

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2020/C 70/03)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

'CIGALES'

Número de referencia: PDO-ES-A0622-AM02

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2019

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Modificación de las Características analíticas: disminución de la acidez total y aumento de los azúcares totales***Descripción y motivos*

Esta modificación afecta al punto 2, apartado a) del pliego de condiciones y el punto 1.4 del documento único.

Se debe fundamentalmente al cambio climático.

En los últimos años la escasez pluviométrica ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva, conllevando un aumento en los azúcares residuales.

Alcanzar la madurez fenólica óptima implica la recogida del fruto en unas condiciones que vienen relacionadas con la pérdida de acidez y aumento de los azúcares.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**2. Modificación de las características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales***Descripción y motivos*

Esta modificación afecta al punto 2, apartado b) del pliego de condiciones y el punto 1.4 del documento único.

Se han revisado y modificado las características organolépticas de los vinos amparados para que estas características puedan vincularse a descriptores evaluables mediante una un panel sensorial que cumpla con los criterios establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17025.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se considera que es una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino una descripción más precisa y adaptada a las nuevas técnicas de análisis sensorial. Se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### **3. Modificación del rendimiento máximo expresado en litros de vino por cada 100 kilogramos de uva**

#### *Descripción y motivos*

Esta modificación afecta a los puntos 3, apartado b.1, y 5 del pliego de condiciones y a los puntos 1.5.1 y 1.5.2 del documento único.

En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir mayores presiones que van en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad que exigimos.

Se considera que es una modificación normal ya que no implica un cambio sustancial de las características del producto, tan sólo una adaptación tecnológica. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### **4. Modificación de la densidad mínima de plantación**

#### *Descripción y motivos*

Esta modificación afecta al punto 3, apartado a1) del pliego de condiciones y al punto 1.5.1 del documento único.

Teniendo en cuenta la edad media elevada del viñedo de la zona y su adaptación en algunos casos a la nueva mecanización no se considera lógico excluir aquellas parcelas antiguas cuyos marcos de plantación eran de 3x3 dada la pobreza del suelo. Lo que conllevaría a una pérdida de potencial de calidad en la elaboración del vino mediante estos viñedos más longevos.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto. No se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33, en el que se describen las modificaciones (UE).

### **5. Modificación en relación con los envases bag in box en exportación**

#### *Descripción y motivos*

Esta modificación afecta al punto 8 b.2) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Ateniéndonos a las exigencias de comercialización en ciertos mercados exteriores, se ha determinado utilizar dichos envases, manteniendo la calidad y características del producto. Así, obtenemos un conocimiento mayor de nuestros vinos y crecimiento de nuestra producción en los mercados exteriores, suponiendo un beneficio en la promoción de la calidad de nuestros vinos en el exterior. El Consejo Regulador se basó en el artículo 16 de nuestro Reglamento, en el punto 4, que dice: «el Consejo Regulador podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore ni la calidad ni la imagen de los vinos protegidos».

Se trata de una modificación que afecta exclusivamente a la presentación del producto, no a sus características.

### **6. Corrección de errata de vidueños por viñedos y caldos por vinos**

#### *Descripción y motivos*

Esta modificación afecta a la terminología utilizada en el punto 7 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

El motivo del cambio es la adaptación a un lenguaje más generalizado y entendible del sector.

Se trata simplemente de una corrección de forma.

## 7. Corrección de errores del apartado 9 b.2) Metodología de los controles

### Descripción y motivos

Esta corrección afecta al punto 9 b.2), cuarto epígrafe relativo al control de vinos. No afecta al documento único.

Advertido error en el cuarto epígrafe del apartado 9 b.2. relativo al «Control de Vinos» se procede a subsanar y donde dice:

- «Calificación de vinos
- Proceso de calificación,....»

debe decir:

- «Control de vinos
- Verificación del proceso de calificación,....»

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Denominación del producto

Cigales

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Blancos:

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Intensidad media.
- En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.
- En fase gustativa, intensidad media, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Persistencia media.

Rosados:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media
- En fase olfativa presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.
- En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega). Persistencia media.

Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

#### VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.
- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.
- En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligero amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

#### VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.
  - En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.
  - En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.
- (\*) Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

## VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

## CRIANZA:

- vista: entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.
- olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.
- gusto: presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.

## RESERVA:

- vista: presentarán un aspecto (limpiez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar
- olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.
- gusto: intensidad media, secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.

## GRAN RESERVA:

- vista: presentarán un aspecto (limpiez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja
- olfato: intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.
- gusto: presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

(\*) Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

### VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS y TINTOS)

Vinos, que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	11
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

### VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO)

- En fase visual presentarán un aspecto (limpiez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve- media o media.
- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.
- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

#### Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10° Bè (var. blancas) y 10,5° Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos se elaborarán por el método tradicional.

#### PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

##### Restricción pertinente en la vinificación

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas principales (Verdejo) y autorizadas (Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc), con un mínimo del 50 % de la variedad blanca principal.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas principales (Tempranillo y Garnacha Tinta y Gris) y autorizadas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah), con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Dulce (blanco, rosado y tinto) se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Espumoso se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50 % de las variedades principales.

#### PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

##### Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1.000 cepas por hectárea.

##### b. Rendimientos máximos

###### VARIEDADES TINTAS

7000 kilogramos de uvas por hectárea

###### VARIEDADES TINTAS

50,40 hectolitros por hectárea

###### VARIEDADES BLANCAS

9000 kilogramos de uvas por hectárea

###### VARIEDADES BLANCAS

64,80 hectolitros por hectárea

#### 6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km<sup>2</sup>.

Comprende los siguientes municipios:

— Provincia de 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 y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

— Provincia de Palencia:

Dueñas.

## 7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuegra, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener unos vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcanzan una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

## 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

*Marco jurídico:*

En la legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

Envasado en la zona geográfica delimitada

*Descripción de la condición:*

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

*Marco jurídico:*

En la legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

*Descripción de la condición:*



Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y ROBLE, siempre que cumplan con la legislación vigente.

**Enlace al pliego de condiciones**

[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?](http://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?)

---