

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 lutego 2019 r.****sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(Los Cerrillos (ChNP))**

(2019/C 57/10)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Los Cerrillos” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Los Cerrillos”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Los Cerrillos” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„LOS CERRILLOS”

PDO-ES-02228

Data złożenia wniosku: 11.8.2016

1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Los Cerrillos

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina

Wino czerwone ze szczepu Tempranillo, wino czerwone ze szczepów Tempranillo i Cabernet Sauvignon oraz wino czerwone ze szczepu Syrah.

Wino czerwone o purpurowej lub wiśniowo-czerwonej barwie z odcieniem fioletu. Jego aromat jest owocowy z nutami kwiatowymi. W smaku jest przyjemne i świeże, o dobrej strukturze.

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,8 gramów na litr wyrażone jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	115

Wino czerwone ze szczepów Tempranillo i Cabernet Sauvignon („Private Collection”) oraz wino czerwone ze szczepu Cabernet Sauvignon („Family”).

Barwa wiśniowa z odcieniami koloru owocu granatu/terakoty. Aromat dojrzałych owoców z charakterystycznymi nutami lukrecji i balsamicznymi. W smaku jest treściwe, mocne, o wyraźnej strukturze z bogatym i kremowym posmakiem leżakowania.

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna ogólna kwasowość	4,8 gramów na litr wyrażone jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	115

5. Praktyki wytwarzania wina

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wina odmianowe są produkowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Są one poddawane długiej zimnej prefermentacji przez okres od dwóch do pięciu dni w temperaturze od 10 do 15 °C, po której następuje maceracja fermentacyjna przez okres jednego lub dwóch tygodni w temperaturze od 20 do 28 °C do momentu zakończenia procesu fermentacji alkoholowej.

Wina przeznaczone do leżakowania w beczkach są produkowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej i przechodzą proces maceracji fermentacyjnej przez okres od 15 do 25 dni w temperaturze do 25 do 30 °C. Podczas tego procesu przeprowadza się tzw. „déstage” (przepompowywanie), aby pobudzić ekstrakcję barwy oraz związków fenolowych obecnych w kożuchu w czasie fermentacji w miazdze.

Ograniczenie związane z winifikacją

Winogrona poddawane winifikacji nie są tłoczone, ale przechodzą proces obciekania statycznego w celu uzyskania win „obciekowych”. Pozostałe wyłoczyny są poddawane łagodnemu obciekaniu dynamicznemu, czego efektem jest bardzo niska wydajność.

Po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej wina są w naturalny sposób klarowane, raczej w drodze dekantacji niż obróbki chemicznej, a następnie przenoszone na potrzeby leżakowania do 225-litrowych dębowych beczek, które są używane przez okres nie dłuższy niż sześć lat.

Następnie wina są butelkowane, aby umożliwić proces redukcji oraz doprowadzić wino do uzyskania optymalnych właściwości do spożycia.

- Tempranillo: 100 % Tempranillo, przechowywane w dębowych beczkach przez co najmniej 30 dni.
- Syrah: 100 % Syrah, leżakujące w dębowych beczkach przez co najmniej sześć miesięcy.
- Tempranillo i Cabernet Sauvignon: mieszanka Tempranillo i Cabernet Sauvignon, dojrzewająca w dębowych beczkach przez co najmniej sześć miesięcy.
- „Private Collection”: mieszanka Tempranillo i Cabernet Sauvignon, dojrzewająca w dębowych beczkach przez co najmniej 13 miesięcy.
- „Cabernet Sauvignon de Familia” („Family Reserve Cabernet”): 100 % Cabernet Sauvignon. Dojrzewające przez co najmniej 24 miesiące w beczkach. Proces dojrzewania dopełnia 18-miesięczny okres przechowywania wina w butelkach.

Praktyka uprawy

W okresie wegetacji przeprowadza się przycinanie pędów w celu ograniczenia naturalnego wzrostu i zwiększenia zbiorów, a co za tym idzie – poprawy jakości winogron.

Winogrona są zbierane w godzinach porannych, między godz. 5 a 11, aby uniknąć zbiorów w czasie wysokich temperatur i w ten sposób zapewnić odpowiednią zimną macerację.

b) Maksymalne zbiory

Tempranillo

12 000 kg winogron z hektara

81,60 hektolitrów z hektara

Cabernet Sauvignon

10 000 kg winogron z hektara

68,00 hektolitrów z hektara

Syrah

13 000 kg winogron z hektara

88,40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar obejmuje następujące działki w gminie Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

OBSZAR/DZIAŁKA

109. 62, 63
111. 15, 30 i 9001
131. 71
151. 115–121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004–9006, 9008, 9023
160. 8–13, 15, 16, 17, 21–23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161. 14, 16–27, 31–33, 35, 9001–9004
162. 1, 3–5, 7–8, 11–13, 17–18, 9001, 9002
163. 1, 3, 4, 6–21, 9001, 9004
171. 1, 3–7, 9004–9009, 011–012
173. 2, 3, 9001, 9006,
174. 1, 3–12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003–9011, 9013–9020
175. 1, 9001, 9002
176. 3–18, 9001, 9003
177. 18–23, 25–32, 66–72, 74, 89–111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001–9005, 9008–9014, 9019, 9022, 9024–9029
178. 6, 7, 9, 12–24, 30–31, 34–38, 40–60, 9001–9004, 9006–9061
180. 1, 2, 5, 9, 9005–9007
181. 60, 9001, 9002
194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
195. 10–20, 22–28, 30, 32, 33, 35, 37–57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99–108, 112, 114, 118, 119, 9001–9006, 9008–9014, 9016–9018

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

TEMPRANILLO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

8. Opis związków

Środowisko (czynniki naturalne i ludzkie)

Los Cerrillos jest szczególnym obszarem obejmującym cały odcinek Vega Alta rzeki Gwadiana. Jest to obszar o powierzchni ponad 60 km², którego początek znajduje się u źródła rzeki Gwadiana, 3 km powyżej tamy Peñarroya, i który rozciąga się ponad 7 km poniżej tej tamy w kierunku Argamasilla de Alba, co pokazuje również mapa wojskowa Hiszpanii z 1975 r.

Wyznaczony obszar, przez który przebiega rzeka Gwadiana, położony jest w pobliżu zbiornika Peñarroya na wysokości 695 m n.p.m., w otoczeniu wzgórz działających jak hamulec topograficzny dla cyklu wegetacyjnego, dzięki czemu na obszarze tym nie występują wysokie temperatury nocne, które znacznie przyspieszają dojrzewanie fenoliczne winogron, zapewniona natomiast zostaje silna wentylacja.

Gleba jest głównie wapienna. W skale dominuje margiel, mieszanina luźnego wapienia i gliny. Posiada piaszczysto-gliniastą konsystencję i pH ok. 8.

Na omawianym obszarze panuje kontynentalny klimat śródziemnomorski, w którym lata są gorące, a zimy chłodne. Wahania temperatury mogą sięgać 45 °C, a przez cały rok występują duże różnice temperatur między dniem a nocą. Przez 80 % roku niebo jest bezchmurne, a roczny czas nasłonecznienia wynosi zwykle ponad 2 500 godzin.

Los Cerrillos znacznie różni się od sąsiadujących z nim obszarów ze względu na bliskość rzeki Gwadiana. Występują tu znacznie wyższe opady deszczu niż w pozostałej części regionu Kastylii-La Mancha, natomiast temperatury nie są tak wysokie, jak w obszarach sąsiadujących od południa i zachodu. Zbiory odbywają się ok. 15–20 dni później niż w pozostałej części obszaru.

Przez cały czas trwania fermentacji alkoholowej stosuje się proces „délestage”: wykorzystywane są techniki produkcji wina, w ramach których winogrona poddawane winifikacji nie są tłoczone, lecz przechodzą proces obciekania statycznego w celu otrzymania win obciekowych, dzięki czemu uzyskane zbiory z hektara wynoszą 62–68 %, a wina są klarowane w sposób naturalny w drodze dekantacji.

