

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 70/03)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«CIGALES»

Numero di riferimento: PDO-ES-A0622-AM02**Data della comunicazione: 26 novembre 2019****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Modifica delle caratteristiche analitiche: diminuzione dell'acidità totale e aumento degli zuccheri totali***Descrizione e motivi*

La modifica interessa il punto 2, sezione a) del disciplinare di produzione e il punto 1.4 del documento unico.

È dovuta fondamentalmente ai cambiamenti climatici.

Negli ultimi anni le scarse precipitazioni hanno provocato una diminuzione generalizzata dell'acidità in tutte le varietà di uva, comportando un aumento degli zuccheri residui.

Il raggiungimento della maturità fenolica ottimale comporta la raccolta del frutto in condizioni legate alla perdita di acidità e all'aumento degli zuccheri.

La modifica è considerata ordinaria perché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto, che mantiene le caratteristiche e il profilo descritti nel legame e derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e il fattore umano. Pertanto, si ritiene che non si inquadri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14.1 del regolamento (UE) 2019/33.

2. Modifica delle caratteristiche organolettiche: adattamento dei descrittori sensoriali*Descrizione e motivi*

La modifica interessa il punto 2, sezione b) del disciplinare di produzione e il punto 1.4 del documento unico.

Le caratteristiche organolettiche dei vini tutelati sono state riviste e modificate affinché possano essere vincolate a descrittori valutabili mediante un panel sensoriale che soddisfi i criteri stabiliti nella norma UNE-EN-ISO 17025.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La modifica è considerata ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto, bensì una descrizione più precisa e adattata alle nuove tecniche di analisi sensoriale. Sono mantenuti le caratteristiche e il profilo del prodotto descritti nel vincolo e derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e il fattore umano. Pertanto, si ritiene che non si inquadri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14.1 del regolamento (UE) 2019/33.

3. Modifica della resa massima espressa in litri di vino per 100 chilogrammi di uva

Descrizione e motivi

La modifica interessa i punti 3, sezione b.1), e 5 del disciplinare di produzione e i punti 1.5.1 e 1.5.2 del documento unico.

Negli ultimi anni la tecnicizzazione delle aziende vinicole, l'applicazione di fonti di freddo e l'uso di filtri sotto vuoto per la qualifica di mosti danno come risultato un miglior utilizzo del succo dell'uva, senza produrre pressioni maggiori che pregiudicano la qualità e ottenendo una resa maggiore e lo stesso livello di qualità richiesto.

La modifica è considerata ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto ma solo un adattamento tecnologico. Pertanto, si ritiene che non si inquadri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14.1 del regolamento (UE) 2019/33.

4. Modifica della densità minima di impianto

Descrizione e motivi

La modifica interessa il punto 3, sezione a.1) del disciplinare di produzione e il punto 1.5.1 del documento unico.

Tenendo conto dell'elevata età media dei vigneti della zona e del loro adattamento alla nuova meccanizzazione, in alcuni casi non si ritiene logico escludere le parcelle antiche le cui densità di impianto erano di 3x3 a causa della povertà del suolo. Ciò comporterebbe una perdita del potenziale di qualità nella produzione del vino con questi vigneti più longevi.

La modifica è considerata ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto e non può ritenersi inclusa in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14.1 del regolamento (UE) 2019/13 nel quale sono descritte le modifiche dell'Unione.

5. Modifica relativa agli imballaggi bag in box per l'esportazione

Descrizione e motivi

La modifica interessa il punto 8 b.2) del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Considerate le esigenze di commercializzazione in certi mercati esteri, si è deciso di utilizzare tali imballaggi, mantenendo la qualità e le caratteristiche del prodotto. In tal modo questi vini sono maggiormente conosciuti e la produzione diretta ai mercati esteri aumenta, il che rappresenta un vantaggio nel promuoverne la qualità all'estero. Il Consejo Regulador (Consiglio di regolamentazione) si è basato sull'articolo 16 del suo regolamento, che al punto 4 riporta: «il Consejo Regulador può autorizzare altri imballaggi e chiusure speciali per usi specifici a condizione che non danneggino la qualità né l'immagine dei vini protetti».

Si tratta di una modifica che interessa unicamente la presentazione del prodotto e non le sue caratteristiche.

6. Correzione di «vidueños» (vitigni) con «viñedos» (vigneti) e «caldos» (vini) con «vinos» (vini)

Descrizione e motivi

La modifica interessa la terminologia utilizzata al punto 7 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

È dovuta all'adattamento a un linguaggio settoriale più generico e comprensibile.

Si tratta di una semplice correzione formale.

7. **Correzione di errori della sezione 9 b.2) «Metodologia dei controlli»**

Descrizione e motivi

La correzione interessa il punto 9 b.2), quarta voce relativa al controllo dei vini e non incide sul documento unico.

Si procede a correggere un errore segnalato alla quarta voce della sezione 9 b.2) relativa al «Controllo dei vini» e dove si legge:

- «Qualifica dei vini
- Processo di qualifica,...»

leggasi:

- «Controllo dei vini
- Verifica del processo di qualifica,...»

