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

(2022/C 40/04)

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

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM04

Datum obvestila: 26. oktober 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Terminologija, uporabljena za analitske parametre ostanka sladkorja, je bila usklajena z veljavno zakonodajo.**

Opis

Analitski parameter „ostanek sladkorja“ je bil preimenovan v „vsebnost skupnih sladkorjev, izraženih kot glukoza in fruktoza“, v skladu s členom 20 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 z dne 17. oktobra 2018, ki uvaja določitev vsebnosti skupnih sladkorjev, izraženih kot fruktoza in glukoza.

Točka 2.1 specifikacije proizvoda je spremenjena, vendar to ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, s katero se prilagaja terminologija, uporabljena za fizikalne in kemijske lastnosti, končni proizvod pa se ne spremeni. Proizvod ohranja lastnosti in profil, ki so opisani v povezavi in izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Določiti je bilo treba način izražanja vsebnosti sladkorja v vinu.

2. **Revizija analitskih parametrov**

Opis

Vnesene so bile naslednje spremembe: nižja vsebnost kisline in manjša mejna vrednost barve za rdeče vino.

Vrste vin so bile tudi spremenjene v naslednje: suha bela vina in vina rosé, suho rdeče vino, polsuha, polsladka in sladka vina ter kakovostna peneča vina.

Spremenjeni sta bili točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj se končni proizvod ne spremeni. Proizvod ohranja lastnosti in profil, ki so opisani v povezavi in izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Vsebnost skupnih kislin je bila znižana za 0,5 g/l: v zadnjih letih so se povprečne temperature dvignile, kar je povzročilo splošno zmanjšanje kislosti za vse sorte grozdja. Posledično imajo vina nižjo vsebnost skupnih kislin, ki se med daljšim shranjevanjem v sodu zaradi izločanja soli iz vinske kisline še dodatno zniža. Zato je treba prilagoditi fizikalno-kemijske parametre.

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

Manjša spodnja mejna vrednost barve za rdeče vino: na proizvodnem območju označbe porekla „Almansa“ sočasno obstajajo različne sorte grozdja. Po eni strani garnacha tintorera naravno daje vina z zelo velikim barvnim potencialom, po drugi strani pa monastrell in garnacha tinta dajeta blažja vina s srednjo intenzivnostjo barve. Na splošno se je v zadnjem desetletju na trgu povpraševalo po bolj sadnih sortnih vinih, ki ugajajo novim generacijam potrošnikov, ki vstopajo v vinsko kulturo. Enologi v vsaki vinski kleti morajo imeti potrebna orodja za pridelavo vin, ki so privlačna za domače in mednarodne trge, hkrati pa ohranjajo lastnosti našega proizvodnega območja in sort.

Zmanjšanje spodnje mejne vrednosti intenzivnosti barve za rdeča vina ne vodi do slabše kakovosti; ravno nasprotno, širi nabor možnosti, ki jih ponujajo različne sorte grozdja na tem območju, zaradi česar se proizvajajo bolj subtilna, kompleksna in privlačna vina.

3. **Ponovna opredelitev organoleptičnih lastnosti**

Opis

Organoleptični opisi različnih vrst vina so bili napisani na novo.

Spremenjeni sta bili točka 2.2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, s katero se organoleptične lastnosti prilagodijo tako, da jih je mogoče bolje oceniti v senzorični analizi, in ne pomeni spremembe proizvoda. Proizvod ohranja lastnosti in profil, ki so opisani v povezavi in izhajajo iz prepleta okoljskih in človeških dejavnikov. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Izvajanje standarda UNE-EN-ISO 17065 pri preverjanju specifikacije proizvoda zahteva spremembo organoleptičnega opisa zajetih vin, tako da se njihove lastnosti lahko povežejo z opisniki, ki jih lahko oceni komisija za senzorične lastnosti, ki izpolnjuje merila iz standarda UNE-EN-ISO 17025.

