

**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**

(2022/C 263/11)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

**”Cigales”**

**PDO-ES-A0622-AM03**

**Datum för meddelande: 12 april 2022**

**BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**

**1. Ändringar av de fysikalisk-kemiska egenskaperna**

**BESKRIVNING:**

Denna ändring påverkar den högsta totala svaveldioxidhalten uttryckt i milligram per liter (mg/l), vilket motsvarar de övre gränsvärden som fastställs i tillämplig lagstiftning. När det gäller vita viner och roséviner/clareteviner höjs den från 150 till 200 mg/l och, när det gäller röda viner, från 140 till 150 mg/l. Metoden för att mäta sockerhalten i mousserande kvalitetsviner korrigeras också så att den nu hänvisar till gram per liter av glukos+fruktos+sackaros. Hänvisningen till ”sackaros” har tidigare utelämnats.

Denna ändring gäller punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Denna ändring anses utgöra en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom den inte innebär någon väsentlig ändring av produktens egenskaper; produkten har fortsättningsvis samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, som ett resultat av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

**MOTIVERING:**

Det ansågs onödigt att de övre gränsvärdena för svaveldioxid var lägre än de övre gränsvärden som fastställts i lag, eftersom det kan försvåra en lämplig lagring av vinerna och det inte förbättrar kvaliteten.

**2. Tillägg av termen ”clarete” som synonym för ”rosé”**

**BESKRIVNING:**

Termen ”clarete” har införts som synonym för ”rosé”.

Denna ändring påverkar punkterna 2 a, 2 b, 3 c, 5 och 7 i produktspecifikationen och avsnitten 4 och 5 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen anses utgöra en standardändring (ändring av det sammanfattande dokumentet) eftersom den inte innebär någon väsentlig ändring av produktens egenskaper, utan endast syftar till att återinföra ett traditionellt uttryck som alltid har använts för att identifiera vinerna från området. De egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer, upprätthålls. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

<sup>(1)</sup> EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

## MOTIVERING:

Ordet "clarete" användes traditionellt för att hänvisa till roséviner som framställs i Cigales eller i något annat vinodlingsområde i Spanien. Enligt den lagstiftning som var tillämplig när ursprungsbeteckningen upprättades kunde viner som framställdes på detta sätt endast betecknas som "roséer". Av den anledningen definierades denna typ av vin som "rosé" och termen "clarete" utelämnades. Enligt den lagstiftning som för närvarande är tillämplig kan "clarete" användas som synonym till "rosé". Avsikten är att återinföra detta traditionella uttryck för att återställa minnet av denna typ av vin som producerades tidigt i detta vinodlingsdistrikt. Detta har potential att tillföra ett mervärde till dessa viner, eftersom de skiljer sig från roséer som framställs på andra håll i världen.

**3. Omformulering av beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna**

## BESKRIVNING:

Förbättring av vinernas organoleptiska beskrivning.

Denna ändring gäller punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen anses utgöra en standardändring (ändring av det sammanfattande dokumentet) eftersom den inte innebär någon väsentlig ändring av produktens egenskaper, utan endast en uppdatering av beskrivningen av dem. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

## MOTIVERING:

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales", som är ackrediterat enligt ISO 17065-standarden, har lagt ut den organoleptiska analysen av vinerna på ett sensoriskt analyslaboratorium, i sin tur ackrediterat enligt ISO 17025-standarden. På grundval av de erfarenheter som gjorts under årens lopp har beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna ändrats så att den överensstämmer med analysförfarandet i enlighet med kriterierna i ISO 17025-standarden. Individuella beskrivningar av söta vita viner, roséviner och röda viner har också tagits med för att ge mer specifik information om deras karaktär och möjliggöra en mer detaljerad analys.

**4. Ändring av planteringstäthet**

## BESKRIVNING:

Denna ändring syftar till att göra det möjligt att undanta befintliga vinodlingar från kravet på minimitäthet på 1 000 plantor per hektar.

