

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

(2019/C 379/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Monterrei”**Numer referencyjny: PDO-ES-A1114-AM02****Data przekazania informacji: 8 sierpnia 2019 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiana uzysku z ekstrakcji**

Opis i uzasadnienie

Uzysk z ekstrakcji wzrośnie do 74 litrów wina na 100 kg winogron.

Uzasadnienie:

Uzasadnieniem przedmiotowej zmiany jest fakt, że zastosowanie nowoczesnej technologii produkcji wina umożliwia osiągnięcie większego uzysku z ekstrakcji niż w przypadku obecnie dozwolonych technologii, nie powodując obniżenia jakości wina.

2. Zmiana deskryptorów organoleptycznych cech charakterystycznych

Opis i uzasadnienie

Ustanowiono nowe definicje opisujące wina.

Uzasadnienie: opis organoleptyczny powinien być jak najbardziej obiektywny; należy unikać hedonicznych – a zatem subiektywnych – określeń, które komplikują proces akredytacji badań certyfikacyjnych win opatrzonych nazwą pochodzenia.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Monterrei

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO – wino białe

Wygląd: klarowne i połyskliwe. Barwa: od jasnożółtej do złocistej.

Aromat: nuty owocowe z kategorii „owoce z sadu” lub „owoce tropikalne”.

Smak: owocowe aromaty z kategorii „owoce z sadu” lub „owoce tropikalne”. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. Finisz średni do długiego.

Zawartość cukru nie może przekraczać 4 gramów na litr lub 9 gramów na litr, pod warunkiem że ogólna zawartość kwasowości wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

WINO – wino czerwone

Wygląd: klarowne i połyskliwe o średniej do dużej intensywności barwy. Barwa: od fioletowoczerwonej do kasztanowoczerwonej.

Aromat: nuty owocowe z kategorii „czerwone owoce” lub „czarne owoce”.

Smak: aromaty owocowe z kategorii „czerwone owoce” lub „czarne owoce”. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. Finisz średni do długiego.

Zawartość cukru nie może przekraczać 4 gramów na litr lub 9 gramów na litr, pod warunkiem że ogólna zawartość kwasowości wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama 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

WINA – białe wina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Wygląd: klarowne i połyskliwe. Barwa: od jasnożółtej do złocistej.

Aromat: nuty owocowe z kategorii „owoce z sadu” lub „owoce tropikalne”, a także nuty z kategorii „korzenne” lub „prażone”.

Smak: aromaty owocowe z kategorii „owoce z sadu” lub „owoce tropikalne”, a także aromaty z kategorii „korzenne” lub „prażone”. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. Finisz średni do długiego.

Zawartość cukru nie może przekraczać 4 gramów na litr lub 9 gramów na litr, pod warunkiem że ogólna zawartość kwasowości wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

WINA – czerwone wina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Wygląd: klarowne i połyskliwe o średniej do dużej intensywności barwy. Barwa: od fioletowoczerwonej do kasztanowoczerwonej.

Aromat: nuty owocowe z kategorii „czerwone owoce” lub „czarne owoce”, a także nuty z kategorii „korzenne” lub „prażone”.

Smak: aromaty owocowe z kategorii „czerwone owoce” lub „czarne owoce”, a także nuty z kategorii „korzenne” lub „prażone”. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. Finisz średni do długiego.

Zawartość cukru nie może przekraczać 4 gramów na litr lub 9 gramów na litr, pod warunkiem że ogólna zawartość kwasowości wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama 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. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Co najmniej 60 % winogron wykorzystywanych do produkcji muszą stanowić odmiany dona branca, godello i treixadura w przypadku win białych oraz odmiany mencía i merenzao w przypadku win czerwonych.

Uzysk z ekstrakcji nie może przekraczać 65 litrów na 100 kg w przypadku winogron białych i 70 litrów na 100 kg w przypadku winogron czerwonych.

Stosowanie pras ślimakowych jest niedozwolone.

Stosowanie kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym jest zabronione.

Praktyki obejmujące ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina przy obecności wycieków jest niedozwolone.

Podczas produkcji wina ani następujących po niej procesów nie można stosować kawałków drewna dębowego.

Praktyki uprawne

Gęstość obsady musi wynosić co najmniej 3 000 winorośli na hektar, ale nie więcej niż 5 000 winorośli na hektar.

b) *Maksymalne zbiory*

DOPUSZCZONE ODMIANY BIAŁE I CZERWONE

12 000 kg winogron z hektara

PREFEROWANE ODMIANY BIAŁE

11 000 kg winogron z hektara

PREFEROWANE ODMIANY CZERWONE

10 000 kg winogron z hektara

WINO BIAŁE

84,36 hektolitrow z hektara

WINO CZERWONE

79,92 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar składa się z dwóch podobszarów:

— Valle de Monterrei, który obejmuje część gmin Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra i Verín, oraz

— Ladera de Monterrei, który składa się z gminy Vilardevós i części gmin Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín i Riós.

Cały obszar znajduje się w prowincji Ourense we wspólnocie autonomicznej Galicji.

7. Główne odmiany winorośli

MENCÍA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA – DONA BRANCA

8. Opis związku lub związków

Klimat, charakteryzujący się niewielkimi opadami deszczu i wysokimi temperaturami w lecie oraz dużymi wahaniami temperatury między dniem a nocą w okresie dojrzewania, jest optymalny dla uprawy wykorzystywanych odmian winorośli, które są w większości odmianami rodzimymi wyselekcjonowanymi na przestrzeni lat.

Wybór najlepszych gruntów i stosowanie technik uprawy dostosowanych do odmian i obszaru, a w szczególności sposoby prowadzenia i przycinania winorośli stosowane w celu zapewnienia właściwej kontroli potencjału produkcji wina, mają również wpływ na cechy charakterystyczne win pod względem aromatów kwiatowych i owocowych oraz zrównoważonego smaku.

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:

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Etykieta musi zawierać nazwę pochodzenia zapisaną czcionką o wielkości co najmniej 4 mm.

Opakowania wykorzystywane do wszystkich produktów przeznaczonych do spożycia muszą być oznaczone numerowanymi pieczęciami lub etykietami dostarczonymi przez Radę Regulacyjną. Etykieta musi zawierać logo oznaczenia geograficznego, które znajduje się w załączniku II do specyfikacji produktu.

Link do specyfikacji produktu

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Pliego_de_condiciones_DOP_MONTERREI_agosto_2018_CCC.pdf
