SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 5/06)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Datum der Mitteilung: 4.10.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Änderung des Mindestgehalts an roten Keltertraubensorten in „traditionellem Rotwein“ (Nummer 3.1.8 der Produktspezifikation, keine Änderung des Einzigen Dokuments)**

   Beschreibung und Änderungsgründe

   Bei der Herstellung von „traditionellem Rotwein“ wird der Prozentanteil roter Keltertraubensorten von 50 % auf 85 % angehoben.

   Neue Beschreibung:

   3.1.8.) Traditioneller Rotwein: Herstellung aus zugelassenen Sorten, davon mindestens 85 % rote Keltertraubensorten. Der Rest entspricht der Beschreibung der Rotweine mit Mazeration und Gärung während eines Zeitraums von 10 bis 15 Tagen bei einer Temperatur von höchstens 28 °C.

   Begründung:

   In unserem Weinbaugebiet wurde der traditionelle Wein seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung aus einer Mischung von weißen und roten Trauben (Airén/Tempranillo) hergestellt, da es sich um ein traditionelles Verfahren handelt.

   Durch dieses Verfahren erhält dieser Wein die für ihn typischen Analysemerkmale.

   Die derzeitigen Markttendenzen machen die Herstellung von Rotweinen mit deutlicher ausgeprägtem Rotweincharakter erforderlich, weswegen in der Praxis der Anteil weißer Trauben an diesen Weinen gesenkt, gleichzeitig jedoch die Weinbereitungsverfahren angepasst wurden, damit die typischen Analysemerkmale dieser Weine erhalten werden.

   Mit dieser Änderung wird die Herstellung des traditionellen Weins an die Marktnachfrage angepasst, ohne dass sich sein typischer Charakter unter den Weinarten dieses Gebiets ändert.

2. **Berichtigung der analytischen Grenzwerte (Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Nummer 1.4. des Einzigen Dokuments)**

   Beschreibung und Änderungsgründe

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Beschreibung:

Die Definition der Ausnahmen vom Höchstgehalt an Schwefeldioxid wird geändert. Sie wurden für halbtrockene, liebliche und süße Weine angegeben, und nun wird beantragt, dass sie für Weine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l gelten.

Begründung:

Anpassung an die Rechtsvorschrift (Delegierte Verordnung (EU) 2019/934).

Nachdem in der Produktspezifikation ein redaktioneller Fehler beim Höchstgehalt an Schwefeldioxid in den Weinen entdeckt wurde, wird der Wortlaut der Produktspezifikation korrigiert und diese Korrektur in das Einzige Dokument übernommen.

Auch der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) wird korrigiert, da aufgrund eines Schreibfehlers der minimale Gesamtalkoholgehalt der einzelnen Weinarten angegeben wurde.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Valdepeñas

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

WEIßWEIN

Aussehen

Hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Sind die Weine im Fass gegoren, strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. Bei Kohlensäuregärung hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Eichenfass: strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. „Crianza“: gelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Schattierungen und goldenen Reflexen.

Aroma

Klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer Intensität. Reifung im Fass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. Kohlensäuregärung: klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. „Crianza“: Aroma mittlerer Intensität mit Vanille- und Röstaromen.

Geschmack

Mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. Reifung im Fass und Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang. Kohlensäuregärung: mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. „Crianza“: mild, ausgewogen, mit Volumen und mittellangem Nachgeschmack.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 240 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

ROSÉWEIN

Aussehen

Rosafarben mit roten und violetten Tönen.

Aroma

Aroma mittlerer Intensität, klar, frisch und fruchtig mit Anklängen an rote Früchte.

Geschmack

Klar am Gaumen mit Anklängen an rote Früchte, mittlere bis hohe Säure.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 240 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

ROTWEIN, FASSGEREIFTER ROTWEIN, ROTWEIN MIT KOHLENSÄUREGÄRUNG, IM EICHENFASS GEREIFTER ROTWEIN

Aussehen

Violettes Kirschrot, klar, brillant, von intensiver Farbe. Reifung im Fass: kirschfarben mit Granattönen, klar, brillant, von intensiver Farbe. Kohlensäuregärung: kirschfarben mit violetten Tönen, klar und intensiv. Eichenfass: kirschfarben mit Granat- oder Violetttönen, von intensiver Farbe.

