

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

(2022/C 40/04)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Almansa”

PDO-ES-A0044-AM04

Data przekazania informacji: 26 października 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla cukru resztkowego do obowiązujących przepisów

Opis:

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 „cukier resztkowy” otrzymuje nowe brzmienie: „całkowita zawartości cukru wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Pkt 2.1 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy i 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.

Przyczyna zmiany:

Należy uściślić, jak wyrażone są wartości zawartości cukru w winach.

2. Przegląd parametrów analitycznych

Opis produktu:

Wprowadza się następujące zmiany: zmniejszenie kwasowości i obniżony limit barwy dla win czerwonych.

Ponadto zmienia się rodzaje wina, obejmując: wytrawne wina białe i różowe, wytrawne czerwone wino, wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie oraz gatunkowe wina musujące.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy, ponieważ nie pociąga 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.

Przyczyna zmiany:

Zmniejszenie całkowitej kwasowości 0,5 g/l: W ostatnich latach nastąpił wzrost średnich temperatur, co doprowadziło do ogólnego spadku kwasowości wszystkich odmian winorośli. W rezultacie wina charakteryzują się niższymi poziomami kwasowości całkowitej, które jeszcze się obniżają podczas długiego przechowywania win w beczkach ze względu na wytrącanie soli kwasu winowego, co sprawia, że konieczne jest dostosowanie parametrów fizykochemicznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Obniżenie minimalnego limitu barwy dla win czerwonych: Na obszarze produkcji win objętych ChNP „Almansa”: współistnieje wiele odmian winorośli, dlatego z jednej strony istnieje odmiana Garnacha Tintorera, która w naturalny sposób produkuje wina o bardzo dużym potencjale barwnym, a z drugiej strony – odmiany Monastrell i Garnacha, które produkują łagodniejsze wina o średniej intensywności. W ciągu ostatniej dekady na rynku zasadniczo przeważa popyt na wina produkowane z jednej odmiany, o większej zawartości owoców, które przyciągają nowe pokolenia konsumentów wchodzących na rynek wina. Enolodzy w każdej wytwórni wina muszą dysponować niezbędnymi narzędziami umożliwiającymi produkcję win, które w ramach cech charakterystycznych oferowanych przez nasz obszar produkcji i odmiany odpowiadają na popyt na rynkach krajowych i międzynarodowych.

Obniżenie minimalnego limitu intensywności barwy dla win czerwonych nie prowadzi do obniżenia jakości, wręcz przeciwnie, zwiększy możliwości oferowane przez różne odmiany winorośli na tym obszarze w celu produkcji bardziej subtelnych, złożonych i atrakcyjnych win.

3. **Przeredagowanie opisu organoleptycznych cech charakterystycznych:**

Opis:

Zmieniono brzmienie opisu organoleptycznego różnych rodzajów wina.

Pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy, ponieważ stanowi dostosowanie organoleptycznych cech charakterystycznych umożliwiające ich lepszą ocenę poprzez analizę sensoryczną. Nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie. 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.

Przyczyna zmiany:

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.

4. **Stosowność szczególnych praktyk enologicznych**

Opis:

- Usunięto wymogi enologiczne i zwiększono tempo przetwarzania czerwonych winogron na wino, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina ze 100 kilogramów winogron; w przypadku winogron odmian białych utrzymano wydajność 70 litrów wina ze 100 kilogramów winogron.
- Zabroniono mieszania winogron odmian białych z winogronami odmian czerwonych.
- Ustalono limity zawartości alkoholu w winogronach.
- Zabroniono stosowania technik podgrzewania do wymuszania ekstrakcji koloru.

Pkt 3 i 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Niniejsze zmiany mają charakter standardowy, ponieważ nie pociągają za sobą żadnych zmian w produkcie, 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.

Przyczyna zmiany:

Podobnie jak w przypadku całego przemysłu rolno-spożywczego, w ostatnich latach również w sektorze wina zaszły zmiany technologiczne. Zmiany te oferują nowe narzędzia dla enologów, dzięki którym wina stają się bardziej atrakcyjne, zrównoważone i przyjazne dla środowiska. Praktyki enologiczne określone w specyfikacji są pod wieloma względami przestarzałe i nie uwzględniają nowych technologii enologicznych, nowych rodzajów produkcji ani nowych rodzajów wina, których obecnie wymagają rynki. Do tych praktyk enologicznych należy całkowita fermentacja cukrów, ustanowienie minimalnego czasu maceracji, ograniczenie temperatur fermentacji lub limit ekstrakcji

wynoszący 70 % wina. Praktyki te nie tylko nie przyczyniają się do poprawy jakości wina, ale pod wieloma względami ograniczają techników w odniesieniu do uzyskiwania najlepszych wyników z winogron w każdym procesie produkcyjnym. W związku z powyższym praktyki enologiczne muszą być ukierunkowane na produkcję wina gatunkowego, zapewniając wykorzystanie wiedzy, doświadczenia i zdolności każdego zespołu technicznego w celu stosowania najlepszych technik zgodnych z cechami win objętych ChNP Almansa określonymi w specyfikacji.

