ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 5/06)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Valdepeñas”

PDO-ES-A0051-AM03

Data comunicării: 4.10.2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Schimbarea ponderii minime a soiurilor roșii în „vinul roșu tradițional” (punctul 3.1.8 din caietul de sarcini, nicio modificare a documentului unic)**

   Descriere și motive

   Ponderea soiurilor roșii în producția de „vin roșu tradițional” este modificată de la 50 % la 85 %.

   Noua descriere:

   3.1.8. Vin roșu tradițional: Se obține din soiurile autorizate, cu o pondere minimă a soiurilor roșii de 85 %. În rest, totul este la fel ca în cazul vinurilor roșii, cu macerare-fermentare timp de 10-15 zile la o temperatură de maximum 28 °C.

   Motive:

   În arealul nostru vitivinicol, vinul tradițional este produs prin amestecarea strugurilor albi cu cei roșii (Airén/Tempranillo) deja de la instituirea denumirii de origine, aceasta fiind o practică tradițională.

   Practica respectivă conferă acestui vin parametri analitici care îl diferențiază de celelalte vinuri și îl fac deosebit.

   Tendințele actuale ale pieței impun producerea unor vinuri roșii cu un caracter varietal mai puternic și mai tipic pentru vinurile roșii, drept care, în practică, aceste vinuri sunt produse cu procentaje reduse de struguri albi, iar metodele de producție sunt adaptate pentru a se menține diferențele analitice care caracterizează aceste vinuri.

   Această adaptare permite producției vinului nostru tradițional să evolueze în pas cu tendințele pieței, fără ca acest produs să-și schimbe caracterul specific ca parte a tipurilor de vin produse în zonă.

2. **Corectarea limitelor analitice greșite (punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 1.4 din documentul unic)**

   Descriere și motive

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

Descriere:

Sunt modificate excepțiile definite în ceea ce privește conținutul maxim de dioxid de sulf. Erau indicate pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci și se solicită să fie indicate pentru vinurile cu peste 5 g/l de zahăr rezidual.

Motive:

Adecvarea la legislație [Regulamentul delegat (UE) 2019/934].

Deoarece a fost depistată o eroare în textul caietului de sarcini în ceea ce privește conținutul maxim de dioxid de sulf al vinurilor, caietul de sarcini este corectat, modificarea fiind reflectată și în documentul unic.

De asemenea, este corectată valoarea tăriei alcoolice totale maxime (în % vol.), deoarece, din cauza unei greșeli de transcriere, a fost indicată valoarea tăriei alcoolice totale minime pentru fiecare tip de vin.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Valdepeñas

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

VIN ALB

Aspect

Galben pal, cu nuanțe verzui sau chihlimbarii. Fermentat în butoi: galben-pai, cu nuanțe aurii sau verzui. Macerare carbonică: galben pal, cu nuanțe verzui sau chihlimbarii. Maturat în butoi de stejar: galben-pai, cu nuanțe aurii sau verzui. „Crianza”: culoare galbenă, cu nuanțe chihlimbarii și reflexe aurii.

Miros

Arome primare curate și proaspete, fructat de intensitate medie. Maturat în butoi: aromă complexă, cu ușoare note caracteristice învechirii în butoi. Macerare carbonică: arome primare curate și proaspete, fructat de intensitate medie-mare. Maturat în butoi de stejar: aromă complexă, cu ușoare note caracteristice învechirii în butoi. „Crianza”: aromă de intensitate medie, cu note de vanilie și de prăjit.

Gust

Suav, lejer și fructat, cu structură echilibrată. Maturat în butoi și maturat în butoi de stejar: suav, echilibrat, corpolent și cu final prelung. Macerare carbonică: suav, lejer și fructat, cu structură echilibrată. „Crianza”: suav, echilibrat, corpolent și cu final mediu.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Conținutul de dioxid de sulf, sub 240 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de minimum 5 g/l (glucoză + fructoză).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	11
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

VIN ROZE

Aspect

Roziu, cu nuanțe roșii și violet.

Miros

Aromă de intensitate medie, curată, proaspătă și fructată, cu note de fructe roșii.

Gust

Decis pe palat, cu note de fructe roșii și cu aciditate medie-mare.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Conținutul de dioxid de sulf, sub 240 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de minimum 5 g/l (glucoză + fructoză).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	11,5
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

VIN ROȘU, VIN ROȘU MATURAT ÎN BUTOI, VIN ROȘU OBȚINUT PRIN MACERARE CARBONICĂ, VIN ROȘU MATURAT ÎN BUTOI DE STEJAR

Aspect

Roșu vișiniu-purpuriu, limpede, strălucitor, cu bună profunzime. Maturat în butoi: culoarea cireșei, cu nuanțe grena, limpede, strălucitor, cu bună profunzime. Macerare carbonică: culoarea cireșei, cu nuanțe violet, limpede și cu bună profunzime. Maturat în butoi de stejar: culoarea cireșei, cu nuanțe grena sau violet, cu bună profunzime.

Miros

Arome intense de fructe roșii coapte, caracteristice pentru soiurile de proveniență. Maturat în butoi: arome curate, de intensitate medie, de fructe roșii și ușoare arome de butoi. Macerare carbonică: arome fructate curate, de intensitate medie-mare. Maturat în butoi de stejar: aromă complexă, cu ușoare note caracteristice învechirii în butoi.

Gust

Cărnos, sec, echilibru tanic bun, aciditate medie-înaltă și gust rezidual plăcut. Maturat în butoi: arome curate, de intensitate medie, de fructe roșii și ușoare arome de butoi. Macerare carbonică: Savoare intensă, fructată și echilibrată. Maturat în butoi de stejar: se prezintă suav, echilibrat, corpolent și cu final prelung.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Conținutul de dioxid de sulf, sub 180 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de minimum 5 g/l (glucoză + fructoză).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12,5
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

VIN ROȘU TRADIȚIONAL

Aspect

Culoare roșie spre grena și violet, limpede.

Miros

Vinuri decise, fructate și cu intensitate aromatică medie, cu arome primare.

Gust

Echilibru tanic moderat pe palat, raport alcool/aciditate echilibrat și cu final prelung.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Conținutul de dioxid de sulf, sub 180 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de minimum 5 g/l (glucoză + fructoză).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

VIN SPUMANT

Aspect

Tonalități pale sau aurii și strălucitoare. Bule fine și persistente.

Miros

Arome curate și fructate de intensitate medie.

Gust

Amplu și echilibrat.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Suprapresiune CO_2 (la 20 °C): peste 3,5 atmosfere.

În cazul parametrilor care nu sunt definiți, se aplică dispozițiile legislației relevante.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	11
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

ROȘU „CRIANZA”, „RESERVA” ȘI „GRAN RESERVA”

Aspect

„Crianza”: culoare intensă roșu-cireașă sau roșu-vișiniu, cu nuanțe violet. „Reserva”: culoare roșu-grena cu nuanțe ocru, limpede și fluid, profunzime medie-mare. „Gran Reserva”: culoare roșu-rubiniu cu nuanțe cărămizii opace, profunzime medie-mare.

Miros

„Crianza”: aromă curată, decisă, intensă, de fructe coapte, precum și arome caracteristice învechirii în butoi. „Reserva”: miros intens de fructe coapte, mirodenii și arome caracteristice maturării în sticlă. „Gran Reserva”: intens, complex, cu mirodenii, bine maturat în sticlă.

Gust

„Crianza”: savoare intensă, plăcută pe palat, cu note de fructe coapte, cu bun echilibru tanic și gust rezidual de durată medie. „Reserva”: miros intens de fructe coapte, mirodenii și arome caracteristice maturării în sticlă. „Gran Reserva”: cărnos, catifelat, rotund și armonios, cu final prelung.

Valoarea tăriei alcoolice totale maxime în volume trebuie să se încadreze între limitele legale stabilite în legislația relevantă a UE.

Conținutul de dioxid de sulf, sub 180 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de minimum 5 g/l (glucoză + fructoză).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12,5
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

5. **Practici vitivinicole**

(a) ***Practici oenologice esențiale***

Practică oenologică specifică

În cazul vinurilor albe, temperatura de fermentare trebuie să fie controlată și nu trebuie să depășească 18 °C. În cazul în care strugurii sunt macerați cu pieliță, macerarea trebuie să dureze între 1 și 6 zile, iar temperatura de fermentare poate ajunge la 25 °C.

În cazul vinurilor roze, macerarea trebuie să dureze 12-48 de ore, la o temperatură mai mică de 25 °C. Urmează o sedimentare statică a mustului și o fermentare lentă timp de minimum cinci zile la o temperatură controlată mai mică de 18 °C.

În cazul vinurilor roșii, macerarea mustului în prezența pieliților durează minimum 48 de ore, la o temperatură controlată mai mică de 28 °C.

După mutarea din cuvă și presare, fermentarea continuă fără pieliță la o temperatură controlată de maximum 25 °C.

(b) ***Producții/randamente maxime***

Soiuri albe

8 000 de kilograme de struguri la hectar

Soiuri albe

56 de hectolitri la hectar

Soiuri roșii

7 500 de kilograme de struguri la hectar

Soiuri roșii

52,50 hectolitri la hectar

Plantații viticole aflate în al treilea an de altoire cu soiuri albe

3 750 de kilograme de struguri la hectar

Plantații viticole aflate în al treilea an de altoire cu soiuri albe

26,25 hectolitri la hectar

Plantații viticole aflate în al treilea an de altoire cu soiuri roșii

3 000 de kilograme de struguri la hectar

Plantații viticole aflate în al treilea an de altoire cu soiuri roșii

21 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Aflat în sudul provinciei Ciudad Real, arealul este format din următoarele comune:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, și dintr-o parte a următoarelor comune: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABEO - VIURA

AIREN

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Clima continentală uscată și predominanța în arealul de producție a terenurilor calcaroase sărace în materie organică provoacă un stres hidric viței-de-vie, care răspunde cu producții reduse și o bună maturare. Solurile calcaroase (cu valori ridicate ale pH-ului, de 7,5-8,5) opun o slabă rezistență în ceea ce privește penetrarea rădăcinilor, reflectă lumina soarelui și mențin căldura în timpul nopții. Acești factori favorizează obținerea unor vinuri roșii bine structurate, complexe și elegante.

Spre sfârșitul verii, temperaturile coboară ușor și favorizează o coacere mai lentă, ceea ce stimulează dezvoltarea mai puternică a unor compuși polifenolici și păstrarea aromelor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine protejată „Valdepeñas” pot figura mențiunile „Premium” și „Reserva”.

LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

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