

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(Vallegarcía (ChNP))**

(2019/C 57/09)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Vallegarcía” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Vallegarcía”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Vallegarcía” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„VALLEGARCÍA”

PDO-ES-02085

Data złożenia wniosku: 13.4.2015

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Vallegarcía”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis win

Wino białe

Wino białe o intensywnej żółtej barwie, cechujące się aromatami owoców pestkowych, owoców tropikalnych i białych kwiatów o średniowysokiej intensywności. W tle ziołowe aromaty lawendy i rozmarynu oraz dymny finisz. Smak jest gładki w ataku, aksamitny, wyważony, świeży i okrągły. Przyjemny środek o aromatach owoców pestkowych oraz dymny i lekko gorzki finisz.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,1 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

Wino czerwone

Wino czerwone o intensywnej czerwonej barwie, przy krawędzi kieliszka przechodzącej w kolor owocu granatu lub kolor rubinowy i owocu granatu, o pięknej szacie. Smak o średniowysokiej intensywności, z wyczuwalnymi aromatami czerwonych owoców, krzewów i minerałów śródziemnomorskich lub też balsamicznymi akcentami lawendy i aromatami przypalonego drewna. Okrągły smak o lekkim ataku, wyważony, lekko taninowy.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12

Minimalna kwasowość ogólna	4,2 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki wytwarzania wina

a) **Podstawowe praktyki enologiczne**

Praktyka zarządzania uprawami

Winogrona zbiera się wyłącznie ręcznie i umieszcza w skrzyniach. Pierwsze sortowanie winogron odbywa się w winnicy po ścięciu kiści, a drugie na stole do sortowania w pomieszczeniu wydzielonym do odbioru winogron w wytwórni wina.

Ograniczenie związane z procesem produkcji wina

Winogrona podaje się na poziomie powyżej górnego wlotu zbiornika, dzięki czemu w rurach nie powstaje ciśnienie, a zatem winogrona są poddawane łagodniejszej obróbce.

Podczas napełniania zbiornika miazga przechodzi przez rurowy wymiennik ciepła, gdzie obniżana jest temperatura. Sprawia to, że zbiorniki pozostają zimne na okres, który może się różnić, w stosownych przypadkach, w zależności od uznania zespołu enologów. Ta maceracja, która odbywa się przed fermentacją, umożliwia wydobywanie wszystkich aromatów obecnych w winogronach do roztworu wodnego i sprawia, że kolor jest stabilniejszy.

Po procesie maceracji na zimno winogrona białe wyciska się, a otrzymany w ten sposób moszcz gromadzi się aż do uzyskania odpowiedniej mętności wynoszącej 400–800 NTU. Gdy proces fermentacji rozpocznie się, moszcz przenosi się w zmiennych proporcjach do nieużywanych beczek z francuskiego dębu, w których moszcz fermentuje i dojrzewa na osadzie przez 4–6 miesięcy. W procesie fermentacji alkoholowej win białych i czerwonych stosuje się zarówno naturalne, jak i wyselekcjonowane drożdże. Wina białe fermentują w niskich temperaturach: min. 15 °C, maks. 26 °C. Należy również pamiętać o proporcji moszczu fermentującego w beczkach. Wina czerwone fermentują w temperaturze minimalnej 15 °C i maksymalnej 30 °C. Czas napełniania zbiorników i maceracji różni się w zależności od oceny technicznej zespołu enologów i wynosi od 7 do 28 dni.

Beczki z winem czerwonym opróżniane są ręcznie. Wytłoki trafiają do prasy pneumatycznej bez użycia pomp, pod wpływem siły ciężkości, a następnie przenosi się je do używanych beczek, gdzie są przechowywane do momentu degustacji. Po uzyskaniu wszystkich rodzajów wina (zarówno obciekowego, jak i wytłaczanego) oraz po zakończeniu procesu fermentacji jabłkowo-mlekowej komitet enologów przeprowadza degustację wszystkich win, po czym przygotowuje się poszczególne kupaże. Następnie wina te leżakują w beczkach z francuskiego dębu.

Przed wprowadzeniem do obrotu wina leżakują w butelkach przez okresy różnej długości.

b) **Maksymalne zbiory**

Odmiana Viognier

11 500 kg winogron z hektara

75 hektolitrów z hektara

Odmiana Syrah

9 250 kg winogron z hektara

60 hektolitrów z hektara

Odmiana Merlot

8 500 kg winogron z hektara

55 hektolitrów z hektara

Odmiana Cabernet Sauvignon

8 500 kg winogron z hektara

55 hektolitrów z hektara

Odmiana Cabernet Franc

11 500 kg winogron z hektara

75 hektolitrów z hektara

Odmiana Petit Verdot

14 600 kg winogron z hektara

95 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszarem geograficznym jest działka katastralna 448 w strefie 9 gminy Retuerta del Bullaque położonej w prowincji Ciudad Real. Obejmuje ona 1 521 hektarów.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Cabernet Sauvignon

Syrah

Viognier

8. Opis związku lub związków

Środowisko (czynniki naturalne i ludzkie)

a) Vallegarcía to nazwa doliny o specyficznym podłożu geologicznym, znanym jako Raña del Fresno, charakteryzującym się szczególnym ukształtowaniem gleby. W związku z tym winogrona uprawiane na tym obszarze posiadają wyjątkowe cechy charakterystyczne (bardzo intensywny smak, o wysokiej jakości aromatu i długo utrzymujący się na podniebieniu). Ponadto wysoka kwasowość i niskie pH gleb Vallegarcía są nietypowe w porównaniu z podobnymi obszarami klimatycznymi. Vallegarcía jest winnicą położoną na glebach o wyjątkowej klasyfikacji edafologicznej w porównaniu z innymi winnicami regionu Kastylii-La Mancha. W projekcie badawczym Uniwersytetu Kastylii-La Mancha (UCLM) zatytułowanym „Gleby do uprawy winorośli w Kastylii-La Mancha: wpływ na skład winogron” (ang. „Wine-growing soils in Castile-La Mancha: influence on the composition of the grape”) profile zbadane w Vallegarcía sklasyfikowano zgodnie z taksonomią gleb jako typowe gleby Palexerult (Soil Survey Staff, 2006), z kolei układ czarnoziemów jest typowy dla gleb raña (Vidal *et al.*, 2004). Spośród gleb do uprawy winorośli zbadanych w projekcie badawczym, tylko trzy profile Vallegarcía należą do tego układu. W ramach systemu klasyfikacji FAO (2007) trzy profile przeanalizowane w sprawozdaniu UCLM – P1, P2 i P3 – sklasyfikowano odpowiednio jako Cutanic Alisol (żelazisty, chromowy), Cutanic Alisol (żelazisty, szkieletowy) i Cutanic Alisol (żelazisty, szkieletowy).

Ponadto wysoka kwasowość gleb znajduje odzwierciedlenie w poziomach pH win i ich równowadze smakowej na podniebieniu.

Niska zawartość wapnia i wysoka zawartość krzemionki, żelaza i glinu są całkowicie nietypowe dla gleb do uprawy winorośli w regionie Kastylii-La Mancha. Warto porównać zawartość powyższych pierwiastków w glebie na omawianym obszarze z ich zawartością w glebach wapiennych, które zwykle wykorzystuje się do uprawy winorośli w regionie. Zgodnie z danymi pochodzącymi z analizy Amorós *et al.* (2012b) zawartość wapnia w glebie Vallegarcía znacznie różni się od poziomów, które można znaleźć w wierzchniej warstwie gleb wapiennych (10,4 g·kg⁻¹ v. 230 g·kg⁻¹). Z drugiej strony poziomy krzemu (345,9 g·kg⁻¹) i żelaza (26,5 g·kg⁻¹) w glebach omawianego obszaru są znacznie wyższe w porównaniu z glebami wapiennymi, na których uprawia się winorośl w regionie Kastylii-La Mancha (odpowiednio 127,5 i 16,65 g·kg⁻¹). Poziom glinu obecnego w wierzchniej warstwie gleby wapiennej wynosi około 33,4 g·kg⁻¹, podczas gdy poziom ten w przypadku gleby Vallegarcía wynosi 57,8 g·kg⁻¹. Niska zawartość wapnia w glebie jest cechą charakterystyczną win Vallegarcía, która odróżnia je od innych win produkowanych w regionie Kastylii-La Mancha.

Warto zwrócić uwagę na wysoką średnią ilość pierwiastków zaklasyfikowanych jako metale ziem rzadkich (cer, lantan i neodym) w glebie Vallegarcía (odpowiednio 83,5, 44,5 i 36,5 mg·kg⁻¹) w porównaniu ze średnimi poziomami regionalnymi (odpowiednio 57,7, 23,5 i 21,6 mg·kg⁻¹) i światowymi (odpowiednio 55, 35,5 i 30,5 mg·kg⁻¹). Ogólnie rzecz biorąc, poziomy tych pierwiastków są wyższe w przypadku gleb kwaśnych niż w przypadku gleb wapiennych (Amorós *et al.*, 2012a);

b) wpływ rzeki Bullaque i zasilających ją strumieni otaczających wyznaczony obszar, a także świeżość powietrza w dolinach osłanianych przed północnymi wiatrami przez góry, tworzą mikroklimat dla winnicy, który łagodzi ekstremalne warunki zarówno zimą, jak i latem. Sprzyja to prawidłowemu i całkowitemu dojrzewaniu winogron;

c) duża zmienność temperatur między dniem i nocą spowodowana wysokością Vallegarcía nad poziomem morza, w połączeniu z obfitymi opadami deszczu na tym obszarze w porównaniu z innymi częściami regionu sprawiają, iż winogrona zyskują doskonałą strukturę taninową, która zwiększa zdadność win do leżakowania w beczce i butelce.

Opis wina

Wina Vallegarcía charakteryzują się okrągłym i wyważonym smakiem. Posiadają także doskonałą strukturę taniową, co nadaje im wyjątkową zdolność dojrzewania i sprawia, że nadają się do przechowywania przez długi czas. Wartości polifenoli w tych winach mogą osiągać ponad 50 meq/l, a intensywność koloru ponad 12 AU.

Za intensywny smak i jakość aromatów tych win odpowiadają mocne aromaty śródziemnomorskie (czystek, wrzos) i balsamiczne (tymianek, rozmaryn, lawenda), a także wysoki poziom minerałów (czarny lúpék, kwarcyt). Pozostawiają one gorzki posmak w tylnej części gardła, który wydłuża smak wina.

Związek

Niezwykłym zjawiskiem jest również wysoka kwasowość i niskie pH gleb wyznaczonego obszaru. To połączenie nadaje winom gorzki posmak w tylnej części gardła, który wydłuża smak wina.

Świeżość powietrza w dolinach i ochrona przed północnymi wiatrami, jaką zapewniają góry, działa łagodząco na klimat oraz sprawia, że smak win jest bardziej okrągły i wyważony. Duża zmienność temperatur między dniem a nocą, która jest spowodowana wysokością wyznaczonego obszaru nad poziomem morza, w połączeniu z obfitymi opadami deszczu sprawia, że winogrona zyskują doskonałą strukturę taniową, dzięki czemu wartości polifenoli w przedmiotowych winach osiągają ponad 50 meq/l, a intensywność koloru ponad 12 AU.

Mimo że wyznaczony obszar jest otoczony obszarem ChOG „Castilla”, jego właściwości znacznie się różnią od pobliskiego wyznaczonego obszaru ze względu na następujące czynniki:

Czynniki naturalne

Geologiczne podłoże Raña charakteryzujące się wysoką kwasowością i niskim pH, a także świeże powietrze w dolinach, obfite opady deszczu oraz ochrona, jaką zapewniają góry przed wiatrami północnymi, tworzą mikroklimat bardzo odmienny od sąsiedniego obszaru.

Duże zróżnicowanie pH warstwy wierzchniej gleby i warstwy podglebia, w tym maksymalne zróżnicowanie wynoszące 4,1 punktu w profilu 2 (pH = 8,9 w Ap i pH = 4,8 w Btg1), jak również niska zawartość wapnia, wysoka zawartość krzemionki, żelaza i glinu oraz obecność dużych ilości metali ziem rzadkich sprawiają, że Vallegarcía różni się od reszty obszaru Kastylii-La Mancha.

Czynniki ludzkie

Najbardziej oczywistymi różnicami między metodami produkcji win Vallegarcía a tymi produkowanymi na sąsiednich obszarach, które są objęte ChOG „Castilla”, są:

	ChOG „Castilla”	Vallegarcía	Różnice
Wina białe	≥9 % obj.	≥12 % obj.	Wyższa zawartość alkoholu
Wina czerwone	≥10 % obj.	≥12 % obj.	Wyższa zawartość alkoholu
Wina czerwone	≤18 meq/l	≤20 meq/l	Wyższa kwasowość lotna
Wina białe	≤16 000 kg/Ha	≤11 500 kg/Ha	Niższa produkcja z hektara
Wina czerwone	≤16 000 kg/Ha	≤14 600 kg/Ha	Niższa produkcja z hektara
		>50 meq/l	Większa zawartość polifenoli
		>12 AU	Bardziej intensywna barwa

Obszar wyznaczono na podstawie panujących w nim warunków środowiskowych (biorąc pod uwagę takie czynniki, jak zasięg geologicznego podłoża Raña o wysokim poziomie kwasowości i niskim pH oraz ochrona zapewniana przez góry). Na tym obszarze znajduje się tylko jedna wytwórnia wina produkująca wino, a jej właścicielem jest wnioskodawca.

Warto zauważyć, że wyznaczony obszar zajmuje 1 521 hektarów oraz że nie istnieją tam inne plantacje winorośli ani wytwórnie wina niż te, których właścicielem jest wnioskodawca.

Ponadto, jeżeli w przyszłości inni producenci będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, będą oni mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji. Scenariusz ten jest bardzo prawdopodobny, ponieważ wyznaczony obszar obejmuje 1 521 hektarów, a zatem znajduje się tam miejsce dla większej liczby wytwórni wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

Wina należy butelkować na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces produkcji kończy się drugim etapem leżakowania w butelce. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych rodzajów wina.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf
