

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Méntrida (ChNP)]**

(2017/C 194/07)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Méntrida” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1, jak również w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek w sprawie zmiany w specyfikacji nazwy „Méntrida” należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Méntrida” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„MÉNTRIDA”

AOP-ES-A0047-AM03

Data złożenia wniosku: 15 lipca 2015 r.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 – Zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Opis produktu**

Ze względu na obecny popyt na rynku i zainteresowanie klientów sformułowano wniosek o włączenie do specyfikacji białych, czerwonych i różowych win musujących w celu:

- skierowania części produkcji na segmenty rynku mniej nasycone pod względem asortymentu produktów.
- Odnotowano wzrost sprzedaży tych produktów i uważamy za stosowne objęcie ich ochroną za pomocą odpowiednich norm jakości.
- Rynki międzynarodowe wymagają coraz większej dywersyfikacji produktów i dopasowania ich do potrzeb konsumentów. Jeśli nie zróżnicujemy oferty, nie będziemy konkurencyjni – w związku z tym postanowiono rozszerzyć asortyment produktów o wszystkie rodzaje produktów i cen, szczególnie w wywozie.

2.2. Stosowane praktyki enologiczne

Określono specyficzne nowe praktyki enologiczne dla nowego typu produktu sektora wina „wino musujące”.

2.3. Wyznaczenie obszaru geograficznego

W tym punkcie należy zaktualizować zapis dotyczący 17 gmin obszaru produkcji, a mianowicie: Argés (jedynie wieloboki 3 i 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (jedynie wieloboki 17 i 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa i Talavera de la Reina.

Konieczna jest aktualizacja uwzględniająca te gminy, ponieważ wcześniej nie sadzono tam winorośli i pierwotnie nie zostały one uwzględnione przy redagowaniu norm produkcji. Niektóre z tych gmin były wymienione w ramach obszaru produkcji określonego w rozporządzeniach w sprawie chronionej nazwy pochodzenia w latach 1966, 1976, 1992 i wszystkie 17 jest położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym, przy czym są one położone na jego obrzeżu.

Obecne nasadzenia winorośli obejmują odmiany rodzime dla wyznaczonego obszaru, zatwierdzone w specyfikacji zarejestrowanej ChNP Méntrida i, jak wykazano, zarówno gleby, jak i klimat wszystkich tych gmin są podobne do gmin wyznaczonego obszaru; można zatem uznać, że wymienione gminy są częścią obszaru produkcji ChNP Méntrida.

Właściwości gleby, klimatu i odmian winorośli w gmin, które mają zostać zaktualizowane, są podobne do już objętych chronioną nazwą pochodzenia.

2.4. Związek

Określono nowy związek dla nowego typu produktu sektora wina „wina musujące”.

2.5. Nazwa i adres organów kontrolnych

Wskazano nazwę i adres organów kontroli właściwych w momencie złożenia wniosku w sprawie zmiany oraz linka do strony internetowej, na której można znaleźć aktualne informacje na temat organów kontroli właściwych dla ChNP Méntrida.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Méntrida (ES)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

4. **Opis wina (win)**

Wino białe wytrawne i wino białe wytrawne „Roble”

Wina białe o barwie jasnożółtej/słomkowej, ewentualnie z zielonkawymi odcieniami (przez pierwsze miesiące, następnie zanikają), lekko złociste w zależności od odmiany i, w stosownych przypadkach, czasu spędzonego w beczce. Zapach jest świeży, średnio intensywny lub intensywny. Wyczuwalne są nuty owocowe, ze świeżymi tonami przywodzącymi na myśl kwiaty lub rośliny zielne. W winie białym „Roble” wyczuwalne są aromaty wyrobów cukierniczych, np. śmietany, a w tle przypieczenia. Wina te mają bogaty smak i aromat.

Dwutlenek siarki ogółem: zostanie dostosowany do przepisów załącznika I B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10

Wino białe, wino białe „Roble”, wino półwytrawne, półsłodkie i słodkie.

Aspekty wizualne i zapachowe podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Smak: wino wyważone w stosunku do zawartości alkoholu, zakwaszenia i zawartości cukru resztkowego.

Dwutlenek siarki ogółem: zostanie dostosowany do przepisów załącznika I B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10

Wino różowe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

Barwa różowa, truskawkowa, błyszcząca i intensywna, w młodym winie z odcieniami kardynalskiej czerwieni. Silny aromat, kojarzący się z truskawkami i malinami, owocami miękkimi lub płatkami róży.

Świeże, owocowe (owoce miękkie, truskawki, maliny), wyraziste, mocne.

Wina wprowadzane do obrotu bez filtrowania ani stabilizacji; wyróżniają się aspektem lekko zmętniałym, tzw. woalką, natomiast ich smak może być bardziej zdecydowany i intensywny.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach wytrawnych: 11,5 % obj.

Dwutlenek siarki ogółem: zostanie dostosowany do przepisów załącznika I B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10

Młode wino czerwone, młode wino czerwone „Roble”, wino czerwone wytrawne, wino czerwone „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”

Wysoka zawartość alkoholu Zabarwienie wiśniowo-czerwone, barwa granatu lub czerwonej czereśni, z rozbłyskującymi przy brzegach odcieniami fioletu, rubinowej czerwieni lub wiśniowymi, z nutami barwy pomarańczowej i ceglanej. Owocowe (jeżyny, porzeczki) lub kwiatowe, czasem korzenne lub leśne. Wino o bogatym smaku i aromacie, z dobrze zintegrowaną taniną. Podczas dojrzewania w dębowej beczce ma bardzo intensywny pierwszy smak w ustach, struktura i bukiet są interesujące, z utrzymującym się intensywnym posmakiem owoców i nutami drewna. Posmak delikatnie gorzkawy, trwały i intensywny.

*Kwasowość lotna może przekraczać 1 mEq/l dla każdego procenta alkoholu powyżej 11 % obj. i każdego kolejnego roku dojrzewania, do maksymalnie 16,6 mEq/l. *Dwutlenek siarki: 200 mg/l, jeżeli poziom cukrów > 5 g/l.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Młode wino czerwone, młode wino czerwone „Roble”, wino półwytrawne, półsłodkie i słodkie.

Aspekty wizualne i zapachowe podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Smak: wino wyważone w stosunku do zawartości alkoholu, zakwaszenia i zawartości cukru resztkowego.

Dwutlenek siarki ogółem: zostanie dostosowany do przepisów załącznika I B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3

Wino musujące czerwone, białe i różowe

Pęcherzyki gazu są drobne i długo się utrzymują. Aromat tego wina jest rześki i owocowy. Wino „Reserva” ma intensywny zapach. Ma ono wyważony smak i wyrazistą strukturę.

Wina białe mają zabarwienie blado-żółte, a w przypadku wina „Reserva” złociste. Wina różowe mają odcienie różowe, kojarzące się z płatkami róży a w przypadku wina „Reserva” z dachówkami. Wina czerwone mają błyszczące odcienie fioletu, a wina „Reserva” nuty smakowe kojarzące się z lasem.

Ogólne właściwości analityczne:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	185

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przy wyciskaniu soku z moszczu i jego oddzielaniu od wycisków stosuje się nacisk poniżej 2,5 kg/cm², tak że wydajność przekracza 70 litrów moszczu lub wina ze 100 kg zebranych winogron.

Przy winach białych moszcz, bez gałązek kiści, fermentuje w temperaturze poniżej 20 °C, a w przypadku win czerwonych, minimalny okres maceracji moszczu ze skórkami wynosi 48 godzin.

W przypadku win wymagających dojrzewania fermentacja alkoholowa przebiega w temperaturze nie przekraczającej 30 °C. W trakcie procesu starzenia wina przechowywane są w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l.

b) Maksymalne zbiory

Krzewy przycinane w kształt kielicha

7 150 kg winogron na hektar

Krzewy przycinane w kształt kielicha

50 hektolitrow z hektara

Krzewy przycinane w sznur poziomy

12 850 kg winogron na hektar

Krzewy przycinane w sznur poziomy

90 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar

Na północy prowincji Toledo: prowincja Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (uniquement les polygones 3 et 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (uniquement les polygones 17 et 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) i Yuncillos.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Garnacha Tinta

8. Opis związku(-ów)

Wino

Klimat kontynentalny, charakteryzujący się wyjątkowo długimi i zimnymi zimami, ciepłymi latami i bardzo rzadkimi opadami. Gleby są piaszczyste, kwaśne i zawierają bardzo niewiele wapna, co pozwala uzyskiwać wina o wysokiej zawartości alkoholu i dużej zawartości suchej masy, jednocześnie mięsiste, okrągłe i ciepłe.

Wino musujące

Środowisko geograficzne umożliwia uprawę odmian wymienionych w pkt 6 niniejszej specyfikacji, które zapewniają bogactwo i równowagę bukietu win.

Z drugiej strony susze i godziny nasłonecznienia powodują odpowiednią naturalną zawartość alkoholu, co pozwala uzyskiwać wino o określonej zawartości alkoholu. Wina wymienione w poprzednim punkcie są wykorzystywane jako wino bazowe do produkcji wina musującego. W związku z tym zawarte w tym punkcie informacje mają zastosowanie również do tych win.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne: —

Rodzaj wymogów dodatkowych: —

Opis wymogu: —

10. **Link do specyfikacji produktu**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
