C/2024/7448

18.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7448)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Valencia”

PDO-ES-A0872-AM05

Datum för meddelandet: 20.9.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. ROSÉVINER OCH RÖDA VINER HAR TAGITS BORT FRÅN KATEGORIN MOUSSERANDE KVALITETSVINER AV AROMATISK TYP

   Beskrivning:

   Roséviner och röda viner har strukits från vinkategori 6, dvs. mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ.

   Denna ändring gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

   Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

   Motivering:

   Det rör sig om vintyper som omfattas av produktspecifikationen men i själva verket inte framställs.

2. TVÅ NYA MÄRKNINGSTERMER HAR LAGTS TILL.

   Beskrivning:

   Märkningstermerna ”Vino de Pueblo” (byvin) eller ”Vi de Poble” (byvin) och ”Vino de parcela” (skiftesvin) eller ”Vi de parcel.la” (skiftesvin) har lagts till för vissa mindre geografiska enheter, och deras egenskaper och användningsvillkor har fastställts. Viner som märks på detta sätt har ett lägre skördeuttag av druvor per hektar och lägre avkastning vid utvinning, och det är inte tillåtet att på konstgjord väg öka alkoholhalten, med undantag för framställning av likörvin.

   Avsnitten 3, 5 och 8.b.v i produktspecifikationen och avsnitten 5 och 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

   Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

   Motivering:

   Syftet är att konsumenterna ska få mer information genom en mer exakt angivelse av ursprunget för de druvor som används för att framställa vissa viner, samtidigt som högre kvalitetskrav tillämpas på vinerna.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. AVGRÄNSNINGEN AV DELOMRÅDENA ALTO TURIA OCH VALENTINO HAR KORRIGERATS.

Beskrivning:

Tre kommuner (Alcublas, Andilla och Higueruelas) har tagits bort från delområdet Valentino och lagts till i delområdet Alto Turia.

Denna ändring gäller punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

Motivering:

De felaktiga platserna för dessa tre kommuner har korrigerats i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet.

4. FRAMSTÄLLNINGEN AV VISSA TYPER AV LIKÖRVINER BESKRIVS UTFÖRLIGARE.

Beskrivning:

Framställningsmetoden för likörviner som får märkas med uttrycken ”Moscatel de Valencia” eller ”Vino de Licor Moscatel de Valencia” och ”Vino Dulce” beskrivs utförligare, bland annat med information om att de framställs ”av druvmust eller en blandning av druvmust och vin”.

Denna ändring gäller punkt 8.b.v i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Hittills har det endast angetts att dessa viner bör framställas i enlighet med del II punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 (förordningen om en samlad marknadsordning). Genom att förtydliga innehållet i dessa regler blir ordalydelsen och därmed också producenternas skyldighet tydligare.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Valencia

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA2204 –

Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Kan lagras i träbehållare. Ren doft med god intensitet och fruktiga inslag. Frisk och fruktig smak med god syra och lång eftersmak.

Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 300 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Högsta halt av flyktiga syror, om den verkliga alkoholhalten är > 12,5 volymprocent: 18 mekv/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Roséviner och röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. Ren, intensiv doft med framträdande fruktiga aromer. Smaken präglas av god syra och är djärv och balanserad. Lång eftersmak. De röda vinerna tenderar att vara mörka till färgen, med främst röda toner och inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Doften har god intensitet och hög fruktighet.

Högsta halt av svaveldioxid: För roséviner 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre. För röda viner 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Högsta halt av flyktiga syror, om den verkliga alkoholhalten är > 12,5 volymprocent: 18 mekv/l för roséviner och 20 mekv/l för röda viner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Viner märkta med uttrycken ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Djupare färger än basvinet. De vita vinerna har mer intensiv gul färg. De röda vinerna kan ha tegelröda toner. Doften präglas av en balans mellan fruktighet och trä. Har en stimulerande eftersmak.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, samt 300 mg/l för vita viner och 250 mg/l för roséviner om sockerhalten är 5 g/l eller högre. För röda viner 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Högsta halt av flyktiga syror, om den verkliga alkoholhalten är > 12,5 volymprocent: 18 mekv/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Likörvin med vitt vin, rosévin eller rött vin som basvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

När det gäller de vita likörvinerna dominerar gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. De likörviner som har rosévin som basvin har rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. De röda likörvinerna har röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött eller rubinrött. Doften har god intensitet, särskilt när de är framställda på druvor av sorten moscatel. Söt och aptitretande smak samt balanserad med en kraftfull eftersmak.

Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 1,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Vitt mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Om basvinet är vitt har det främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Doften är ren och intensiv, med aromer som är specifika för druvsorten. Smaken är intensiv, med god syra. Vinerna är friska med välintegrerade bubblor.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Pärlande vitt vin, rosévin och rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Om basvinet är vitt har det främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Om basvinet är ett rosévin har det rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. Om basvinet är rött har det röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Doften är ren och intensiv, med aromer som är specifika för druvsorten. Smaken är frisk, fruktig och intensiv, med välintegrerade bubblor.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre. För röda viner 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är [5 g/l] eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *Vitt vin, rosévin och rött vin med uttrycket "Petit Valencia" på etiketten*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Egenskaperna är desamma som de egenskaper som beskrivs för vita viner, roséviner och röda viner.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, samt 300 mg/l för vita viner och 250 mg/l för roséviner om sockerhalten är 5 g/l eller högre. För röda viner 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Högsta verkliga alkoholhalt: 9 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 4,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

Lämpligt tryck måste användas för att utvinna vinet och skilja det från pressresterna så att avkastningen inte överstiger 82 liter must eller 76 liter vin per 100 kg druvor. Vin som erhållits genom att använda olämpligt tryck vid pressningen får under inga omständigheter användas för att framställa skyddade viner.

Högsta tillåtna avkastning vid utvinning för viner med uttrycket "Vino de parcela" eller "Vi de parcel.la" är 65 liter per 100 kg druvor.

De träfat som används till lagringen måste vara av ek och ha en rymd som överensstämmer med de volymgränser som fastställs i gällande lagstiftning för användning av vissa traditionella uttryck.

Följande druvsorter ska användas för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ: albariño, gewürztraminer, macabeo, alarije (malvasía riojana, subirat parent), moscatel de alejandría, moscatel de grano menudo och verdejo.

För viner med uttrycken "Vino de parcela" eller "Vi de parcel.la" är det inte tillåtet att på konstgjord väg öka alkoholhalten, med undantag för framställning av likörvin.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

9 100 kg druvor per hektar

2.

69,16 hektoliter per hektar

3. Blå druvsorter avsedda för viner med uttrycket ”Vino de pueblo” eller ”Vi de poble”

8 190 kilogram druvor per hektar

4.

62,24 hektoliter per hektar

5. Blå druvsorter avsedda för viner med uttrycket ”Vino de parcela” eller ”Vi de parcel.la”

5 460 kilogram druvor per hektar

6.

35,49 hektoliter per hektar

7. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

8.

91,20 hektoliter per hektar

9. Gröna druvsorter avsedda för viner med uttrycket ”Vino de pueblo” eller ”Vi de poble”

10 800 kilogram druvor per hektar

10.

82,08 hektoliter per hektar

11. Gröna druvsorter avsedda för viner med uttrycket ”Vino de parcela” eller ”Vi de parcel.la”

7 200 kilogram druvor per hektar

12.

46,80 hektoliter per hektar

13. Druvsorten moscatel de alejandría

16 000 kilogram druvor per hektar

14.

121,60 hektoliter per hektar

15. Druvsorten moscatel de alejandría avsedd för viner med uttrycket ”Vino de pueblo” eller ”Vi de poble”

14 400 kilogram druvor per hektar

16.

109,44 hektoliter per hektar

17. Druvsorten moscatel de alejandría avsedd för viner med uttrycket ”Vino de parcela” eller ”Vi de parcel.la”

9 600 kilogram druvor per hektar

18.

62,40 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det produktionsområde som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia består av mark i provinsen Valencia som delas in i mindre geografiska enheter, så kallade delområden som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen, bestående av följande kommuner:

a) Delområdet Alto Turia: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas och Tuéjar.

b) Delområdet Valentino: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo och Yátova.

c) Delområdet Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís och Yátova.

d) Delområdet Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada och Xàtiva.

