ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 5/06)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Valdepeñas»

PDO-ES-A0051-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 4.10.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Μεταβολή του ελάχιστου ποσοστού ερυθρών ποικιλιών στον παραδοσιακό ερυθρό οίνο («vino tinto tradicional») (Σημείο 3.1.8. των προδιαγραφών προϊόντος· δεν τροποποιείται το ενιαίο έγγραφο)**

   Περιγραφή και αιτιολόγηση

   Το ποσοστό των ερυθρών ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του ερυθρού παραδοσιακού οίνου («vino tinto tradicional») αυξάνεται από το ισχύον 50 % στο 85 %.

   Νέα περιγραφή:

   3.1.8. Παραδοσιακός ερυθρός οίνος: Θα παράγεται από εγκεκριμένες ποικιλίες, εκ των οποίων ερυθρές ποικιλίες σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %. Το υπόλοιπο θα έχει την ίδια σύνθεση με τους ερυθρούς οίνους με τη συνεχή ζύμωση μεταξύ 10 και 15 ημερών σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 28 °C.

   Αιτιολόγηση:

   Από τότε που συστάθηκε η ονομασία προέλευσης, στην αμπελοοινική μας περιοχή ο παραδοσιακός οίνος παρασκευάζεται από μείγμα λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου (airén/tempranillo), πρακτική που είναι παραδοσιακή.

   Η πρακτική αυτή προσδίδει στον εν λόγω οίνο χαρακτηριστικές αναλυτικές παραμέτρους που τον διαφοροποιούν.

   Οι τρέχουσες τάσεις της αγοράς επιτάσσουν την παραγωγή ερυθρών οίνων με πιο διακριτό χαρακτήρα ερυθρών ποικιλιών, γι' αυτό στην πράξη το ποσοστό των λευκών σταφυλιών που χρησιμοποιείται στην παραγωγή τους μειώνεται, αλλά με προσαρμογή των μεθόδων παραγωγής, με στόχο τη διατήρηση των αναλυτικών διαφορών που τους χαρακτηρίζουν.

   Με την εν λόγω προσαρμογή επιτυγχάνεται η εξέλιξη της παραγωγής του παραδοσιακού μας οίνου σύμφωνα με τις τάσεις της αγοράς, χωρίς να αλλοιώνεται ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του που εντάσσεται στην τυπολογία των οίνων της περιοχής.

2. **Διόρθωση σφαλμάτων στα αναλυτικά όρια (Σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου)**

   Περιγραφή και αιτιολόγηση

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Περιγραφή:

Τροποποιείται ο ορισμός των εξαιρέσεων όσον αφορά το μέγιστο διοξείδιο του θείου. Οι εν λόγω εξαιρέσεις ίσχυαν για τους ημίξηρους, ημίγλυκους και γλυκούς οίνους. Τώρα ζητείται να ισχύουν για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα άνω των 5 g/l.

Αιτιολόγηση:

Συμμόρφωση με το κανονιστικό πλαίσιο (κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός 2019/934).

Εντοπίστηκε σφάλμα στις προδιαγραφών προϊόντος, και συγκεκριμένα στη μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου και, ως εκ τούτου, διορθώνονται οι προδιαγραφές προϊόντος και η εν λόγω διόρθωση μεταφέρεται στο ενιαίο έγγραφο.

Ομοίως, διορθώνεται η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου (σε % κατ' όγκο). Λόγω σφάλματος στη μεταγραφή, είχε σημειωθεί η τιμή του ελάχιστου ολικού αλκοολικού τίτλου κάθε τύπου οίνου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Valdepeñas

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Όψη

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο με πρασινωπές ή κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Ζύμωση σε βαρέλι: χρώμα αχυροκίτρινο με χρυσές ή πράσινες ανταύγειες. Ανθρακική διαβροχή: χρώμα ανοιχτό κίτρινο με πρασινωπές ή κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Δρυς: χρώμα αχυροκίτρινο με χρυσές ή πράσινες ανταύγειες. Crianza: Χρώμα κίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες και χρυσές αντανακλάσεις.

Άρωμα

Καθαρά και φρέσκα πρωτογενή αρώματα και φρουτώδες μέτριας έντασης. Βαρέλι: σύνθετο άρωμα με ελαφριές νότες χαρακτηριστικές της παραμονής στο βαρέλι. Ανθρακική διαβροχή: καθαρά και φρέσκα πρωτογενή αρώματα, φρουτώδες μέτριας προς υψηλής έντασης. Δρυς: σύνθετο άρωμα με ελαφριές νότες χαρακτηριστικές της παραμονής στο βαρέλι. Crianza: άρωμα μέτριας έντασης, με νότες βανίλιας και καβουρδισμένου.

Γεύση

Απαλή, ελαφριά και φρουτώδης, με ισορροπημένη δομή. Βαρέλι και δρυς: απαλή, ισορροπημένη, με όγκο και διάρκεια. Ανθρακική διαβροχή: απαλή, ελαφριά και φρουτώδης, με ισορροπημένη δομή. Crianza: απαλή, ισορροπημένη, με όγκο και επίγευση μέτριας διάρκειας.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Διοξείδιο του θείου κάτω από 240 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη και φρουκτόζη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Όψη

Ρόδινος με ερυθρές και ιώδεις αποχρώσεις.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας έντασης, καθαρό, φρέσκο και φρουτώδες, που θυμίζει κόκκινα φρούτα.

Γεύση

Ειλικρινής στο στόμα, θυμίζει κόκκινα φρούτα και έχει μέτρια προς υψηλή οξύτητα.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Διοξείδιο του θείου κάτω από 240 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη και φρουκτόζη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ, ΕΡΥΘΡΟΣ ΜΕ ΑΝΘΡΑΚΙΚΗ ΔΙΑΒΡΟΧΗ, ΕΡΥΘΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΔΡΥ

Όψη

Χρώμα πορφυρό κερασί, καθαρό, λαμπερό και έντονο. Βαρέλι: χρώμα κερασί με πορφυρούς τόνους, καθαρό, λαμπερό και έντονο. Ανθρακική διαβροχή: χρώμα κερασί με ιώδεις τόνους, καθαρό και έντονο. Δρυς: χρώμα κερασί, έντονο, με πορφυρούς ή ιώδεις τόνους.

Άρωμα

Έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών. Βαρέλι: καθαρά, μέτριας έντασης αρώματα κόκκινων φρούτων και ελαφρά αρώματα βαρελιού. Ανθρακική διαβροχή: καθαρά φρουτώδη αρώματα μέτριας προς υψηλής έντασης. Δρυς: σύνθετο άρωμα με ελαφριές νότες χαρακτηριστικές της παραμονής στο βαρέλι.

Γεύση

Σαρκώδης, στεγνή, ισορροπημένη τανική έκφραση, μέτρια προς υψηλή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Βαρέλι: καθαρά, μέτριας έντασης αρώματα κόκκινων φρούτων και ελαφρά αρώματα βαρελιού. Ανθρακική διαβροχή: γεύση έντονη, φρουτώδης και ισορροπημένη. Δρυς: γεύση απαλή, ισορροπημένη, με όγκο και διάρκεια.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Διοξείδιο του θείου κάτω από 180 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη και φρουκτόζη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Όψη

Χρώμα ερυθρό ιώδες - πορφυρό και καθαρό.

Άρωμα

Ειλικρινείς, φρουτώδεις οίνοι μέτριας αρωματικής έντασης με πρωτογενή αρώματα.

Γεύση

Στο στόμα, μέτρια τανική έκφραση, ισορροπία αλκοόλ/οξύτητας, με διάρκεια.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Διοξείδιο του θείου κάτω από 180 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη και φρουκτόζη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Όψη

Ανοιχτές ή χρυσαφένιες και λαμπερές αποχρώσεις. Λεπτές και επίμονες φυσαλίδες.

Άρωμα

Καθαρά και φρέσκα αρώματα μέτριας έντασης.

Γεύση

Ευρεία και ισορροπημένη.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Υπερπίεση CO_2 (στους 20 °C): πάνω από 3,5 ατμόσφαιρες.

Όσον αφορά τις παραμέτρους που δεν ορίζονται, τηρούνται τα προβλεπόμενα στην εκτελεστική νομοθεσία.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

TINTO CRIANZA, RESERVA και GRAN RESERVA

Όψη

Crianza: χρώμα έντονο κερασί με ιώδεις τόνους. Reserva: χρώμα πορφυρό με αποχρώσεις ώχρας, καθαρό και ρευστό, μέτριας προς υψηλής έντασης. Gran reserva: χρώμα ρουμπινί με ματ κεραμιδί αποχρώσεις, μέτριας προς υψηλής έντασης.

Άρωμα

Crianza: άρωμα καθαρό, ειλικρινές, έντονο, θυμίζει ώριμα φρούτα και αρωμάτα χαρακτηριστικά της παραμονής σε βαρέλι. Reserva: έντονο άρωμα ώριμων φρούτων και μπαχαρικών και αρώματα χαρακτηριστικά της παραμονής σε φιάλη. Gran reserva: άρωμα έντονο, σύνθετο, μπαχαρικών και καλής εξέλιξης στη φιάλη.

Γεύση

Crianza: έντονη γεύση, ευχάριστη στο στόμα, θυμίζει ώριμο φρούτο, καλή τανική έκφραση και επίγευση μέτριας διάρκειας. Reserva: έντονο άρωμα ώριμων φρούτων και μπαχαρικών και αρώματα χαρακτηριστικά της παραμονής σε φιάλη. Gran Reserva: γεύση σαρκώδης, βελούδινη, στρογγυλεμένη και αρμονική, μακρά επίγευση.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Διοξείδιο του θείου, για τους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη και φρουκτόζη, μικρότερη από 180 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. **Οινολογικές πρακτικές**

α. ***Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές***

Ειδική οινολογική πρακτική

Στους λευκούς οίνους, η θερμοκρασία ζύμωσης πρέπει να είναι ελεγχόμενη και να μην υπερβαίνει τους 18 °C. Εάν η διαβροχή πραγματοποιείται με στέμφυλα, πρέπει να εκτελείται σε διάστημα 1 έως 6 ημερών και η θερμοκρασία ζύμωσης μπορεί να φτάσει τους 25 °C.

Στους ερυθρωπούς οίνους η διαβροχή πραγματοποιείται σε διάστημα 12 έως 48 ωρών και σε θερμοκρασία κάτω των 25 °C. Στατική απολάσπωση του γλεύκους και αργή ζύμωση για τουλάχιστον 5 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 18 °C.

Για τους ερυθρούς οίνους, διαβροχή του γλεύκους παρουσία των στέμφυλων επί τουλάχιστον 48 ώρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 28 °C.

Μετάγγιση και έκθλιψη με συνέχιση της ζύμωσης χωρίς στέμφυλα σε ελεγχόμενη θερμοκρασία έως 25 °C.

β. ***Μέγιστες αποδόσεις***

Λευκές ποικιλίες

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες

52,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Αμπελώνες λευκών ποικιλιών στο τρίτο έτος εμβολιασμού

3 750 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Αμπελώνες λευκών ποικιλιών στο τρίτο έτος εμβολιασμού

26,25 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Αμπελώνες ερυθρών ποικιλιών στο τρίτο έτος εμβολιασμού

3 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Αμπελώνες ερυθρών ποικιλιών στο τρίτο έτος εμβολιασμού

21 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Βρίσκεται στο νότιο τμήμα της επαρχίας Ciudad Real, στο έδαφος των ακόλουθων δήμων:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva και σε μέρος του εδάφους ακόλουθων δήμων: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Το ξηρό ηπειρωτικό κλίμα και τα φτωχά σε οργανική ύλη ασβεστολιθικά εδάφη που επικρατούν στην περιοχή παραγωγής προκαλούν υδατικό στρες στο αμπέλι, το οποίο αντιδρά με χαμηλή παραγωγή και καλή ωρίμανση. Τα ασβεστολιθικά εδάφη (υψηλό pH 7,5-8,5) επιτρέπουν την εύκολη διείσδυση του ριζικού συστήματος, αντανακλούν το φως του ηλίου και αποθηκεύουν τη θερμότητά για τη νύχτα. Οι παράγοντες αυτοί ευνοούν την παραγωγή καλά δομημένων, σύνθετων και κομψών ερυθρών οίνων.

Στο τέλος του καλοκαιριού, οι υψηλές θερμοκρασίες μετριάζονται και συμβάλλουν στην επιβράδυνση της τελικής φάσης της ανάπτυξης, με αποτέλεσμα την αυξημένη ανάπτυξη πολυφαινολικών ενώσεων και τη διατήρηση των αρωμάτων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Valdepeñas» μπορούν να χρησιμοποιούν τις ενδείξεις «Premium» και «Reserva» στην επισήμανση.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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