Ändringen påverkar punkt 3 a i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Den anses utgöra en standardändring eftersom den inte medför en väsentlig ändring av produktens egenskaper. De druvor som odlas i de äldsta odlingarna är faktiskt de druvor från vilka de mest typiska vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales" framställs. Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

## MOTIVERING:

Anledningen till denna ändring är att se till att de gamla vingårdar som finns kvar i detta vinodlingsdistrikt och som har mindre än 1 000 plantor per hektar lämnas intakta. Förutom deras historiska och kulturella värde producerar dessa vingårdar druvor av utmärkt kvalitet på grund av den låga avkastningen och vinrankornas ålder. Det är från denna råvara som viner av högsta kvalitet med det högsta mervärdet produceras.

Med tanke på att planteringsavstånden är 3 x 3 m i dessa gamla vingårdar (som har gjort det möjligt att anpassa sig till mekanisering) anses det inte logiskt att dessa gamla skiften utesluts på grund av bristande efterlevnad av den minsta planteringstätheten. Att utesluta dem skulle leda till förluster i fråga om produktionspotential och kvalitet.

**5. Införande av möjligheten att minska druvornas potentiella alkoholhalt under vissa år**

## BESKRIVNING

Möjligheten att minska druvornas potentiella alkoholhalt under vissa år med 0,5 Baumégrader införs.

Denna ändring gäller punkt 3 b.1 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring eftersom den inte medför några väsentliga ändringar och denna möjlighet alltid har funnits. Ändringen handlar bara om att överföra förordningen (som nu ingår som en intern driftsregel) till produktspecifikationen, vilket är det dokument som innehåller alla tekniska bestämmelser som påverkar produkten. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Genom denna ändring införs möjligheten att kontrollorganet kan tillåta att den lägsta potentiella alkoholhalten i druvorna minskas med upp till 0,5 baumégrader under vissa år efter en teknisk undersökning för att motivera en sådan minskning.

Vägledningen om minskning av alkoholhalten under vissa år ingick i den tillämpliga bestämmelsen, förordningen om den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales", som föregick produktspecifikationen. Förordningen har nyligen ändrats och denna möjlighet har tagits bort, men den bör ingå i produktspecifikationen eftersom den är en teknisk åtgärd.

#### 6. **Införande av möjligheten att använda olika typer av mousserande kvalitetsviner**

BESKRIVNING:

Genom denna ändring införs möjligheten att framställa mousserande kvalitetsviner med andra metoder än den traditionella metoden.

Ändringen påverkar punkt 3 b.1 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet. Mousserande kvalitetsviner ska fortsätta att uppfylla de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper som anges i produktspecifikationen, oavsett produktionsmetod. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Mousserande kvalitetsviner får framställas med en godkänd metod som ingår i kategori 5 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Målet är att utnyttja nya möjligheter att expandera marknaden för denna typ av produkt, som började produceras 2011. Huvudetiketten måste dock ange vilken metod som använts för att säkerställa att konsumenten är medveten om hur vinet har producerats.

#### 7. **Omformulering av avsnittet om lagringsförhållanden**

BESKRIVNING:

Genom denna ändring införs vissa villkor för lagring av vinerna (fatstorlek och datum från och med vilket lagringsperioden ska räknas).

Ändringen påverkar punkt 3 b.2 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom den inte medför några väsentliga ändringar då villkoren är desamma som tidigare fastställts i förordningen. Detta handlar bara om att överföra förordningen (som nu ingår som en intern driftsregel) till produktspecifikationen, vilket är det dokument som innehåller alla tekniska bestämmelser som påverkar produkten. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Genom ändringen införs avsnittet om lagringsförhållanden, som endast förekommer i den gamla förordningen. Skälet till detta är att alla tekniska aspekter har definierats i produktspecifikationen sedan den gamla förordningen ändrades.

#### 8. **Ändring av restriktionerna för vinframställningen**

BESKRIVNING:

Procentandelarna av vissa sorter i blandningen har åtgärdats.

Denna ändring gäller punkt 3 b.2 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom produktens egenskaper och profil, som är ett resultat av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer, som beskrivs i sambandet, förblir oförändrade. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Det anses inte nödvändigt att behålla dessa restriktioner för vinframställningen, eftersom egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbetegnelsen "Cigales" i första hand beror på hur druvsorterna har anpassat sig till den geografiska miljön och på hur denna miljö (klimat, jordmån, terräng, osv.) har påverkat druvproduktionen och inte på om det finns en högre andel av någon sort.