4. **Prilagoditev posebnih enoloških postopkov**

Opis

— Odpravljene so bile nekatere enološke zahteve in donos pri predelavi rdečega grozdja v vino je bil povečan na največ 74 litrov vina na 100 kilogramov grozdja; pri belih sortah grozdja se donos ohrani pri 70 litrih vina na 100 kilogramov grozdja.

— Prepovedano je bilo mešanje belih in rdečih sort grozdja.

— Določene so bile mejne vrednosti alkoholnega potenciala grozdja.

— Prepovedane so bile tehnike segrevanja za prisilno ekstrakcijo barve.

Spremenjeni sta bili točki 3 in 5 specifikacije proizvoda in točka 5 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj se proizvod ne spremeni. Proizvod ohranja lastnosti in profil, ki so opisani v povezavi in izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Kot vsaka kmetijsko-živilska panoga je tudi vinski sektor v zadnjih letih doživel tehnološki razvoj. Ta razvoj ponuja enologom nova orodja, da naredijo vina bolj privlačna, trajnostna in okolju prijazna. Enološke prakse, določene v specifikaciji proizvoda, so v mnogo pogledih zastarele in ne upoštevajo novih enoloških tehnologij, novih vrst pridelave ali novih vrst vina, po katerih se trenutno povprašuje na trgu. Te enološke prakse vključujejo popolno povretje sladkorjev, določitev najkrajšega trajanja maceracije, omejitev temperature vrenja in omejitev ekstrakcije vina

na 70 %, kar ne pripomore samo k izboljšanju kakovosti vina, ampak v mnogo pogledih tudi zahteva, da tehniki iz grozdja izvlečejo le najboljše v vsaki proizvodni seriji. Enološke prakse je treba glede na navedeno usmeriti v proizvodnjo kakovostnega vina, tako da vsaka ekipa tehnikov s svojim znanjem, izkušnjami in sposobnostmi prispeva k uporabi najboljših tehnik, ki ustrezajo lastnostim vin z označbo porekla „Almansa“, kot je določeno v specifikaciji proizvoda.

Povečanje donosa s 70 litrov na 74 litrov na 100 kilogramov rdečega grozdja temelji na tem, da nekatere sorte na območju proizvodnje, kot so monastrell, cabernet, garnacha in merlot, pod nekoliko večjim pritiskom v stiskalnicah dajejo mošt s koncentracijo zelo kakovostnih polifenolov, ki jih je treba po sedanjih pravilih zavreči, da se ne preseže predpisana mejna vrednost.

Kakovost vin, proizvedenih iz nekaterih sort z ZOP „Almansa“, ki so manj bogate z antocianini in polifenoli, bi se izboljšala s tem povečanjem za 4 %, kar bi dalo vino z večjo koncentracijo teh spojin.

Kar zadeva prepoved mešanja rdečega in belega grozdja, je cilj ohraniti izraznost in značaj rdečih vin z našega območja, pri čemer je velika koncentracija barve, taninov in arome, ki jo daje naše rdeče grozdje, temeljna in prepoznavna lastnost naše označbe porekla. Zato se šteje, da tovrstno mešanje ogroža ta značaj in nas z odstranitvijo enega od naših najpomembnejših zaščitnih znakov oddaljuje od bistvenega razlikovalnega dejavnika, na katerem temelji naša označba porekla.

Kar zadeva delež potencialnega alkohola v grozdju, se je z enološkega vidika pokazalo, da je zrelost grozdja ključni dejavnik pri proizvodnji kakovostnih vin. Grozdje, ki je ob trgatvi pod mejnimi vrednostmi, bo dalo vina z lastnostmi, ki ne izražajo resničnega značaja naše označbe porekla, kar ogroža podobo in prestiž tega vinorodnega območja.

Eden od ciljev te označbe porekla je tudi razlikovati naša vina od vin drugih območij. To ne bi bilo mogoče, če ne bi poskušali izkoristiti celotnega potenciala, ki ga ponuja naše grozdje.

