ANDET

# EUROPA-KOMMISSIONEN

## Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 5/06)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

**»Valdepeñas«**

**PDO-ES-A0051-AM03**

**Meddelelsesdato: 4.10.2019**

**BESKRIVELSE OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**

1. ***Ændring af minimumsprocentdelen af de blå druesorter i »traditionel rødvin« (punkt 3.1.8 i produktspecifikationen, enhedsdokumentet ændres ikke)***

   Beskrivelse og begrundelser

   Andelen af blå sorter i fremstillingen af »traditionel rødvin« er ændret til 85 %; den var tidligere 50 %.

   Ny beskrivelse:

   3.1.8) Traditionel rødvin: Vinen skal være fremstillet af godkendte sorter med et minimum af 85 % af blå sorter. Den resterende del er den samme som for rødvin med en udblødning-gæring på 10-15 dage ved en temperatur på højst 28 °C.

   Begrundelse:

   I vores vinområde er der fremstillet traditionel vin med grønne og blå druer (airén/tempranillo) siden indførelsen af oprindelsesbetegnelsen, idet der er tale om en traditionel metode.

   Denne metode giver vinen en række analytiske parametre, som kendetegner den i forhold til andre vine.

   For at følge de aktuelle markedstendenser kræves det, at der produceres rødvine med større præg af blå druesorter, hvorfor man løbende har mindsket andelen af grønne druer ved fremstillingen af vinene. Samtidig har man dog tilpasset produktionsmetoderne med henblik på at bevare de analytiske forskelle.

   Med denne tilpasning opnår man, at den traditionelle vin udvikles i overensstemmelse med udviklingen på markedet, samtidig med at man bevarer de specifikke kendetegn, der adskiller den fra andre vine i området.

2. **Korrektion af fejl i de analytiske grænser (punkt 2.1 i produktspecifikationen og 1.4 i enhedsdokumentet)**

   Beskrivelse og begrundelser

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

Beskrivelse:

Definition af undtagelserne for det maksimale svovldioxidindhold ændres. De blev angivet for halvtørre, halvsøde og søde vine, og der ansøges om, at de skal gælde for vin med restsukkerindhold på over 5 g/l.

Begrundelse:

Tilpasning til forskrifterne (Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934).

Da der er opdaget en fejl i varespecifikationen hvad angår maksimalt indhold af svovldioxid i vinene, rettes fejlen i varespecifikationen og også i enhedsdokumentet.

På samme måde rettes det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen (volumenprocent), idet det på grund af en transkriptionsfejl var det minimale totale alkoholindhold, der blev anført for hver type vin.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Valdepeñas

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

HVIDVIN

Udseende

Bleggul med grønlige eller ravfarvede nuancer. Gæret på fad: strågul med gyldne eller grønlige undertoner. Kulstofudblødning: bleggul med grønlige eller ravfarvede nuancer. Modning på egetræsfad: strågul med gyldne eller grønlige undertoner. »Crianza«: gul med ravfarvede nuancer og gyldne reflekser.

Aroma

Rene og friske primære aromaer med en mellemkraftig frugtagtig undertone. Gæret på fad: kompleks aroma med lette undertoner af opbevaring på fad. Kulstofudblødning: rene og friske primære aromaer med en mellemkraftig frugtagtig aroma. Modning på egetræsfad: kompleks aroma med lette undertoner af opbevaring på fad. »Crianza«: aroma af mellemhøj intensitet med antydninger af brændt vanilje.

Smag

Blød, let og frugtagtig, afbalanceret struktur. Gæret på fad og modnet på egetræsfad: blød, afbalanceret og fyldig smag med lang eftersmag. Kulstofudblødning: blød, let og frugtagtig, afbalanceret struktur. »Crianza«: blød, afbalanceret og fyldig smag med mellemlang eftersmag.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Svovldioxidindhold på under 240 mg/l for vin med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derover, udtrykt som glucose + fructose.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 11 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | 180 |

ROSÉVIN

Udseende

Rødlig med røde og violette nuancer.

Aroma

Mellemkraftig aroma, ren, frisk og frugtagtig, med antydninger af røde frugter.

Smag

Ren smag med antydninger af røde frugter, middelt til mellemhøjt syreindhold.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Svovldioxidindhold på under 240 mg/l for vin med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derover, udtrykt som glucose + fructose.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 11,5 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | 180 |

RØDVIN, RØDVIN PÅ FAD, RØDVIN KULSTOFUDBLØDNING, RØDVIN PÅ EGETRÆSFAD

Udseende

Kirsebærrødviolet, ren, lysende og tæt farve. Lagret på fad: kirsebærfarvet med granatrøde undertoner, lysende og tæt farve. Kulstofudblødning: kirsebærfarvet med violette undertoner, ren og tæt farve. Modning på egetræsfad: kirsebærfarvet med granatrøde eller violette undertoner, tæt farve.

Aroma

Intense aromaer af modne røde frugter, som er typisk for de druesorter, vinen fremstilles af. Lagret på fad: rene mellemintense aromaer af røde frugter og let aroma af fad. Kulstofudblødning: rene frugtagtige aromaer af mellemhøj intensitet. Modning på egetræsfad: kompleks aroma med lette undertoner af opbevaring på fad.

