

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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 75/05)

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

„Montsant”

PDO-ES-A1550-AM04

Data przekazania informacji: 16 listopada 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zezwolenie na produkcję czerwonego wina „Mistela” z odmian innych niż czerwone

OPIS

Zniesiono obowiązek produkcji czerwonego wina Mistela wyłącznie z czerwonych odmian winorośli.

Zmiana dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnej z kategorii zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

W opisie białego wina Mistela przedstawionym w specyfikacji produktu nie wskazano, jakich odmian należy używać do jego produkcji. Natomiast w przypadku czerwonego wina Mistela odmiany, które mają być używane do jego produkcji, ograniczają się do odmian czerwonych. Do produkcji tych dwóch win likierowych tradycyjnie używa się jednak zarówno czerwonych, jak i białych odmian.

2. Zniesienie maksymalnego limitu dla rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu w winach likierowych

OPIS

Zniesiono maksymalny limit dla całkowitej i rzeczywistej zawartości alkoholu w winach likierowych.

Zmiana dotyczy pkt 2.1.2 i 2.2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnej z kategorii zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Całkowitą zawartość alkoholu oblicza się z uwzględnieniem cukrów zawartych w winie. Zgodnie ze specyfikacją produktu stężenie cukru w winach likierowych może być wysokie. Stężenie cukru nie może być mniejsze niż 45 g/l w winach słodkich i musi wynosić 100 g/l w winach Mistela oraz 50 g/l w winach Garnacha (nazwa nadana tradycyjnym winom likierowym produkowanym z przejrziałych winogron). Całkowita zawartość alkoholu w winach likierowych często przekracza zatem 20 % obj.

Jeśli chodzi o maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu, nie uważa się za konieczne ustalenie limitu, który jest niższy niż limit określony w przepisach (20 % obj. zamiast 22 % obj.).

3. Dodanie „Cariñena” jako synonimu dla odmiany Mazuela

OPIS

W odniesieniu do zatwierdzonej odmiany czerwonej Mazuela dodano nowy synonim „Cariñena”.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Jest to oficjalnie uznany synonim powszechnie stosowany na tym obszarze.

4. Dodanie szczegółowych informacji do opisu naturalnego wina słodkiego

OPIS

Zgodnie z nową wersją specyfikacji co najmniej 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji naturalnych win słodkich musi należeć do następujących odmian: Garnacha Blanca, Macabeo, Monastrell, Moscatel, Garnacha tinta i Garnacha Peluda.

Zmiana dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

W prawie Unii ustanowiono wymóg, aby co najmniej 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji tych win likierowych należało do konkretnych odmian wymienionych w dodatku 3 do załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934. Konieczne było wyszczególnienie tych odmian, ponieważ nie wszystkie odmiany zatwierdzone na potrzeby przedmiotowej ChNP zostały uwzględnione w tym dodatku.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Montsant

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

1. Wino białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino klarowne z odcieniami sięgającymi od cytrynowożółtego do słomkowożółtego, a jego barwa może być intensywna i złota. Charakteryzuje się eleganckimi i subtelnymi aromatami dojrzałych owoców, miodu i suszonych owoców (suszonych moreli/brzoskwiń). Jedwabiste, z wyraźną słodyczą i pełnią aromatów. Bardzo długo utrzymujący się posmak.

- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,5

Minimalna kwasowość ogólna:

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

13,33

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

2. Wino różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino połyskliwe, o intensywnej barwie, przejrzyste. Charakteryzuje się aromatami owocowymi lub kwiatowymi, z nutami dojrzałych wiśni i truskawek; wyczuwalna obecność owoców leśnych. Eleganckie, słodkie i z charakterem.

- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna kwasowość ogólna:

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

13,33

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

3. Wino czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od czasu dojrzewania wina czerwone mają różne barwy i odcienie. W miarę dojrzewania wina przybierają odcienie od czerwonego (wiśnia) do pomarańczowego (terakota, bursztyn). Aromaty związane z rodzimymi odmianami, wyczuwalne aromaty bardzo dojrzałych owoców, w tym rodzyńki, oraz aromaty balsamiczne i korzenne. Są to wina o pełnym smaku, krągłe, charakteryzujące się wydłużonym posmakiem i dojrzałymi taninami. Aksamitne.

- Maksymalna kwasowość lotna może wzrosnąć o 1 meq/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % obj. i każdy rok dojrzewania, do maksymalnej wartości 20 meq/l.
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna kwasowość ogólna:

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

13,33

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

4. Wino likierowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino *rancio*: produkowane w drodze dojrzewania poprzez utlenianie w drewnianych beczkach lub metodą *sol y serena* (pozostawienie wina na zewnątrz i poddanie go zmiennym temperaturom w nocy i w dzień), która przyspiesza utlenianie. Klarowne i połyskliwe. Charakteryzuje się złożonym aromatem, z nutami przypraw i orzechów oraz prażenia. Odmiana wytrawna. Wino wyraziste w smaku.

Białe i czerwone wina *Mistela*: barwa od głęboko miodowej do pomarańczowej. Wyczuwalne słodkie aromaty miodu, z nutą cytrusów. Charakteryzuje je głównie słodki posmak, z zachowaniem owocowych aromatów.

Wina *Garnacha*: wzmocnione alkoholem pochodzenia winnego. Barwa pomarańczowa, lekko zmieniająca się. Charakteryzują się złożonym smakiem z nutami cytrusów. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 15,5 % obj.

Wina *Vimblanc*: produkowane z przejrzałych winogron *Pansal*.

Naturalne wino słodkie: moszcze o wysokiej zawartości cukru, przekraczającej 272 g/l, częściowo sfermentowane. Klarowne. Charakteryzują się różnorodnością tonów. Złożone i wyważone.

- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

15

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

Jeśli organ zarządzający nazwą pochodzenia uzna, że nawadnianie może niekorzystnie wpłynąć na jakość lub że może stanowić naruszenie przepisów, może zakazać stosowania tej praktyki na konkretnej działce.

Podczas zbioru winogron należy zachować najwyższą ostrożność. Wina objęte przedmiotową ChNP można produkować wyłącznie z winogron, które są dojrzałe na tyle, by można było produkować z nich wina o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 10 % obj. lub wyższej, a w przypadku win likierowych – 12 % obj. lub wyższej.

2. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wytłoków z winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 74 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winorośli

12 000 kilogramów winogron z hektara

2.

88,8 hektolitra z hektara

3. Czerwone odmiany winorośli

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

74 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objętych ChNP „Montsant” obejmuje działki winorośli położone w wymienionych poniżej gminach/obszarach geograficznych. Działki te charakteryzują się jakością niezbędną do produkcji win o szczególnych właściwościach charakterystycznych dla win chronionych przedmiotową ChNP.

Obszar obejmuje następujące gminy (w całości):

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

oraz część terytorium następujących gmin:

Falset:

Wieloboki 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 i 31.

Wielobok 2: działki 1–37, 41–70, 72–91, południowa część działki 93 (1,631 ha), działki 94, 95, część działki 102 (2,5052 ha), działki 125, 127, 132–135, 137–145, 148 oraz 151–153.

Wielobok 3: południowa część działki 47 (2,1549 ha), działki 48 i 49, południowa część działki 50 (1,419 ha), południowa część działki 52 (1,7365 ha), południowa część działki 53 (1,2894 ha) oraz działka 64.

Wielobok 19: południowa część działki 28 (1,0809 ha), południowa część działki 29 (12,2046 ha) oraz działki 30–36, 38–46 i 48–58.

Wielobok 20: działki 1–17, 23–26, południowa część działki 27 (2,45 ha), południowa część działki 28 (1,4096 ha), działki 29, 30, 32, 33, 59–64, południowa część działki 65 (0,5789 ha) oraz działki 66, 68, 72, 73, 74, 79 i 80.

Wielobok 22: działki 1–24 i działka 41.

Wielobok 24: działki 1–8, 10, 31–35, 37, 49–52, 54, 55 oraz 57–60.

El Molar:

Wieloboki 1, 2, 3 i 11–16.

Wielobok 4: działki 1–7, zachodnia część działki 8 (0,5515 ha), działki 15–17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 oraz 69–71.

Wielobok 8: działki 3–18, 20–28, 199, 200 i 202.

Wielobok 9: działki 1, 27–32, 35–37, 47–55.

Wielobok 10: działki 1–7, 9–12, 29–34, 45–47, 66–71 i działka 73.

Garcia:

Wielobok 3: działka 66.

Wielobok 6: działki 101, 105 oraz 111–113.

Wieloboki 7, 8, 9, 10, 11.

Wielobok 12: działki 1–13, 17–38, 45, 133–134.

Wielobok 13: działki 70–102, 104, 111, 220–226, 228–234, 314–315.

Wielobok 15: działka 3.

Wielobok 22: działka 65.

Wielobok 23: działki 26–43, 60–68, 70, 72–78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 i 88.

Mora la Nova:

Wielobok 4: działki 69, 70, 113 i 120.

Wielobok 5.

Wielobok 6: działki 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 i 61–73.

Wielobok 7: działki 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 i 59–66.

Wielobok 8: działki 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 i 106.

Wielobok 9: działki 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 i 74.

Wielobok 10: działka 8.

Wielobok 13: działka 99.

Tivissa:

Wieloboki 2, 4, 6–12 i 21–23.

Wielobok 17: działki 238–251, 253 i 254.

Wielobok 24: działka 29.

7. **Główne odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino białe*

Wina białe są produkowane prawie wyłącznie z dwóch tradycyjnych odmian występujących na tym obszarze: Garnacha Blanca i Macabeo. Podczas gdy z odmiany Macabeo uzyskuje się delikatniejsze wina, odmiana Garnacha Blanca, która ma więcej charakteru i lepszą strukturę, bardzo dobrze nadaje się do produkcji win typu *crianza* oraz do przeprowadzania fermentacji w dębowych beczkach, pomimo jej naturalnej skłonności do utleniania. Pozostałe białe odmiany winorośli (Chardonnay, Pansal, Moscatel de Grano Menudo, Parellada i Picapoll Blanco) stanowią dodatek do ostatecznego połączenia.

8.2. *Wino czerwone i różowe*

Zarówno odmiana Mazuela (Samsó), jak i Garnacha Tinta występują na całym obszarze produkcji win objętych ChNP. Uzyskuje się z nich wina o pełnym smaku, które bardzo dobrze nadają się do leżakowania, zwłaszcza jeśli plony winorośli są kontrolowane i stosowane są odpowiednie procesy produkcji wina. Odmiana Ull de Llebre jest najbardziej rozpowszechniona w części południowej, gdzie panuje cieplejszy klimat. Pozostałe czerwone odmiany winorośli (Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll Tinto, Syrah), które występują w znacznie mniejszych ilościach, dobrze dostosowują się do warunków panujących w różnych winnicach na obszarze produkcji win objętych ChNP, pozwalając na uzyskanie produktów wysokiej jakości, zrównoważonych, aromatycznych i charakteryzujących się pełnym smakiem, a także stanowią o cechach wyróżniających poszczególne połączenia.

8.3. *Wina likierowe*

W północnej części prowincji Tarragona istnieje głęboko zakorzeniona tradycja produkcji win likierowych, a wina objęte ChNP „Montsant” nie stanowią tu wyjątku. W przeszłości – gdy wina były produkowane w gospodarstwach na potrzeby konsumpcji domowej – gospodarz zwyczajowo posiadał jedną beczkę wina *rancio* i jedną beczkę wina słodkiego. Obecnie produkcja tradycyjnych win likierowych jest znacznie bardziej usystematyzowana, jednak nie oznacza to, że utraciła swój niewielki udział w ogólnej produkcji.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Wina muszą być butelkowane w zarejestrowanych rozlewniach. Celem jest zagwarantowanie ich pochodzenia i właściwej im jakości poprzez unikanie transportu luzem poza obszar produkcji. Jeżeli przewóz win nie odbywa się w określonych warunkach, ustalonych na podstawie indywidualnej oceny uwzględniającej okoliczności każdego konkretnego przypadku, mogą być narażone na działanie nieodpowiednich warunków środowiskowych, które mogą mieć wpływ na ich właściwości organoleptyczne.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Montsant” musi wynosić 3–6 mm, a określenie „Denominación de Origen” („Nazwa pochodzenia”) musi być o połowę mniejsze.

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/montsant/fitxers-binaris/DOP-Montsant-Pliego-Maig-20-1.pdf>