Wzrost wydajności z 70 litrów do 74 litrów z każdych 100 kilogramów czerwonych winogron wynika z faktu, że niektóre odmiany na tym obszarze produkcji, takie jak Monastrell, Cabernet, Garnacha lub Merlot, pod niewielkim ciśnieniem w prasie, zapewniają moszcz o dużej koncentracji polifenoli o bardzo wysokiej jakości, które obecnie należy odrzucić, aby nie przekroczyć ustalonego limitu.

Jakość win produkowanych z niektórych odmian ChNP Almansa, które są mniej bogate w antocyjany i polifenole, zostałaby zwiększona dzięki podniesieniu wydajności o 4 %, co doprowadziłoby do powstania wina o większej koncentracji tych związków.

Jeśli chodzi o zakaz mieszania czerwonych i białych winogron, celem jest utrzymanie ekspresji i charakteru win czerwonych z naszego obszaru, przy czym wysoka koncentracja barwy, garbników i aromatów uzyskiwanych w naszych czerwonych winogronach stanowią podstawową i wyróżniającą wartość naszej nazwy pochodzenia. Uważa się zatem, że taki rodzaj mieszania powoduje pogorszenie tego charakteru i utratę podstawowego czynnika wyróżniającego nasze wina, na którym opiera się nasza ChNP, co prowadzi do zaniku jednej z naszych najważniejszych cech charakterystycznych.

Jeśli chodzi o stopień dojrzałości winogron, ustalono w sposób w drodze praktyk enologicznych, że dojrzałość winogron jest kluczowym czynnikiem produkcji win gatunkowych. Z winogron zbieranych poniżej ustalonych limitów dojrzałości produkowane są wina, których jakość nie odzwierciedla rzeczywistego charakteru naszej nazwy pochodzenia, co podważa wizerunek i prestiż tego obszaru uprawy winorośli.

Jednym z celów ChNP jest wspieranie wyróżniania się naszych win od win pochodzących z innych obszarów. Nie byłoby to możliwe bez dążenia do wykorzystania całego potencjału naszych winogron.

Jeśli chodzi o techniki podgrzewania, czas maceracji wyłóków z moszczem jest niezbędny do uzyskania cech charakterystycznych każdej odmiany winorośli. Techniki stosowane do ekstrakcji koloru poprzez podgrzewanie nie pozostawiają czasu potrzebnego do nasycenia wina aromatami i smakami, które są uzyskiwane w drodze maceracji tradycyjnej, co prowadzi do produkcji win dobrej jakości, pozbawionych jednak wyróżniającego się charakteru win objętych ChNP Almansa, dlatego technika ta jest zakazana.

5. **Włączenie odmian winorośli do produkcji wina**

Opis:

Dodano dwie nowe odmiany: odmianę białą Macabeo i odmianę czerwoną Cabernet Franc.

Pkt 6 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument, ponieważ są wprowadzane jako zmiany drugorzędne.

Zmiana ta ma charakter standardowy i prowadzi do produkcji tych samych rodzajów wina o takich samych właściwościach i profilu, opisanym w punkcie dotyczącym związków, które powstają dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

Odmiany te są już sadzone na obszarze produkcji ChNP Almansa, a wina zachowują cechy charakterystyczne określone w specyfikacji dla win objętych tą nazwą pochodzenia, co uzasadnia ich włączenie na podstawie obecnego popytu na rynku.

6. Przeredagowanie dodatkowych wymogów (etykietowanie)

Opis:

Odsetek winogron został zmieniony, aby wymienić jedną odmianę. Usunięto dwa określenia tradycyjne (Superior i Rancio).

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmiana ta ma charakter standardowy, ponieważ jest aktualizacją prawodawstwa i dostosowaniem obowiązujących wymogów. 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.

Przyczyna zmiany:

W akapicie pierwszym zmieniono na 85 % odsetek pojedynczej odmiany winorośli wymagany, aby ją wymienić. Jest on zatem dostosowany do mającego zastosowanie prawodawstwa (art. 50 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33). W akapicie trzecim skreśla się dwa określenia tradycyjne jako nieużywane.

7. Aktualizacja istniejących jednostek certyfikujących i obowiązujących przepisów

Opis:

Zaktualizowano wykaz zatwierdzonych jednostek certyfikujących i odniesienia do obowiązujących rozporządzeń wspólnotowych.

Pkt 8 i 9 specyfikacji produktu zostają zatem zmienione, zmiany ta nie mają wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta ma charakter standardowy, ponieważ jest aktualizacją wykazu jednostek certyfikujących i obowiązującego prawodawstwa. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

Konieczność aktualizacji tych danych.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub 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

KRÓTKI OPIS

Wina białe są lekkie, mają umiarkowaną zawartość alkoholu, barwę jasnożółtą i złotożółtą, dominują w nich smaki owoców, 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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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*

KRÓTKI OPIS

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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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*

KRÓTKI OPIS

Ich barwa 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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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 miliekwiwentach na litr):

11,7

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

150

4. *Gatunkowe wino musujące*

KRÓTKI OPIS

Pęcherzyki gazu są drobne i długo się utrzymują; 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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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 miliekwiwentach na litr):

13,3

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

185

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. **Szczególne praktyki enologiczne**

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 hektolitrow z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

6 430 kilogramów winogron z hektara

47,58 hektolitrow z hektara

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

11 430 kilogramów winogron z hektara

80 hektolitrow z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitrow 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, (idącej 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. **Główne 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, a 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.

Link do specyfikacji produktu

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