ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 5/06)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1])

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Valdepeñas"

PDO-ES-A0051-AM03

Datum van mededeling: 4 oktober 2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Wijziging Van Het Minimumpercentage Rode Wijndruivenrassen Bij Rode Wijn "Tradicional" (punt 3.1.8 van het productdossier, geen wijziging van het enig document)**

   Beschrijving en redenen

   Het percentage rode wijndruivenrassen voor de bereiding van rode wijn "tradicional" wordt verhoogd van 50 naar 85 %.

   NIEUWE BESCHRIJVING:

   3.1.8) Rode wijn "tradicional": wordt verkregen van de toegestane wijndruivenrassen, waarvan ten minste 85 % rode rassen. Voor het overige is de productie identiek aan die van rode wijnen met een maceratie/vergisting van 10 tot 15 dagen bij een temperatuur van ten hoogste 28 °C.

   REDENEN:

   De "tradicional"-wijn wordt in onze wijnbouwzone sinds de instelling van de oorsprongsbenaming geproduceerd met een mengeling van witte en rode druiven (airén/tempranillo), aangezien het een traditionele praktijk betreft.

   Deze praktijk verleent de wijn zijn typische onderscheidende analytische eigenschappen.

   Aangezien op de markt tegenwoordig meer vraag is naar rode wijn die meer kenmerken van rode wijndruivenrassen vertoont, zijn bij de productie van deze wijnen de percentages witte druiven in de praktijk verlaagd. Daarbij zijn de productiemethoden evenwel aangepast zodat de analytische verschillen die zo kenmerkend zijn voor deze wijnen behouden konden blijven.

   Met deze wijziging wordt de vervaardiging van onze "tradicional"-wijn afgestemd op de marktontwikkelingen zonder te raken aan het eigen karakter van de wijn uit dit gebied.

2. **Correctie Van Fouten In De Analytische Grenswaarden (punt 2.1 van het productdossier en punt 1.4 van het enig document)**

   Beschrijving en redenen

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Beschrijving:

De omschrijving van de uitzonderingen op het maximale zwaveldioxidegehalte wordt gewijzigd. Deze waren vermeld voor halfdroge, halfzoete en zoete wijn en gevraagd wordt dat de uitzondering zou gelden voor wijn met een restsuikergehalte van meer dan 5 g/l.

REDENEN:

Aanpassing aan de regelgeving (Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934)

Aangezien in het productdossier een fout werd geconstateerd bij het maximale gehalte aan zwaveldioxide in de wijn, worden zowel het productdossier als het enig document gecorrigeerd.

Ook wordt de waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte gecorrigeerd, omdat per vergissing het minimale totale alcoholvolumegehalte voor elke soort wijn was opgenomen.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam Van Het Product**

Valdepeñas

2. **Type Geografische Aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën Van Wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving Van De Wijn(en)**

WITTE WIJN

Uiterlijk

Lichtgeel met groen- of amberachtige tinten. In het vat gerijpte wijnen: strogeel met goudkleurige of groenachtige tinten. Bij maceratie met kooldioxide: lichtgeel met groen- of amberachtige tinten. In eiken vaten gerijpte wijnen: strogeel met goudkleurige of groenachtige tinten. "Crianza": geel met amberachtige tinten en een gouden schijn.

Neus

Primaire aroma's: zuiver en fris, met een gematigd intense fruitigheid. In het vat gerijpte wijnen: complex aroma met lichte houttoetsen die kenmerkend zijn voor de rijping op vat. Bij maceratie met kooldioxide: primaire aroma's: zuiver en fris, met een vrij intense fruitigheid. In eiken vaten gerijpte wijnen: complex aroma met lichte houttoetsen die kenmerkend zijn voor de rijping op vat. "Crianza": middelmatig intens aroma met hints van vanille of gebrande toetsen.

Mond

Zacht, licht en fruitig, met een evenwichtige structuur. In (eiken) vaten gerijpte wijnen: zacht, evenwichtig, met body en met een lange afdronk. Bij maceratie met kooldioxide: zacht, licht en fruitig, met een evenwichtige structuur. "Crianza": zacht, evenwichtig, met body en met een middellange afdronk.

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Zwaveldioxide: minder dan 240 mg/l voor wijn met een restsuikergehalte van minstens 5 g/l, uitgedrukt in glucose + fructose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

ROSÉWIJN

Uiterlijk

Roze met rode en paarse schakeringen

Neus

Gematigd intens aroma, zuiver, fris en fruitig, doet denken aan rood fruit

Mond

Zuivere smaak die doet denken aan rood fruit; gemiddelde tot hoge zuurgraad

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Zwaveldioxide: minder dan 240 mg/l voor wijn met een restsuikergehalte van minstens 5 g/l, uitgedrukt in glucose + fructose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

RODE WIJN, OP VAT GERIJPTE RODE WIJN, RODE WIJN MET MACERATIE MET KOOLDIOXIDE, OP EIK GERIJPTE RODE WIJN

Uiterlijk

Kersenrood tot paarsrood, zuiver, blinkend, opaak. Op vat gerijpte wijn: kersenrood met donkerrode toetsen, zuiver, blinkend, opaak. Bij maceratie met kooldioxide: kersenrood met paarse toetsen, zuiver, opaak. Op eik gerijpte wijn: kersenrood met donkerrode of paarse toetsen, opaak.

Neus

Intense aroma's van rijpe rode vruchten die typisch zijn voor de rassen waarvan zij worden geproduceerd. Op vat gerijpte wijn: gematigd intens, zuiver aroma van rood fruit en lichte houttoetsen. Bij maceratie met kooldioxide: zuivere fruitige aroma's, met een gemiddelde tot hoge intensiteit. In eiken vaten gerijpte wijnen: complex aroma met lichte houttoetsen die kenmerkend zijn voor de rijping op vat.

Mond

Vlezig, droog, evenwichtige tanninestructuur, gemiddelde tot hoge zuurgraad en een aangename afdronk. Op vat gerijpte wijn: gematigd intens, zuiver aroma van rood fruit en lichte houttoetsen. Bij maceratie met kooldioxide: intense fruitige en evenwichtige smaak. Op eik gerijpte wijn: zacht, evenwichtig, met body en met een lange afdronk.

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Zwaveldioxide: minder dan 180 mg/l voor wijn met een restsuikergehalte van minstens 5 g/l, uitgedrukt in glucose + fructose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

RODE WIJN "TRADICIONAL"

Uiterlijk

Rood-violetachtige of donkerrode zuivere kleur

Neus

Primaire aroma's, zuiver, fruitig, matige aromatische intensiteit

Mond

Matige tanninestructuur, evenwichtige verhouding alcoholgehalte/zuurgehalte, lange afdronk.

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Zwaveldioxide: minder dan 180 mg/l voor wijn met een restsuikergehalte van minstens 5 g/l, uitgedrukt in glucose + fructose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

MOUSSERENDE WIJN

Uiterlijk

Lichte of goudgele glanzende tinten. Fijne, lang aanhoudende bubbels.

Neus

Zuivere aroma's met een gematigd intense fruitigheid.

Mond

Volle, evenwichtige smaak.

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Overdruk CO_2 (bij 20 °C): > 3,5 atmosfeer.

Voor de parameters die niet zijn vermeld, gelden de grenswaarden die zijn vastgelegd in de wetgeving.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

RODE WIJN "CRIANZA", "RESERVA" EN "GRAN RESERVA"

Uiterlijk

Crianza: intense kersenrode kleur met paarsrode tinten. Reserva: zuivere donkerrode kleur met okerkleurige schakeringen, matige tot hoge opaciteit. Gran Reserva: robijnrode kleur met steenrode tinten, matige tot hoge opaciteit.

Neus

Crianza: zuiver intens aroma van rijp fruit en aroma's die kenmerkend zijn voor de rijping op vat. Reserva: intense geur van rijp fruit en kruiden en aroma's die kenmerkend zijn voor de rijping in de fles. Gran Reserva: intens, complex, kruidig, aroma's die kenmerkend zijn voor de rijping in de fles.

Mond

Crianza: intense smaak, aangenaam mondgevoel met aroma's van rijp fruit, goede tanninestructuur en middellange afdronk. Reserva: intense geur van rijp fruit en kruiden en aroma's die kenmerkend zijn voor de rijping in de fles. Gran Reserva: vlezig, fluwelig, rond en harmonieus, lange afdronk.

De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Zwaveldioxide: minder dan 180 mg/l voor wijn met een restsuikergehalte van minstens 5 g/l, uitgedrukt in glucose + fructose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. **WIJNBOUWPRAKTIJKEN**

a. ***Essentiële oenologische procedés***

Specifiek oenologisch procedé

Bij de witte wijnen moet de temperatuur tijdens de gisting worden gecontroleerd en mag deze niet meer dan 18 °C bedragen. In geval van maceratie met de schil moet die gedurende een periode van 1 tot zes dagen verlopen bij een temperatuur van maximaal 25 °C.

Bij de roséwijnen mag de maceratie 12 tot 48 uur duren bij een temperatuur van minder dan 25 °C. Afscheiding van de vaste deeltjes van de most en trage gisting gedurende ten minste vijf dagen bij een gecontroleerde temperatuur van minder dan 18 °C.

Bij de rode wijnen verloopt de maceratie van de most met de schillen gedurende ten minste 48 uur bij een gecontroleerde temperatuur van minder dan 28 °C.

Na het oversteken en persen verloopt de gisting verder zonder schillen bij een gecontroleerde temperatuur van maximaal 25 °C.

b. ***Maximumopbrengsten***

Witte wijndruivenrassen

8 000 kg druiven per hectare

Witte wijndruivenrassen

56,00 hectoliter per hectare

Rode wijndruivenrassen:

7 500 kg druiven per hectare

Rode wijndruivenrassen:

52,50 hectoliter per hectare

Wijngaarden in het derde jaar na de enting met witte rassen:

3 750 kg druiven per hectare

Wijngaarden in het derde jaar na de enting met witte rassen:

26,25 hectoliter per hectare

Wijngaarden in het derde jaar na de enting met rode rassen:

3 000 kg druiven per hectare

Wijngaarden in het derde jaar na de enting met rode rassen:

21 hectoliter per hectare

6. **AFGEBAKEND GEOGRAFISCH GEBIED**

Bevindt zich in het zuiden van de provincie Ciudad Real en omvat de volgende gemeenten:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle en Torrenueva, en een deel van de volgende gemeenten: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel en Torre de Juan Abad.

7. **VOORNAAMSTE WIJNDRUIVENRAS(SEN)**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **BESCHRIJVING VAN HET (DE) VERBAND(EN)**

Het droge continentale klimaat in het productiegebied en de overheersende kalkhoudende gronden die weinig organisch materiaal bevatten, veroorzaken waterstress bij de wijnstokken, die leidt tot lage productie en een goede rijping. De kalkhoudende bodems (hoge pH: 7,5-8,5) bieden weinig weerstand tegen wortelpenetratie, kaatsen het zonlicht terug en houden de warmte van de zon "s nachts vast. Deze factoren resulteren in rode wijnen met een complexe, elegante structuur.

Aan het eind van de zomer zwakken de hoge temperaturen af, waardoor de rijping aan het einde vertraagt en de polyfenolverbindingen zich meer ontwikkelen en de aroma's bewaard blijven.

9. **ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten van de mousserende kwaliteitswijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Valdepeñas" mogen de aanduidingen "Premium" en "Reserva" worden gebruikt.

LINK NAAR HET PRODUCTDOSSER

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