

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 65/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„LA MANCHA”

PDO-ES-A0045-AM03

Data przekazania informacji: 18.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w winach białych i różowych oraz określenie minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w winach półmusujących (pkt 2.1 specyfikacji produktu i pkt 2.1 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

W winach białych i różowych zwiększa się minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu do 9 %. Określa się także minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu w winach półmusujących.

Konsumenci interesują się obecnie winami o wyższej zawartości cukru resztkowego, w związku z czym zawartość alkoholu w winach tego rodzaju jest niższa (wiąże się to z uzyskaniem wymaganej zawartości cukru resztkowego).

Ponadto określa się, że minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych obejmuje także wina półmusujące.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana jest dostosowaniem parametrów analitycznych. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu 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.

2. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla cukru resztkowego i kwasowości lotnej oraz zawartości dwutlenku siarki do obowiązujących przepisów (pkt 2.1 specyfikacji produktu i pkt 2.1 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w którym przewiduje się oznaczenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza, nazwa parametru analitycznego „cukry ogółem” otrzymuje nowe brzmienie: „całkowita zawartość cukru wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Należy również sprecyzować, że kwasowość lotna jest wyrażona jako kwas octowy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W art. 20 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/34 ustanawia się dwutlenek siarki jako parametr analityczny, dlatego też parametr ten dodaje się przy określaniu wina musującego. W przypadku win w pkt 2.1.4, 2.1.5 i 2.1.6 wartości dopuszczalne określa się zgodnie z częścią B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizycznych i chemicznych. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

3. Przeredagowanie opisu organoleptycznych cech charakterystycznych: (sekcja 2.2. specyfikacji produktu i pkt 2.2. jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065. Zmiana ta jest konieczna, aby zapewnić powiązanie tych właściwości z deskryptorami, które mogą być oceniane za pomocą panelu sensorycznego spełniającego kryteria określone w normie UNE-EN-ISO 17025.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana jest dostosowaniem organoleptycznych cech charakterystycznych umożliwiającym ich lepszą ocenę poprzez analizę sensoryczną. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu 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.

4. Aktualizuje się odniesienia do przepisów. (sekcja 3.2.5 specyfikacji produktu i pkt 3.2.5. jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych, odniesienia do przepisów zastępuje się obecnym rozporządzeniem.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi aktualizację. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. Wyjaśnienie dotyczące wytwórni win i miejsc produkcji (sekcja 4 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

W ostatnim akapicie precyzuje się, że wina są produkowane w wytwórniach wina na obszarze produkcji La Mancha z wykorzystaniem winogron pochodzących z działek wymienionych w międzybranżowym rejestrze winnic w celu rozwiania wątpliwości co do lokalizacji wytwórni wina oraz poprawy kontroli i identyfikowalności miejsc produkcji.

Rodzaj zmiany: standardowa

Obszar ten nie został zmieniony, poprawia się jedynie brzmienie tego akapitu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

6. Włączenie odmian moscatel de alejandría i garnacha tintorera (sekcja 6 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie.

Do specyfikacji produktu włącza się białą odmianę *Moscatel de Alejandría* i czerwoną odmianę *Garnacha tintorera*. Biała odmiana *Moscatel de Alejandría* jest typową odmianą śródziemnomorską, nadającą się do uprawy na opisywanym obszarze ze względu na jej właściwości aromatyczne i zawartość cukru odpowiednie do produkcji win La Mancha. Natomiast o przystosowaniu czerwonej odmiany *Garnacha tintorera* do opisywanego terenu świadczy istnienie tysięcy hektarów tej

odmiany na obszarze produkcji. Po zbadaniu potencjału produkcji win gatunkowych i ich zgodności z wymogami specyfikacji ChNP „La Mancha” oraz na podstawie wielu ocenionych próbek, międzybranżowe stowarzyszenie postanowiło włączyć je do specyfikacji.

