

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 5/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Valdepeñas”

PDO-ES-A0051-AM03

Data przekazania informacji: 4.10.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana minimalnego udziału procentowego czerwonych odmian winorośli w tradycyjnym winie czerwonym (pkt 3.1.8 specyfikacji produktu, jednolity dokument pozostaje niezmienny)

Opis i uzasadnienie

Udział procentowy czerwonych odmian winorośli w produkcji tradycyjnego wina czerwonego zostaje zwiększony z 50 % do 85 %.

Nowy opis

3.1.8 Tradycyjne wino czerwone: wino to produkuje się z zatwierdzonych odmian winorośli, z czego co najmniej 85 % muszą stanowić czerwone odmiany winorośli. Pozostała część musi mieć taki sam skład jak wina czerwone, w przypadku których maceracja i fermentacja zachodzą w temperaturze nieprzekraczającej 28 °C i trwają od 10 do 15 dni.

Uzasadnienie

Od czasu objęcia nazwą pochodzenia przedmiotowego obszaru uprawy winorośli wino tradycyjne produkuje się przez łączenie białych i czerwonych odmian (airén i tempranillo). Stanowi to tradycyjną praktykę winiarską.

Praktyka ta zapewnia szczególne właściwości analityczne wina, dzięki którym można rozróżnić poszczególne jego rodzaje.

Obecnie na rynku panuje tendencja do produkcji win czerwonych o silniejszej dominacji odmian czerwonych, przez co w praktyce stopniowo zmniejsza się ilość winogron białych wykorzystywanych do produkcji tych win. Metody produkcji dostosowano jednak w celu zachowania charakterystycznego zróżnicowania właściwości analitycznych.

Dzięki temu dostosowaniu proces produkcji tradycyjnego wina ewoluuje zgodnie z tendencjami rynkowymi bez zmiany szczególnego charakteru tego wina stanowiącego element gamy win produkowanych na odnośnym obszarze.

2. Korekta błędów w parametrach analitycznych (pkt 2.1 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Opis

Dokonano zmiany definicji wyjątków dotyczących maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. Wyjątki te wskazano w odniesieniu do win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich, natomiast niniejszy wniosek dotyczy ich wskazania w odniesieniu do win o zawartości cukru resztkowego powyżej 5 g/l.

Uzasadnienie

Zapewnienie zgodności z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2019/934.

W specyfikacji produktu wykryto błąd redakcyjny dotyczący maksymalnej zawartości dwutlenku siarki w winach. Korektę tego błędu w specyfikacji produktu należy także odzwierciedlić w jednolitym dokumencie.

Ponadto dokonano korekty maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu (w % objętości), w miejsce której omyłkowo przedstawiono wartości minimalnej objętościowej zawartości alkoholu w odniesieniu do każdego z rodzajów wina. Było to spowodowane błędem w transkrypcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Valdepeñas

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

WINO BIAŁE

Wygląd

Szata jasnożółta z zielonkawymi lub bursztynowymi refleksami. Wino fermentowane w beczce: szata słomkowożółta ze złotymi lub zielonkawymi refleksami. Wino poddane maceracji węglowej: szata jasnożółta z zielonkawymi lub bursztynowymi refleksami. Wino dojrzewane w dębie: szata słomkowożółta ze złotymi lub zielonkawymi refleksami. „Crianza”: szata żółta z bursztynowymi refleksami i złotymi tonami.

Aromat

Czyste i świeże aromaty pierwotne i umiarkowanie intensywne owocowość. Wino fermentowane w beczce: złożony aromat z subtelnymi nutami beczkowymi. Wino poddane maceracji węglowej: czyste i świeże aromaty pierwotne i umiarkowanie intensywne owocowość. Wino dojrzewane w dębie: złożony aromat z nutami beczkowymi. „Crianza”: umiarkowanie intensywne aromaty z nutami od wanilii do grzanki.

Smak

Łagodny, lekki i owocowy, o wyważonej strukturze. Wino fermentowane w beczce i dojrzewane w dębie: gładki, wyważony i cielisty, z długim finiszem. Wino poddane maceracji węglowej: gładki, lekki i owocowy, o wyważonej strukturze. „Crianza”: gładki, wyważony i cielisty, ze średnim finiszem.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Zawartość dwutlenku siarki musi wynosić mniej niż 240 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

WINO RÓŻOWE

Wygląd

Szata różowa z czerwonymi i fioletowymi refleksami.

Aromat

Umiarkowanie intensywny aromat, czysty, świeży i owocowy, z nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki).

Smak

Mocny na podniebieniu z nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i kwasowości od średniej do wysokiej.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Zawartość dwutlenku siarki musi wynosić mniej niż 240 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

WINO CZERWONE, WINO CZERWONE FERMENTOWANE W BECZCE, WINO CZERWONE PODDANE MACERACJI WĘGLOWEJ, WINO CZERWONE DOJRZEWANE W DĘBIE

Wygląd

Szata wiśniowoczerwona/purpurowa, czysta, lśniąca, o dużej głębi. Wino fermentowane w beczce: szata wiśniowa z nutami wpadającymi w barwę owocu granatu, czysta, lśniąca, o dużej głębi. Wino poddane maceracji węglowej: szata wiśniowa z nutami fioleto, czysta, o dużej głębi. Wino dojrzewane w dębie: szata wiśniowa z nutami granatu lub fioletowymi, o dużej głębi.

Aromat

Intensywny aromat dojrzałych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), typowy dla odmian użytych do produkcji. Wino fermentowane w beczce: średnio intensywne, czyste aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i delikatne aromaty beczkowe. Wino poddane maceracji węglowej: czyste owocowe aromaty o intensywności od średniej do wysokiej. Wino dojrzewane w dębie: złożony aromat z nutami beczkowymi.

Smak

Mięsisty, wytrawny, o wyważonej zawartości tanin, kwasowości średniej do wysokiej i przyjemnym posmaku. Wino fermentowane w beczce: średnio intensywne, czyste aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i delikatne aromaty beczkowe. Wino poddane maceracji węglowej: intensywny, owocowy i wyważony smak. Wino dojrzewane w dębie: łagodny, wyważony i cielisty smak z długim finiszem.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Zawartość dwutlenku siarki musi wynosić mniej niż 180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

TRADYCYJNE WINO CZERWONE

Wygląd

Szata czysta, fioletowoczerwona lub czerwona wpadająca w barwę owocu granatu.

Aromat

Śmiałe, owocowe wino z aromatami pierwotnymi i średnią intensywnością aromatu.

Smak

Średnia zawartość tanin, zrównoważona zawartość alkoholu/kwasowość, z długim finiszem.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Zawartość dwutlenku siarki musi wynosić mniej niż 180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

WINO MUSUJĄCE

Wygląd

Szata jasna lub złota z lśniącymi tonami. Drobne i trwałe pęcherzyki.

Aromat

Czyste owocowe aromaty o umiarkowanej intensywności.

Smak

Szeroki i wyważony.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Nadciśnienie CO₂ (w temperaturze 20 °C): powyżej 3,5 atmosfery.

Jeżeli nie podano parametrów, należy przestrzegać mających zastosowanie przepisów.

Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

WINA CZERWONE KLASY „CRIANZA”, „RESERVA” I „GRAN RESERVA”

Wygląd

„Crianza”: intensywnie wiśniowa szata z purpurowymi tonami. „Reserva”: szata czerwona wpadająca w barwę owocu granatu z tonami ochrowymi, czysta i gładka, o średniej do dużej głębi. „Gran Reserva”: szata rubinowa z nutami terakotowymi, o średniej do dużej głębi.

Aromat

„Crianza”: czysty, mocny, intensywny aromat dojrzałych owoców, z wyróżniającymi się nutami beczkowymi. „Reserva”: intensywny aromat dojrzałych owoców i przypraw oraz aromaty typowe dla win dojrzewających w butelce. „Gran Reserva”: intensywny, złożony aromat korzenny z nutami wskazującymi na właściwe dojrzewanie w butelce.

Smak

„Crianza”: intensywny smak, przyjemny na podniebieniu, z nutami dojrzałych owoców, o dobrze zrównoważonej zawartości tanin, ze średnim finiszem. „Reserva”: intensywny aromat dojrzałych owoców i przypraw oraz aromaty typowe dla win dojrzewających w butelce. „Gran Reserva”: mięsisty, aksamitny, okrągły i wyważony, z długim finiszem.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi być zgodna z ograniczeniami prawnymi określonymi w odpowiednich przepisach UE.

Zawartość dwutlenku siarki musi wynosić mniej niż 180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologiczne**a) Podstawowe praktyki enologiczne***Szczególna praktyka enologiczna*

Temperatura fermentacji win białych musi być monitorowana i nie może przekraczać 18 °C. Jeżeli w maceracji wykorzystuje się skórki owoców, należy ją przeprowadzić przez okres od jednego dnia do sześciu dni, a temperatura fermentacji może wynosić maksymalnie 25 °C.

W przypadku win różowych maceracja trwa od 12 do 48 godzin, a temperatura fermentacji musi być niższa niż 25 °C. Następnie przeprowadza się etap *débourbage* przy użyciu metody statycznej i zastosowaniu wolnej fermentacji; proces ten trwa co najmniej pięć dni w temperaturze kontrolowanej poniżej 18 °C.

W przypadku win czerwonych moszcz maceruje się razem ze skórkami przez co najmniej 48 godzin w temperaturze kontrolowanej poniżej 28 °C.

Po *décuvage* i tłoczeniu dalszą fermentację przeprowadza się bez skórek w temperaturze kontrolowanej, która nie może przekraczać 25 °C.

b) Maksymalne zbiory

Białe odmiany winorośli

8 000 kg winogron z hektara

Białe odmiany winorośli

56,00 hektolitrow z hektara

Czerwone odmiany winorośli

7 500 kg winogron z hektara

Czerwone odmiany winorośli

52,50 hektolitra z hektara

Białe odmiany winorośli w trzecim roku po szczepieniu

3 750 kg winogron z hektara

Białe odmiany winorośli w trzecim roku po szczepieniu

26,25 hektolitra z hektara

Czerwone odmiany winorośli w trzecim roku po szczepieniu

3 000 kg winogron z hektara
Czerwone odmiany winorośli w trzecim roku po szczepieniu
21 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ten znajduje się w południowej części prowincji Ciudad Real i obejmuje terytoria następujących gmin:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva i częściowo terytoria gmin: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel i Torre de Juan Abad.

7. Główne odmiany winorośli

VERDEJO
CABERNET SAUVIGNON
SYRAH
TEMPRANILLO – CENCIBEL
MACABEO – VIURA
AIREN

8. Opis związku lub związków

Suchy klimat kontynentalny i dominacja gleb wapiennych, które występują na obszarze produkcji, powodują, że rosnącym tu winoroślom brakuje wody. W związku z tym dają one mniej owoców, ale bardziej dojrzałych. Gleby wapienne (które charakteryzują się wysokim pH od 7,5 do 8,5) umożliwiają łatwą penetrację korzeni, odbijają promienie słoneczne i stanowią rezerwuuar ciepła słonecznego w porze nocnej. Są to dobre warunki do produkcji dobrze zbudowanych, złożonych i eleganckich win czerwonych.

Pod koniec lata wysokie temperatury stają się łagodniejsze, umożliwiając powolniejsze dojrzewanie końcowe, co sprzyja powstawaniu związków polifenolowych i zachowaniu aromatów.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

W przypadku gatunkowego wina musującego objętego ChNP „Valdepeñas” na etykietach można stosować określenia „Premium” i „Reserva”.

Link do specyfikacji produktu

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