

Chuť

Široká a vyvážená.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Pretlak CO_2 (pri 20 °C): viac ako 3,5 atmosféry.

Ak nie sú stanovené parametre, musia sa dodržiavať príslušné predpisy.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

ČERVENÉ VÍNA „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“

Vzhľad

„Crianza“: intenzívna čerešňová farba s purpurovými tónmi. „Reserva“: granátová farba s okrovými tónmi, číra, hladká, so strednou hĺbkou. „Gran Reserva“: rubínová farba s terakotovými tónmi a strednou hĺbkou.

Vôňa

„Crianza“: čistá, výrazná, intenzívna vôňa zrelého ovocia s arómami typickými pri zrení v sude. „Reserva“: intenzívna vôňa zrelého ovocia a korenia s arómami typickými pri zrení vo fľaši. „Gran Reserva“: intenzívna, komplexná a korenistá vôňa po riadnom vyzretí vo fľaši.

Chuť

„Crianza“: intenzívna a príjemná chuť na podnebí pripomínajúca dozreté ovocie, s dobre vyváženými tanínmi a stredne dlhým záverom. „Reserva“: intenzívna vôňa zrelého ovocia a korenia s arómami typickými pri zrení vo fľaši. „Gran Reserva“: mäsitá, zamatová, guľatá a harmonická chuť s dlhým záverom.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

Vo vínach s obsahom zvyškového cukru 5 g/l (vyjadreným ako glukóza a fruktóza) alebo viac nesmie maximálny obsah oxidu siričitého prekročiť 180 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) ***Základné enologické postupy***

Osobitný enologický postup

Pri bielych vínach sa musí kontrolovať teplota pri kvasení, ktorá nesmie prekročiť 18 °C. Ak sa používa macerácia na šupkách, musí prebiehať 1 až 6 dní a teplota pri kvasení môže dosiahnuť až 25 °C.

Pri ružových vínach trvá macerácia 12 až 48 hodín a teplota pri kvasení musí byť nižšia ako 25 °C. Pri výrobe sa používa statické odkalenie muštu a pomalé kvasenie, ktoré trvá minimálne 5 dní pri riadenej teplote nižšej ako 18 °C.

V prípade červeného vína sa mušt maceruje na šupkách minimálne 48 hodín pri riadenej teplote pod 28 °C.

Po scedení a lisovaní pokračuje fermentácia bez šupiek pri kontrolovanej teplote, ktorá nesmie prekročiť 25 °C.

b) ***Maximálne výnosy***

Biele muštové odrody

8 000 kg hrozna na hektár

Biele muštové odrody

56 hl na hektár

Modré muštové odrody

7 500 kg hrozna na hektár

Modré muštové odrody

52,50 hl na hektár

Vinice s bielymi odrodami v treťom roku štepenia

3 750 kg hrozna na hektár

Vinice s bielymi odrodami v treťom roku štepenia

26,25 hl na hektár

Vinice s modrými odrodami v treťom roku štepenia

3 000 kg hrozna na hektár

Vinice s modrými odrodami v treťom roku štepenia

21 hl na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť sa nachádza južne od provincie Ciudad Real a zahŕňa tieto obce:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva; a časť týchto obcí: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel a Torre de Juan Abad.

7. **Hlavné muštové odrody**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **Opis súvislostí**

Suché kontinentálne podnebie výrobnej oblasti a prevažný výskyt vápnitých pôd chudobných na organickú hmotu spôsobujú, že vinič trpí nedostatkom vody. V dôsledku toho sa urodí menej hrozna, ktoré však dobre dozrieva. Vápnité pôdy (s vysokými hodnotami pH od 7,5 do 8,5) umožňujú ľahké prerastanie koreňov, odrážajú slnečné svetlo a akumulujú teplo na nočné hodiny. Vďaka týmto podmienkam sa tu vyrábajú dobre štruktúrované, komplexné a elegantné červené vína.

Ku koncu leta sa vysoké teploty zmierňujú, čím sa spomaľuje dozrievanie, čo vedie k zvýšenému vytváraniu polyfenolických zlúčenín a zachovávaniu aróm.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

pri akostných šumivých vínach s CHOP „Valdepeñas“ sa môžu na etiketách používať výrazy „Premium“ a „Reserva“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku:

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