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Cigales

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

VINO - VINI BIANCHI E ROSATI

Bianchi:

- Aspetto visivo: aspetto tra limpido e brillante nei vini bianchi. Tonalità di colore giallo verdognolo, giallo paglierino, giallo acciaio o giallo oro. Intensità media.
- Olfatto: intensità medio-bassa, franchi (assenza di odori difettosi), intensità media della famiglia degli aromi fruttati di frutta da albero, agrumati e/o vegetali che possono apparire speziati e/o tostati dopo l'invecchiamento in botte.
- Gusto: intensità media, equilibrati, con una buona acidità e alcol. Aromi della stessa gamma di quella dell'olfatto (frutta da albero, agrumati e/o vegetali). Possono apparire speziati e/o tostati (vini invecchiati in botte di legno). Persistenza media.

Rosati:

- Aspetto visivo: aspetto tra limpido e brillante. Tonalità rosa violaceo, rosa fragola o salmone. Intensità media.
- Olfatto: intensità media, franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati), con presenza della famiglia degli aromi fruttati (frutti rossi), di frutta da albero, agrumati, e/o vegetali freschi. Speziati e/o tostati nel caso di invecchiamento in botte.
- Gusto: intensità media, equilibrati, con intensità media di acidità e alcol. Aromi della stessa gamma di quelli dell'olfatto (di frutti rossi, frutta da albero, agrumati e/o vegetali freschi e speziati e/o tostati nel caso di invecchiamento in botte). Persistenza media.

I parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO - VINI ROSSI GIOVANI

- Aspetto visivo: aspetto tra limpido e brillante, con tonalità dal rosso granata al rosso mattone. Intensità medio-bassa.
- Olfatto: intensità media, franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati), con aromi della famiglia degli aromi fruttati (frutti neri freschi e/o stramaturi) e/o vegetali e speziati e/o tostati nel caso di invecchiamento in botte di legno.
- Gusto: intensità media, molto equilibrati in acidità, alcol e astringenza media. Leggermente amari. Persistenza media, con note fruttate della stessa gamma di quella olfattiva (frutti rossi, frutta secca, vegetali) speziati e/o tostati.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

VINI ROSSI «ROBLE»

- Aspetto visivo: tra limpido e brillante, con tonalità di colore rosso violaceo, rosso granata, rosso mattone.
 - Olfatto: franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati) con leggera presenza della famiglia degli aromi fruttati e con intensità media delle famiglie degli aromi tostati e/o speziati propri del legno.
 - Gusto: intensità media, secchi, con aromi leggeri della famiglia degli aromi fruttati e con intensità media delle famiglie degli aromi tostati e/o speziati propri del legno. Persistenza media.
- (*) Per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta; i vini di età superiore a un anno non possono superare il limite calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 % vol e 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %).

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

VINI ROSSI «CRIANZA», «RESERVA» E «GRAN RESERVA»

«CRIANZA»:

- Aspetto visivo: tra limpido e brillante, con tonalità di colore rosso granata, rosso mattone.
- Olfatto: franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati), intensità media delle famiglie degli aromi tostati e/o speziati propri del legno e intensità molto bassa della famiglia degli aromi fruttati.
- Gusto: intensità media, molto franchi, persistenza media, con aroma retronasale speziato e/o tostato.

«RESERVA»:

- Aspetto visivo: aspetto (limpidezza) tra limpido e brillante, con tonalità di colore rosso granata, rosso rubino, rosso mattone, rosso ramato fino al color ambra.
- Olfatto: franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati) e con un'intensità media delle famiglie degli aromi speziati e/o balsamici.
- Gusto: intensità media, secchi, tannici, molto franchi e con persistenza media.

«GRAN RESERVA»:

- Aspetto visivo: aspetto (limpidezza) tra limpido e brillante, con tonalità di colore da rosso rubino a rosso mattone.
- Olfatto: intensità media, franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati), con intensità media delle famiglie degli aromi speziati e/o balsamici.
- Gusto: presenza di tannini poco intensi, corposità media e con persistenza media.

(*) Per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta; i vini di età superiore a un anno non possono superare: 1 g/l fino al 10 % vol e 0,06 gr/l per ogni grado che lo superi.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

VINO - VINI DOLCI (BIANCHI, ROSATI E ROSSI)

Vini che, oltre alle caratteristiche organolettiche dei diversi tipi di vino descritti nelle sezioni anteriori del presente articolo, vedono aumentate le proprie caratteristiche aromatiche e risultano più corposi grazie allo zucchero residuo che contengono.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	11
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ (BIANCO/ROSATO)

- Aspetto visivo: aspetto (limpidezza) tra limpido e brillante, con tonalità di colore giallo (da giallo paglia a giallo dorato) quando prodotti con varietà bianche o rosse e di colore rosso (da rosa pallido a rosa fragola) se prodotti con varietà rosse o rosse e bianche, bollicine di grandezza media, corona, con persistenza medio-breve o media.
- Olfatto: intensità media, franchi (assenza di odori difettosi o inadeguati) e con intensità media della famiglia degli aromi fruttati.
- Gusto: presenza di sensazioni fruttate e persistenza media, per via retronasale si apprezzano gli aromi della famiglia degli aromi di frutta secca.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

PRATICHE ENOLOGICHE

Pratica enologica specifica

Uva sana, con titolo alcolometrico probabile minimo di: 10 °Bé (varietà bianche) e 10,5 °Bé (varietà rosse).

Resa di estrazione massima: 72 l per 100 kg di uva.

I vini dolci sono prodotti conservando parte degli zuccheri naturali dell'uva, interrompendo la fermentazione mediante sistemi autorizzati a eccezione dell'aggiunta di alcol.

I vini spumanti sono prodotti con il metodo tradizionale.

PRATICHE ENOLOGICHE

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

- Il vino bianco è prodotto esclusivamente a partire dalle varietà bianche principali (Verdejo) e autorizzate (Albillo Mayor, Viura e Sauvignon Blanc) con un minimo del 50 % della varietà bianca principale.
- Il vino rosato è prodotto con le varietà bianche e rosse principali e autorizzate con un minimo del 50 % delle varietà principali.
- Il vino rosso è prodotto a partire dalle varietà rosse principali (Tempranillo e Garnacha Tinta e Gris) e autorizzate (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) con un minimo del 50 % delle varietà principali.
- Il vino dolce (bianco, rosato e rosso) è prodotto a partire dalle varietà bianche e rosse principali e autorizzate, conservando parte degli zuccheri naturali dell'uva, con un minimo del 50 % delle varietà principali.
- Il vino spumante è prodotto a partire dalle varietà bianche e rosse principali e autorizzate con un minimo per i vini secchi, abboccati, Brut o Brut Nature del 50 % delle varietà principali.

PRATICHE ENOLOGICHE

Pratica colturale

La densità di impianto minima sarà di 1 000 ceppi per ettaro.

b. *Rese massime*

VARIETÀ ROSSE

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

VARIETÀ ROSSE

50,40 ettoltri per ettaro

VARIETÀ BIANCHE

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

VARIETÀ BIANCHE

64,80 ettoltri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Cigales» si estende nel settore settentrionale della Depresión del Duero (depressione del Duero), su entrambe le sponde del fiume Pisuerga, e occupa una superficie di 574 km².

Comprende i seguenti comuni:

— provincia di 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 e Valoria la Buena; l'unità di territorio a vocazione vitivinicola chiamata «El Berrocal», delimitata dal confine della provincia di Valladolid, dalla strada di Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes e dal fiume Pisuerga, che appartiene al comune di Valladolid;

— provincia di Palencia:

Dueñas.

7. Varietà principale/i di uve da vino

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAÍS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

8. Descrizione del legame/dei legami

VINO

La zona geografica della DOP «Cigales» è attraversata dal fiume Pisuerga ed è ideale per la coltivazione del vigneto, che si trova in un punto intermedio del suo corso, tra il clima freddo a monte e la mitezza della foce. La relazione tra clima e suolo favorisce l'ottenimento di uve con un'acidità e una quantità di zuccheri molto equilibrate. Le varietà sono fortemente adattate alla zona e la viticoltura, praticata per decenni, permette di ottenere vini molto equilibrati.

Il vigneto è inoltre caratterizzato dal fatto che il 30 % ha un'età superiore a 60 anni, il che consente, in congiunzione con le condizioni già menzionate, una maturazione molto intensa ed equilibrata idonea per i vini «Crianza».

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Le diverse esperienze nel corso degli ultimi anni hanno permesso di ottenere vini spumanti che, conservando le caratteristiche distintive dei vini della zona, possono raggiungere un'elevata qualità (bollicine piccole e persistenti, integrazione di aromi secondari...). Le varietà della zona (fortemente adattate) consentono di produrre vini spumanti di grandi raffinatezza e freschezza, sia in bocca sia per via retronasale.

Le condizioni climatiche, che permettono di ottenere una materia prima equilibrata in acidità, estratto e aromi, li rendono pieni al palato compensandone l'acidità.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Considerato che l'imbottigliamento dei vini tutelati dalla DOP «Cigales» è uno dei punti critici per garantire la conservazione delle caratteristiche acquisite durante i processi di produzione e, se del caso, di invecchiamento, definite nel disciplinare di produzione, tale operazione è effettuata presso gli impianti di imbottigliamento delle aziende vinicole situate nell'area di produzione stabilita nel disciplinare.

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Può essere utilizzata la menzione tradizionale DENOMINAZIONE DI ORIGINE invece di DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

È obbligatorio indicare l'anno di raccolta nell'etichetta, anche nel caso in cui i vini non siano invecchiati e a eccezione dei vini dolci e spumanti.

Le indicazioni CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA e ROBLE possono essere utilizzate a condizione che rispettino la normativa vigente.

Link al disciplinare del prodotto

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?
