

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 263/11)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Cigales«

PDO-ES-A0622-AM03

Meddelelsesdato: 12.4.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Ændringer af fysisk-kemiske egenskaber

BESKRIVELSE:

Denne ændring vedrører det maksimale samlede svovldioxidindhold udtrykt i milligram pr. liter (mg/l), som svarer til de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning. For hvidvine og rosévine/clarete hæves den fra 150 til 200 mg/l og for rødvine fra 140 til 150 mg/l. Metoden til måling af sukkerindholdet i mousserende kvalitetsvine korrigeres også, således at den nu henviser til gram pr. liter glukose + fruktose + saccharose. Henvisningen til »saccharose« var tidligere blevet udeladt.

Denne ændring berører punkt 2, litra a), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette betragtes som en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, fordi den ikke medfører en væsentlig ændring af produktets egenskaber. Det har fortsat de samme egenskaber og den samme profil beskrevet i tilknytningen som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det blev anset for unødvendigt, at grænseværdierne for svovldioxid var lavere end de grænseværdier, der er fastsat ved lov, da det kan vanskeliggøre korrekt lagring af vinene og ikke højner kvaliteten.

2. Tilføjelse af benævnelsen »clarete« som synonym for »rosé«

BESKRIVELSE:

Benævnelsen »clarete« er blevet indført som synonym for »rosé«.

Denne ændring berører følgende afsnit i produktspecifikationen og enhedsdokumentet. afsnit 2, litra a), afsnit 2, litra b), afsnit 3, litra c), afsnit 5 og 7 i produktspecifikationen og afsnit 4 og 5 i enhedsdokumentet.

Den betragtes som en standardændring (ændring af enhedsdokumentet), fordi den ikke medfører en væsentlig ændring af produktets egenskaber, men blot genindfører en traditionel benævnelse, der altid har været anvendt til at identificere vinene fra området. De egenskaber og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, som er en konsekvens af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer, bevares. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

BEGRUNDELSE:

Ordet »clarete« blev traditionelt anvendt til at betegne rosévine fremstillet i Cigales og i ethvert andet vindyrkningsområde i Spanien. I henhold til den lovgivning, der fandt anvendelse, da oprindelsesbetegnelsen blev indført, kunne vine, der var fremstillet på denne måde, kun betegnes som »rosé«. Derfor blev denne type vin defineret som »rosé«, og benævnelsen »clarete« blev udeladt. I henhold til den gældende lovgivning kan »clarete« anvendes som synonym for »rosé«. Hensigten er at bringe denne traditionelle benævnelse tilbage for at genoprette mindet om denne type vin, som stammer fra vindyrkningsområdets første dage. Dette har potentiale til at give disse vine merværdi, da de adskiller sig fra de rosévine, der fremstilles andre steder i verden.

3. Omformulering af beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber

BESKRIVELSE:

Forbedring af vinenes organoleptiske beskrivelse.

Denne ændring berører punkt 2, litra b), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Den betragtes som en standardændring (ændring af enhedsdokumentet), fordi den ikke medfører en væsentlig ændring af produktets egenskaber, men blot ajourfører beskrivelsen af samme. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, som er akkrediteret efter ISO 17065-standarden, har givet den organoleptiske analyse af vinene i underentreprise til et sensorisk analyselaboratorium, der er akkrediteret efter ISO 17025-standarden. På grundlag af de erfaringer, der er gjort i årenes løb, er beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber blevet ændret for at bringe den i overensstemmelse med analyseproceduren i henhold til kriterierne i ISO 17025-standarden. Der er også medtaget individuelle beskrivelser af søde hvid-, rosé- og rødvine for at give mere præcise oplysninger om deres karakter og muliggøre en mere detaljeret analyse.

4. Ændring af beplantningstætheden

BESKRIVELSE:

Formålet med denne ændring er at gøre det muligt at undtage eksisterende beplantninger fra kravet om en beplantningstæthed på mindst 1 000 planter pr. hektar.