Opis wina

Wino czerwone o purpurowej lub wiśniowo-czerwonej barwie z odcieniami fioletu lub rdzawej czerwieni. Aromat z przewagą owoców z nutami kwiatowymi lub dojrzałego owocu z nutami lukrecji i balsamicznymi. Świeże i przyjemne w ustach, o wyraźnej strukturze wyczuwalnej na podniebieniu, z bogatym i kremowym posmakiem leżakowania.

W związku z powyższym zawartość alkoholu przedmiotowych win może przekraczać 14 %. Odpowiednia kwasowość oraz taka zawartość alkoholu zapewniają doskonałą harmonię, dlatego niezwykle istotne jest określenie optymalnego momentu zbioru poprzez ściśle monitorowanie procesu dojrzewania winogron.

Zawartość polifenoli w przedmiotowych winach wynosi nie więcej niż 80 miliekwiwaleńców na litr, przy czym wina te są bogate w ekstrakty, aromatyczne i dobrze wybarwione, osiągając do 18 u.a. (suma absorpcji przy 420, 520 i 620 nm) w punktach koloru oraz zawartość antocyjanów do 800 mg na litr.

Związek

Położenie wyznaczonego obszaru wraz z jego glebami zawierającymi sypkie materiały z plioczwartorzędu, twarde wapienie, margiel i ochrę skutkuje otrzymaniem win dobrze wybarwionych, z charakterystyczną mineralizacją, osiągających aż 18 punktów koloru.

Winnice Los Cerrillos są położone obok zbiornika Peñarroya na wysokości 695 m n.p.m. i otoczone wzgórzami. Oznacza to, że jest to obszar charakteryzujący się niskimi temperaturami, które – wraz z późnym zbiorem – sprzyjają fotosyntezie oraz zawiązywaniu się gron i gromadzeniu się cukrów. Powoduje to obniżenie pH, podniesienie poziomu kwasowości, jak również zwiększenie zawartości związków fenolowych do 80 miliekwiwaleńców na litr oraz wyższego stężenia antocyjanów (do 800 mg na litr).

Efektom procesu „délestage” podczas całej fermentacji alkoholowej, praktyki nietłoczenia winogron oraz procesu naturalnego klarowania w drodze dekantacji są wina o bardziej kwiatowym niż owocowym aromacie, a także dojrzałe wina o nutach korzennych i palonych z akcentami lukrecji i balsamicznymi.

Chociaż wyznaczony obszar geograficzny jest otoczony obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia La Mancha, jego cechy różnią się w istotny sposób od cech sąsiedniego wyznaczonego obszaru w odniesieniu do następujących czynników:

ChNP La Mancha	Los Cerrillos	Różnice
≥ 11,5 % obj.	≥ 12,5 % obj.	Wyższa zawartość alkoholu
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Większa kwasowość lotna
74 %	68 %	Mniej hl/ha
—	> 40 meq/l	Większa zawartość polifenoli

Z uwagi na wapnistą glebę, margiel, wysokość nad poziomem morza oraz wpływ rzeki, na wyznaczonym obszarze działa tylko jedna winnica produkująca wina, której właścicielem jest wnioskodawca.

Należy zauważyć, że wyznaczony obszar obejmuje 1 570 hektarów należących do różnych właścicieli, ale nie jest tam uprawiana żadna inna winorośl, ani nie działają tam żadne inne wytwórnie wina. W związku z tym obszar wyznaczono na podstawie warunków środowiskowych, które zostały opisane powyżej.

Ponadto, jeżeli w przyszłości inni producenci będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, będą oni mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji. Zważywszy, że wyznaczony obszar obejmuje 1 570 hektarów, istnieje duże prawdopodobieństwo założenia tu kolejnych winnic.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina będą butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych rodzajów wina.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf
