AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 5/06)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Valdepeñas»

PDO-ES-A0051-AM03

Date de la communication: 4.10.2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification du pourcentage minimal de cépages rouges dans le «vin rouge traditionnel» (point 3.1.8 du cahier des charges, pas de modification pour le document unique)**

   Description et motifs

   Le pourcentage de cépages rouges utilisés dans la production de «vin rouge traditionnel» passe de 50 à 85 %.

   Nouvelle description:

   3.1.8. Vin rouge traditionnel: ce vin est produit à partir des cépages autorisés, dont un minimum de 85 % de cépages rouges. Les autres étapes de production sont identiques à celles de la production des vins rouges dont la macération et la fermentation ont lieu sur une durée comprise entre 10 et 15 jours à une température ne dépassant pas 28 °C.

   Motifs:

   Dans notre région vitivinicole, le vin traditionnel est élaboré à partir d'un mélange de raisins blancs et noirs (airén et tempranillo) depuis l'obtention de l'appellation d'origine, étant donné qu'il s'agit d'une pratique traditionnelle.

   Cette pratique confère à ce vin des paramètres analytiques qui le différencient des autres vins et le rendent si particulier.

   Aujourd'hui, pour suivre les tendances du marché, la production de vins rouges doit présenter un caractère variétal marqué majoritairement par des cépages rouges. En pratique, cela a entraîné une réduction de la part de raisins blancs utilisée, mais également une adaptation des méthodes de production afin de conserver les caractéristiques analytiques des vins.

   Une telle modification entraîne l'évolution de la production de notre vin traditionnel afin de l'adapter au marché, tout en préservant les particularités qui le font se démarquer des autres vins de la région.

2. **Correction d'erreurs dans les limites analytiques (points 2.1 du cahier des charges et 1.4 du document unique)**

   Description et motifs

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Description:

La définition des dérogations relatives à la teneur maximale en anhydride sulfureux est modifiée. Ces dérogations concernaient auparavant les vins demi-secs, moelleux et doux. Elles s'appliquent désormais aux vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

Motifs:

Mise en conformité avec la réglementation [règlement délégué (UE) 2019/934].

Le libellé du cahier des charges est modifié à la suite de la détection d'une erreur de rédaction dans ce dernier s'agissant de la teneur maximale en anhydride sulfureux dans les vins. Cette modification est reportée dans le document unique.

La valeur du titre alcoométrique total maximal (en % du volume) est également corrigée. À la suite d'une erreur de transcription, c'est la valeur du titre alcoométrique total minimal de chaque type de vin qui avait été renseignée.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Valdepeñas

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

VIN BLANC

Aspect

Jaune pâle avec des tonalités verdâtres ou ambrées. Fermenté en fût: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. Macération carbonique: jaune pâle avec des tonalités verdâtres ou ambrées. Maturation en fût de chêne: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. «Crianza»: jaune avec des tonalités ambrées et des reflets dorés.

Arôme

Arômes primaires francs et frais, fruités, d'intensité moyenne. Fermenté en fût: arôme complexe aux légères notes de chêne liées à son élevage en fût. Macération carbonique: arômes primaires francs et frais, fruités, d'intensité moyenne à élevée. Maturation en fût de chêne: arôme complexe aux légères notes liées à son élevage en fût. «Crianza»: arôme d'intensité moyenne aux touches de vanille et de grillé.

Goût

Doux, léger et fruité, de structure équilibrée. Fermenté en fût et maturation en fût de chêne: doux, équilibré, bouche volumineuse et persistante. Macération carbonique: doux, léger et fruité, de structure équilibrée. «Crianza»: doux, équilibré, bouche volumineuse et finale moyennement persistante.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 240 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	180

VIN ROSÉ

Aspect

Rosacé avec des nuances rouges et violettes.

Arôme

Arôme d'intensité moyenne, franc, frais et fruité évoquant les fruits rouges.

Goût

Franc en bouche, évoquant les fruits rouges, acidité moyenne à haute.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 240 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	180

VIN ROUGE, VIN ROUGE FERMENTÉ EN FÛT, VIN ROUGE OBTENU PAR MACÉRATION CARBONIQUE, VIN ROUGE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Aspect

Rouge bigarreau violacé, robe nette, brillante et assez dense. Fermenté en fût: rouge cerise aux reflets grenat, à la robe nette, brillante et assez dense. Macération carbonique: rouge cerise aux reflets violacés, robe nette et assez dense. Élevé en fût de chêne: rouge cerise aux tons grenat ou violacés, robe assez dense.

Arôme

Arômes intenses de fruits rouges parvenus à maturation spécifiques des variétés dont les vins sont issus. Fermenté en fût: arômes francs d'intensité moyenne, évoquant les fruits rouges et l'élevage en fût. Macération carbonique: arômes fruitiers francs, d'intensité moyenne à forte. Maturation en fût de chêne: arôme complexe aux légères notes liées à son élevage en fût.

Goût

Charnu, sec, expression tannique équilibrée, acidité moyenne à forte et finale agréable. Fermenté en fût: arômes francs d'intensité moyenne, évoquant les fruits rouges et l'élevage en fût. Macération carbonique: saveur intense, fruitée et équilibrée. Maturation en fût de chêne: doux, équilibré, bouche volumineuse et persistante.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN ROUGE TRADITIONNEL

Aspect

Couleur rouge violacé — robe nette couleur grenat.

Arôme

Arômes primaires, vins francs, fruités et d'intensité aromatique moyenne.

Goût

En bouche, expression tannique modérée, rapport alcool/acidité équilibré et saveurs persistantes.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN MOUSSEUX

Aspect

Tons pâles ou dorés et brillants. Bulles fines et persistantes.

Arôme

Arômes francs et fruités d'intensité moyenne.

Goût

Ample et équilibré.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Surpression de CO_2 (à 20 °C): supérieure à 3,5 atmosphères.

Pour les paramètres non précisés, il conviendra de suivre la législation en vigueur.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

VIN ROUGE «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA»

Aspect

«Crianza»: rouge cerise ou bigarreau intense, aux tons opalins. «Reserva»: rouge grenat aux tons ocre, robe nette et fluide, d'intensité moyenne à élevée. «Gran reserva»: rouge rubis aux tonalités tuilées mates, robe d'intensité moyenne à élevée.

Arôme

«Crianza»: arômes francs, nets et intenses de fruits mûrs et arômes liés à son élevage en fût. «Reserva»: bouquet intense de fruits mûrs, d'épices et senteurs propres à la conservation en bouteille. «Gran reserva»: intense, complexe, épicé, évoquant une bonne conservation en bouteille.

Goût

«Crianza»: saveur intense, passage en bouche agréable évoquant les fruits mûrs, bonne expression tannique, finale moyennement persistante. «Reserva»: bouquet intense de fruits mûrs, d'épices et senteurs propres à la conservation en bouteille. «Gran reserva»: charnu, velouté, rond et harmonieux, longue finale.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l, pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) ***Pratiques œnologiques essentielles***

Pratique œnologique spécifique

La température de fermentation des vins blancs doit être contrôlée et ne pas dépasser 18 °C. La macération pelliculaire doit être réalisée pendant une période de 1 à 6 jours, et la température de fermentation pourra atteindre 25 °C.

Pour les vins rosés, la macération aura lieu pendant une période comprise entre 12 et 48 heures, à une température inférieure à 25 °C. S'ensuivra un débourbage statique du moût et une lente fermentation pendant au moins 5 jours à une température contrôlée inférieure à 18 °C.

Pour les vins rouges, la macération pelliculaire du moût dure au moins 48 heures et est effectuée à une température contrôlée inférieure à 28 °C.

Le décuvage et le pressage viennent poursuivre la fermentation sans le marc à une température contrôlée qui ne dépasse pas 25 °C.

b) ***Rendements maximaux***

Cépages blancs

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages blancs

56 hectolitres par hectare

Cépages rouges

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages rouges

52,50 hectolitres par hectare

Vignobles de cépages blancs en troisième année de greffe

3 750 kilogrammes de raisins par hectare

Vignobles de cépages blancs en troisième année de greffe

26,25 hectolitres par hectare

Vignobles de cépages rouges en troisième année de greffe

3 000 kilogrammes de raisins par hectare

Vignobles de cépages rouges en troisième année de greffe

21 hectolitres par hectare

6. **Zone délimitée**

La zone délimitée se trouve au sud de la province de Ciudad Real dans les communes suivantes:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, et une partie des communes suivantes: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Cépages principaux**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **Description du ou des liens**

Le climat continental sec et la prédominance de terrains calcaires pauvres en matière organique dans la zone de production soumettent la vigne à un stress hydrique, dont découlent de faibles productions, caractérisées par une bonne maturation. Les sols calcaires (pH élevé entre 7,5 et 8,5) sont favorables à la pénétration des racines, reflètent la lumière solaire, emmagasinent la chaleur et la libèrent la nuit. Ces facteurs permettent d'obtenir des vins rouges bien structurés, complexes et élégants.

À la fin de l'été, les fortes températures s'adoucissent et ralentissent la phase finale de maturation, ce qui permet un meilleur développement des composés phénoliques et une bonne conservation des arômes.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquette des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Valdepeñas» peut reprendre les indications suivantes: «Premium» et «Reserva».

Lien vers le cahier des charges du produit

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