

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(2023/C 96/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Mérida”

PDO-ES-A0047-AM04

Data przekazania informacji: 15.12.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

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

Opis:

Parametr analityczny „cukier resztkowy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość cukrów wyrażona jako fruktoza i glukoza”. Zmiany te zostały wprowadzone w części określającej cechy analityczne wszystkich produktów końcowych.

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

Rodzaj zmiany: standardowe. Zmiana ma na celu dostosowanie terminologii używanej do określenia cech fizycznych i chemicznych. Nie prowadzi ona do zmian produktu końcowego, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

W celu zapewnienia zgodności tekstu z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w którym wymaga się pomiaru całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza.

2. Zmiana cech analitycznych win i obniżenie wartości intensywności zabarwienia.

Opis:

Obniżono wartości intensywności zabarwienia.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Na obszarze produkcji win objętych ChNP „Méntrida” uprawia się obok siebie różne odmiany winorośli, w szczególności Cabernet Sauvignon, która naturalnie daje wina o bardzo wysokim potencjale zabarwienia, oraz Garnacha Tinta, która daje wina gładziej o średniej intensywności zabarwienia. W ostatnim dziesięcioleciu zapotrzebowanie rynku dotyczyło generalnie win jednodmianowych z większą ilością owocu, które przemawiają do nowych pokoleń konsumentów zapoznających się z kulturą winiarską, w kontekście ogólnej tendencji popytu na produkty bardziej atrakcyjne, zręczne, żywe i eleganckie, o cechach i właściwościach czyniących je przystępnymi. Wymaga to łagodnego i delikatnego przetwarzania winogron podczas produkcji moszczu, tak aby uniknąć nadmiernej ekstrakcji aromatów i soków z rośliny, która mogłaby prowadzić do uwolnienia w winie niepożądanych zapachów i smaków ziołowych. Enologowie w każdej wytwórni wina muszą być w stanie produkować wina, które spełniają wymagania rynków krajowych i międzynarodowych, a jednocześnie zachowują cechy charakterystyczne dla obszaru produkcji i odmian. Innym powodem tej zmiany są zmiany, jakie zaszły w ostatnich latach w winie i jego cechach analitycznych, wynikające z konieczności dostosowania systemów produkcji i metod przetwarzania do zmiany klimatu. Obniżenie minimalnej intensywności zabarwienia win czerwonych nie prowadzi do dewaluacji jakości, wręcz przeciwnie, pozwala rozszerzyć gamę możliwości oferowanych przez poszczególne odmiany winorośli występujące na omawianym obszarze, umożliwiając tym samym produkcję subtelniejszych, bardziej złożonych i atrakcyjniejszych win.

3. **Zmiana cech analitycznych win białych i win białych z oznaczeniem *Roble* (dąb)**

Opis:

Zwiększono minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu i całkowitą zawartość alkoholu win białych i win białych z oznaczeniem *Roble*.

Zmieniono zatem pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Zmiany w zawartości alkoholu to drobne korekty wynikające z nowych technologii produkcji wina i oczekiwań rynku.

4. **Dodanie wina białego leżakowanego w beczkach**

Opis:

Proponuje się dodanie do kategorii wina nowego rodzaju „wina białe leżakowane w beczkach”.

Zmieniono zatem pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Zaspokojenie aktualnego zapotrzebowania na produkt o tych cechach, zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym. Wiąże się to z rozszerzeniem asortymentu wina białego pod względem niuansów organoleptycznych, złożoności i lepszego potencjału leżakowania.

5. **Zmniejszenie limitu kwasowości lotnej dla win białych**

Opis:

Zmiana polega na zmniejszeniu kwasowości lotnej win białych i win białych z oznaczeniem *Roble* do 12,5 meq/l.

Zmieniono zatem pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Są to drobne korekty wynikające z nowych technologii produkcji wina i oczekiwań rynku.

6. Dodanie wina czerwonego leżakowanego w beczkach

Opis:

Proponuje się dodanie do kategorii wina nowego rodzaju „wina czerwone leżakowane w beczkach”.

Zmieniono zatem pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Zaspokojenie aktualnego zapotrzebowania, zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym, na młode wina o lekko drzewnych aromatach, przy uwzględnieniu wymogów technicznych związanych z transportem większych ilości w zbiornikach. Wiąże się to z rozszerzeniem asortymentu wina czerwonego pod względem niuansów organoleptycznych, złożoności i lepszego potencjału leżakowania.

7. Ponowne określenie właściwości organoleptycznych

Opis:

Zmieniono punkt dotyczący właściwości organoleptycznych win.

Zmieniono zatem pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Zmianą tą dostosowuje się właściwości organoleptyczne produktu w taki sposób, aby można było lepiej je ocenić w drodze analizy sensorycznej. Nie prowadzi ona do zmian produktu, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami środowiskowymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Proponowane zmiany właściwości organoleptycznych win objętych ChNP „Méntrida”, które to właściwości dopełniają wartości analityczne poszczególnych produktów, mają na celu zapewnienie jaśniejszego i bardziej precyzyjnego opisu ich cech sensorycznych i wyrazu. Wdrożenie normy UNE-EN-ISO 17065 do celów certyfikacji wymusza zmianę opisu organoleptycznego win objętych chronioną nazwą pochodzenia. Celem jest powiązanie cech z deskryptorami, które mogą podlegać ocenie panelu sensorycznego pod kątem spełniania kryteriów ustanowionych w normie UNE-EN-ISO 17025. Jednocześnie jest to postrzegane jako możliwość zwiększenia przystępności i czytelności specyfikacji produktu dla konsumentów. Ułatwi to również zrozumienie specyfikacji przy rozpowszechnianiu jej za pomocą nowych kanałów komunikacyjnych i informacyjnych, a jednocześnie pomoże zapewnić jej ściśle dostosowanie do sektora wina.

8. Definicja właściwości organoleptycznych wina czerwonego i białego leżakowanego w beczkach

Opis:

Dodano opis organoleptyczny nowych rodzajów wina.

Zmieniono zatem pkt 2.2 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Z uwagi na dodanie dwóch nowych rodzajów wina należy zdefiniować ich właściwości organoleptyczne.

9. Dostosowanie wydajności w odniesieniu do ekstrakcji moszczu lub wina i ich odseparowywania od wytlóków z winogron

Opis:

W szczególności w odniesieniu do zmechanizowanego zbioru, w celu uwzględnienia wagi łądyg, proponuje się zmianę limitu wydajności w odniesieniu do ekstrakcji moszczu lub wina na maksymalnie 74 litry moszczu lub wina na 100 kilogramów zebranych winogron.

Zmieniono zatem pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Gdy zbiór odbywa się przy użyciu maszyn, ciężar łądyg może zostać zrównoważony w ilości zebranych winogron.

10. Dostosowanie szczególnych praktyk enologicznych w odniesieniu do win białych i czerwonych leżakowanych w beczkach

Opis:

Dodano praktyki enologiczne, które mają być stosowane w przypadku tych nowych rodzajów wina.

Zmieniono zatem pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Ponieważ uwzględniono właściwości chemiczne i organoleptyczne win białych i czerwonych leżakowanych w beczkach, konieczne jest również określenie odpowiednich praktyk enologicznych.

11. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru

Opis:

Do wyznaczonego obszaru dodano dziewięć gmin, wszystkie należące do prowincji Toledo. Na północny zachód od obecnej granicy, przylegającej do gmin El Real de San Vicente i Castillo de Bayuela, proponuje się dodanie gmin La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcucende i Sartajada, które są ograniczone okręgiem Sierra de San Vicente i rzeką Tiétar na północno-zachodniej granicy wspólnoty autonomicznej Kastylii-La Manchy. Na południowy zachód od obecnej granicy, w sąsiedztwie gminy San Martín de Pusa, proponuje się dodanie gminy Santa Ana de Pusa w okręgu La Jara, co można uznać za rozszerzenie obszaru wokół rzeki Pusa.

Zmieniono pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Należy dodać wskazane gminy, ponieważ znajdują się w nich winnice z odmianą Garnacha Tinta, które powstały ponad 50 lat temu, co oznacza, że w przeszłości nie były uznawane za wystarczająco rentowne. Ponadto obszary, o których mowa, graniczą z gminami objętymi obowiązującą specyfikacją produktu. Zapewnia to ciągłość środowiska uprawy, co oznacza, że aktualne warunki uprawy winorośli są nadal spełniane. Wystarczające ciepło słoneczne i opady deszczu zapewniają dobre dojrzewanie winogron i gwarantują optymalne stężenie cukrów. Dodane plantacje winorośli spełniają zatem wymogi dotyczące uprawy winogron wysokiej jakości, podobnie jak sąsiadujące winnice i obszary uprawy winorośli. Cechy glebowe i klimatyczne dziewięciu gmin, które mają zostać dodane, są podobne do cech gmin, które obecnie tworzą obszar geograficzny nazwy objęty nazwą pochodzenia.

W przeszłości istniała tendencja do przekształcania obszarów winnic w tych gminach na potrzeby innych zastosowań lub nawet ich porzucania. Rosnące zainteresowanie rynkowe winogronami pochodzącymi ze starych krzewów winorośli o mniejszej wydajności, które umożliwiają produkcję win wysokiej jakości, doprowadziło jednak do uznania wartości dodanej tych winnic i tym samym włączenia ich do obszaru produkcji win objętych ChNP „Méntrida”.

12. **Uzupełnienie o nowe odmiany**

Opis:

Dodano odmiany czerwone Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera i Moravia Agria oraz odmianę białą Garnacha Blanca.

Zmieniono zatem pkt 6 specyfikacji produktu, ale zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ dotyczy odmian drugorzędnych.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Obszar produkcji dobrze nadaje się do produkcji wysokiej jakości win białych, tj. win *Roble* i *Crianza*, win musujących i win leżakowanych w beczkach, co spowodowało rosnący popyt na odmiany białe. Proponuje się zatem uzupełnienie odmian o odmianę Garnacha Blanca. Podobnie do mieszanki odmian do produkcji win objętych ChNP „Méntrida” należy dodać odmiany czerwone Garnacha Peluda (synonim Garnacha Gris), Garnacha Tintorera i Moravia Agria, które są dobrze dostosowane do obszaru produkcji, tak aby móc oferować szerszą gamę produktów o wyróżniających cechach, a także aby zróżnicować tożsamość win produkowanych na tym obszarze geograficznym. Przedmiotowe odmiany są uznane we wspólnocie autonomicznej Kastylii-La Manchy i były uprawiane na tym obszarze geograficznym przed 2000 r., choć na niewielkim terenie, który obecnie uważa się za ważną rezerwę odpowiedniego i dostosowanego do warunków ekologicznych materiału roślinnego, z którego można uzyskać wina o jakości, której oczekuje się od produktów objętych ChNP „Méntrida”.

13. **Zmiany dotyczące limitu wydajności**

Opis:

W niektórych latach dopuszczalne będą sporadyczne zmiany wydajności, z tolerancją $\pm 15\%$ ustalonych wartości maksymalnych, w zależności od warunków pogodowych panujących w tych latach. Ponadto, jeśli winogrona mają być użyte do produkcji *Vino de Pueblo* (wino wiejskie), maksymalna wydajność z hektara musi być zmniejszona o 20 %.

Zmieniono zatem pkt 5 i 8 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Niniejsza 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 związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Celem proponowanej zmiany jest umożliwienie, w wyjątkowych sytuacjach, dostosowania maksymalnej wydajności z hektara w pojedynczych latach, gdy jest to konieczne ze względu na krótkoterminowe względy środowiskowe. W przypadku zmniejszonych szacunków dotyczących zbiorów w odniesieniu do ChNP, spowodowanych niekorzystnymi warunkami pogodowymi o zasięgu lokalnym, można dopuścić wyższą maksymalną wydajność w celu zrównoważenia całkowitej produkcji win objętych nazwą pochodzenia. Z kolei w przypadku, gdy szacunki dotyczące zbiorów wskazują na wyjątkowo wysoką wydajność, przekraczającą maksymalną dozwoloną wydajność, odpowiedni limit wydajności może zostać zmniejszony w celu utrzymania ogólnej jakości produkcji wina objętego ChNP. Wskazane powyżej limity wydajności na hektar mogą w niektórych latach gospodarczych zostać zmienione przez Radę Regulacyjną po otrzymaniu pozytywnego sprawozdania technicznego, przy czym muszą się mieścić w następujących granicach:

- zwiększenie o maksymalnie 15 % ustalonej wydajności przed rozpoczęciem zbioru;
- zmniejszenie o maksymalnie 15 % ustalonej wydajności przed 30 czerwca bieżącego roku.

Mniejsza wydajność w przypadku win z oznaczeniem *Vino de Pueblo* ma służyć zapewnieniu większej specjalizacji oraz silniejszej identyfikacji z obszarami upraw i technikami związanymi z tymi wyróżniającymi cechami.

14. Uznanie jednostki geograficznej większej niż obszar produkcji

Opis:

Nazwa większej jednostki geograficznej „Toledo” może być drukowana na etykietach wina opatrzonego nazwą pochodzenia „Méntrida” przy użyciu takiej samej lub mniejszej wielkości czcionki jak w przypadku tej nazwy.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Zmiana dotyczy dodatkowych informacji, które można umieszczać na etykiecie, zgodnie z art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33. Daje to możliwość wskazania innej nazwy geograficznej bez wpływu na chronioną nazwę „Méntrida”. Wskazanie większej jednostki geograficznej ma charakter uzupełniający, dostarcza bowiem konsumentowi dodatkowych informacji na temat pochodzenia produktu. Ponieważ uwzględnienie tej opcjonalnej informacji na etykiecie w żaden sposób nie prowadzi do ograniczeń w obrocie, uważamy, że zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Na podstawie decyzji 18/10/2019 Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich określającej większą jednostkę geograficzną „Toledo” w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Méntrida” i ustanawiającej zasady stosowania tego określenia jednostka geograficzna „Toledo”, jako nazwa prowincji, w której znajduje się cały obszar produkcji, może być wskazana jako jednostka geograficzna większa niż obszar produkcji w celu dokładniejszego wskazania miejsca, w którym znajduje się obszar produkcji, i dostarczenia konsumentom dodatkowych informacji na temat pochodzenia produktu. Chodzi o umieszczenie tej informacji na etykiecie, aby bardziej szczegółowo określić pochodzenie win, co ma na celu utrwalenie ich wizerunku w świadomości konsumentów. Dzięki temu znacznie wzmacni się terytorialny, kulturowy i tradycyjny związek z uprawą winorośli w północnej części prowincji Toledo.

15. Uznanie mniejszych jednostek geograficznych

Opis:

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych, które mogą być drukowane na etykiecie, obejmują nazwy wszystkich gmin tworzących obszar geograficzny objęty ChNP „Méntrida”. Te nazwy mniejszych jednostek geograficznych będą umieszczane razem z oznaczeniem *Vino de Pueblo* i wymagane będą specjalne etykiety lub pieczęcie certyfikacyjne.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowe. Zmiana dotyczy dodatkowych informacji, które można umieszczać na etykiecie, zgodnie z art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33. Daje to możliwość wskazania innych nazw geograficznych bez wpływu na chronioną nazwę „Mérida”. Wskazanie mniejszych jednostek geograficznych ma charakter uzupełniający, dostarcza bowiem konsumentowi dodatkowych informacji na temat pochodzenia produktu. Uwzględnienie tej opcjonalnej informacji na etykiecie w żaden sposób nie prowadzi do ograniczeń w obrocie. Proponowana zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o wspólnej organizacji rynków produktów rolnych).

Uzasadnienie:

Odniesienie do mniejszych jednostek geograficznych znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji ma na celu podanie bardziej szczegółowych i specyficznych informacji na temat pochodzenia wina w celu wzmocnienia jego związku z terytorium. Informacje te utrwalą wizerunek win w świadomości konsumenta. Możliwość umieszczenia na etykietach win objętych ChNP „Mérida” nazwy mniejszej jednostki geograficznej, a konkretnie nazwy gmin należących do obszaru geograficznego, wprowadzono w odpowiedzi na prośby przedstawicieli sektora i obecne tendencje konsumenckie, które wskazują na to, że coraz większą wagę przywiązuje się do pochodzenia produktu.

16. Zaktualizowano odniesienie do przepisów i zatwierdzone jednostki certyfikujące

Opis:

W pkt 8 akapit pierwszy, drugi i trzeci oraz w pkt 9.2 akapit trzeci i dziewiąty odniesienie do uchylonych rozporządzeń zastąpiono odniesieniem do obowiązujących rozporządzeń.

Zmieniono zatem pkt 8 i 9 specyfikacji produktu, ale zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: standardowe. Ponieważ zmiana ta stanowi aktualizację, uważamy, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Aktualizacja odniesień do przepisów była konieczna.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Mérida

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. Wino białe wytrawne, wino białe z oznaczeniem *Roble* i wino białe leżakowane w beczkach

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina białe mają bladą słomkowożółtą barwę, są klarowne i jasne, z subtelnymi złotymi refleksami, w zależności od odmiany i ewentualnego leżakowania w beczce. Mają czyste aromaty, o średniej lub wysokiej intensywności, owocowe, niekiedy z nutami drzewnymi. W przypadku wina leżakowanego w beczkach smak jest aromatyczny, długi i trwały.

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

- ** Całkowita zawartość dwutlenku siarki musi być zgodna z przepisami określonymi w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934.

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

2. Wino białe półwytrawne, półsłodkie i słodkie, wino białe z oznaczeniem *Roble* i wino białe leżakowane w beczkach

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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.
- ** Całkowita zawartość dwutlenku siarki musi być zgodna z przepisami określonymi w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934.

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

3. Wino różowe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa blad różowa do truskawkowej, jasna i żywa. Mocny aromat, z nutami truskawki, maliny i owoców.

Świeży, owocowy, wyważony.

Wina wprowadzane do obrotu bez filtrowania czy stabilizacji są lekko zmętniałe z wyglądu, mogą mieć tzw. woalkę, a czasem gęstszy, bardziej mięsisty smak.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach wytrawnych: 11,5 % obj.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- ** Całkowita zawartość dwutlenku siarki musi być zgodna z przepisami określonymi w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Wino czerwone wytrawne, wino czerwone z oznaczeniem *Roble* i wino czerwone leżakowane w beczkach z oznaczeniem *Crianza*, *Reserva* i *Gran Reserva*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

mają wysoką zawartość alkoholu, Barwa czerwonej wiśni, ciemnego owocu granatu lub czarnej wiśni z jasnymi fioletowymi refleksami na brzegach lub rubinowoczerwona do wiśniowej z odcieniami pomarańczowymi do ceglasto czerwonych. Nuty owocowe (jeżyna, porzeczka) lub kwiatowe, czasem korzenne lub drzewne. Wino o bogatym smaku i aromacie, z dobrze zintegrowaną taniną. Zdecydowane w ataku, o dobrej strukturze i dobrym bukacie, z intensywnymi owocowymi aromatami i wyraźnymi nutami drewna w przypadku leżakowania w dębowych beczkach. Długi i intensywny finisz.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- ** Limit kwasowości lotnej może być wyższy o 1 meq/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % obj. i każdy rok dojrzewania, do maksymalnej wartości 16,6 meq/l.
- * Siarczyny; 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi > 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
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)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Wino czerwone półwytrawne, półsłodkie i słodkie, wino czerwone z oznaczeniem *Roble* i wino czerwone leżakowane w beczkach

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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.
- ** Całkowita zawartość dwutlenku siarki musi być zgodna z przepisami określonymi w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	

6. Czerwone, białe i różowe wina musujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Drobne i trwałe pęcherzyki. Aromaty są czyste i owocowe, intensywne jak na wina *Reserva*. Wyważone, o strukturze przyjemnej dla podniebienia.

Wina białe mają zabarwienie bladeżółte, a w przypadku win *Reserva* – złociste. Wina różowe mają zabarwienie różowe, a w przypadku win *Reserva* – ceglasto czerwone. Wina czerwone mają zabarwienie jasnioletowe, a w przypadku win *Reserva* – drewniane.

- * 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)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	185

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

W celu ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wyłoków stosuje się ciśnienie mniejsze niż 2,5 kg/cm², tak aby uzyskać wydajność nie większą niż 70 litrów gotowego wina na 100 kilogramów zebranych winogron lub 74 litry gotowego wina na 100 kilogramów zebranych winogron w przypadku zmechanizowanego zbioru.

Moszcz jest fermentowany bez stałych części kiści winogron, w temperaturze poniżej 20 °C, w przypadku win białych. Minimalny czas maceracji, razem ze skórkami, w przypadku win czerwonych wynosi 48 godzin.

Wina, które muszą leżakować, fermentacja alkoholowa musi odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 30 °C. Takie wina muszą leżakować w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 litrów.

Aby wino mogło być określane jako „wino białe leżakowane w beczkach”, musi leżakować przez co najmniej dwa miesiące w beczkach o pojemności co najmniej 200 litrów, ale nie większej niż 2 000 litrów; w przypadku win czerwonych leżakowanych w beczkach pojemność nie może przekraczać 5 000 litrów.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Winorośl prowadzona w formie kielicha lub w formie korony
7 150 kg winogron z hektara
2. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony – zbiór ręczny
50 hektolitrow z hektara
3. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony – zbiór mechaniczny
53 hektolitry z hektara
4. Winorośle prowadzone na podporach
12 850 kg winogron z hektara
5. Winorośle prowadzone na podporach – zbiór ręczny
90 hektolitrow z hektara
6. Winorośle prowadzone na podporach – zbiór mechaniczny
95 hektolitrow z hektara
7. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo*
5 720 kg winogron z hektara
8. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo* – zbiór ręczny
40 hektolitrow z hektara
9. Winorośle prowadzone w formie kielicha i w formie korony do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo* – zbiór mechaniczny
42 hektolitry z hektara
10. Winorośle prowadzone na podporach do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo*
10 280 kg winogron z hektara
11. Winorośle prowadzone na podporach do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo* – zbiór ręczny
72 hektolitry z hektara
12. Winorośle prowadzone na podporach do produkcji wina z oznaczeniem *Vino de Pueblo* – zbiór mechaniczny
76 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny położony jest na północy prowincji Toledo i obejmuje gminy: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (wyłącznie wieloboki katastralne 3 i 5), Barcience, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, El Carpio de Tajo, Carranque, Carriches, El Casar de Escalona, Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Los Cerralbos, Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (wyłącznie wieloboki katastralne 17 i 18), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, La Mata, Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismundo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, La Torre de Esteban Hambrán, Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Las Ventas de Retamosa, Villamiel, El Viso i Yuncillos.

7. Odmiany winorośli

Garnacha Tinta

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Surowy klimat kontynentalny, charakteryzujący się długimi i zimnymi zimami, ciepłymi latami i bardzo rzadkimi opadami, w połączeniu z piaszczystymi, kwaśnymi glebami, które zawierają bardzo niewiele wapna, pozwala uzyskać wina o wysokiej zawartości alkoholu i dużej zawartości suchej masy, jednocześnie mięsiste, intensywne i ciepłe.

8.2. Gatunkowe wino musujące

Odmiany określone w pkt 6 specyfikacji produktu najlepiej rosną w tym środowisku geograficznym i nadają winom głębię i równowagę, a rzadkie opady deszczu i wystarczająca ilość światła słonecznego zapewniają dobrą naturalną zawartość alkoholu, która umożliwia produkcję win o wymaganej zawartości alkoholu. Jako wina bazowego do produkcji win musujących używa się win wymienionych w poprzedniej sekcji. Przepisy tej sekcji mają zatem zastosowanie 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

Nazwa „Toledo” może być drukowana na etykietach wina opatrzonych nazwą pochodzenia „Méntrida” jako większa jednostka geograficzna, przy użyciu takiej samej lub mniejszej wielkości czcionki jak w przypadku tej nazwy.

Na etykietach win objętych ChNP „Méntrida” można umieszczać określenie *Vino de Pueblo* (wino wiejskie), po którym następuje nazwa gminy znajdującej się na wyznaczonym obszarze geograficznym ChNP „Méntrida”.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MEN TRIDA_20220607.pdf