DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 5/06)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Datum obvestila: 4. 10. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Sprememba najmanjšega deleža rdečih sort vinske trte v tradicionalnem rdečem vinu (točka 3.1.8. Specifikacije proizvoda, enotni dokument je nespremenjen)**

   Opis in razlogi

   Delež rdečih sort vinske trte pri proizvodnji tradicionalnega rdečega vina se je povečal s 50 % na 85 %.

   Novi opis:

   3.1.8. Tradicionalno rdeče vino: to vino se pridobiva iz odobrenih sort vinske trte in vsaj v 85 % sestoji iz rdečih sort vinske trte. Preostanek mora imeti enako isto sestavo kot rdeča vina, pri čemer maceracija in vrenje potekata od 10 do 15 dni pri temperaturi največ 28 °C.

   Razlogi:

   Odkar je bila določena označba porekla, se na našem vinogradniškem območju za proizvodnjo tradicionalnega vina mešata belo in rdeče grozdje (airén in tempranillo), kot je tradicionalna praksa.

   Zaradi te prakse ima to vino specifične analitske lastnosti, zaradi katerih se različne vrste med seboj razlikujejo.

   Trenutna tržna gibanja spodbujajo proizvodnjo rdečega vina z močnejšimi značilnostmi rdečih sort, zato so se v praksi pri proizvodnji teh vin postopno zmanjševali deleži belih sort. Vendar so bile metode proizvodnje prilagojene za ohranitev značilnih analitskih razlik.

   Ta prilagoditev omogoča, da se naša tradicionalna proizvodnja vina razvija v skladu s tržnimi gibanji brez spremembe njegovih posebnih značilnosti v izboru vin, ki se proizvajajo na območju.

2. **Popravek napak v analitičnih parametrih (točka 2.1 specifikacije proizvoda in 1.4 enotnega dokumenta)**

   Opis in razlogi

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Opis:

Opredelitev izjem pri najvišji vsebnosti žveplovega dioksida je bila spremenjena. Izjeme so bile navedene za polsuha, polsladka in sladka vina, pri čemer se zahteva, da se navedejo za vina z več kot 5 g ostanka sladkorja na liter.

Razlogi:

Skladnost z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2019/934.

V specifikaciji proizvoda je bila ugotovljena redakcijska napaka glede najvišje vsebnosti žveplovega dioksida v vinih. Ker je bil popravek vnesen v specifikacijo proizvoda, mora biti vnesen tudi v enotni dokument.

Hkrati je bil popravljen največji delež skupnega alkohola (v vol. %), za katerega je bil najmanjši volumenski delež alkohola za vsako vrsto naveden pomotoma. Razlog je v napaki pri prepisu.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Valdepeñas

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

BELO VINO

Videz

Bledo rumene barve z zelenkastimi ali jantarnimi odtenki. Z vrenjem v sodu pridobi slamnato rumeno barvo z zlatimi ali zelenkastimi odtenki. S karbonsko maceracijo postane bledo rumene barve z zelenkastimi ali jantarnimi odtenki. S krajšim zorenjem v sodu pridobi slamnato rumeno barvo z zlatimi ali zelenkastimi odtenki. Vina „crianza“ so rumene barve z jantarnimi odtenki in zlatimi toni.

Vonj

Čiste in sveže primarne arome in zmerno intenziven sadni okus. Z vrenjem v sodu pridobi kompleksno aromo z blagimi notami nege v sodih. S karbonsko maceracijo dobi čiste in sveže primarne arome ter zmerno intenziven sadni okus. S krajšim zorenjem v sodu pridobi kompleksno aromo z blagimi notami nege v sodih. Vina „crianza“ imajo zmerno intenzivne arome s pridihi od vanilje do žganega lesa.

Okus

Blag, lahek in saden, uravnotežena struktura. Z vrenjem ali krajšim staranjem v sodu dobi blag, uravnotežen okus polnega telesa z dolgim zatonom. S karbonsko maceracijo pridobi blag, lahek in saden okus z uravnoteženo strukturo. Vina „crianza“ imajo blag, uravnotežen okus polnega telesa s srednje dolgim zatonom.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Vsebnost žveplovega dioksida mora biti nižja od 240 mg/l v vinih z vsebnostjo ostanka sladkorja 5 g/l ali več, izraženo kot glukoza in fruktoza.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

VINO ROSÉ

Videz

Rožnato rdeča barva z rdečimi in vijoličnimi odtenki.

Vonj

Zmerno intenzivna aroma, čista, sveža in sadna z notami rdečega jagodičja.

Okus

V ustih drzen okus s pridihom rdečega jagodičja in srednjo do visoko vsebnostjo kislin.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Vsebnost žveplovega dioksida mora biti nižja od 240 mg/l v vinih z vsebnostjo ostanka sladkorja 5 g/l ali več, izraženo kot glukoza in fruktoza.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

RDEČE VINO, RDEČE VINO Z VRENJEM V SODU, RDEČE VINO S KARBONSKO MACERACIJO, RDEČE VINO S KRAJŠIM ZORENJEM V SODU („ROBLE“)

Videz

Češnjevo rdeča/škrlatna barva, čista, svetla, s precejšnjo globino. Z vrenjem v sodu: češnjeva barva z granatnimi odtenki, čista, svetla, s precejšnjo globino. S karbonsko maceracijo: češnjeva barva z vijoličnimi odtenki, čista, s precejšnjo globino. S krajšim zorenjem v sodu: češnjeva barva z granatnimi ali vijoličnimi odtenki in precejšnjo globino.