Zarówno wino białe produkowane (całkowicie lub częściowo) z odmiany *Moscatel de Alejandria*, jak i czerwone wino produkowane (całkowicie lub częściowo) z *Garnacha tintorera* są produktami o ugruntowanej pozycji na obszarze produkcji. Przedmiotowa zmiana ma zatem na celu włączenie do specyfikacji produktu odmian, które już od pewnego czasu były częścią uprawy winorośli na tym obszarze.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta prowadzi do produkcji tych samych rodzajów wina i o takich samych właściwościach jak wina objęte chronioną nazwą. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

7. **Nowe brzmienia akapitów odnoszących się do pozostałych obowiązujących wymogów (pkt 8 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Akapit pierwszy: Przeredagowuje się tekst w celu doprecyzowania zgodności wymogu butelkowania przez wytwórnice wpisane do rejestru ChNP „La Mancha” na obszarze produkcji i poza nim z wymogami dotyczącymi identyfikowalności butelkowanego wina La Mancha. Ponadto każde wino objęte ChNP „La Mancha” wprowadzone do obrotu musi być opatrzone etykietą dodatkową lub banderolą wydaną przez wyżej wymienione stowarzyszenie międzybranżowe.

Akapit drugi: Pojemność butelek zwiększa się w taki sposób, aby uwzględnić butelki PET (wyłącznie butelki o pojemności 18,7 cl, przeznaczone dla linii lotniczych i zakładów, w których stosowanie szkła jest zabronione) zapewniając zgodność z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa lotniczego i zakładów publicznych.

Akapit trzeci: Aktualizuje się odsetek wymagany do użycia określenia konkretnej, pojedynczej odmiany winorośli. Wynosi on teraz 85 %. Jest on zatem zgodny z mającym zastosowanie prawodawstwem (art. 50 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013).

Aktualizuje się również odniesienia regulacyjne do obowiązujących przepisów.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana jest przeredagowaniem i aktualizacją. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

8. **Aktualizacja odniesienia do przepisów (pkt 9.2 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

W akapitach 3 i 9 odniesienie do uchylonych rozporządzeń zastępuje się odniesieniem do obowiązujących przepisów.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi aktualizację. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

„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

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

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 delikatnej czerwieni. Ich aromaty są wyraźne, owocowe lub kwiatowe, delikatnie kwaśne, a smak 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 \geq 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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

Czerwone wina młode i tradycyjne oraz czerwone wina „beczkowe”

Wina o barwie od purpurowo-czerwonej do barwy dojrzałego granatu, wyraźne, owocowe, o aromatach podstawowych. W smaku są taninowe, 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 \geq 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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

Wino tradycyjne naturalnie słodkie

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 ciele.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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

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

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 ceglany (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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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

Gatunkowe wino musujące

Barwa białych win musujących waha się od bladej do złotej i lśniącej, natomiast win różowe mają barwę blad różową. Pęcherzyki gazu są małe i trwałe.

Aromat jest czysty i owocowy.

W smaku są winami o szerokiej palecie smaków i zrównoważonymi.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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):	

Wina półmusujące

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 intensywnymi aromatami przypominającymi zapach czerwonych owoców.

Są to wina o szerokiej palecie smaków i zrównoważone, o owocowym posmaku i wyraźną obecnością dwutlenku węgla.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita 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 winiarskiea) *Szczególne praktyki enologiczne*

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 przetworstwa powinien wynosić 74 litry ze 100 kilogramów zbiorów

Wina białe i różowe są wytwarzane poprzez 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.

b) *Maksymalna wydajność*

Winorośle prowadzone w formie kielicha

10 000 kilogramów winogron z hektara

Winorośle prowadzone w formie kielicha

74 hektolitra z hektara

Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

13 000 kilogramów winogron z hektara

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

„Wino”

Gleby występujące na terenie równiny La Mancha są wynikiem

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.

„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 opisywanych win. W związku z tym treść tej sekcji ma również zastosowanie do tych musujących

„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 86 % 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_PC_La_Mancha_20200731_MP_I.pdf
