

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**af 16. juni 2017****om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om ændring af varespecifikationen for en betegnelse inden for vinsektoren, jf. artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 (Méntrida (BOB))**

(2017/C 194/07)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007⁽¹⁾, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Spanien har i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 ansøgt om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Méntrida«.
- (2) Kommissionen har behandlet ansøgningen og konstateret, at de betingelser, der er fastsat i artikel 93 til 96, i artikel 97, stk. 1, samt i artikel 100, 101 og 102 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Méntrida« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Eneste artikel

Spaniens ansøgning om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Méntrida« (BOB) i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 findes i bilaget til nærværende afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod ændringen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. juni 2017.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

»MÉNTRIDA«

AOP-ES-A0047-AM03

Dato for indgivelse af ansøgningen: 15. juli 2015

Ansøgning om ændring af varespecifikationen**1. Regler, der finder anvendelse for ændringen**

Artikel 105 — Væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**2.1. Beskrivelse af produktet**

Som følge af den nuværende efterspørgsel på markedet og hos forbrugerne anmodes der om, at mousserende hvid-, rosé- og rødvin omfattes af varespecifikationen med henblik på at:

- styre en del af produktionen i retning af markeder, der er mindre mættet hvad angår produktudbuddet.
- Salget af disse produkter er steget, og det anses dermed for hensigtsmæssigt at beskytte dem ved at anvende differentierede kvalitetsstandarder.
- Der er på de internationale markeder i stigende grad efterspørgsel på diversificering af produkter og på produkter, der imødekommer forbrugernes behov. Uden en sådan diversificering vil vi ikke være konkurrencedygtige, og det er derfor besluttet at udvide udbuddet af produkter i alle vare- og prissegmenter, især med henblik på eksport.

2.2. Anvendte ønologiske fremgangsmåder

Der er fastsat særlige nye ønologiske fremgangsmåder for vinprodukter af den nye kategori »mousserende vin«.

2.3. Præcis afgrænsning af det geografiske område

I nærværende stykke anmodes der om, at følgende 17 kommuner i produktionsområdet ajourføres: Argés (udelukkende område 3 og 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (udelukkende område 17 og 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa og Talavera de la Reina.

Det er nødvendigt at ajourføre disse kommuner, da de oprindeligt ikke plantede vinstokke, og dermed ikke var omfattet af de oprindeligt fastsatte produktionsstandarder. Visse af disse kommuner indgår allerede i det produktionsområde, der er fastsat i de regler om den beskyttede oprindelsesbetegnelse, som blev offentliggjort i 1966, 1976 og 1992, og disse 17 kommuner befinder sig geografisk enten i eller op til det afgrænsede produktionsområde.

I dag findes der i disse kommuner vinstokke af de lokale sorter, der er godkendt i varespecifikationerne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Méntrida, og det er påvist, at både jord- og klimaforholdene i samtlige af disse kommuner er lignende dem i kommunerne i produktionsområdet; de nævnte kommuner kan derfor betragtes som værende del af produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Méntrida.

Jordens, klimaets og de forskellige sorters karakteristika i de kommuner, der ønskes ajourført, er lignende de karakteristika, som allerede indgår i denne oprindelsesbetegnelse.

2.4. Tilknytning

Der fastsættes et nyt tilknytningsforhold for vinprodukter af den nye kategori »mousserende vin«.

2.5. Kontrolmyndighedernes navn og adresse

Der er angivet navn og adresse på den kompetente kontrolmyndighed på tidspunktet for ansøgningen om ændring samt link til hjemmesiden med ajourførte oplysninger om kontrolmyndigheden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Méntrida.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Méntrida (es)

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Tør hvidvin og tør »Roble«-hvidvin

Hvidvinene er lyse-/strågule, sommetider med grønlig nuancer (som kan forekomme i de første par måneder og efterfølgende forsvinder), let gyldne alt efter druesorten og, hvor det er relevant, hvor længe vinen har ligget på fad. De har en ren aroma, med middel til kraftig fylde. De frugtige aromaer kommer tydeligt til udtryk, med friske strejf af blomster eller græs. I »Roble«-hvidvinene kommer toner af bagværk, såsom fløde og ristede undertoner, til udtryk i smagen og duften. De er fyldige og aromatiske.

Samlet indhold af svovldioxid: tilpasses efter bestemmelserne i bilag I B til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009.

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	11
Samlet minimumssyreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	10

Hvidvin og »Roble«-hvidvin, halvtør, halvsød og sød

Ligner af udseende og aroma de tørre vine af samme sort.

Smag: vin med god balance mellem alkohol-, syre- og restsukkerindhold.

Samlet indhold af svovldioxid: tilpasses efter bestemmelserne i bilag I B til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009.

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	9
Samlet minimumssyreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	10

Rosévin, tør, halvtør, halvsød og sød

Jordbærrød farve, lysende og intens, med et kardinalrødt skær i vine af en ung alder. Kraftig fylde, med toner af jordbær, hindbær, bærfrugt og/eller roser.

Frisk, frugtagtig (bærfrugt, jordbær, hindbær), fyldig, kraftig.

Vine, der markedsføres uden hverken filtrering eller stabilisering, beskrives visuelt som værende »let uklare eller slørede«, og kan have en tæt og mere fyldig smag.

Virkeligt minimumsalkoholindhold for tørre vine: 11,5 % vol.

Samlet indhold af svovldioxid: tilpasses efter bestemmelserne i bilag I B til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009.

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	9
Samlet minimumssyreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	10

Ung rødvin og ung »Roble«-rødvin, tør rødvin samt »Crianza«-, »Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvin

Høj titrering. Kirsebærrød, dyb granat- eller bigarreaukirsebærrød farve med klare, violette eller rubin- til kirsebærrøde nuancer med strejf af orange og terrakotta. Frugtagtig (brombær, ribs) eller med blomstrede noter, sommetider med strejf af krydderier eller træ. Fyldig og aromatisk vin med en god garvesyrebalance. Vinen har en kraftig smag under lagringen i egetræsfade; den har en god struktur og krop med en intenst frugtagtig eftersmag og karakteristiske noter af træ. Vedvarende og intens, let bitter eftersmag.

*Flygtigt syreindhold, der kan overstige 1 mEq/l pr. alkoholgrad over 11 % vol. samt hvert år vinen aldres, op til maksimum 16,6 mEq/l. *Svovldioxid: 200 mg/l hvis sukkerindholdet > 5 g/l

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	12
Samlet minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	13,3
Maksimalt samlet indhold af svovldioxid (i milligram pr. liter):	150

Ung rødvin og ung »Roble«-rødvin, halvtør, halvsød og sød

Ligner af udseende og aroma de tørre vine af samme sort.

Smag: vin med god balance mellem alkohol-, syre- og restsukkerindhold.

Samlet indhold af svovldioxid: tilpasses efter bestemmelserne i bilag I B til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009.

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	9
Samlet minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	13,3

Mousserende rød-, hvid- og rosévin

Fine, vedvarende bobler. En ren, frugtagtig aroma. »Reserva«-vine har en mere intens aroma. Vine med en velbalanceret smag og let og behagelig karakter.

Hvidvinene har et lysegult skær, med et mere gyldent skær i »Reserva«-vinene. Rosévinene har lyserøde toner, der minder om rosenblade, med mere terrakottafarvede toner i »Reserva«-vinene. Rødvinene har klare, violette toner, og der forekommer noter af træ i »Reserva«-vinene.

Generelle analytiske karakteristika:

Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	10
Samlet minimumssyreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	13,3
Maksimalt samlet indhold af svovldioxid (i milligram pr. liter):	185

5. Vinframstillingspraksis

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Tryk på mindre end 2,5 kg/cm² anvendes til at presse druemosten og vinen ud af druerne og adskille dem fra presseresterne, således at udbyttet ikke overstiger 70 liter druemost eller vin pr. 100 kg druer.

I hvidvine gæres druemosten, der er fri for eventuelle faste dele af drueklasen, ved temperaturer på under 20 °C. I rødvine udblødes drueskallerne i druemosten (maceration) i 48 timer.

For vine, der skal modnes, sker alkoholgæringen ved temperaturer, der ikke overstiger 30 °C. Under modningsprocessen opbevares vinene i egetræsfade med et maksimalt rumindhold på 330 liter.

b. Maksimumsudbytter

Vinstokke med gobeletbeskæring

7 150 kg høstede druer pr. hektar

Vinstokke med gobeletbeskæring

50 hl/ha

Vinstokke med espalierbeskæring

12 850 kg høstede druer pr. hektar

Vinstokke med espalierbeskæring

90 hl/ha

6. Afgrænset område

Beliggende nord for provinsen Toledo: provinsen Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (udelukkende område 3 og 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (udelukkende område 17 og 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Ollas del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) og Yuncillos.

7. Primære druesorter

Garnacha Tinta

8. Tilknytning til det geografiske område

Vin

Det ekstreme fastlandsklima, der er karakteriseret ved lange, kolde vintre, varme somre og meget sjældent regnfald, samt den sandede, sure jordbund med meget lavt kalkindhold, gør det muligt at fremstille vine med et højt alkohol- og tørstofindhold, med god fylde, krop og varme.

Mousserende vin

Det geografiske miljø gør det muligt at dyrke de druesorter, der nævnes i punkt 6 i denne varespecifikation, og som bidrager til at give vinene fylde og balance.

Det tørre miljø og de mange solskinstimer giver et naturligt alkoholindhold, som gør det muligt at fremstille vine med de specificerede alkoholindhold. De vine, der nævnes i det foregående punkt, bruges som basisvin ved fremstillingen af mousserende vine. Derfor gælder angivelserne i samme stykke også for disse vine.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Retlig ramme: —

Type supplerende betingelse: —

Beskrivelse af betingelsen: —

10. **Link til varespecifikationen**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
