

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

(2020/C 148/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„BIERZO”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0615-AM02

Data przekazania informacji: 31 stycznia 2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana właściwości fizycznych i chemicznych w zależności od rodzaju wina***Opis i uzasadnienie*

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Celem nowej specyfikacji jest zmiana określonych właściwości analitycznych win objętych nazwą pochodzenia „Bierzo”, aby dostosować je do gustów konsumentów, którzy preferują wina świeższe, o większej kwasowości oraz niższej zawartości cukru i siarki. Ponadto z uwagi na postęp technologiczny (producenci wina coraz częściej korzystają z drewnianych kadzi o pojemności ponad 600 litrów) i zmiany warunków klimatycznych produkuje się obecnie wina bardziej dojrzałe. Wprowadzone zmiany dotyczą elementów opisanych poniżej.

Zawartość alkoholu: zwiększenie zawartości alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych o 0,5 % obj., ponieważ uważa się, że zawartość alkoholu w dobrej jakości winach białych nie może być niższa niż 11,5 % obj., a w przypadku dobrej jakości win czerwonych i różowych – 12 % obj. Celem tej zmiany jest zachęcenie do wydłużenia okresu dojrzewania winogron, co zapewni uzyskanie win bardziej kompletnych i uniknięcie nadwyżki zbiorów, która skutkowałaby produkcją win niższej jakości.

Zawartość glukozy i fruktozy: celem jest obniżenie zawartości cukrów, tj. glukozy i fruktozy, w winach białych i różowych z 7 g/l do 5 g/l, ponieważ wina produkowane tradycyjnie na przedmiotowym obszarze mają niską zawartość cukru. Zmiana ta przyczyni się zatem do zachowania tożsamości win „Bierzo” i podniesienia jakości dzięki uniknięciu stosowania zbyt dużej ilości cukrów w celu zamaskowania ewentualnych niedociągnięć wina.

Kwasowość miareczkowa: aby podnieść jakość win białych i różowych oraz uzyskać ich świeższy smak, zwiększa się minimalną kwasowość miareczkową, wyrażoną jako kwas winowy, z 4 g/l do 4,5 g/l. W ten sposób producenci będą mogli uzyskać bardziej zrównoważone wina białe i różowe, ponieważ w latach, w których odnotowano większe nasłonecznienie, istnieje ryzyko wyprodukowania zbyt ciepłych i niemych win, które nie są charakterystyczne dla przedmiotowego obszaru.

Kwasowość lotna: zwiększenie zawartości kwasu winowego do 0,8 g/l w winach jednorocznych. W przypadku win dwuletnich i starszych kwasowość lotna nie może przekraczać 1 g/l. Zgodnie z metodą produkcji i dojrzewania win obecnie niektóre wina są poddawane dojrzewaniu w drewnianych kadziach o pojemności powyżej 600 l (maksymalna dozwolona pojemność). Jeżeli pojemność przekracza ten limit, produktu nie uznaje się za poddany dojrzewaniu w beczce. Wina, które pozostawia się w tych pojemnikach, cechują się zwykle większą kwasowością lotną, podobnie jak w przypadku dojrzewania w beczkach, co nie wpływa jednak negatywnie na smak. Celem zmiany jest zatem dostosowanie tego parametru do obecnych trendów w zakresie dojrzewania i produkcji. Kwasowość lotna win dwuletnich i starszych nie powinna przekraczać 1 g/l w przeliczeniu na kwas octowy. W ten sposób produkcja i fermentacja win będzie odbywać się bez zbytej interwencji z zewnątrz oraz z udziałem drożdży rodzimych, co przyczyni się do otrzymania bardziej charakterystycznych win.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki; obniżono zawartość tej substancji w winach białych i różowych z 190 g/l do 150 g/l oraz w winach czerwonych z 140 g/l do 130 g/l, ponieważ przy odpowiedniej zawartości siarki otrzymuje się wina mniej utlenione, o lepszej barwie i lepszym aromacie, niższej kwasowości lotnej oraz wyższej jakości. Podstawowym celem jest produkowanie bardziej naturalnych win dzięki rozsądniejszemu korzystaniu ze wspomnianej substancji konserwującej.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Ponieważ zmiana wspomnianych właściwości fizycznych i chemicznych nie jest zmianą znaczną, a wina zachowują swoje szczególne właściwości określone jako typowe w specyfikacji ChNP „Bierzo”, nie ma ona wpływu na kategorię produktu (część II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013), nie wpływa negatywnie na związek ani nie stanowi ograniczenia wymiany handlowej.

2. Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych:

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne przedmiotowych win zostały poddane przeglądowi i zmienione, aby można je było powiązać z dającymi się ocenić deskryptorami z pomocą zespołu degustatorów spełniającego kryteria określone w normie UNE-EN-ISO 17025.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Ponieważ zmiana wspomnianych właściwości fizycznych i chemicznych nie jest zmianą znaczną, a wina zachowują swoje szczególne właściwości określone jako typowe w specyfikacji ChNP „Bierzo”, nie ma ona wpływu na kategorię produktu (część II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013), nie wpływa negatywnie na związek ani nie stanowi ograniczenia wymiany handlowej.

3. Praktyki związane z uprawą – ograniczenia dotyczące nawadniania

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. a) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Ograniczenie to wynika z faktu, że na przedmiotowym obszarze odczuwalne są wyraźne wpływy Oceanu Atlantyckiego – opady roczne są wysokie i ich średnia suma przekracza 700 mm rocznie. W związku z tym nawadnianie jest dozwolone wyłącznie w okresie przyjmowania się sadzonek przez pierwsze dwa lata po posadzeniu, pod warunkiem że lato jest suche i sadzonki mogą uschnąć bez podlewania. Nawadnianie nie jest dozwolone w kolejnych latach, ponieważ uznaje się, że opady są wystarczająco obfite. Ponadto nawadnianie bezpośrednio wpływa na właściwości winogron – wówczas rocznik wina nie ma znaczenia, a cechy win są podobne rok do roku. W rezultacie wina tracą część swojej tożsamości, ponieważ w latach suchych produkuje się wina cieplejsze, a w latach chłodniejszych z silnymi opadami – świeższe.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

4. Warunki produkcji wina: zmiana minimalnej potencjalnej zawartości alkoholu w przypadku niektórych odmian winorośli i uwzględnienie rodzaju *clarete*

Opis i uzasadnienie

Zmiana zawartości alkoholu dotyczy pkt 3 lit. b.1) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Potencjalną zawartość alkoholu w przypadku odmian czerwonych i białych zwiększa się o 0,5 % obj. w porównaniu z poprzednią specyfikacją, z wyjątkiem odmiany *godello*, w przypadku której zawartość tę zwiększa się o 1 % obj. Zmiana ta wynika głównie ze zmieniających się warunków klimatycznych, w których otrzymuje się winogrona pozwalające uzyskać większą potencjalną zawartość alkoholu. W ten sposób utrzymana zostanie jakość win, ponieważ winogrona będą zbierane na etapie optymalnej dojrzałości, uniknie się nadwyżek zbiorów i wyeliminuje złe praktyki winiarskie, które stoją za niepełnym dojrzewaniem i produkcją win słabej jakości.

Uwzględnienie rodzaju *clarete* dotyczy pkt 2 lit. a) i b) oraz pkt 3 lit. c) specyfikacji, a także pkt 4 i pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Powiat El Bierzo jest obszarem, na którym tradycyjnie produkuje się wina *clarete*. W praktyce niemal we wszystkich starych winnicach mieszano ze sobą odmiany, aby uzyskać wina *clarete*. Rada Regulacyjna prowadzi obecnie działania w celu wspierania produkcji tego tradycyjnego rodzaju win, który od dawna wytwarzano na przedmiotowym obszarze. Wprowadzenie tego rodzaju wina nie oznacza wprowadzenia nowej kategorii, ponieważ jest to wina kategorii I, podobnie jak wina dotychczas objęte specyfikacją.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. Ograniczenia dotyczące produkcji win: zmiana minimalnych udziałów procentowych odmian w składzie wina.

