OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5,

(2020/C 5/06)

do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1])

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Valdepeñas»

PDO-ES-A0051-AM03

Data da comunicação: 4.10.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1 **Variação da percentagem mínima de castas tintas no «vinho tinto tradicional» (ponto 3.1.8 do caderno de especificações, não se aplica ao documento único)**

Descrição e justificação

A percentagem de castas tintas na produção de «vinho tinto tradicional» passa de 50 para 85%.

Nova descrição:

3.1.8. Vinho tinto tradicional: produzido a partir das castas autorizadas, 85% das quais (no mínimo) tintas. A percentagem remanescente será igual à dos vinhos tintos sujeitos a maceração e fermentação, durante um período que pode ir de 10 a 15 dias, a uma temperatura não superior a 28 °C.

Justificação:

Nesta região vitivinícola, o vinho tradicional é produzido com uvas de castas brancas e tintas (*airén*/*tempranillo*) desde o reconhecimento da denominação de origem, já que se trata de uma prática tradicional.

Esta prática confere aos vinhos os parâmetros analíticos distintos que os caracterizam.

As atuais tendências de mercado exigem a produção de vinhos tintos com maior predominância de castas tintas, pelo que, na prática, se reduziram as percentagens de uvas brancas na produção destes vinhos, adaptando-se embora os métodos de produção de modo a manter as diferenças analíticas que os caracterizam.

Com esta alteração da produção, adapta-se o vinho tradicional às tendências de mercado, sem perda do caráter que o distingue dos outros vinhos da região.

2. **Correção de erros nos limites analíticos (ponto 2.1 do caderno de especificações e ponto 1.4 do documento único)**

Descrição e justificação

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

Descrição:

Altera-se a definição das exceções relativas ao teor máximo de dióxido de enxofre. Já existiam para os vinhos meio-secos, meio-doces e doces, passando aplicar-se agora aos vinhos com mais de 5 g/l de açúcar residual.

Justificação:

Adequação à regulamentação (Regulamento Delegado 2019/934).

Foi detetado no caderno de especificações um erro de redação no que respeita ao teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos, que foi corrigido não só no caderno de especificações, mas também no documento único.

O título alcoométrico volúmico (% vol.) total máximo foi igualmente corrigido. Incluíra-se, por erro de transcrição, o título alcoométrico total mínimo de cada tipo de vinho.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Valdepeñas

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho branco

Aspeto

Amarelo-claro, com reflexos esverdeados ou ambarinos. Fermentado em barrica: amarelo-palha com reflexos dourados ou esverdeados. Maceração carbónica: amarelo-claro, com reflexos esverdeados ou ambarinos. Envelhecido em barrica de carvalho: amarelo-palha com reflexos dourados ou esverdeados. «Crianza»: amarelo, com tonalidades ambarinas e reflexos dourados.

Nariz

Aromas primários limpos e frescos, frutado de intensidade média. Fermentado em barrica: aroma complexo com leves notas de madeira decorrentes do estágio em barrica. Maceração carbónica: aromas primários limpos e frescos, frutado de intensidade média-alta. Envelhecido em barrica de carvalho: aroma complexo, com leves notas de madeira decorrentes do estágio em barrica. «Crianza»: aroma de intensidade média, com notas de baunilha e tosta.

Boca

Suave, leve e frutado, estrutura equilibrada. Fermentado em barrica e envelhecido em carvalho: suave, equilibrado, com volume e persistência. Maceração carbónica: suave, leve e frutado, estrutura equilibrada. «Crianza»: suave, equilibrado, com volume, fim de boca médio.

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Teor de dióxido de enxofre inferior a 240 mg/l para os vinhos com um teor de açúcar residual igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose + frutose.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	180

VINHO ROSADO

Aspeto

Rosáceo com reflexos vermelhos e violetas

Nariz

Aroma de intensidade média, limpo, fresco e frutado, com notas de frutos vermelhos.

Boca

Franco no palato, com notas de frutos vermelhos e acidez média-alta.

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Teor de dióxido de enxofre inferior a 240 mg/l para os vinhos com um teor de açúcar residual igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose + frutose.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	180

VINHO TINTO, VINHO TINTO FERMENTADO EM BARRICA, VINHO TINTO OBTIDO POR MACERAÇÃO CARBÓNICA, VINHO TINTO ENVELHECIDO EM BARRICA DE CARVALHO

Aspeto

Vermelho-cereja-arroxeado, límpido, brilhante e denso. Fermentado em barrica: vermelho-cereja com reflexos grená, límpido, brilhante e denso. Maceração carbónica: vermelho-cereja com reflexos violeta, límpido e denso. Envelhecido em barrica de carvalho: vermelho-cereja com reflexos grená ou violeta, denso.

Nariz

Aromas intensos de frutos vermelhos maduros, típicos das variedades de que provêm. Fermentado em barrica: aromas limpos de intensidade média, de frutos vermelhos e madeira. Maceração carbónica: aromas frutados limpos, de intensidade média-alta. Envelhecido em barrica de carvalho: aroma complexo, com leves notas de madeira decorrentes do estágio em barrica.

Boca

Carnoso, seco, expressão tânica equilibrada, acidez média-alta e fim de boca agradável. Fermentado em barrica: aromas limpos de intensidade média, de frutos vermelhos e madeira. Maceração carbónica: sabor intenso, frutado e equilibrado. Envelhecimento em barrica de carvalho: suave, equilibrado, com volume e persistência.

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Teor de dióxido de enxofre inferior a 180 mg/l para os vinhos com um teor de açúcar residual igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose + frutose.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

VINHO TINTO TRADICIONAL

Aspeto

Cor vermelho-violáceo-grená e límpido.

Nariz

Aromas primários, vinhos francos, frutados, de intensidade aromática média.

Boca

Expressão tânica moderada, relação álcool/acidez equilibrada

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Teor de dióxido de enxofre inferior a 180 mg/l para os vinhos com um teor de açúcar residual igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose + frutose.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

VINHO ESPUMANTE

Aspeto

Tons claros ou dourados e brilhantes. Bolha fina e persistente.

Nariz

Aromas limpos e frutados de intensidade média.

Boca

Ampla e equilibrada.

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Sobrepressão de CO_2 (a 20 °C): superior a 3,5 atmosferas.

Os parâmetros não definidos cumprem as disposições da legislação em vigor.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

TINTO «CRIANZA», «RESERVA» E «GRAN RESERVA»

Aspeto

«Crianza»: vermelho-cereja intenso ou cereja-garrafal, com reflexos morados. Reserva: vermelho-granada com reflexos ocre, límpido e fluido, de intensidade média-alta. «Gran Reserva»: vermelho-rubi com reflexos de tijolo mate, de intensidade média-alta.

Nariz

«Crianza»: aroma limpo, franco, intenso, de frutos maduros e aromas típicos do estágio em barrica. Reserva: aroma intenso de frutos maduros e especiarias e aromas próprios da evolução em garrafa. «Gran Reserva»: intenso, complexo, especiado, de boa evolução em garrafa.

Boca

«Crianza»: sabor intenso, agradável no palato, notas de frutos maduros, boa expressão tânica e fim de boca médio. Reserva: aroma intenso de frutos maduros e especiarias e aromas próprios da evolução em garrafa. «Gran Reserva»: carnoso, aveludado, redondo e harmonioso, fim de boca longo.

O título alcoométrico volúmico total máximo deve situar-se dentro dos limites legais estabelecidos pela legislação pertinente da UE.

Teor de dióxido de enxofre para os vinhos com um teor de açúcar residual igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose + frutose, inferior a 180mg/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

5. **Práticas vitivinícolas**

a) ***Práticas enológicas essenciais***

Prática enológica específica

A temperatura de fermentação dos vinhos brancos deve ser controlada e não ultrapassar os 18 °C. A maceração pelicular deve realizar-se durante um a seis dias, podendo a temperatura de fermentação atingir os 25 °C.

Para os vinhos rosados, a maceração pode realizar-se durante 12 a 48 horas a uma temperatura inferior a 25 °C. Segue-se a defecação estática e a fermentação lenta durante, pelo menos, cinco dias, a uma temperatura controlada inferior a 18 °C.

No caso dos vinhos tintos, a maceração pelicular do mosto dura, pelo menos, 48 horas, a uma temperatura controlada inferior a 28 °C.

Sangria e prensagem e fermentação sem películas a uma temperatura controlada igual ou inferior a 25 °C.

b) ***Rendimentos máximos***

Castas brancas

8 000 quilogramas de uvas por hectare

Castas brancas

56,00 hectolitros por hectare

Castas tintas

7 500 quilogramas de uvas por hectare

Castas tintas

52,50 hectolitros por hectare

Vinhas no terceiro ano de enxertia de castas brancas

3 750 quilogramas de uvas por hectare

Vinhas no terceiro ano de enxertia de castas brancas

26,25 hectolitros por hectare

Vinhas no terceiro ano de enxertia de castas tintas

3 000 quilogramas de uvas por hectare

Vinhas no terceiro ano de enxertia de castas tintas

21 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica delimitada situa-se a sul da província de Ciudad Real nos seguintes municípios:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle e Torrenueva, e parte dos seguintes: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel e Torre de Juan Abad.

7. **Principais castas de uva de vinho**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

O clima continental seco e a predominância de solos calcários, pobres em matéria orgânica da área de produção, induzem o estresse hídrico da videira, determinando níveis baixos de produção e uma boa maturação. Os solos calcários (pH elevado 7,5-8,5) favorecem a penetração das raízes, refletem a luz solar e armazenam o calor para o período noturno. Estes fatores permitem a produção de vinhos tintos bem estruturados, complexos e elegantes.

No fim do verão, as temperaturas baixam propiciando um final mais lento da maturação, um enriquecimento em compostos polifenólicos e a preservação dos aromas.

9. **Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem protegida «Valdepeñas» podem utilizar as menções «Premium» e «Reserva» no rótulo.

Hiperligação para o caderno de especificações

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