Den berører punkt 3, litra a), i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Den betragtes som en standardændring, fordi den ikke medfører en væsentlig ændring af produktets egenskaber. De druer, der dyrkes i de ældste plantager, er dem, som de mest ægte vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales« fremstilles af. Den er ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Grunden til denne ændring er at sikre, at de gamle vinmarker, der forbliver i dette vindyrkningsområde, og som har mindre end 1 000 planter pr. hektar, forbliver intakte. Ud over deres historiske og kulturelle værdi producerer disse vinmarker druer af fremragende kvalitet på grund af vinstokkenes lave udbytte og deres alder. Det er af denne råvare, at der produceres vine af højeste kvalitet med den højeste merværdi.

I betragtning af at beplantningsafstandene er 3 x 3 m på disse gamle vinmarker (hvilket har gjort det muligt at tilpasse sig mekaniseringen), anses det desuden ikke for logisk, at disse gamle parceller udelukkes på grund af manglende overholdelse af minimumsbeplantningstætheden. Hvis de udelukkes, vil det føre til tab af produktionspotentiale og -kvalitet.

5. Medtagelse af muligheden for at nedsætte druernes sandsynlige alkoholindhold i visse år

BESKRIVELSE:

Der indføres en mulighed for at nedsætte druernes alkoholindhold i visse år med 0,5 grader.

Denne ændring berører punkt 3, litra b), nr. 1, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, da den ikke medfører væsentlige ændringer, fordi denne mulighed altid har eksisteret. Det eneste, standardændringen omfatter, er at overføre lovgivningen (der nu er indarbejdet som en intern funktionsregel) til produktspecifikationen, som er det dokument, der fastlægger alle de tekniske bestemmelser, der vedrører produktet. Den er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Med denne ændring indføres muligheden for, at kontrolorganet kan tillade, at druernes sandsynlige minimumsalkoholindhold reduceres med op til 0,5° Beaumé i visse år efter en teknisk undersøgelse, der kan begrunde en sådan nedsættelse.

Vejledningen om nedsættelse af alkoholindholdet i visse år blev medtaget i den gældende regel, nemlig lovgivningen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, som ligger forud for produktspecifikationen. Denne lovgivning er for nylig blevet ændret og omfatter ikke længere denne mulighed, der bør medtages i produktspecifikationen som en teknisk foranstaltning.

6. Medtagelse af muligheden for at anvende forskellige typer mousserende kvalitetsvine

BESKRIVELSE:

Med denne ændring indføres muligheden for, at mousserende kvalitetsvin kan fremstilles efter andre metoder end den traditionelle metode.

Den berører punkt 3, litra b), nr. 1, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring af enhedsdokumentet. Mousserende kvalitetsvine skal fortsat opfylde de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationen, uanset fremstillingsmetoden. Den er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Mousserende kvalitetsvin kan fremstilles efter enhver godkendt metode, der er anført i kategori 5 i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Målet er at udnytte de nye muligheder for at udvide markedet for denne type produkter, som begyndte at blive produceret i 2011. Den anvendte metode skal dog angives på den primære etiket for at sikre, at forbrugeren er klar over, hvordan produktet er fremstillet.

7. Omformulering af afsnittet om lagringsforhold

BESKRIVELSE:

Denne ændring indfører visse betingelser for lagring af vinene (tøndestørrelse og den dato, fra hvilken lagringsperioden starter).

Den berører punkt 3, litra b), nr. 2, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, da det ikke medfører væsentlige ændringer, fordi betingelserne er de samme som dem, der tidligere er fastsat i lovgivningen. Det omfatter blot at overføre lovgivningen (der nu er indarbejdet som en intern funktionsregel) til produktspecifikationen, som er det dokument, der fastlægger alle de tekniske bestemmelser, der vedrører produktet. Den er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Denne ændring tilføjer afsnittet om lagringsforhold, som kun fandtes i den gamle lovgivning. Grunden hertil er, at alle de tekniske aspekter er blevet defineret i produktspecifikationen, siden den gamle lovgivning blev ændret.

8. Ændring af begrænsningerne for vinfremstilling

BESKRIVELSE:

Procentdelen af visse sorter i blandingen er fjernet.

Denne ændring berører punkt 3, litra b), nr. 2, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, da produktets egenskaber og profil, som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer, som beskrevet i tilknytningen, forbliver uændret. Den er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det anses ikke for nødvendigt at opretholde disse restriktioner for vinfremstilling, fordi egenskaberne for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales« først og fremmest skyldes, hvordan sorterne har tilpasset sig det geografiske miljø, og hvordan dette miljø (klima, jord, terræn osv.) har påvirket drueproduktionen, og ikke, om der er en højere procentdel af den ene eller den anden sort.

9. Maksimale udbytter afhængigt af vintypen

BESKRIVELSE:

Udbyttet er ikke længere begrænset af druernes farve. Fra nu af er det begrænset af den type vin, der produceres. Der er fastsat et maksimalt udbytte på 7 000 kg/ha for hvide og røde sorter, når de anvendes til produktion af rødvine, og 9 000 kg/ha for andre vintyper: hvid-, rosé-/claretevine og mousserende kvalitetsvine.

Denne ændring berører punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, da den ikke påvirker produktets egenskaber. Denne ajourføring er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Rosé- og claretevine er traditionelt blevet fremstillet i dette område med blandinger af hvide og røde druer. Det er almindeligt, at parcellerne har en blanding af hvide og røde sorter, så det giver ikke mening at fastsætte to forskellige udbytter for hver enkelt.

Der er også en teknisk begrundelse for denne ændring: Der er i øjeblikket en efterspørgsel på markedet for rosévin, hvidvin og mousserende kvalitetsvin, der er lettere og har mindre fylde og struktur. Dette kræver en reduktion af alkoholindholdet og -ekstraktionen og en forøgelse af syreindholdet. Hvis høsten fremskyndes for at opnå disse egenskaber, vil druernes øvrige bestanddele ikke være modnet nok. Anvendelsen af en større mængde gør det imidlertid muligt at afbalancere disse parametre uden at skade de øvrige bestanddele, hvorved det sikres, at druerne modner på en perfekt måde.

10. Medtagelse af sorterne garnacha tintorera og garnacha blanca og sletning af klassificeringen af de vigtigste og godkendte sorter

BESKRIVELSE:

Der er indført to sorter, og sontringen mellem de vigtigste og de godkendte sorter er blevet slettet.

Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, da den ikke påvirker produktets egenskaber. Denne ajourføring er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Klassificeringen af godkendte og vigtigste sorter er blevet slettet, da den ikke er nødvendig.

Med hensyn til medtagelsen af sorten Garnacha Tintorera er den, selv om den traditionelt er blevet dyrket i området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, uberettiget ikke blevet anset for egnet til kvalitetsvine. Vinproducenternes tekniske ressourcer for 35 år siden gav ikke mulighed for en god vinfremstilling af denne sort, og de deraf følgende vine var for tanniske og grove med overdreven farve og skarphed. Dette førte til, at den blev fjernet fra listen over godkendte sorter.

Den moderne ønologi har imidlertid afsløret denne sorts fordele ved fremstilling af kvalitetsvine. De tekniske ressourcer, der er til rådighed for vinproducenterne, gør det nu muligt at fremstille vin af meget høj kvalitet af sorten Garnacha Tintorera med en usædvanlig frugtagtig og aromatisk kvalitet, som i høj grad værdsættes af nutidens forbrugere.

11. Ajourføring af formuleringen af tilknytningen

BESKRIVELSE:

Dette er ikke en iboende ændring af tilknytningen, men snarere en ajourføring af hele afsnittets formulering for at sikre overensstemmelse med de øvrige ændringer, der er indført. Årsagssammenhængen ændres ikke.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring af enhedsdokumentet. Det er blot en omformulering og er ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Der er behov for mindre ændringer for at sikre, at afsnittet om tilknytningen er i overensstemmelse med de andre ændringer, der er indført i produktspecifikationen.

12. Betingelse for samtidig anvendelse af undtagelsen om udbytteforhøjelse og nedsættelse af druernes sandsynlige alkoholindhold tilføjet

BESKRIVELSE:

Det er ikke tilladt at øge drueudbyttet og nedsætte deres sandsynlige alkoholindhold i det samme år.

Denne ændring berører punkt 8, litra b), nr. 2, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, der ikke ændrer enhedsdokumentet, da den ikke påvirker produktets egenskaber. Denne ajourføring er derfor ikke omfattet af nogen af de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Denne betingelse tilføjes som produktspecifikationens punkt 8, litra b), nr. 1, underafsnit 3, således at det ikke er tilladt at anvende undtagelsen om udbytteforhøjelse, samtidig med at det sandsynlige alkoholindhold reduceres. Denne betingelse var også medtaget i den gamle lovgivning om oprindelsesbetegnelse. Som det var tilfældet med tidligere ændringer, er det nødvendigt at flytte dette krav fra lovgivningen, hvor det ikke længere forekommer, til produktspecifikationen.

13. Ny ordlyd af bestemmelserne om mærkning

BESKRIVELSE:

Dette afsnit er blevet omformuleret for at øge ordlydens overensstemmelse med den gældende lovgivning og indføre en forpligtelse om, at produktionsmetoden for mousserende kvalitetsvin skal angives på etiketten i overensstemmelse med den pågældende ændring for at undgå enhver forvirring for forbrugerne. Benævnelsen »fermentado en barrica« [fadgæret] er blevet indført.

Denne ændring berører punkt 8, litra b), nr. 3, i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet, men den indebærer ingen form for restriktion eller begrænsning af salget, og den er heller ikke omfattet af nogen af kategorierne fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33, hvor »EU-ændringer« defineres.

BEGRUNDELSE:

Formålet med denne ændring er at forbedre mærkningsreglerne.

14. Ajourføring af afsnittet om kontroller

BESKRIVELSE.

Det kontrolorgan, som den kompetente myndighed har delegeret opgaver til, specificeres, og ordlyden i afsnittet om kontroller er blevet forbedret.

Denne ændring berører punkt 9 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, som ikke ændrer enhedsdokumentet. Den påvirker ikke produktets egenskaber, og den er heller ikke omfattet af nogen af kategorierne fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33, hvor »EU-ændringer« defineres.

BEGRUNDELSE:

Kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales« har opnået standardakkreditering i henhold til ISO/IEC 17065:2012. Efter denne akkreditering har *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [instituttet for landbrugsteknologi i Castilla og León] delegeret opgaver vedrørende overensstemmelseskontrol til instituttet i overensstemmelse med artikel 116a i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Ordlyden i afsnittet om kontrolopgaver er også blevet ajourført, da den var blevet forældet til certificering i overensstemmelse med ISO 17065-standarden.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Cigales

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. VIN — HVID OG ROSÉ/CLARETE

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine:

Vinens udseende er nogenlunde klar og lys. Den har toner af grøngul, strågul, lysegul eller gyldengul.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl) fra frugtfamilien (frugttræer, citrusfrugter og/eller plantearomaer). Der kan være krydrede og/eller ristede noter, hvis vinen har været i en tønde.

Den er smagsmæssigt afbalanceret med et godt indhold af syre og alkohol. Smagene har samme rækkevidde som bouqueten (frugttræer og citrusfrugter og/eller planter). De kan fremstå krydrede og/eller ristede (vine, der har været i kontakt med træ).

Rosé/Clarete:

Vinens udseende er nogenlunde klar og lys. Farven varierer fra violet lyserød, jordbærrosa, lakse- og løgfarvet.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler), der tydeligvis peger på frugtfamilien (røde frugter, frugttræer, citrusfrugter og/eller friske plantearomaer. Krydrede og/eller ristede noter, hvis vinen har været i kontakt med træ).

Den har en afbalanceret smag og de samme aromaer som bouqueten (røde frugter, frugttræer, citrusfrugter og/eller friske planter og krydrede og/eller ristede aromaer, hvis vinen har været i en tønde).

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

2. VIN — UNGE RØDVINE

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Med hensyn til udseende er denne vin et sted mellem ren og lys med nuancer fra violet til teglrød.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) af frugttræer (friske eller overmodne sorte eller røde frugter) og/eller planter med krydrede og/eller ristede aromaer, hvis vinene har været i kontakt med træ.

Den er smagsmæssigt velafbalanceret mellem syrlighed, alkoholindhold, skarphed og bitterhed. Eftersmagten ligner aromaerne i næsen.

(*) I alle tilfælde overholder de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

3. RØDVIN MED BETEGNELSEN »ROBLE«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Med hensyn til udseende er denne vin et sted mellem ren og lys med nuancer fra violet til teglrød.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) med noter af frugter og krydrede og/eller ristede noter, som er typisk for vin, der har været i kontakt med træ.