Vonj

Intenzivne arome zrelega rdečega jagodičja, značilne za sorte, iz katerih so vina pridelana. Z vrenjem v sodu: čiste, srednje intenzivne arome rdečega jagodičja in blage arome po sodu. S karbonsko maceracijo: čiste, sadne arome, ki so srednje do zelo intenzivne. S krajšim zorenjem v sodu pridobi kompleksno aromo z blagimi notami nege v sodih.

Okus

Mesnat, suh, dobro taninsko ravnotežje, srednja do visoka vsebnost kislin in prijeten pookus. Z vrenjem v sodu: čiste, srednje intenzivne arome rdečega jagodičja in blage arome po sodu. S karbonsko maceracijo: intenziven, saden in uravnotežen okus. S krajšim zorenjem v sodu: blag, uravnotežen in poln, z dolgim zatonom.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Vsebnost žveplovega dioksida mora biti nižja od 180 mg/l v vinih z vsebnostjo ostanka sladkorja 5 g/l ali več, izraženo kot glukoza in fruktoza.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

TRADICIONALNO RDEČE VINO

Videz

Čista, vijolična/granatno rdeča barva.

Vonj

Drzna, sadna vina s primarnimi in srednje intenzivnimi aromami.

Okus

Zmerni tanini, uravnotežena vsebnost alkohola in kislin z dolgim zatonom.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Vsebnost žveplovega dioksida mora biti nižja od 180 mg/l v vinih z vsebnostjo ostanka sladkorja 5 g/l ali več, izraženo kot glukoza in fruktoza.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

PENEČE VINO

Videz

Bledi ali zlati in sijoči toni. Fini in obstojni mehurčki.

Vonj

Čiste in sadne arome zmerne intenzivnosti.

Okus

Širok in uravnotežen.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Nadpritisk CO_2 (pri 20 °C): nad 3,5 atmosfere.

Če parametri niso določeni, je treba upoštevati veljavne predpise.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

RDEČA VINA „CRIANZA“, „RESERVA“ IN „GRAN RESERVA“

Videz

„Crianza“: intenzivna češnjevo rdeča barva s škrlatnimi toni. „Reserva“: granatno rdeča barva z okrastimi toni, svetla in mehka s srednjo do veliko globino. „Gran reserva“: rubinasto rdeča barva z zamolklo opečatnimi odtenki in srednjo do veliko globino.

Vonj

„Crianza“: čista, drzna, intenzivna, zrela sadna aroma z značilnimi aromami nege v sodih. „Reserva“: intenzivna aroma zrelega sadja in začimb ter značilne arome staranja v steklenici. „Gran reserva“: intenzivna, kompleksna aroma začimb, dolgo starano v steklenici.

Okus

„Crianza“: intenziven okus, v ustih prijeten, s pridihi zrelega sadja, dobrim taninskim ravnotežjem in srednje dolgim zatonom. „Reserva“: intenzivna aroma zrelega sadja in začimb ter značilne arome staranja v steklenici. „Gran reserva“: mesnat, žameten, zaokrožen in skladen okus z dolgim zatonom.

Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Vsebnost žveplovega dioksida mora biti nižja od 180 mg/l v vinih z vsebnostjo ostanka sladkorja 5 g/l ali več, izraženo kot glukoza in fruktoza.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Enološki postopki**

(a) ***Osnovni enološki postopki***

Posebni enološki postopki

Pri belih vinih je treba nadzorovati temperaturo vrenja, ki ne sme preseči 18 °C. Če se izvaja maceracija z jagodnimi kožicami, mora trajati od enega do šest dni, temperatura vrenja pa lahko doseže 25 °C.

Obdobje maceracije za vina rosé traja od 12 do 48 ur, temperatura vrenja pa mora biti pod 25 °C. Statični postopek usedanja mošta s počasnim vrenjem mora trajati vsaj pet dni pri nadzorovani temperaturi pod 18 °C.

Pri rdečih vinih maceracija mošta s kožicami traja vsaj 48 ur pri nadzorovani temperaturi pod 28 °C.

Po pretakanju in stiskanju se vrenje nadaljuje brez kožic na nadzorovani temperaturi, ki ne sme preseči 25 °C.

(b) ***Največji donosi***

Bele sorte vinske trte

8 000 kilogramov grozdja na hektar

Bele sorte vinske trte

56 hektolitrov na hektar

Rdeče sorte vinske trte

7 500 kilogramov grozdja na hektar

Rdeče sorte vinske trte

52,50 hektolitra na hektar

Bele sorte vinske trte v tretjem letu cepljenja

3 750 kilogramov grozdja na hektar

Bele sorte vinske trte v tretjem letu cepljenja

26,25 hektolitra na hektar

Rdeče sorte vinske trte v tretjem letu cepljenja

3 000 kilogramov grozdja na hektar

Rdeče sorte vinske trte v tretjem letu cepljenja

21 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Leži južno od province Ciudad Real in obsega naslednje občine:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva ter del naslednjih občin: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Glavne sorte vinske trte**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **Opis povezave**

Suho celinsko podnebje in razširjenost apnenčastih tal na območju pridelave ustvarjata okolje, v katerem vinska trta dobiva zelo malo vode. Posledično trte rodijo manj grozdja, ki pa dobro dozori. Apnenčasta tla (z visoko vrednostjo pH med 7,5 in 8,5) omogočajo globoko prodiranje korenin ter odbijajo sončno svetlobo in shranjujejo toploto sonca za nočni čas. To so ugodne razmere za pridelavo dobro strukturiranih, kompleksnih in elegantnih rdečih vin.

Proti koncu poletja se visoke temperature nekoliko umirijo in omogočijo počasnejše končno zorenje, kar pospešuje razvoj polifenolnih spojin in ohranja arome.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Za kakovostna peneča vina z ZOP Valdepeñas se lahko na etiketah uporabljata izraza „premium“ in „reserva“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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