Smag

Fyldig, tør, afbalanceret tanninudtryk, mellemhøjt syreindhold og behagelig eftersmag. Lagret på fad: rene mellemintense aromaer af røde frugter og let aroma af fad. Kulstofudblødning: intens, frugtagtig og afbalanceret smag. Modning på egetræsfad: blød, afbalanceret og fyldig smag med lang eftersmag.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Svovldioxidindhold på under 180 mg/l for vin med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derover, udtrykt som glucose + fructose.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 12,5 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | 150 |

TRADITIONEL RØDVIN

Udseende

Violetrød farve — granatrød og ren.

Aroma

Rene, frugtagtige vine med primære aromaer og mellemhøj aromatisk intensitet.

Smag

Moderat tanninindhold med afbalanceret alkohol-/syrlighedsforhold og lang eftersmag.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Svovldioxidindhold på under 180 mg/l for vin med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derover, udtrykt som glucose + fructose.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 12 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | 150 |

MOUSSERENDE VIN

Udseende

Lyse eller gyldne og lysende undertoner. Fine og vedvarende bobler.

Aroma

Rene og frugtagtige aromaer af mellemkraftig intensitet.

Smag

Bred og afbalanceret.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Overtryk af $CO_2$ (ved 20 °C): over 3,5 atmosfærer.

Hvis der ikke er defineret parametre, skal de gældende bestemmelser i lovgivningen følges.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 11 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | |

RØDVIN AF TYPERNE »CRIANZA«, »RESERVA« OG »GRAN RESERVA«

Udseende

»Crianza«: intens kirsebærrød farve med violette undertoner. »Reserva«: granatrød farve med okkerfarvede undertoner, klar og letflydende, mellemkraftig intensitet. »Gran Reserva«: rubinrød farve med matte teglrøde nuancer, mellemkraftig intensitet.

Aroma

»Crianza«: ren, fri og intens aroma af moden frugt samt aromaer, der er specifikke for lagring på fad. »Reserva«: intens aroma af modne frugter, krydderier samt aroma, som er specifik for lagring på flaske. »Gran Reserva«: intens, sammensat, krydret, vidner om god lagring på flaske.

Smag

»Crianza«: intens og behagelig smag, med antydninger af moden frugt, god garvesyre og eftersmag af mellemlang tid. »Reserva«: intens aroma af modne frugter, krydderier samt aroma, som er specifik for lagring på flaske. »Gran Reserva«: fyldig, fløjlsblød, rund og harmonisk, lange eftersmag.

Det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal ligge inden for de begrænsninger, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Svovldioxidindhold på under 180 mg/l for vin med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derover, udtrykt som glucose + fructose.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt alkoholindhold (% vol.) | |
| Minimumsalkoholindhold (% vol.) | 12,5 |
| Totalt minimumssyreindhold | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter/l) | 10 |
| Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l) | 150 |

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

*Specifik ønologisk fremgangsmåde*

Temperaturen for hvidvinenes gæring bør kontrolleres og ikke overstige 18 °C. Hvis der foretages udblødning med presserester, skal dette strække sig over 1-6 dage, og gæringstemperaturen kan være på op til 25 °C.

For rosévinenes vedkommende skal udblødningen vare mellem 12 og 48 timer ved en temperatur på under 25 °C. Statisk klaring af mosten og langsom gæring i mindst 5 dage til ved kontrolleret temperatur på under 18 °C.

For rødvinenes vedkommende skal udblødning med presserester vare mindst 48 timer ved en kontrolleret temperatur på under 28 °C

Aftapning og presning, efterfølgende gæring uden presserester ved en kontrolleret temperatur på højst 25 °C.

b. ***Maksimalt udbytte***

Grønne druesorter

8 000 kg druer pr. hektar

Grønne druesorter

56,00 hl pr. hektar

Blå druesorter

7 500 kg druer pr. hektar

Blå druesorter

52,50 hl pr. hektar

Vindyrkningsarealer med grønne druesorter tredje år efter beskæring

3 750 kg druer pr. hektar

Vindyrkningsarealer med grønne druesorter tredje år efter beskæring

26,25 hl pr. hektar

Vindyrkningsarealer med blå druesorter tredje år efter beskæring

3 000 kg druer pr. hektar

Vindyrkningsarealer med blå druesorter tredje år efter beskæring

21 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Ligger syd for provinsen Ciudad Real i følgende kommuner:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle og Torrenueva og i en del af følgende kommuner: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel og Torre de Juan Abad.

7. **Primære druesorter**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det tørre kontinentale klima og den fremherskende forekomst af kalkholdig jord, der er fattig på organisk stof, i produktionsområdet bevirker, at vinstokken udsættes for vandstress, hvilket medfører lav produktion og god modning. Den kalkholdige jord (pH 7,5-8,5) giver lav modstandsdygtighed over for rodgennemtrængning, reflekterer sollyset og lagrer solens varme til om natten. Disse faktorer bidrager til fremstillingen af velstrukturerede, komplekse og elegante rødvine.

Hen imod sommerens slutning bliver de høje temperaturer lavere og fremmer den langsommere modning til sidst, hvilket betyder, at der udvikles flere polyphenolforbindelser og at aromaerne bevares.

9. **Yderligere væsentlige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

I den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De mousserende kvalitetsvine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Valdepeñas«, kan på mærkningen anvende angivelserne »Premium« og »Reserva«.

**Link til produktspecifikationen**

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