Den har en afbalanceret smag med aromaer af frugter og krydrede og/eller ristede noter, som er typisk for vin, der har været i kontakt med træ.

(*) For vin, der markedsføres i det første år efter høsten. Vine, som har lagret i over et år, må ikke overskride grænsen for flygtig syre, der beregnes som følger: 1 gram pr. liter op til 10 % vol. og 0,06 gram pr. liter for hvert procentpoint over 10 %.

(**) I alle tilfælde overholder de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4. RØDVIN AF TYPERNE »CRIANZA«, »RESERVA« OG »GRAN RESERVA«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

CRIANZA:

Med hensyn til udseende er den et sted mellem ren og lys med nuancer fra violet til teglrød.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) med krydrede og/eller ristede aromaer, som er typisk for træet og frugterne.

Den har en velafbalanceret smag med en krydret og/eller ristet og/eller frugtagtig og/eller mineralsk eftersmag.

RESERVA:

Med hensyn til udseende er denne vin et sted mellem ren og lys med nuancer fra rød til ravgul.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) med krydrede og/eller balsamiske og/eller frugtagtige og/eller mineralske noter.

Den har en kraftig og afbalanceret smag med en krydret og/eller balsamisk og/eller frugtagtig og/eller mineralsk eftersmag.

GRAN RESERVA:

Med hensyn til udseende er denne vin et sted mellem ren og lys med nuancer fra rød til ravgul.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) med krydrede og/eller balsamiske noter.

Den har en kraftig smag med en krydret og/eller balsamisk og/eller frugtagtig og/eller mineralsk eftersmag.

For vin, der markedsføres i det første år efter høsten. Vine, som har lagret i over et år, må ikke overskride den følgende grænse for flygtig syre: 1 gram pr. liter op til 10 % vol. og 0,06 gram pr. liter for hvert procentpoint over dette.

(**) I alle tilfælde overholder de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. VINE — SØDE VINE (HVIDE, ROSÉ/CLARETE OG RØDE)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Søde rosévine:

Vinens udseende er nogenlunde klar og lys. Farven varierer fra violet lyserød, jordbærrosa, lakse- og løgfarvet.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler), der tydeligvis peger på frugtfamilien (røde frugter, frugttræer, citrusfrugter og/eller friske plantearomaer. Krydrede og/eller ristede noter, hvis vinen har været i kontakt med træ).

Smag: Den har en afbalanceret smag og de samme aromaer som bouqueten (røde frugter, frugter fra træer, citrusfrugter og/eller friske planter og krydrede og/eller ristede aromaer, hvis vinen har været i en tønde). Fyldig i munden, sød og struktureret.

— Søde rødvine

Med hensyn til udseende er denne vin et sted mellem ren og lys med nuancer fra violet til teglrød.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler) af frugttræer (friske og/eller overmodne sorte og/eller røde frugter) og/eller planter med krydrede og/eller ristede aromaer, hvis vinene har været i kontakt med træ.

Den har en smag, som er velafbalanceret mellem syrlighed og alkohol, og en frugtagtig eftersmag, der ligner aromaerne i bouqueten (sorte og røde frugter, tørrede frugter, plantearomaer), og krydrede og/eller ristede noter. Fyldig i munden, sød og struktureret.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

6. MOUSSERENDE KVALITETSVIN (HVIDVIN/ROSÉ/CLARETE)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinens udseende ligger mellem ren og lys med gule toner (fra strågul til gyldengul), når den er fremstillet af hvide eller røde druer. Farven er rød (lyserød til jordbærrosa), når den er fremstillet af røde eller røde og hvide sorter. Boblerne er middelstore, skummende og har en kort til mellemlang eller mellemlang varighed i munden.

Med hensyn til bouquet har den kraftige aromaer (ingen fejl eller mangler), som er frugtagtige og/eller gæragtige.

Vinens smag er kendetegnet ved frugtagtige fornemmelser med vedvarende aromaer af tørret frugt og/eller gær.

I alle tilfælde overholder de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	160

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder

1. ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Sunde druer med et sandsynligt minimumsalkoholindhold: 10° Beaumé (hvide sorter) og 10,5° Beaumé (røde sorter).

Maksimalt udvindingsudbytte: 72 liter pr. 100 kg druer.

De søde vine fremstilles ved at bevare en del af druernes naturlige sukkerindhold og afbryde gæringsprocessen ved hjælp af godkendte systemer, undtagen ved tilsætning af alkohol.

Mousserende kvalitetsvin skal fremstilles efter en tilladt metode.

Betingelser for lagring af vin:

1. Vinene skal lagres hos registrerede vinproducenter i egetræsfade med en kapacitet på højst 330 liter.
2. Lagringsperioden for vine med betegnelserne »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« regnes fra 1. november i høståret.

2. ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden skal være mindst 1 000 planter pr. hektar ved nyplantning. Eksisterende beplantningers beplantningstæthed respekteres.

5.2. Maksimale udbytter

1. Til produktion af rødvine

7 000 kg druer pr. hektar

- 2.

50,40 hektoliter pr. hektar

3. Til produktion af hvid-, rosé-/claretvine og mousserende kvalitetsvine.

9 000 kg druer pr. hektar

- 4.

64,80 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales« omfatter den nordlige del af Duero-dalstrøget på begge sider af Pisuerga-floden. Dets overfladeareal er 574 km².

Disse standarder omfatter følgende kommuner:

— Provinsen Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle og Valoria la Buena; og den ejendom, der er kendt som El Berrocal, som er afgrænset af provinsen Valladolid, hovedvejen Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes og Pisuerga-floden. Denne ejendom er en del af Valladolid kommune.

— Provinsen Palencia:

Dueñas.

7. **Druesort(er)**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA — GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO — VIURA

MERLOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — TINTA DEL PAIS

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, er meget velegnet til vindyrkning: Vindyrkningsarealet er opdelt i to af Pisuerga-floden og ligger tæt på flodens midtpunkt og har et klima mellem det kolde klima opstrøms og det tempererede klima ved flodmundingen. Samspillet mellem klima og jord hjælper med at producere druer med et meget afbalanceret syre- og sukkerindhold. Sorterne er meget velegnede til området og de vinframstillingsmetoder, der har eksisteret i årtier. Dette gør det muligt at opnå meget afbalancerede vine.

Et andet kendetegn er, at 30 % af vindyrkningsarealet har været på plads i over 60 år. Sammen med ovennævnte forhold giver dette mulighed for en meget intens og afbalanceret modning, der er egnet til »crianza«-vine.

8.2. *Mousserende kvalitetsvin*

Forskellige forsøg i de senere år har ført til mousserende vine, der bevarer de karakteristiske kendetegn for vinene fra området, og som også er af meget høj kvalitet (små bobler, der mærkes i munden i lang tid, tilstedeværelse af sekundære aromaer osv.). De sorter, der er specifikke for området (omfattende tilpasning), gør det muligt at fremstille mousserende vine, der er meget fine og friske, både i munden og bagerst i ganen.

Klimaforholdene i området gør det muligt at opnå en råvare, der er afbalanceret med hensyn til syreindhold, ekstraktion og aroma. Dette giver vinen en fyldig fornemmelse i munden, der kompenserer for syreindholdet.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapning af vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, er et af de vigtigste kriterier for at sikre de egenskaber, der er opnået under fremstillingen og — i givet fald — lagringsprocessen, der er fastsat i produktspecifikationen. Derfor skal aftapningen finde sted i aftapningsfaciliteterne hos de vinproducenter, der er beliggende i det produktionsområde, der er fastsat i denne produktspecifikation.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den traditionelle benævnelse »OPRINDELSESBETEGNELSE« kan anvendes i stedet for »BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE«.

Årgangen skal fremgå af etiketten, også selv om vinene ikke er lagret. Der gøres en undtagelse for søde og mousserende kvalitetsvine.

Benævnelserne CRIANZA, RESERVA og GRAN RESERVA må anvendes, forudsat at vinene opfylder de krav, der er fastsat for disse traditionelle benævnelser i den gældende lovgivning, og benævnelserne ROBLE og FERMENTADO IN BARRICA må anvendes, forudsat at vinene opfylder kravene i gældende lovgivning.

Link til produktspecifikationen

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4
