

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 170/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM04

Data przekazania informacji: 27.1.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Przeredagowanie opisu organoleptycznych cech charakterystycznych.**

OPIS:

W opisach cech organoleptycznych wprowadzono następujące zmiany:

odnośnie do wytrawnego i młodego wina różowego: kolor „czerwonawy” zastąpiono określeniem „łososiowy pomarańczowy”; określenie aromatu „owocowy lub kwiatowy” zastąpiono określeniem „pierwotne”;

odnośnie do tradycyjnego wytrawnego wina różowego: kolor „czerwonawy” zastąpiono określeniem „łososiowy pomarańczowy”; określenie aromatu „pierwotny” zastąpiono określeniem „czysty”.

odnośnie do tradycyjnego wytrawnego czerwonego wina: określenia „aromaty pierwotne i owocowe” zastąpiono słowem „czysty”.

odnośnie do wina półmusującego: określenie „owocowy” zastąpiono określeniem „pierwotny” i skreślono określenie „o owocowym posmaku”;

odnośnie do gatunkowego wina musującego: określenie „owocowy” zastąpiono określeniem „wyrzasty”.

Zmiany te wprowadzono w pkt 2.2.1.iv, 2.2.2.v oraz vii, 2.2.7 y 2.2.8 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ polega ona na dostosowaniu organoleptycznych cech charakterystycznych umożliwiającym ich lepszą ocenę przez analizę sensoryczną. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki połączeniu oddziaływania warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiana dotycząca młodych win różowych w odniesieniu do barwy wynika z aktualnych tendencji w produkcji takich win na rynku, a w odniesieniu do aromatu z wykazania, że w młodych winach różowych mogą występować nuty zielone lub inne pierwotne aromaty, nieujęte w poprzednim brzmieniu, które nie mają wpływu na właściwości win tego rodzaju.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana tradycyjnych win różowych i wytrawnych wynika z dojrzewania w beczkach lub w kadziach, co wymagało ponownego opisu organoleptycznego tych win, ponieważ w tych drugich nie występują podobne aromaty pierwotne i owocowe. Jeśli chodzi o barwę win różowych, uzasadnienie przedstawiono powyżej.

Podobnie w przypadku produkowanego z niektórych odmian wina półmusującego i wina musującego, nie mają one aromatów owocowych, lecz aromaty kwiatowe lub inne, w związku z czym należało ponownie zdefiniować opis organoleptyczny tych win.

2. Dodanie nowego formatu opakowania.

OPIS:

Dodano nowy format opakowań dla win objętych ChNP „La Mancha”. Dozwolone jest stosowanie kartoników przeznaczonych do celów spożywczych w formatach od 18 do 40 cl do win białych, różowych i młodych czerwonych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W związku z tym określenie „butelkowane” zamieniono określeniem „pakowanie”. Kartoniki i worki spożywcze stanowią wyjątek w punkcie dotyczącym rodzajów opakowań.

Pkt 8 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Celem jest rozszerzenie zakresu opakowań win objętych ChNP „La Mancha”, ponieważ obecne tendencje rynkowe wskazują na wzrost popytu na tego rodzaju opakowania. Ponadto pakowanie tego rodzaju wina nie ma wpływu na jego właściwości.

Pozostałe dwie zmiany to poprawki redakcyjne.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

La Mancha

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe i różowe, wina młode i tradycyjne oraz białe wina „beczkowe”*

KRÓTKI OPIS

Niska zawartość alkoholu. Barwa win białych waha się od zielonkawej do żółtej (nie dochodząc jednak do złotej). Wina te są wyraźne, owocowe, o delikatnie kwaskowatych i zrównoważonych aromatach podstawowych.

Jeśli były przechowywane w beczkach, ich barwa waha się od żółtego do złocistego lub słomkowego. Wyczuwalne są aromaty prażenia, waniliowe tło, a także trwałe nuty owocowe i dębowe.

Barwa win różowych waha się od różu do łososiowego pomarańczowego. Charakteryzują się wyraźnymi i pierwotnymi aromatami. Są delikatnie kwaśne i zrównoważone, a ich smak jest owocowy.

W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 8,33 meq/l

* Maksymalna zawartość siarczków: 190 mg/l, jeżeli cukier ≥ 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

2. *Czerwone wina młode i tradycyjne oraz czerwone wina „beczkowe”*

KRÓTKI OPIS

Wina o barwie od purpurowo-czerwonej do barwy dojrzałego granatu, wyraźne, owocowe, o aromatach podstawowych. W smaku są taniowe, zrównoważone pod względem zawartości alkoholu i kwasowością, trwałe i owocowe. Barwa win przechowywanych w beczkach waha się od barwy dojrzałego granatu do rubinowej. Ich zapach jest wyraźny, owocowy, o aromatach podstawowych i przypominających wanilię. W smaku są trwałe i zrównoważone o waniliowych nutach. W winach dłużej dojrzewających możliwe jest występowanie refleksów ceglanych lub intensywnie pomarańczowych. Ich zapach jest trwały i łagodny. W smaku są łagodne, harmonijne, zaokrąglone i o dobrej strukturze. W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 8,33 meq/l

* Maksymalna zawartość siarczków: 180 mg/l, jeżeli cukier ≥ 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

3. *Wino tradycyjne naturalnie słodkie*

KRÓTKI OPIS

Odpowiada wytrawności win białych, barwie dojrzałego granatu i barwie brązu win czerwonych. Wysoka intensywność aromatów przypomina zapach owoców lub dżemów. Jest zrównoważone i o pełnym ciecie.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

4. Wino białe i czerwone z oznaczeniem „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva”

KRÓTKI OPIS

Barwa win białych waha się od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności (w zależności od czasu dojrzewania). Aromaty drewna i prażenia. Zrównoważone. Barwa win czerwonych waha się od barwy dojrzałego granatu po ceglane (w zależności od czasu dojrzewania). To właśnie z niego pochodzą owocowe nuty drewniane lub prażenia. W smaku zrównoważony i o pełnym ciele.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

** Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest określona w specyfikacji produktu w zależności od tego, czy chodzi o wino białe czy czerwone.

*** Niższe limity kwasowości lotności w zależności od stopnia i czasu starzenia.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Gatunkowe wino musujące

KRÓTKI OPIS

Barwa białych win musujących waha się od bladej do złotej i lśniącej, natomiast win różowe mają barwę bladuróżową. Pęcherzyki gazu są małe i trwałe. Aromat jest wyrazisty i czysty. W smaku są winami o szerokiej palecie smaków i zrównoważonymi.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS

Barwa win półmusujących może być biała o różnych odcieniach żółci, win różowych o tonach różowawych, czerwonych fioletowo-czerwona. Wina białe mają owocowy aromat, a różowe i czerwone charakteryzują się aromatami podstawowymi przypominającymi zapach czerwonych owoców. Są to wina o szerokiej palecie smaków i zrównoważone, z wyraźną obecnością dwutlenku węgla.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Wina białe, różowe i czerwone objęte chronioną nazwą pochodzenia wytwarza się wyłącznie z dozwolonych odmian. Mieszanie białych i czerwonych odmian winorośli jest niedozwolone.

Maksymalny współczynnik przetwórstwa powinien wynosić 74 litry ze 100 kilogramów zbiorów.

Wina białe i różowe wytwarza się przez zgniatanie kiści i odsączanie przy użyciu systemu statycznego lub dynamicznego. Mogą być one wcześniej poddawane maceracji w celu uzyskania aromatów i barwy, przy czym temperatura fermentacji musi wynosić maksymalnie 22 °C.

Wina czerwone muszą być fermentowane przez co najmniej 3 dni w maksymalnej temperaturze 28 °C.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Winorośle prowadzone w formie kielicha

10 000 kilogramów winogron z hektara

2. Winorośle prowadzone w formie kielicha

74 hektolitra z hektara

3. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

13 000 kilogramów winogron z hektara

4. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

96,2 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

La Mancha jest regionem naturalnym i historycznym położonym w autonomicznej wspólnocie Kastylii-La Mancha w centrum Hiszpanii, obejmującym północną część prowincji Albacete, południową i południowo-zachodnią część Ciudad Real, wschodnią część Toledo i południowo-zachodnią część prowincji Cuenca.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
MACABEO - VIURA
SYRAH
TEMPRANILLO - CENCIBEL
VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

sedymentacji wapienia, marmuru i piasków w epoce miocenu. To dzięki niej gleby zawdzięczają swoją rdzawą lub rdzawoczerwoną barwę. W istocie bogactwo regionu La Manchy w gleby wapienne sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji czerwonych win o pełnym ciele. Natomiast gleby piaszczyste i wapienne nadaje winom odpowiednią zawartość alkoholu.

Suchy klimat (300-350 mm opadów rocznie) i wysoki stopień nasłonecznienia (3 000 godzin słonecznych) przyczyniają się do powstawania win o intensywnej barwie i wyraźnie zwiększonej intensywności aromatów.

Średnia wydajność winnic jest niska, co przyczynia się także do zapewnienia doskonałej równowagi w produkowanych winach.

8.2. Wino półmusujące

Ekstremalny klimat kontynentalny, skład rdzawobrazowej gleby i wysokie temperatury sprawiają, że wina musujące zyskują owocowe aromaty i odcienie. Wina opisane w sekcji dotyczącej wina są wykorzystywane do produkcji opisanych win. W związku z tym treść tej sekcji ma również zastosowanie do tych musujących

8.3. Gatunkowe wino musujące

Środowisko geograficzne umożliwia uprawę odmian określonych w specyfikacji, co nadaje winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, ilość godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Jako cuvée do produkcji win musujących używa się win wymienionych w sekcji dotyczącej wina. W związku z tym treść tej sekcji ma zastosowanie również do opisu win musujących.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Stosowanie na etykietach określenia odmiany winorośli wymaga, by była to jedna odmiana, by co najmniej 85 % użytych winogron było tej odmiany i by zostało to odnotowane w rejestrze produkcji.

Gatunkowe wina musujące objęte CHNP „La Mancha” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi określenia: „Premium” i „Reserva”.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_pliego_La-Mancha.pdf