

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 369/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

Data wniosku: 11.5.2022 r.

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organizacja producentów wina objętego nazwą pochodzenia „Almansa”]

Do organizacji tej należą wszystkie podmioty produkujące wina objęte ChNP i uprawiające winogrona do tego celu.

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

Dodano nowy akapit dotyczący pakowania, wskazujący, że butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Uznaje się, że przedmiotowa zmiana jest objęta rodzajami zmian unijnych przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 przyczyną tego wymogu jest ochrona jakości i reputacji win objętych ChNP „Almansa”, zagwarantowanie ich pochodzenia i zapewnienie ich szczególnych cech i jakości, które są powiązane z obszarem pochodzenia.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Produkcja win objętych nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne.

Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości produktu, które może mieć niekorzystny wpływ na cechy fizykochemiczne produktu (kwasowość, polifenole i substancje nadające kolor) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Pozwala to także ograniczyć zagrożenie związane z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (ze strony bakterii, wirusów, grzybów, pleśni i drożdży).

Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nowa nazwa lub nowe nazwy

Almansa

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe są lekkie, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i barwę od jasnożółtej do bardziej złotożółtej. Dominują smaki owocowe, które jednak mogą być łączone z aromatami drewna i prażenia. Wysoka kwasowość, świeży i owocowy smak. Może pojawić się lekki smak drewna i prażenia.

Wina różowe mają barwę różową, od truskawkowej do malinowej lub łososiowej. Są świeże, lekkie, o przeciętnej kwasowości. W smaku są przyjemne i owocowe.

* 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)	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)	180

2. *Wina białe, różowe i czerwone półwytrawne, półsłodkie i słodkie*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Jeśli chodzi o wygląd i zapach, są podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Ich smak jest wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

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

* Całkowity dwutlenek siarki maksymalnie: 180 mg/l, jeżeli całkowita zawartość cukru przekracza 5 g/l w przeliczeniu na fruktozę i glukozę, oraz prawnie dopuszczalny limit, jeżeli zawartość ta jest niższa niż 5 g/l w przeliczeniu na fruktozę i glukozę.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wino czerwone wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa tych win może się wahać od średniej do intensywnej, od tonów czerwonych do fioletowych, purpury, koloru granatów lub wiśni, bądź rubinowych.

Aromaty o intensywności od średniej do wysokiej, czyste, ale również z aromatami z drewna i prażenia.

Smak o intensywności od średniej do wysokiej, o dobrej równowadze i strukturze, może pojawiać się charakterystyczny smak drewna z posmakiem prażenia.

* 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)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. *Gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

W przypadku win białych – odcienie są raczej blade, złotawe i błyszczące, w przypadku win różowych – różowe do ceglanych. Aromat wina jest rześki i owocowy. Wina „rezerwa” mają intensywny aromat. W smaku są wyważone, przyjemne na podniebieniu.

* 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)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 gramy 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 enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wyłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina ze 100 kilogramów czerwonych winogron i nie więcej niż 70 litrów wina ze 100 kilogramów białych winogron.

W przypadku produkcji win czerwonych minimalny okres maceracji musi wynosić 48 godzin.

Mieszanie białych i czerwonych odmian winorośli jest niedozwolone.

Opakowania drewniane stosowane w procesach leżakowania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określeń tradycyjnych.

Dojrzewanie w beczkach.

5.2. *Maksymalna wydajność*

Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

7 860 kilogramów winogron z hektara

55 hektolitrów z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

6 430 kilogramów winogron z hektara

47,58 hektolitrów z hektara

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

11 430 kilogramów winogron z hektara

80 hektolitrów z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obejmuje on działki i winnice zlokalizowane w następujących gminach:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: aż do drogi AB-402 (biegnącej z Horna do Venta de Alhama), graniczący z jednej strony z gminami Pétrola i de Corral Rubio a z drugiej z gminami Bonete, Higuera i Hoya Gonzalo.

7. Odmiany winorośli

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Obszar produkcji win objętych ChNP Almansa znajduje się w regionie przejściowym. Winnice położone są na terenach równinnych, charakteryzujących się glebą przepuszczalną, bogatą w wapień i ubogą w substancje odżywcze. Średnie opady są niskie i wynoszą 250 mm na rok. Niski poziom opadów, przepuszczalność gleby i niska wydajność pozwalają uzyskać wina o bardzo intensywnym zapachu i barwie.

8.2. Gatunkowe wino musujące

Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapień umożliwiają uprawę dopuszczonych odmian, nadając winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, ilość godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Wina, o których mowa w poprzedniej części, są wykorzystywane jako cuvée do produkcji win musujących, tak więc odniesienie do ich związku odnosi się również do 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.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W celu zapewnienia odpowiedniego stosowania ChNP wszystkie wina chronione muszą być wysyłane w opakowaniu. Produkcja win objętych nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMAN SA_cc_20210423.pdf