Kar zadeva tehnike segrevanja, je čas maceracije mošta s kožicami bistven za doseganje lastnosti vsake sorte grozdja. S tehnikami, ki se uporabljajo za pridobivanje barve s segrevanjem, se kožice ne ohranijo dovolj dolgo, da bi se vina prepojila z aromami in okusi, pridobljenimi s tradicionalno maceracijo. Z njimi se proizvajajo vina dobre kakovosti, ki pa izgubijo značilni značaj ZOP „Almansa“. Zaradi tega so bile te tehnike prepovedane.

5. **Dodajanje novih sort grozdja**

Opis

Dodani sta bili dve novi sorti: macabeo pri belih sortah in cabernet franc pri rdečih sortah.

Točka 6 specifikacije proizvoda je bila spremenjena. Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument, ker sta bili ti sorti dodani kot sekundarni sorti.

To je standardna sprememba, katere rezultat je proizvodnja istih vrst vina z enakimi lastnostmi in profilom, kot so opisani v povezavi in ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Ti sorti sta že zasajeni na območju proizvodnje ZOP „Almansa“, na katerem se proizvajajo vina, ki ohranjajo lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda za vina, za katera se lahko uporablja ta označba porekla, njihova vključitev pa je utemeljena zaradi trenutnega povpraševanja na trgu.

6. **Preoblikovanje nadaljnjih pogojev (označevanje)**

Opis

Delež sorte, potreben, da se navede kot edina sorta, je bil spremenjen. Prav tako sta bila izbrisana dva tradicionalna izraza („superior“ in „rancio“).

Spremenjeni sta bili točka 8 specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, saj gre za uskladitev z zakonodajo in prilagoditev veljavnim zahtevam. Ta sprememba omogoča pridelavo istih vrst vina z enakimi lastnostmi, kot jih ima zaščiteni proizvod. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

V prvem odstavku je bil delež posamezne sorte vinske trte, potreben, da se navede kot edina sorta, spremenjen na 85 %. To je bilo torej usklajeno z veljavno zakonodajo (člen 50(a)(i) Delegirane uredbe (EU) 2019/33). V tretjem odstavku sta bila izbrisana dva tradicionalna izraza, ker se ne uporabljata.

7. **Posodobitev certifikacijskih organov in veljavne zakonodaje**

Opis

Seznam pooblaščenih nadzornih organov in sklic na veljavne predpise EU sta bila posodobljena.

Točki 8 in 9 specifikacije proizvoda sta bili spremenjeni, vendar to ne vpliva na enotni dokument.

To je standardna sprememba, saj gre za posodobitev seznama certifikacijskih organov in veljavne zakonodaje. Ta sprememba zato ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog

Te informacije je bilo treba posodobiti.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Almansa

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

1. *Suha bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Bela vina so lahka vina s srednjim deležem alkohola in segajo od svetlo rumene do bolj zlato rumene barve. Prevladujejo sadne zaznave, ki se lahko prepletajo z aromami po lesu in praženem. Dobra vsebnost kislin, sveži in sadni okusi. Lahko se pojavi rahel okus po lesu in praženem.

Vina rosé so od jagodno do malinovo rožnate ali lososove barve. So sveža, lahka in srednje kisla. V ustih so živahna in sadna.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz ustrezne zakonodaje EU.

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

2. *Polsuha, polsladka in sladka vina, vina rosé in rdeča vina*

KRATEK OPIS

Videz in aroma teh vin spominjata na videz in aromo drugih suhih vin, pridelanih iz iste sorte.

Glede na delež alkohola ter vsebnost kislin in ostanka sladkorja so uravnoteženega okusa.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz ustrezne zakonodaje EU.

* Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida: 180 mg/l, če vsebnost skupnih sladkorjev presega 5 g/l, izraženih kot fruktoza in glukoza, in zakonska omejitev, če je vsebnost skupnih sladkorjev nižja od 5 g/l, izraženih kot fruktoza in glukoza.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

3 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

16,7

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

3. *Suho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Srednje do zelo intenzivna barva, z odtenki od rdeče do vijolične, škrlatne, granatne, češnjeve ali rubinaste barve, lahko z opečnato rdečimi odtenki.

Srednje do zelo intenzivno vino s čistimi aromami, hkrati dopušča arome po lesu in praženem.

Srednje do zelo intenzivna, dobro uravnotežena in dobro strukturirana vina, ki imajo lahko značilen okus po lesu s pridihom po praženem.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz ustrezne zakonodaje EU.

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)

11,7

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

150

4. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Vino ima drobne obstojne mehurčke, bela vina so svetlih do zlatorumenih odtenkov, svetleča, vina rosé so rožnatih do opečnatih odtenkov. Arome so čiste in sadne. Arome vin „reserva“ so intenzivne. Vino je v ustih uravnoteženo, s strukturo, ki je blagega okusa.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz ustrezne zakonodaje EU.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

10

Najnižja vsebnost skupnih kislin

3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

13,3

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

185

5. **Enološki postopki**

5.1. ***Posebni enološki postopki***

Posebni enološki postopek

Pri ekstrakciji mošta ali vina in ločevanju od tropin je treba uporabiti ustrezen pritisk, da donos ne preseže 74 litrov vina na 100 kilogramov rdečega grozdja in 70 litrov vina na 100 kilogramov belega grozdja.

Za proizvodnjo rdečih vin je najkrajši čas maceracije 48 ur.

Mešanje belih in rdečih sort ni dovoljeno.

Lesene posode, ki se uporabljajo v postopkih staranja, morajo biti izdelane iz hrasta in imeti prostornino, ki ustreza prostorninskim omejitvam, ki jih določa veljavna zakonodaja za uporabo nekaterih tradicionalnih izrazov.

Staranje v sodih.

5.2. ***Največji donosi***

Bele sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

7 860 kilogramov grozdja na hektar

55 hektolitrov na hektar

Rdeče sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

6 430 kilogramov grozdja na hektar

47,58 hektolitrov na hektar

Bele sorte vinske trte v brajdah

11 430 kilogramov grozdja na hektar

80 hektolitrov na hektar

Rdeče sorte vinske trte v brajdah

10 000 kilogramov grozdja na hektar

74 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje zajema parcele in podparcele v naslednjih občinah:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: območje, omejeno s cesto AB-402 (med Hornio in Vento de Alhama), ki na eni strani meji na občini Pétrola in Corral Rubio, na drugi pa na občine Bonete, Higueruela in Hoya Gonzalo.

7. **Glavne sorte vinske trte**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Opis povezave**

8.1. ***Vino***

Proizvodno območje označbe porekla Almansa je v prehodni regiji. Vinogradi so na planotah, za katere so značilna prepustna tla, bogata s kalcijem in revna s hranilnimi snovmi. Količina padavin je majhna in na leto ne preseže 250 mm. Majhna količina padavin, prepustnost tal in majhen donos omogočajo proizvodnjo vin z intenzivno aromo in barvo.

8.2. ***Kakovostno peneče vino***

Skrajne temperature in tla, bogata s kalcijem, omogočajo gojenje dovoljenih sort, ki dajejo vinu polnost in uravnoteženost. Podobno pomanjkanje padavin in ure sončne svetlobe ustvarjajo delež naravnega alkohola, ki omogoča proizvodnjo vin s predpisanimi deleži naravnega alkohola. Za proizvodnjo penečih vin se vina iz prejšnjega odstavka uporabljajo kot osnovno vino, zato opis njihove povezave velja tudi za peneča vina.

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

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Da se lahko vino označi z imenom ene sorte vinske trte, mora vsaj 85 % grozdja izhajati iz navedene sorte, kar mora biti evidentirano v vinskih registrih.

Povezava na specifikacijo proizvoda

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf