

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

(2019/C 325/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Valdepeñas”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0051-AM02

Data przekazania informacji: 24.7.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana maksymalnej wydajności (pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Zmieniona zostaje maksymalna wydajność z hektara:

- odmiany winogron białych: 8 000 kg/ha i 56,00 hl/ha,
- odmiany winogron czerwonych: 7 500 kg/ha i 52,50 hl/ha.

Plony z zarejestrowanej winnicy w pierwszym lub drugim roku po szczepieniu nie mogą być stosowane w produkcji win objętych ChNP „Valdepeñas”.

Maksymalna dopuszczalna wydajność z hektara w winnicach w trzecim roku po szczepieniu jest następująca:

- odmiany winogron białych: 3 750 kg/ha i 26,25 hl/ha,
- odmiany winogron czerwonych: 3 000 kg/ha i 21,00 hl/ha.

W przypadku przekroczenia tej wydajności do produkcji win objętych ChNP „Valdepeñas” nie można wykorzystać żadnych plonów z uprawy winorośli na danej działce.

Uzasadnienie: w przypadku produkcji ChNP „Valdepeñas” maksymalna wydajność z hektara jest jedną z najniższych w Hiszpanii. Praktyki uprawy stosowane na przestrzeni ostatnich lat przyczyniły się do wzrostu wydajności z hektara, w dużej mierze poprzez systemy nawadniania w większości prowadzonych obecnie winnic, przejście z tradycyjnych metod uprawy, które polegały na prowadzeniu winorośli w formie głowy, na systemy prowadzenia winorośli z wykorzystaniem palikowania, a także poprzez wprowadzenie nowych odmian. Zwiększona wydajność spowodowała, że należało zmienić maksymalną wydajność z hektara zgodnie z obecną sytuacją w winnicach na obszarze, tak aby bardziej dostosować ją do produkcji na obszarach sąsiadujących.

**2. Roczna zmiana maksymalnej wydajności w związku z warunkami pogodowymi (pkt 8 specyfikacji produktu; jednolity dokument pozostaje bez zmian)**

Opis i uzasadnienie

Do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis:

Denominación de Origen Valdepeñas Asociación Interprofesional (międzybranżowe stowarzyszenie producentów win objętych nazwą pochodzenia „Valdepeñas”) może raz do roku zmienić maksymalną wydajność z hektara ustaloną w pkt 5. Maksymalną wydajność z hektara, którą wskazano w pkt 5, można zwiększyć nie więcej niż o 10 %, tj. do 8 800 kg z hektara w przypadku odmian winogron białych i 8 250 kg z hektara w przypadku odmian winogron czerwonych. W zależności od warunków w danym roku winiarskim Denominación de Origen Valdepeñas Asociación Interprofesional może również obniżyć maksymalną dopuszczalną produkcję o 10 % wydajności z hektara, którą wskazano w pkt 5, tj. do 7 200 kg z hektara w przypadku odmian winogron białych i 6 750 kg z hektara w przypadku odmian winogron czerwonych.

W tych granicach w odniesieniu do danego roku winiarskiego Denominación de Origen Valdepeñas Asociación Interprofesional może zezwolić na maksymalnie 10-procentową nadwyżkę produkcji z tytułu warunków pogodowych, tj. 9 680 kg z hektara w przypadku odmian winogron białych i 9 075 kg z hektara w przypadku odmian winogron czerwonych. Nadwyżka produkcyjna, którą uzyskano w związku z warunkami pogodowymi, nie może zostać wprowadzona do obrotu pod ChNP „Valdepeñas”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie: W związku z obecnie stosowanymi systemami uprawy, które umożliwiają większy wzrost rośliny, w latach korzystnych pod względem opadów i nasłonecznienia gęstość ulistnienia winorośli umożliwia prawidłowe dojrzewanie zwiększonej liczby owoców bez spadku jakości. Jest to możliwe, ponieważ w takich warunkach cykl życia winorośli odbywa się prawidłowo.

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 starzejące się w beczce 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 subtelnymi nutami beczkowymi. *Crianza*: umiarkowanie intensywne aromaty z nutami od wanilii do grzanki.

Smak

Łagodny, lekki i owocowy, o wyważonej strukturze. Wino starzejące się w beczce i dojrzewane w dębie: gładki, wyważony i cielisty, z długim finiszem. Wino poddane maceracji węglowej: gładki, łagodny, lekki i owocowy, o wyważonej strukturze. *Crianza*: gładki, wyważony i cielisty, ze średnim finiszem.

Ogólne właściwości analityczne

|   |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 11   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 11   |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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 jasnorożowa z czerwonymi i fioletowymi refleksami.

## Aromat

Umiarkowanie intensywny aromat, czysty, świeży i owocowy, z nutami czerwonych owoców.

## Smak

Mocny na podniebieniu z nutami czerwonych owoców i kwasowości od średniej do wysokiej.

| Ogólne właściwości analityczne  |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 11,5                                       |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 11,5                                       |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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 STARZEJĄCE SIĘ 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 granatu, czysta, lśniąca, o dużej głębi. Wino poddane maceracji węglowej: szata wiśniowa z nutami granatu, czysta, lśniąca, o dużej głębi. Wino dojrzewane w dębie: szata wiśniowa z nutami granatu lub fioletowymi, o dużej głębi.

## Aromat

Intensywny aromat dojrzałych czerwonych owoców, typowy dla odmian użytych do produkcji. Wino fermentowane w beczce: średnio intensywny, czyste aromaty czerwonych owoców 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: czyste, średnio intensywny aromaty czerwonych owoców i lekkie aromaty beczkowe. Wino poddane maceracji węglowej: intensywny, owocowy i wyważony smak. Wino dojrzewane w dębie: łagodny, wyważony i cielisty smak z długim finiszem.

| Ogólne właściwości analityczne  |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 12,5                                       |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 12,5                                       |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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

Czysta, fioletowoczerwona lub granatowoczerwona szata.

## Aromat

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

## Smak

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

## Ogólne właściwości analityczne

|   |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 12   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 12   |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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 lśniącoymi tonami. Drobne i trwałe pęcherzyki.

## Aromat

Czyste owocowe aromaty o umiarkowanej intensywności.

## Smak

Szeroki i wyważony.

— Nadciśnienie CO<sub>2</sub> (w temperaturze 20 °C): powyżej 3,5 atmosfery.

— Jeżeli nie podano parametrów, należy przestrzegać mających zastosowanie przepisów.

## Ogólne właściwości analityczne

|   |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 11   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 11   |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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 granatowoczerwona 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.

## Ogólne właściwości analityczne

|   |  |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 12,5                                       |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 12,5                                       |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 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 winiarskie

## a) Podstawowe praktyki enologiczne

## Szczególne praktyki enologiczne

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 do sześciu dni, a temperatura maceracji może wynosić maksymalnie 25 °C.

W przypadku win różowych maceracja trwa od 12 do 48 godzin, a temperatura fermentacji nie może przekraczać 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, która nie może przekroczyć 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

## Odmiany winogron białych

8 000 kg winogron z hektara

## Odmiany winogron białych

56,00 hektolitrow z hektara

Odmiany winogron czerwonych

7 500 kg winogron z hektara

Odmiany winogron czerwonych

52,50 hektolitrow z hektara

Odmiany winogron białych w trzecim roku po szczepieniu

3 750 kg winogron z hektara

Odmiany winogron białych w trzecim roku po szczepieniu

26,25 hektolitrow z hektara

Odmiany winogron czerwonych w trzecim roku po szczepieniu

3 000 kg winogron z hektara

Odmiany winogron czerwonych 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

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

#### 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 i 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/modificacion\\_Pliego\\_Condiciones\\_2019\\_Valdepenas.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/modificacion_Pliego_Condiciones_2019_Valdepenas.pdf)

---