**9. Högsta avkastning beroende på typ av vin**

BESKRIVNING:

Avkastningen begränsas inte längre av druvornas färg. Från och med nu begränsas avkastningen beroende på vilken typ av vin som produceras. En maximal avkastning på 7 000 kg per hektar har fastställts för gröna och blå druvsorter när de används för produktion av röda viner och 9 000 kg per hektar för andra typer av vin: vita, roséer/clareteer och mousserande kvalitetsviner.

Denna ändring påverkar punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom den inte påverkar produktens egenskaper. Denna uppdatering omfattas inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Roséviner och clareteviner har traditionellt producerats i detta område med blandningar av gröna och blå druvor. Det är vanligt att skiften har en blandning av gröna och blå sorter, så det är inte särskilt meningsfullt att fastställa två olika avkastningar beroende på druvornas färg.

Det finns också en teknisk motivering till denna ändring: det finns för närvarande en efterfrågan på roséviner, vita viner och mousserande kvalitetsviner som är lättare, med mindre fyllighet och mindre struktur. Detta gör det nödvändigt att minska alkoholhalten och utvinningen och öka syrahalten. Om skörden tidigareläggs för att uppnå dessa egenskaper, kommer de andra komponenterna i druvorna inte att ha mognat tillräckligt. Att använda en högre volym gör att dessa parametrar dock kan balanseras utan att skada de andra komponenterna, vilket säkerställer att druvorna mognar till fulländning.

**10. Införande av sorterna garnacha tintorera och garnacha blanca och strykning av klassificeringen av huvudsorter och godkända sorter**

BESKRIVNING:

Två sorter har införts och skillnaden mellan huvudsorter och godkända sorter har strukits.

Denna ändring påverkar punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom den inte påverkar produktens egenskaper. Denna uppdatering omfattas inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Klassificeringen av godkända sorter och huvudsorter har strukits eftersom den inte är nödvändig.

När det gäller införandet av druvsorten garnacha tintorera hade den omotiverat inte ansetts lämplig för kvalitetsviner trots att den traditionellt har odlats i området med den skyddade ursprungsbetegnelsen "Cigales". Vingårdarnas tekniska resurser för 35 år sedan möjliggjorde inte god vinframställning av denna druvsort, och de viner som framställdes hade för mycket garvsyra, med överdriven färg och strävhet. Detta ledde till att denna druvsort togs bort från förteckningen över godkända sorter.

Modern oenologi har dock visat fördelarna med denna sort när det gäller att framställa kvalitetsviner. De tekniska resurser som finns tillgängliga för vingårdarna gör det nu möjligt att framställa vin av mycket hög kvalitet från sorten garnacha tintorera, med extraordinär fruktighet och aromatiska egenskaper som uppskattas mycket av dagens konsumenter.

#### 11. Uppdatering av formuleringen om samband

##### BESKRIVNING:

Detta är inte en inneboende ändring av sambandet, utan snarare en uppdatering av formuleringen i hela avsnittet för att säkerställa överensstämmelse med de övriga ändringar som införts. Orsakssambandet har inte ändrats.

Denna ändring påverkar punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet. Ändringen är endast redaktionell och omfattas inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

##### MOTIVERING:

Mindre ändringar behövs för att säkerställa att avsnittet om sambandet överensstämmer med de övriga ändringar som införts i produktspecifikationen.

#### 12. Villkor som lagts till för att samtidigt tillämpa undantaget för avkastningsökning och minskning av druvornas potentiella alkoholhalt

##### BESKRIVNING:

Det är inte tillåtet att öka avkastningen av druvor och minska deras potentiella alkoholhalt under samma år.

Ändringen påverkar artikel 8 b.1 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som inte ändrar det sammanfattande dokumentet, eftersom den inte påverkar produktens egenskaper. Denna uppdatering omfattas inte av någon av de kategorier av unionsändringar som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

##### MOTIVERING:

Detta villkor läggs till som tredje stycket i punkt 8 b.1 i produktspecifikationen, så att det inte är tillåtet att tillämpa undantaget för ökning av avkastningen samtidigt som den potentiella alkoholhalten minskas. Detta villkor ingick också i den gamla förordningen om ursprungsbeteckningen. I likhet med tidigare ändringar är det nödvändigt att överföra detta krav från förordningen, där det inte längre förekommer, till produktspecifikationen.

#### 13. Omformulering av märkningsbestämmelserna

##### BESKRIVNING:

Detta avsnitt har omarbetats för att göra formuleringen mer förenlig med gällande lagstiftning och för att införa en skyldighet att i märkningen ange produktionsmetoden för mousserande kvalitetsviner i enlighet med denna ändring för att undvika förvirring bland konsumenterna. Termen "fermentado en barrica" [fatjäst] har införts.

Denna ändring gäller punkt 8 b.3 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som ändrar det sammanfattande dokumentet, men ändringen innebär inte någon form av restriktion för eller begränsning av försäljningen och omfattas inte heller av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/13 som beskriver unionsändringar.

##### MOTIVERING:

Syftet med denna ändring är att förbättra märkningsbestämmelserna.

## 14. Uppdatering av avsnittet om kontroller

### BESKRIVNING

Det kontrollorgan till vilket den behöriga myndigheten har delegerat uppgifter specificeras, och formuleringen i avsnittet om kontrollerna har förbättrats.

Ändringen påverkar punkt 9 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Den är en standardändring som inte ändrar det sammanfattande dokumentet. Den påverkar inte produktens egenskaper och omfattas inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/13 som beskriver unionsändringar.

### MOTIVERING:

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales" har ackrediterats enligt ISO/IEC 17065:2012-standarden. Efter denna ackreditering delegerade *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Kastilien och Leóns institut för teknik inom jordbruket] uppgifter i samband med kontroller av överensstämmelse till kontrollorganet i enlighet med artikel 116a i förordning (EU) nr 1308/2013.

Formuleringen i avsnittet om kontrolluppgifter har också uppdaterats, eftersom den hade blivit föråldrad angående certifiering i enlighet med ISO 17065-standarden.

### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### 1. Produktens namn

Cigales

#### 2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

#### 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

##### 1. VIN – VITA VINER OCH ROSÉVINER/CLARETEVINER

Kortfattad beskrivning

Vita viner:

Vinets utseende är rent och klart. Det har gröngula, halmgula, blekgula eller guldgula toner.

Doft: djärva aromer (inga defekter) från fruktfamiljen (trädfrukt, citrusfrukt och/eller örtaromer). Vinet doftar kryddigt och/eller rostat om det har fatlagrats.

Smak: balanserad med bra syra- och alkoholhalt. Aromerna är desamma som för doften (trädfrukt, citrusfrukt och/eller örter). De kan vara kryddiga och/eller rostade (vin som lagrats på fat).

Roséviner/clareteviner:

Vinets utseende är rent och klart. Färgen varierar mellan violett rosa, jordgubbsrosa, laxrosa och lökskal.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) med spår från fruktfamiljen (röda bär, trädfrukt, citrusfrukt och/eller aromer från färska örter). Vinet doftar kryddigt och/eller rostat om det har lagrats på fat).

Smak: balanserad; aromerna är desamma som för doften (röda bär, trädfrukt, citrusfrukt och/eller färska örter, och kryddiga och/eller rostade om vinet har fatlagrats).

De fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt ska överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

| Allmänna analytiska egenskaper                                |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |                                         |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 11                                      |
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 200                                     |

## 2. VIN – UNGA RÖDA VINER

### Kortfattad beskrivning

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från violett till tegelröd.

Doft: djärva aromer (inga defekta eller olämpliga aromer) från trädfrukter (färska eller övermogna mörka eller röda bär) och/eller örter, med kryddiga och/eller rostade aromer om vinet har fatlagrats.

Smak: bra balans mellan syra, alkohol, strävhet och bitterämnen. Eftersmaken liknar dofterna i näsan.

Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

| Allmänna analytiska egenskaper                                |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |                                         |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 12                                      |
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 150                                     |

## 3. RÖDA VINER MED BETECKNINGEN "ROBLE"

### Kortfattad beskrivning

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från violett till tegelröd.

Doft: djärva aromer (inga defekta eller olämpliga aromer), med fruktiga toner och måttligt intensiva rostade och/eller kryddiga toner som är typiska för viner som har lagrats på fat.

Smak: balanserad med fruktiga aromer och rostade och/eller kryddiga toner som är typiska för viner som har lagrats på fat.

(\*) För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd; viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida gränsvärdet för halten av flyktiga syror, beräknat på följande sätt: 1 gram per liter upp till 10 volymprocent och 0,06 gram per liter för varje procentenhet över 10 procent.

(\*\*) Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

| Allmänna analytiska egenskaper                                |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |                                         |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 12                                      |
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 150                                     |

#### 4. RÖDA VINER AV TYPEN "CRIANZA", "RESERVA" OCH "GRAN RESERVA"

##### Kortfattad beskrivning

##### CRIANZA:

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från violett till tegelröd.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) med rostade och/eller kryddiga toner; typiska inslag av fat och frukter.

Smak: god balans med en kryddig och/eller rostad och/eller fruktig och/eller mineralisk eftersmak.

##### RESERVA:

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från röd till bärnsten.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) med kryddiga och/eller ekliknande och/eller fruktiga och/eller mineraliska toner.

Smak: djärv och balanserad med en kryddig och/eller ekliknande och/eller mineralliknande och/eller fruktig eftersmak.

##### GRAN RESERVA:

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från röd till bärnsten.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) med kryddiga och/eller ekliknande toner.

Smak: djärv med en kryddig och/eller ekliknande och/eller mineralisk och/eller fruktig eftersmak.

För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd; viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida följande gränsvärde för halten av flyktiga syror: 1 gram per liter upp till 10 volymprocent och 0,06 gram per liter för varje procentenhet över detta.

(\*\*) Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

| Allmänna analytiska egenskaper                                |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |                                         |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 12                                      |
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 150                                     |



## 5. VINER – SÖTA VINER (VITA VINER, ROSÉVINER/CLARETEVINER OCH RÖDA VINER)

## Kortfattad beskrivning

## — Sött rosévin:

Vinets utseende är rent och klart. Färgen varierar mellan violett rosa, jordgubbsrosa, laxrosa och lökskal.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) med spår från fruktfamiljen (röda bär, trädfrukt, citrusfrukt och/eller aromer från färska örter. Vinet doftar kryddigt och/eller rostat om det har lagrats på fat).

Smak: balanserad; aromerna är desamma som för doften (röda bär, trädfrukt, citrusfrukt och/eller färska örter, och kryddiga och/eller rostade om vinet har fatlagrats). Volym i munnen, söt och strukturerad.

## — Sött rött vin:

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med toner från violett till tegelröd.

Doft: djärva aromer (inga defekta eller olämpliga aromer) från trädfrukt (färska och/eller övermogna mörka och röda bär) och/eller örter, med kryddiga och/eller rostade aromer om vinet har lagrats på fat.

Smak: god balans mellan syra och alkohol och en fruktig eftersmak som liknar aromerna i näsan (mörka och röda bär, torkade frukt, örtaromer), kryddiga och/eller rostade toner. Volym i munnen, söt och strukturerad.

## Allmänna analytiska egenskaper

|                                                               |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |                                         |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 11                                      |
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 200                                     |

## 6. MOUSSERANDE KVALITETSVIN (VITT VIN/ROSÉVIN/CLARETEVIN)

## KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseendet är mitt emellan rent och klart, med gula toner (från halmgula till gyllengula) om vinet framställs av gröna eller blå druvor. Färg: röd (från blekrosa till jordgubbsrosa) om vinerna har framställts av blå respektive blå och gröna druvsorter. Bubblorna är medelstora, med skum och vinerna har en kort till måttlig eftersmak.

Doft: djärva aromer (inga defekter eller brister) som är fruktiga och/eller jästliknande.

Smak: vinet kännetecknas av fruktiga inslag med kvardröjande aromer av torkad frukt och/eller jäst.

Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

## Allmänna analytiska egenskaper

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)   |   |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) | 9 |

| Allmänna analytiska egenskaper                                |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Lägsta totala syrahalt                                        | 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 10,83                                   |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)    | 160                                     |

## 5. Vinframställningsmetoder

### 5.1. Särskilda oenologiska metoder

#### 1. Oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Friska druvor med en minsta potentiell alkoholhalt på 10 Baumégrader (gröna druvsorter) respektive 10,5 Baumégrader (blå druvsorter).