Aroma

Intensive Aromen von reifen roten Früchten, die typisch für die Sorten sind, aus denen sie hergestellt werden. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlensäuregärung: klare Fruchtaromen, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten.

Geschmack

Fleischig, trocken, ausgewogener Tanninausdruck, mittlere bis hohe Säure und angenehmer Nachgeschmack. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlensäuregärung: intensiver, fruchtiger und ausgewogener Geschmack. Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

TRADITIONELLER ROTWEIN

Aussehen

Violettrote Farbe — granatfarben und klar.

Aroma

Mit Primäraromen, reine, fruchtige Weine von mittlerer Aromaintensität.

Geschmack

Am Gaumen mäßiger Tanninausdruck, ausgewogen zwischen Alkohol und Säure und langanhaltend.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

SCHAUMWEIN

Aussehen

Helle oder goldene und brillante Töne. Feine und anhaltende Perlage.

Aroma

Klare und fruchtige Aromen von mittlerer Intensität.

Geschmack

Vollmundig und ausgewogen.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

CO_2-Überdruck (bei 20 °C): mehr als 3,5 atm.

Für die nicht festgelegten Parameter gelten die Bestimmungen der Durchführungsvorschriften.

Für die analytischen Parameter, für die in der nachstehenden Tabelle keine Werte angegeben sind, gelten die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

ROTWEIN CRIANZA, RESERVA UND GRAN RESERVA

Aussehen

Crianza: tief kirschrote Farbe mit dunkelvioletten Tönen. Reserva: granatrote Farbe mit ockerfarbenen Tönen, klar und fließend, mittlere bis hohe Farbintensität. Gran Reserva: rubinrote Farbe mit matten Ziegeltönen, mittlere bis hohe Farbintensität.

Aroma

Crianza: klares, reines, intensives Aroma von reifen Früchten und typische Barriquearomen. Reserva: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. Gran Reserva: intensives, komplexes, würziges Aroma aus guter Flaschenentwicklung.

Geschmack

Crianza: intensiver Geschmack, angenehm am Gaumen mit Anklängen an reife Früchte, guter Tanninausdruck und mittellanger Nachgeschmack. Reserva: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. Gran Reserva: fleischig, samtig, rund und harmonisch, langer Abgang.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l bei Weinen mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. ***Wesentliche önologische Verfahren***

Spezifische önologische Verfahren

Bei Weißweinen muss die Gärtemperatur kontrolliert werden und darf 18 °C nicht überschreiten. Erfolgt die Mazeration mit Schale, so muss diese während eines Zeitraums von 1 bis 6 Tagen durchgeführt werden; die Gärtemperatur darf bis zu 25 °C betragen.

Bei Roséweinen Mazeration während eines Zeitraums von 12 bis 48 Stunden bei einer Temperatur von weniger als 25 ° C. Statisches Vorklären des Mostes und langsame Gärung mindestens 5 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C.

Bei Rotweinen Mazeration des Mostes mit Schalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C.

Umfüllen und Keltern mit andauernder Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 25 °C.

b. ***Höchsterträge***

Weiße Keltertraubensorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

Weiße Keltertraubensorten

56 Hektoliter pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

7 500 kg Trauben pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

52,50 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 750 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

26,25 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 000 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

21 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Im Süden der Provinz Ciudad Real folgende Gemeinden:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva und ein Teil der folgenden Gemeinden: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIRÉN

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das trockene kontinentale Klima und die im Erzeugungsgebiet vorherrschenden Kalksteinböden mit wenig organischer Substanz führen zu Wasserstress an der Rebe, die darauf mit niedriger Erzeugung und guter Reifung reagiert. Kalkhaltige Böden (hoher pH-Wert 7,5-8,5) bieten wenig Widerstand gegen die Durchwurzelung, reflektieren Sonnenlicht und speichern ihre Wärme für die Nacht. Diese Faktoren begünstigen die Herstellung von gut strukturierten, komplexen und eleganten Rotweinen.

Am Ende des Sommers mildern sich die hohen Temperaturen ab und begünstigen eine in der Endphase langsamere Reifung, wodurch sich mehr Polyphenolverbindungen entwickeln und die Aromen erhalten werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Qualitätsschaumweine der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdepeñas“ dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

Link zur Produktspezifikation

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