

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

(2023/C 215/10)

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 NA POZIOMIE UNII

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM05

Data wniosku: 21.6.2022

1. Zmiany

1.1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Reprezentuje wszystkie podmioty, które produkują wino objęte ochroną.

1.2. Opis i uzasadnienie zmiany

PAKOWANIE MUSI ODBYWAĆ SIĘ NA WYZNACZONYM OBSZARZE.

OPIS:

Dodano nowy ustęp dotyczący pakowania określający, że musi ono odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4 specyfikacji produktu.

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

Uznaje się, że przedmiotowa zmiana należy do kategorii „zmiana na poziomie Unii” przewidzianej w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33 i wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

UZASADNIENIE:

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

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).

Pakowanie na obszarze geograficznym produkcji określonym w sekcji 4 specyfikacji produktu umożliwia także lepszą kontrolę działań związanych z pakowaniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

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**

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 \geq 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 granatu, wyraźne, owocowe, o aromatach podstawowych. W smaku są taniowe, zrównoważone pod względem zawartości alkoholu i kwasowości, trwałe i owocowe. Barwa win przechowywanych w beczkach waha się od barwy 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 pomarańczowo-ceglanych. 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 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 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 cegłany (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 wina różowe mają barwę bladorożową. Pęcherzyki gazu są małe i trwałe. Aromat jest czysty i zdecydowany. 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, a win czerwonych – fioletowo-czerwona. Jeżeli chodzi o zapach, w winach białych wyczuwalne są podstawowe aromaty, a wina różowe i czerwone charakteryzują się intensywnymi aromatami 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

Wina białe, różowe i czerwone objęte chronioną nazwą pochodzenia wytwarza się wyłącznie z dozwolonych odmian. Mieszanie odmian winorośli służących do produkcji win białych i czerwonych 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. Winogrona mogą być wcześniej poddawane maceracji w celu uzyskania aromatów i barwy, przy czym temperatura fermentacji musi wynosić maksymalnie 22 °C.

W przypadku win czerwonych winogrona są 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 hektolitry z hektara
3. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej
13 000 kilogramów winogron z hektara
4. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej
96,2 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

La Mancha jest regionem naturalnym i historycznym położonym w autonomicznej wspólnocie Kastylia-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. 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

Skład gleby na równinie La Manchy jest rezultatem sedymentacji wapieni, margli i piasków w epoce miocenu. To dzięki niej gleby zawdzięczają swoją rdzawą lub rdzawoczerwoną barwę. Bogactwo regionu La Manchy w gleby wapienne sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji czerwonych win o pełnym cieple, długo dojrzewających. Natomiast gleby piaszczyste i wapienne nadają 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 wina bazowe 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”.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji. 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. Butelkowanie na obszarze produkcji umożliwia bezpośrednią kontrolę procesu pakowania i pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem, takich jak utlenianie i stres termiczny, co pogorszyłoby właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne win oraz wpłynęłoby na ich stabilność.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf