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. c) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Wina czerwone muszą w co najmniej 85 % składać się z dozwolonych odmian czerwonych i w maksymalnie 15 % z odmian białych, jeżeli producent chce naturalnie poprawić kwasowość miareczkową wina i nadać mu świeży smak przy jednoczesnym zachowaniu tożsamości win produkowanych na przedmiotowym obszarze. Jest to tradycyjna praktyka w niektórych częściach El Bierzo, co potwierdza istnienie działek, na których uprawia się zarówno czerwone, jak i białe winogrona.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie stanowi istotnej zmiany chronionego produktu, w związku z czym nie odpowiada żadnemu z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

6. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

El Bierzo jest powiatem składającym się z 38 gmin, który utworzono i uregulowano w 1991 r. ustawą nr 1/1994 z dnia 14 marca 1994 r., na mocy której wydzielono powiat El Bierzo z regionu geograficznego o tej samej nazwie położonego na zachód od prowincji Leon we wspólnocie autonomicznej Kastylii-Leon.

Historyczny obszar powiatu El Bierzo obejmuje zlewnię rzeki Sil, z wyłączeniem regionu Laciana i południowej części regionu La Cabrera. Od czasu utworzenia powiatu El Bierzo w 1991 r. w jego skład wchodziły następujące gminy: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Toral de los Vados-Villadecanes i Villafranca del Bierzo; w 2005 r. gmina Palacios del Sil wniosła o włączenie do obszaru powiatu.

Nazwa pochodzenia „Bierzo” została uznana w 1989 r. Rozporządzenie Rady Regulacyjnej zostało zatwierdzone, a następnie ogłoszone w hiszpańskim Dzienniku Urzędowym w dniu 12 grudnia 1989 r. Gminy, o których mowa w tym rozporządzeniu, to: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados i Villafranca del Bierzo.

Spośród 38 gmin wchodzących w skład powiatu El Bierzo uwzględniono jedynie 22, przy czym gmina Fresnedo przestała istnieć, a jej terytorium zostało włączone do obszaru gmin Cubillos del Sil i Toreno, które wówczas nie były objęte nazwą pochodzenia „Bierzo”.

Poza uwzględnionymi pierwotnie 22 gminami produkcja wina odbywa się również w 10 innych gminach powiatu, których nie włączono do obszaru produkcji wina objętego nazwą pochodzenia „Bierzo”. Wspomniane 10 gmin to: Benuza, Berlanga del Bierzo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Oencia, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo i Trabadelo. Rozszerzenie obszaru o powyższe 10 gmin nie wpływa na związek, ponieważ gminy te położone są na terytorium powiatu El Bierzo i w chwili rejestracji nazwy pochodzenia nie wyraziły zainteresowania uczestnictwem w tym projekcie ze względu na to, że dominował w nich sektor kopalny, który wówczas rozkwitał, a uprawiane na ich terenie winorośle przeznaczone były do produkcji wina na użytek własny. Jeżeli wziąć jednak pod uwagę klimat, gleby i rzeźbę terenu, można zauważyć, że w sąsiadujących ze sobą obszarach gmin ujętych i nieujętych w specyfikacji uprawa odbywa się w sposób ciągły i dzielą ją jedynie granice administracyjne. Winorośle są bardzo stare, ponieważ winnice na tych obszarach praktycznie nie zmieniają stosowanych od dawna odmian, podkładek, wzorców obsady ani systemów uprawy, a czynniki naturalne i ludzkie są takie same we wszystkich gminach, w tym w tych, których dotyczy zmiana.

Celem włączenia tych gmin jest próba zapobieżenia porzucaniu winnic na przedmiotowych obszarach, które jest spowodowane tym, że winogron pochodzących z tych winnic nie można wykorzystać do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia „Bierzo”, trudno je sprzedać lub są one wykorzystywane do produkcji wina na użytek własny przez starszych producentów wina, którzy stopniowo zaprzestają przetwarzania winogron w swoich domach, co prowadzi do porzucania bardzo starych winnic rodzących wysokiej jakości winogrona oraz do utraty różnorodności genetycznej, jaką zapewniają te stare winnice.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Rozszerzenie obszaru nie wpływa negatywnie na związek – związek przyczynowy nadal istnieje, ponieważ na zaproponowanym obszarze występują te same czynniki naturalne i ludzkie co na pierwotnie wyznaczonym obszarze.

7. Zmiana maksymalnej wydajności

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu.

Maksymalna wydajność z hektara odmiany garnacha tintorera zostanie ograniczona, ponieważ obecny pułap wynoszący 12 000 kg/ha uniemożliwia uzyskanie winogron, które mogą zapewnić zawartość alkoholu niezbędną do otrzymania win gatunkowych. W związku z tym maksymalna wydajność z hektara odmiany garnacha tintorera zostaje obniżona do 11 000 kg/ha.

Maksymalna dozwolona wydajność z hektara w przypadku win objętych oznaczeniem dotyczącym mniejszych jednostek geograficznych zostanie obniżona o 20 % w przypadku „Vino de Villa”, o 25 % w przypadku „Vino de Paraje”, a w ramach oznaczenia „Vino de Paraje” – o 30 % w przypadku wina „Viña Clasificada” i o 35 % w przypadku „Gran Viña Clasificada”. Celem ograniczenia produkcji jest osiągnięcie równowagi i ograniczonego wigoru winorośli, co ma sprzyjać dojrzewaniu, zdrowiu i cechom charakterystycznym winogron, a ostatecznie podnieść jakość win.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Celem tej zmiany jest zapewnienie jakości. Zmiana nie wpływa na podstawowe cechy produktu, w związku z czym nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

8. Uwzględnienie odmian merenzao i estaladiña

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jedną z głównych cech nazwy pochodzenia „Bierzo” jest wiek winnic na przedmiotowym obszarze, który wynosi średnio około 75 lat. Główną odmianą uprawianą w tych winnicach jest mencía, ale występują również inne odmiany mniejszościowe, które, niegdyś nasadzone na obszarze, występują w różnych miejscach i mieszają się z innymi odmianami. Wiele z nich wyewoluowało na przestrzeni wieków ze starych genotypów, które pochodziły z innych miejsc i – najprawdopodobniej na skutek zapylenia krzyżowego między uprawianymi a dzikimi winoroślami – dały początek odmianom uprawianym obecnie w winnicach na przedmiotowym obszarze, którym to odmianom niejednokrotnie grozi wyginięcie.

Rada Regulacyjna dąży do zachowania odmian zagrożonych wyginięciem, zapobiegając utracie dziedzictwa obszaru w zakresie uprawy winorośli i zachowując odmiany lokalne, które są dobrze dostosowane do środowiska i są wartościowe z perspektywy enologicznej. W tym celu uwzględnia się odmiany estaladiña i merenzao wśród odmian dopuszczonych w specyfikacji, ponieważ wykazano, że jakość produkowanych z nich win jest na tyle wysoka, że można dopuścić te odmiany do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia „Bierzo”.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Uwzględnienie obu wspomnianych odmian – w szczególności z uwagi na ich mniejszościowy charakter – nie wpływa na podstawowe cechy produktu, w związku z czym nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

9. Aktualizacja związku

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Chociaż część dotycząca związku przeregowano, sam związek przyczynowy zostaje zachowany, ponieważ zmianie nie ulegają ani czynniki naturalne i ludzkie, ani charakterystyczne cechy produktu. Związek przyczynowy doprecyzowano, ale jego istota nie uległa zmianie. W związku z tym zmianę uznaje się za ZWYKŁĄ.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

10. Uzasadnienie butelkowania w miejscu pochodzenia

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b.2) ppkt 1 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Przeregowuje się pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu, aby uzasadnić, dlaczego pakowanie (butelkowanie) musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Praktyka ta była już obowiązkowa, w związku z czym zmiana nie powoduje dodatkowych ograniczeń przy wprowadzaniu do obrotu. Jest to jedynie zmiana redakcyjna, której celem jest zapewnienie zgodności z obowiązującymi przepisami. Zmiany tej nie uznaje się zatem za zmianę jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

11. Przepisy dotyczące pakowania i etykietowania: mniejsze jednostki geograficzne

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b.2) ppkt 2 i pkt 8 lit. b.3) specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Konsumenci są coraz bardziej zainteresowani poznawaniem pochodzenia win, które piją, a producenci chcą zamieszczać dodatkowe informacje w tym zakresie na etykietach, aby podkreślić znaczenie wsi i miejsc o długiej tradycji uprawy wysokiej jakości winogron. W ten sposób konsument będzie mógł zapoznać się z dokładnymi informacjami zamieszczonymi na etykietach, co pociąga za sobą konieczność określenia warunków stosowania odnośnych oznaczeń.

W przypadku powiatu El Bierzo wina produkowane w niektórych mniejszych jednostkach geograficznych można objąć następującymi oznaczeniami: „Vino de Villa” i „Vino de Paraje”, a w ramach oznaczenia „Vino de Paraje” – „Viña Clasificada” i „Gran Viña Clasificada”. Celem tej zmiany jest doprecyzowanie i uzupełnienie istniejących obecnie kategorii dzięki podawaniu wartościowych informacji na temat pochodzenia wina, w rezultacie czego staną się one atrakcyjniejsze dla konsumentów.

Wina objęte tymi kategoriami muszą charakteryzować się wysoką jakością i identyfikowalnością, co zapewnia ich pochodzenie ze wskazanej jednostki geograficznej. W ten sposób gama oferowanych win objętych nazwą pochodzenia „Bierzo” zostanie rozszerzona, co podniesie ich rangę w oczach ekspertów i konsumentów.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Proponowana zmiana wskazanego punktu nie oznacza zmiany chronionej nazwy ani nowych ograniczeń we wprowadzaniu do obrotu.

12. Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu

Opis i uzasadnienie

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Celem zmiany jest dostosowanie do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. oraz rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w szczególności jego art. 19, w którym wyjaśniono zasady dotyczące dorocznej weryfikacji, którą muszą przeprowadzać właściwy organ lub jednostki certyfikujące, aby sprawdzić zgodność ze specyfikacją produktu.

RODZAJ ZMIANY – ZWYKŁA (NIEWYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Bierzo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP– Chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win***Wina białe*

Wygląd: przejrzyste wino o barwie od jasnożółtej do złotożółtej.

Aromat: wina bezpośrednio, o średniej do dużej intensywności, owocowych aromatach (białych owoców, owoców pestkowych, owoców cytrusowych) lub nutach kwiatowych (białych kwiatów, żółtych kwiatów). Ponadto wina białe fermentowane lub dojrzewające w beczkach cechują również aromaty charakterystyczne dla fermentacji lub procesu dojrzewania, np. aromaty orzechowe, palone, waniliowe lub aromaty ciastek.

Smak: wina świeże, o średniej do dużej cielistości i średnim do długiego finiszu.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Wina różowe

Wygląd: wina przejrzyste, o barwie od jasnorożowej do rubinowoczerwonej, ewentualnie z tonami łososiowymi; szata od bardzo jasnej do średniej.

Aromat: wina bezpośrednio, o średniej do dużej intensywności aromatycznej, owocowych aromatach [czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), czarnych owoców, owoców cytrusowych] lub nutach kwiatowych (białych kwiatów, fiołków).

Smak: wina świeże, o średniej do dużej cielistości i średnim do długiego finiszu.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Wina clarete

Wygląd: wina przejrzyste, o barwie od jasnoróżowej do rubinowoczerwonej oraz szacie od bardzo jasnej do średniej.

Aromat: wina bezpośrednie, o średniej do dużej intensywności i aromatach czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina porzeczka), czarnych owoców lub fiołków.

Smak: wina świeże, o średnim do długiego finiszu i średniej do dużej cielistości.

Wszelkie parametry analityczne nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Wina czerwone

Wygląd: wina przejrzyste, o szacie średniej do bardzo intensywnej oraz barwie od purpury do czerwieni.

Aromat: wina bezpośrednie, o średniej do dużej intensywności i aromatach czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina porzeczka), czarnych owoców lub fiołków.

Smak: wina świeże o wyrazistych strukturze, finiszu i cielistości.

W przypadku win dwuletnich i starszych kwasowość lotna nie może przekraczać 1 g/l w przeliczeniu na kwas octowy.

Wszelkie parametry analityczne nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

Dojrzewające wina czerwone

Wygląd: wina przejrzyste, o barwie odpowiadającej danej kategorii. Barwa win czerwonych dojrzewających w dębowych beczkach i win czerwonych cianza waha się od purpurowej do czerwonej, a win reserva i gran reserva – od czerwonej do ceglastej, zaś szata jest średnia do intensywnej.

Aromat: wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności, owocowych aromatach [czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), czarnych owoców, dojrzałych owoców] lub nutach kwiatowych (fiołków) oraz aromatach pobocznych typowych dla dojrzewania w beczce, takich jak aromaty waniliowe, kokosowe, palone, balsamiczne i korzenne.

Smak: wina świeże, cieliste, o wyrazistej strukturze i trwałym finiszu.

W przypadku win dwuletnich i starszych kwasowość lotna nie może przekraczać 1 g/l w przeliczeniu na kwas octowy.

Wszelkie parametry analityczne nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Zakazuje się nawadniania w uprawie winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Bierzo”. Nawadnianie jest dozwolone jedynie w dwóch pierwszych latach życia nowych sadzonek w celu zapewnienia ich przyjęcia.

Szczególne praktyki enologiczne

- minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 12 % obj. w przypadku odmian czerwonych (z wyjątkiem garnacha tintorera: 11 % obj.) i 11 % obj. w przypadku odmian białych (z wyjątkiem godello: 12 % obj.);
- maksymalna wydajność ekstrakcji: 74 l na 100 kg winogron.

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji win

- Wino czerwone składa się w co najmniej 85 % z odmian mencía, garnacha tintorera, estaladiña lub merenzao. W skład pozostałej części mogą wchodzić dowolne dozwolone odmiany;
- wino różowe wytwarza się z dozwolonych odmian, o których mowa w pkt 6 niniejszego dokumentu, przy czym co najmniej 70 % winogron musi być odmiany czerwonej;
- wino białe wytwarza się z odmian: godello, doña blanca, malvasía i palomino;
- wino *clarete* wytwarza się zgodnie z tradycyjną metodą produkcji tego rodzaju wina stosowaną w El Bierzo, w związku z czym udział dozwolonych odmian czerwonych musi wynosić 40–60 %, natomiast pozostałą część muszą stanowić winogrona białe z dowolnych dozwolonych odmian. Skomponowane w ten sposób winogrona wyciska się bezpośrednio lub przed wyciskaniem poddaje się maceracji przedfermentacyjnej. W trakcie fermentacji alkoholowej moszczu skórki usunięte z winogron białych lub czerwonych muszą stanowić 5–10 % całkowitej objętości moszczu.

b) Maksymalna wydajność

Odmiana palomino

12 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiana palomino

88,80 hektolitra z hektara

Pozostałe odmiany

11 000 kilogramów winogron z hektara

Pozostałe odmiany

81,40 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji obejmuje następujące gminy, z których wszystkie należą do prowincji Leon: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados i Villafranca del Bierzo oraz odpowiadające im dystrykty (pedanía).

7. Główne odmiany winorośli

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

MERENZA

8. Opis związku lub związków

W dużej mierze wyjątkowy charakter nadają winom pochodzącym z przedmiotowego obszaru cechy środowiska geograficznego: warunki glebowe, geologiczne i klimatyczne, które cechują powiat El Bierzo, sprawiają, że stanowi on wyjątkowy obszar uprawy winorośli. Wszystkie gminy, zarówno te składające się pierwotnie na obszar produkcji, jak i te włączone niedawno, posiadają podobne cechy charakterystyczne, w związku z czym uwzględnione ostatnio gminy można uznać za odpowiednie do produkcji win gatunkowych. Ponadto w drodze selekcji wybrano odmiany, który są najbardziej odpowiednie i najbardziej dostosowane do środowiska, w którym rosną. Są to odmiany rodzime, które można znaleźć w każdej gminie wchodzącej w skład obszaru objętego nazwą pochodzenia. Wybrano również metodę uprawy, która jest najbardziej odpowiednia w celu uzyskania wyjątkowego i wyróżniającego się produktu, ponieważ winnice istniejące na przedmiotowym obszarze powstały już na przełomie XIX i XX wieku i wykorzystuje się w nich te same odmiany, podkładki i wzorce obsady oraz podobne systemy produkcji.

Poniżej podsumowano główne czynniki, które się do tego przyczyniły:

- gleby piaszczysto-gliniaste o zmiennej zawartości grubszych frakcji, takich jak łupek i kwarcyt, sprawiają, że wina są eleganckie, finezyjne i zdecydowanie odróżniają się na tle win z innych obszarów,
- mikroklimat panujący na obszarze powiatu różni się od warunków na obszarach sąsiednich położonych poza łańcuchem górskim, ponieważ El Bierzo znajduje się pod silnym wpływem Oceanu Atlantyckiego, co przejawia się obfitymi opadami i łagodną średnią temperaturą roczną, a także pod wpływem niektórych cech klimatu kontynentalnego powodujących dużą zmienność temperatury, która z kolei wspomaga dojrzewanie winogron,
- winnice są położone na stokach o różnym nachyleniu i na różnej wysokości nad poziomem morza (niektóre z nich znajdują się na wysokości ponad 1 000 m n.p.m.), co pozwala na uzyskanie świeżych i żwawych win,
- odmiany występujące na terenie powiatu El Bierzo są doskonale dostosowane do lokalnego środowiska. Uprawiane są przede wszystkim odmiany mencía i godello, ale – w mniejszym stopniu – występują również inne dozwolone odmiany. Wina czerwone mają intensywnie owocowy aromat, są świeże i nadają się znakomicie do dojrzewania w beczce. Wina białe cechują się świeżością, intensywnym smakiem i pełnością, która sprawia, że można je rozpoznać już po pierwszym łyku,
- zgodnie z tradycyjnymi wzorcami obsady rośliny sadi się w niewielkich odstępach, co w połączeniu z warunkami glebowymi powoduje, że wydajność nie jest wysoka, ale uzyskane winogrona są wysokiej jakości i o odpowiednim stopniu dojrzałości oraz cechują się zrównoważonymi parametrami analitycznymi,
- wina z tego obszaru przedstawiają wartość dodaną, ponieważ pochodzą z winnic, które mają średnio 75 lat. Te stare winnice stanowią 85 % powierzchni uprawy winorośli. Należy pamiętać, że winogrona zbierane we wspomnianych starych winnicach są bardzo wysokiej jakości, ponieważ na przestrzeni lat zachowywano równowagę między metodami produkcji wina a zbiorami winogron, co zapewniało optymalną dojrzałość owoców. Głęboki i rozbudowany system korzeniowy ma większy zasięg, dzięki czemu dostarcza roślinie składniki mineralne i większą ilość wody. W związku z tym rośliny są mniej wrażliwe na różnice klimatyczne na przestrzeni lat, a owoce w poszczególnych rocznikach dojrzewają w podobnym tempie. Ponadto rośliny posiadają wiele starych, zdrewniałych części, dzięki czemu mogą gromadzić więcej zapasów, które – przekierowane do kiści winogron – pozwalają zapewnić jakość w kolejnych zbiorach. Co więcej, na starych roślinach występuje wiele blizn powstałych w wyniku cięcia, które ograniczają przepływ soku mlecznego przez naczynia, co z kolei skutkuje zmniejszeniem liczebności i wielkości kiści. W związku z utrudnionym przepływem soku cukru i inne substancje odpowiadające za jakość owoców gromadzą się w owocach,
- podsumowując, odmienny mikroklimat obszaru, który łączy klimat atlantycki z kontynentalnym, a także warunki glebowe, przewaga starych winnic oraz gęstość obsady skutkują niską wydajnością zbiorów, ale powodują również, że uzyskiwane winogrona są odpowiednio dojrzałe i pozwalają na uzyskanie owocowych, zrównoważonych win o dobrej kwasowości.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Proces produkcji win obejmuje butelkowanie, a następnie dojrzewanie win. W związku z tym uzyskanie przez wina cech organoleptycznych oraz właściwości fizycznych i chemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można zapewnić wyłącznie wówczas, gdy wszystkie czynności związane z produkcją wina odbywają się na obszarze produkcji. Butelkowanie wina objętego ChNP „Bierzo” jest jednym z czynników mających podstawowe znaczenie dla uzyskania jego cech charakterystycznych. W związku z powyższym oraz w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania pochodzenia i kontroli butelkowanie odbywa się w piwnicach rozlewni położonych na obszarze produkcji.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie należy w widoczny sposób zamieścić nazwę „Bierzo” i tradycyjne określenie „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia), które zastępuje nazwę „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).

Obowiązkowe jest również podanie rocznika, nawet w przypadku win niedojrzewających.

Określenia fakultatywne obejmują:

tradycyjne określenia crianza, reserva i gran reserva,

określenia „fermentado en barrica” (poddane fermentacji w beczkach), „criado en barrica” (poddane leżakowaniu w beczkach) lub „envejecido en barrica” (poddane dojrzewaniu w beczkach),

nazwę mniejszej jednostki geograficznej i następujące określenia:

„Vino de Villa”, po którym podaje się nazwę gminy lub dystryktu wiejskiego (pedanía) włączonych do wyznaczonego obszaru geograficznego, pod warunkiem że 100 % winogron wykorzystanych do produkcji danego wina pochodzi ze wskazanego miejsca, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności,

„Vino de Paraje”, po którym podaje się nazwę dystryktu wiejskiego (pedanía) włączonego do wyznaczonego obszaru geograficznego, pod warunkiem że 100 % winogron wykorzystanych do produkcji danego wina pochodzi ze wskazanego miejsca, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności. Każdy dystrykt wiejski jest zaznaczony na mapach w portalu SIGPAC (<http://www.crdobierzo.es>). Określenie to można uzupełnić następującymi informacjami:

„Viña Clasificada”, pod warunkiem że 100 % winogron pochodzi z jednej działki lub kilku sąsiadujących ze sobą działek, określenie „Vino de Paraje” jest stosowane od co najmniej pięciu lat, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności,

„Gran Viña Clasificada”, pod warunkiem że spełniono wszystkie powyższe wymogi, z zastrzeżeniem stosowania od co najmniej pięciu lat określenia „Viña Clasificada”.

Link do specyfikacji produktu

<http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+BIERZO+modif.pdf/9c236c96-9b7f-1ffa-4020-306d4aaf42f9>