Produktionsområdet består även av skiften som är upptagna i registret över vinodlingar och förvaltas av medlemmar av vinkooperativ eller ägare av vinanläggningar som är inskrivna i kontrollorganets register, vilka traditionellt har använts för framställning av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia och som är belägna på följande platser i kommunerna Almansa och Caudete i provinsen Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti och Casa Hondo i kommunen Almansa samt Vega de Bogarra, Derramador och El Angosto i kommunen Caudete.

Produktionsområdet inbegriper skiften tillhörande medlemmar i vinkooperativet La Viña Coop V i staden Villena, vilka är upptagna i registret över vinodlingar och traditionellt har använts för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia.

7. **Druvsort(er)**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA – MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Beskrivning av samband**

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia är kända för sin höga aromatiska intensitet, som beror på den vattenstress som vinstockarna utsätts för under våren och sommaren. Denna är en följd av högre temperaturer och evapotranspiration under dessa årstider.

Vinerna kännetecknas också av sin starka färgintensitet på grund av temperaturintervallet. Likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia är kända för sin höga aromatiska intensitet, som beror på den milda medeltemperaturen under året och vattenstressen under våren och sommaren.

Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia är kända för sin karakteristiska fruktighet, lätthet och balans. Dessa kännetecken är en följd av medelhavsklimatet, med milda temperaturer under hela året.

Pärlande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Valencia är fruktiga, lätta och balanserade på grund av den milda medeltemperaturen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beteckningen ”Valencia” måste vara väl synlig. Ett delområde får anges om alla druvor odlas där. Druvsortens namn får enbart användas om minst 85 % av druvorna som har använts för att framställa vinerna är av denna sort. Undantaget är likörvinerna ”Moscatel de Valencia” och ”Moscatel traditional de Valencia”, för vilka kravet är att endast druvsorten moscatel de alejandría får användas.

Uttryck som får användas i märkningen:

Uttrycket ”Vino Petit Valencia” får användas för unga viner med en verklig alkoholhalt på > 4,5 % och en total alkoholhalt på > 9 volymprocent, som har framställts med naturliga metoder.

Uttrycket ”Moscatel de Valencia” eller ”Vino de Licor Moscatel de Valencia” får användas för vin som till 100 % har framställts av druvor av sorten moscatel de alejandría och som har framställts i enlighet med punkt 3 c fjärde strecksatsen i del II i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013, dvs. av druvmust eller en blandning av druvmust och vin. Om druvmust med jäsningsrester och druvskal används vid framställningen måste uttrycket ”Tradicional” anges i märkningen.

Uttrycket ”Vino Dulce” får användas på likörviner som framställts i enlighet med punkt 3 c fjärde strecksatsen i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013, dvs. med druvmust eller en blandning av druvmust och vin.

Uttrycken ”Vino de Pueblo” eller ”Vi de Poble” samt kommunens geografiska namn får användas för viner där minst 85 % av druvorna kommer från skiften som tillhör kommunen i fråga. En andel om 15 % av druvorna får komma från vinodlingar som är registrerade i kommuner som gränsar till den berörda kommunens produktionsområde.

”Vino de Parcela” eller ”Vi de Parcel.la” får användas för viner där samtliga druvor kommer från ett skifte. De får komma från ett enda fastighetsskifte med delskiften eller från mer än ett skifte om det fastställs att de

— gränsar till varandra och tillhör samma egendom,

— har planterats samma år med samma grundstammar,

— är av samma druvsort.

Det traditionella uttrycket ”Primero de cosecha” (första skörden) får användas för röda viner, vita viner och roséviner framställda av druvor som skördats under skördens första tio dagar och buteljerade inom 30 dagar från slutet av skörden, med kravet att årgången ska anges på etiketten.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Anläggningarna för vinframställning och lagring måste vara belägna inom produktionsområdet. De får även vara belägna i de kommuner i den autonoma regionen Valencia som gränsar till kommunerna i det avgränsade geografiska området.

Länk till produktspecifikationen

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz