ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2020/C 5/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Valdepeñas”

PDO-ES-A0051-AM03

Datum för meddelandet: 4.10.2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Ändring av lägsta andel blå druvsorter i traditionellt rött vin (punkt 3.1.8 i produktspecifikationen; det sammanfattande dokumentet är oförändrat)**

   Beskrivning och motivering

   Andelen blå druvsorter vid tillverkningen av traditionellt rött vin har ökat från 50 till 85 procent.

   Ny beskrivning:

   3.1.8.Traditionellt rött vin: Det här vinet erhålls från godkända druvsorter och består av minst 85 procent blå druvsorter. Resterande andel måste ha samma sammansättning som röda viner, och macerering och jäsning måste ske vid en temperatur på högst 28 °C under en period på 10–15 dagar.

   Motivering:

   I vårt vinodlingsområde har vi blandat gröna och blå druvsorter (airén och tempranillo) för att tillverka traditionellt vin sedan den skyddade ursprungsbeteckningen erhölls. Anledningen är att det är en traditionell vinframställningsmetod.

   Metoden ger vinet dess specifika analytiska egenskaper som särskiljer det från andra viner.

   Trenderna på marknaden går i dag mot produktion av röda viner med starkare inslag av blå druvsorter, så i praktiken har andelen gröna druvsorter successivt minskat vid produktionen av dessa viner. Produktionsmetoderna har emellertid anpassats så att de karaktäristiska analytiska skillnaderna bibehålls.

   Genom den här justeringen kan vår traditionella vinproduktion utvecklas i linje med marknadstrenderna, utan att den specifika karaktären på vinerna som produceras i området ändras.

2. **Rättelse av fel i de analytiska parametrarna (punkt 2.1 i produktspecifikationen och 1.4 i det sammanfattande dokumentet)**

   Beskrivning och motivering

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Beskrivning:

Definitionen av undantag från högsta halt av svaveldioxid har ändrats. De var angivna för halvtorra, halvsöta och söta viner, och vi begär att de ska anges för viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre.

Motivering:

Överensstämmelse med kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934.

I produktspecifikationen upptäcktes ett skrivfel som avsåg högsta halt av svaveldioxid i vinerna. Eftersom en rättelse har gjorts i produktspecifikationen, måste detta speglas även i det sammanfattande dokumentet.

Dessutom har en rättelse gjorts av högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) för vilken lägsta alkoholhalt i volymprocent för varje typ av vin hade angivits av misstag. Orsaken till detta var ett transkriptionsfel.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Valdepeñas

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

VITT VIN

Utseende

Blekt gul med gröna eller bärnstensfärgade inslag. Ekfatsjäst: halmgul med gyllene eller grönaktiga nyanser. Kolsyrejäst: blek gul färg med gröna eller bärnstensfärgade nyanser. Ekfatsjäst: halmgul med gyllene eller grönaktiga nyanser. ”Crianza”, gulfärgat med bärnstensfärgade och gyllene nyanser.

Arom

Rena och friska primära aromer och en måttligt intensiv fruktighet. Ekfat: komplex arom med subtila noter av fat. Kolsyrejäst: rena och friska primära aromer och en måttligt intensiv fruktighet. Ekfatslagrat: komplex arom med inslag av ekfatslagring. ”Crianza”, måttligt intensiva aromer med inslag från vanilj till rostade toner.

Smak

Mild, lätt och fruktig, balanserad struktur. Ekfat: len, balanserad och fyllig med en lång eftersmak. Kolsyrejäst: len, lätt och fruktig, balanserad struktur. ”Crianza”, len, balanserad och fyllig med en medellång eftersmak.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Halten svaveldioxid måste vara lägre än 240 mg/l i viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre, uttryckt som glukos + fruktos.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

ROSÉVIN

Utseende

Rosa färg med röda och violetta nyanser.

Arom

Måttligt intensiv arom, ren, frisk och fruktig med toner av röda bär.

Smak

Tydlig smak med inslag av röda bär och medelhög till hög syra.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Halten svaveldioxid måste vara lägre än 240 mg/l i viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre, uttryckt som glukos + fruktos.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

RÖTT VIN, RÖTT VIN PÅ EKFAT, KOLSYREJÄST RÖTT VIN, RÖTT VIN PÅ EK

Utseende

Djupröd/lila färg, rent, klart med bra djup. Ekfat: djuprött med granatfärgade inslag, rent, klart, med bra djup. Kolsyrejäst: djuprött med violetta inslag, rent med bra djup. Ekfatslagrat: djuprött med granatfärgade eller violetta inslag och bra djup.

Arom

Intensiva aromer av mogna röda bär, typiska för de druvsorter som de tillverkas av. Ekfat: rena medelintensiva aromer av röda bär och svaga aromer av fat. Kolsyrejäst: rena, fruktiga aromer av medelstark till stark intensitet. Ekfatslagrat: komplex arom med inslag av ekfatslagring.

Smak

Animalisk, torr, balanserade tanniner, medelhög till hög syra och behaglig eftersmak. Ekfat: rena medelintensiva aromer av röda bär och svaga aromer av fat. Kolsyrejäst: intensiv, fruktig och balanserad smak. Ekfatslagrat: mild, balanserad och fyllig med en lång eftersmak.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Halten svaveldioxid måste vara lägre än 180 mg/l i viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre, uttryckt som glukos + fruktos.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

TRADITIONELLT RÖTT VIN

Utseende

Ren, violett/granaträd färg.

Arom

Tydliga, fruktiga viner med primära aromer och medelstark aromatisk intensitet.

Smak

Måttliga tanniner, balanserad alkoholhalt/syra med en lång eftersmak.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Halten svaveldioxid måste vara lägre än 180 mg/l i viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre, uttryckt som glukos + fruktos.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

MOUSSERANDE VIN

Utseende

Blekt gula eller gyllene och klara toner. Små och långvariga bubblor.

Arom

Rena och fruktiga toner av måttlig intensitet.

Smak

Bred och balanserad.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Övertryck av koldioxid (vid 20 °C): över 3,5 atm.

Om inga parametrar har fastställts ska tillämpliga bestämmelser följas.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

RÖDA VINER AV TYPEN ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA”

Utseende

”Crianza”: intensivt djuprött med lila toner. ”Reserva”: granaträd färg med ockragula toner, klar och len med medelhögt djup. ”Gran Reserva”: rubinrött med toner av terrakotta och medelhögt djup.

Arom

”Crianza”: ren, tydlig, intensiv, mogen fruktarom med tydliga inslag av fatlagring. ”Reserva”: intensiv arom av mogen frukt och kryddor samt aromer som är karaktäristiska för flasklagring. ”Gran Reserva”: intensiv, komplex och kryddig, med bra utveckling på flaska.

Smak

”Crianza”: intensiv, behaglig smak med inslag av mogen frukt, balanserade tanniner och medellång eftersmak. ”Reserva”: intensiv arom av mogen frukt och kryddor samt aromer som är karaktäristiska för flasklagring. ”Gran Reserva”: animalisk, sammetslen, rund och harmonisk, med en lång eftersmak.

Den högsta totala alkoholhalten i volym ska ligga inom de gränser som fastställts genom EU-lagstiftningen.

Halten svaveldioxid måste vara lägre än 180 mg/l i viner med en restsockerhalt på 5 g/l eller högre, uttryckt som glukos + fruktos.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. **Vinframställningsmetoder**

a) ***Grundläggande oenologiska metoder***

Särskild oenologisk metod

Jäsningstemperaturen hos vita viner måste övervakas och får inte överstiga 18 °C. Om macerering med druvskal sker måste detta utföras under en period på en till sex dagar och jäsningstemperaturen får uppgå till 25 °C.

Macereringsperioden för roséviner är mellan 12 och 48 timmar och jäsningstemperaturen måste understiga 25 °C. Musten genomgår statisk omdragning med långsam jäsning i minst fem dagar, vid en kontrollerad temperatur på under 18 °C.

För röda viner ska musten macereras med skalen under en period på minst 48 timmar, vid en kontrollerad temperatur på under 28 °C.

Efter avtappning och pressning ska jäsningen fortsätta utan druvskal vid en kontrollerad temperatur som inte får överstiga 25 °C.

b) ***Högsta avkastning***

Gröna druvsorter

8 000 kg druvor per hektar

Gröna druvsorter

56 hektoliter per hektar

Blå druvsorter

7 500 kg druvor per hektar

Blå druvsorter

52,50 hektoliter per hektar

Vinstockar med gröna druvsorter under det tredje odlingsåret efter ympningen

3 750 kg druvor per hektar

Vinstockar med gröna druvsorter under det tredje odlingsåret efter ympningen

26,25 hektoliter per hektar

Vinstockar med blå druvsorter under det tredje odlingsåret efter ympningen

3 000 kg druvor per hektar

Vinstockar med blå druvsorter under det tredje odlingsåret efter ympningen

21 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Beläget i södra delen av provinsen Ciudad Real inom följande kommuner:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva och delar av följande kommuner: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel och Torre de Juan Abad.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

MACABEO – VIURA

AIRÉN

8. **Beskrivning av samband**

Produktionsområdets torra kontinentalklimat och förekomsten av kalkjord leder till att vinstockarna utsätts för vattenstress. Dessa vinstockar producerar följaktligen färre, men väl mogna, druvor. Den kalkhaltiga jorden (med höga pH-värden på mellan 7,5 och 8,5) gör att vinstockarnas rötter tränger ned väl. Jorden reflekterar solljuset och lagrar värme från solen över natten. Detta utgör gynnsamma förhållanden för att producera välstrukturerade, komplexa och eleganta röda viner.

Mot slutet av sommaren sjunker temperaturerna, vilket främjar en långsammare slutlig mognad, vilket i sin tur främjar utvecklingen av polyfenolföreningar och leder till att aromerna bevaras.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Mousserande kvalitetsviner med ursprungsbeteckningen ”Valdepeñas” får förses med termerna ”Premium” and ”Reserva” på etiketterna.

Länk till produktspecifikationen

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