Högsta avkastning: 72 liter per 100 kilogram druvor.

De söta vinerna framställs genom att en del av druvornas naturliga socker bevaras. Jäsningsprocessen avbryts genom godkända metoder förutom tillsats av alkohol.

Mousserande kvalitetsviner ska framställas med en godkänd metod.

Lagringsvillkor för vin:

1. Vinerna ska lagras på registrerade vingårdar på ekfat med en kapacitet på högst 330 liter.
2. Lagringstiden för de viner som uttrycken crianza, reserva och gran reserva används för börjar räknas från den 1 november skördeåret.

#### 2. Oenologiska metoder

Odlingsmetoder

Minsta planteringstäthet är 1 000 plantor per hektar för nya planteringar. Tätheten hos befintliga planteringar respekteras.

### 5.2. Högsta avkastning

#### 1. För produktion av röda viner

7 000 kg druvor per hektar

#### 2.

50,40 hektoliter per hektar

#### 3. För produktion av vita viner, roséviner/clareteviner och mousserande kvalitetsviner

9 000 kg druvor per hektar

#### 4.

64,80 hektoliter per hektar

## 6. Avgränsat geografiskt område

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales" omfattar det norra området av Dueros flodbäcken på var sida om floden Pisuerga. Ytan är 574 km<sup>2</sup>.

Området består av följande 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 och Valoria la Buena samt en egendom (*pago*) som benämns El Berrocal, och som avgränsas av gränsen till provinsen Valladolid, huvudvägen Valladolid–Fuensaldaña–Mucientes och floden Pisuerga. Denna egendom ligger i kommunen Valladolid.

— Provinsen Palencia:

Dueñas.

## 7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

### 8.1. *Vin*

Det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales" är ytterst lämpat för vinodling. Vinodlingen delas upp i två delar av floden Pisuerga och ligger nära flodens mittpunkt, mellan det kalla klimatet uppströms och det tempererade klimatet vid flodmynningen. Samspelet mellan klimatet och jordmånen ger druvor med mycket balanserade syra- och sockerhalter. Druvsorterna är mycket väl lämpade för området och vinframställningsmetoderna har använts i årtionden. Dessa faktorer gör det möjligt att framställa mycket balanserade viner.

Ett annat kännetecken är att 30 procent av vinodlingen har funnits i över 60 år. Kombinerat med de förhållanden som nämns ovan ger detta en mycket intensiv och balanserad mognad som passar för "crianza"-vinerna.

### 8.2. *Mousserande kvalitetsviner*

De senaste årens erfarenheter har gett mousserande viner som bevarar de särskilda egenskaperna hos områdets viner och som håller mycket hög kvalitet (små bubblor som varar länge, väl integrerade sekundära aromer osv.). De druvsorter som är specifika för området (och som har anpassat sig bäst) gör det möjligt att framställa mousserande viner med en mycket fin och frisk smak, både i munnen och bak i gommen.

Klimatförhållandena i området ger druvor som är balanserade i syra, extrakt och aromer. Detta ger vinet en fyllig smak som uppväger syran.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Buteljeringen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cigales" är ett av de viktigaste kriterierna för att säkerställa de egenskaper som vinet har förvärvat under framställningsprocessen och i tillämpliga fall lagringsprocessen. På grund av detta måste även buteljeringen utföras vid buteljeringsanläggningarna hos de vintillverkare som ligger inom det produktionsområde som anges i denna produktspecifikation.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det traditionella uttrycket "ursprungsbeteckning" ("Denominación de origen") får användas i stället för "skyddad ursprungsbeteckning" ("Denominación de origen protegida").

Årgången måste anges på etiketten, även om vinerna inte har lagrats. Undantag görs för söta viner och mousserande kvalitetsviner.

Termerna CRIANZA, RESERVA och GRAN RESERVA får användas, förutsatt att vinerna uppfyller kraven i gällande lagstiftning för dessa traditionella uttryck, och termerna ROBLE och FERMENTADO IN BARRICA får användas, förutsatt att vinerna uppfyller kraven i gällande lagstiftning.

### **Länk till produktspecifikationen**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor\\_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4)

---