

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

(2021/C 65/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Casa del Blanco”

PDO-ES-A0060-AM02

Data przekazania informacji: 16.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dostosowanie parametrów analitycznych poprzez wprowadzenie nowych odmian, a także win młodych (pkt 2.1 specyfikacji produktu i pkt 3 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Wprowadzenie dwóch nowych odmian (*Garnacha* i *Airén*) oraz produkcji win młodych z wykorzystaniem wspomnianych, a także innych odmian wymaga ponownego określenia analitycznych cech charakterystycznych win białych i czerwonych.

Obszar geograficzny ChNP „Casa del Blanco” obejmuje powierzchnię działek obsadzonych odmianami *Garnacha* i *Airén*, a młode wina produkowane z tych i innych odmian zachowują właściwości i profil pozostałych win objętych ChNP „Casa del Blanco”, charakteryzujących się wysokimi poziomami litu i spełniają wymagania rynkowe. Konsumenci oczekują win niepowtarzalnych, bardzo owocowych, miękkich dla podniebienia, których głównym smakiem jest smak winogron – w związku z tym zwrócono się z wnioskiem się o zmianę specyfikacji produktu. Pozwoli to na wprowadzenie do niej analitycznych cech charakterystycznych win wyprodukowanych na bazie tych odmian.

Rodzaj zmiany: standardowa

Dostosowując analityczne cechy charakterystyczne, zachowuje się jedyną kategorię wina zatwierdzoną w specyfikacji produktu, a mianowicie kategorię 1 w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) 1308/2013 z dnia 17 grudnia. Przedmiotowa zmiana nie zmienia, nie dodaje, ani nie usuwa żadnej kategorii. Nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

2. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dotyczących cukru redukującego do obowiązujących przepisów (pkt 2.1.1 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., ustalającym określenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza, parametr analityczny „cukry redukujące” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość cukrów wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizykochemicznych. Nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym. Zachowane zostają opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Są one konsekwencją interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Zmiana opisu organoleptycznych cech charakterystycznych (akapit 2.2 specyfikacji produktu i pkt 3 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Wdrożenie normy UNE-EN-ISO 17065 w celu realizacji zadań certyfikacyjnych wymaga zmiany opisu charakterystycznych cech organoleptycznych win objętych ChNP. 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.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana wiąże się z bardziej precyzyjnym opisem dostosowanym do lepszej weryfikacji analizy sensorycznej. Nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcji. Zachowane zostają opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Są one konsekwencją interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

4. Dostosowanie opisu organoleptycznych cech charakterystycznych w związku z włączeniem nowych odmian win i win młodych (pkt 2.2 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Po dodaniu dwóch nowych odmian: *Airén* i *Garnacha* oraz wprowadzeniu produkcji win młodych na bazie tych i innymi odmian konieczne jest określenie organoleptycznych cech charakterystycznych tych win.

Obszar geograficzny ChNP Pago Casa del Blanco obejmuje działkę Garnachy oraz działkę Airén. Młode wina produkowane z tych i innych odmian zachowują właściwości i profil pozostałych win objętych ChNP „Casa del Blanco”, charakteryzujących się wysokim poziomem zawartości litu. Konsumenty oczekują win unikalnych, o bogatej obecności owoców. W związku z tym, oraz biorąc pod uwagę wymagania rynkowe, w celu uwzględnienia organoleptycznych cech charakterystycznych tych win wnosi się o zmianę w specyfikacji produktu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Wprowadzając organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win, zachowuje się jedyną kategorię zatwierdzoną w specyfikacji produktu, a mianowicie kategorię 1 w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) 1308/2013 z dnia 17 grudnia. W związku z tym stwierdza się, że żadna z kategorii win nie zostaje zmieniona, dodana ani usunięta. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. Dostosowanie szczególnych praktyk enologicznych dot. win białych i czerwonych (pkt 3 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Dodanie dwóch nowych odmian (*Garnacha* i *Airén*) oraz nowego rodzaju produkcji win młodych na bazie tych i innych odmian wymaga zdefiniowania procesu ich produkcji.

Zwiększa się zatem rzeczywistą pojemność opakowań do 750 ml lub więcej.

Ze względu na okoliczności opisane w poprzednich punktach niniejsza sekcja określa szczególne praktyki enologiczne dotyczące produkcji nowych rodzajów wina, które włącza się do specyfikacji. Ponadto dostosowuje się do obecnych tendencji dotyczących procesu dojrzewania, które wymagają poddania win procesowi dojrzewania w beczkach o pojemności 225 litrów lub większej. W związku z wymaganiami konsumenta dotyczącymi różnych rozmiarów opakowań, zwiększa się rzeczywistą pojemność opakowań do 750 ml lub więcej.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości, profil i autentyczność win objętych ChNP „Casa del Blanco”. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

6. Przegląd działek winorośli na wyznaczonym obszarze geograficznym (pkt 4 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Popyt na wina wyprodukowane z odmiany *Airén* wzrósł głównie na rynkach zewnętrznych w sezonie letnim, który sprzyja konsumpcji win o bardziej odświeżającym profilu, delikatniejszym zapachu i trwalszym posmaku. Wina te nie są tak ciężkie jak inne bardziej aromatyczne odmiany. Na obszarze geograficznym graniczącym z ChNP „Casa del Blanco” znajduje się działka z odmianą *Airén* obsadzona w latach 1945-1962, a także działka z odmianą *Garnacha* obsadzona w 2006 r. Obie działki przylegają do działek winorośli określonych w specyfikacji, a działka *Garnacha* jest w przeważającej części otoczona działkami winorośli już ujętymi w specyfikacji. W związku z tym, a także ponieważ działki te posiadają takie same cechy klimatyczne, glebowe i orograficzne co określony obszar geograficzny oraz wykazują tak samo wysokie poziomy litu, wnioskuje się o zmianę specyfikacji produktu poprzez włączenie tych działek winorośli do określonego obszaru.

Rodzaj zmiany: standardowa

Włączenie tych działek nie ma wpływu na opis związku lub związków, ponieważ warunki naturalne i czynniki ludzkie na rozszerzonym obszarze są takie same jak na pierwotnie wyznaczonym obszarze. Zmiana ta nie ma zatem wpływu na właściwości i profil win objętych ChNP „Casa del Blanco”. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

7. Włączenie odmian *garnacha* i *airén* (pkt 6 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis uzasadnienia

Włączając do sekcji opisującej wina w specyfikacji produktu wina białe wyprodukowane z jednej odmiany (*Airén*) oraz wina czerwone wyprodukowane z kilku odmian (*Garnacha*) uwzględnia się te odmiany w niniejszym akapicie.

Rodzaj zmiany: standardowa

Ze względu na włączenie wina białego wyprodukowanego z jednej odmiany (*Airén*) oraz wina czerwonego wyprodukowanego z kilku odmian (*Garnacha*) w sekcji opisującej wina, zgodnie z uzasadnieniem wskazanym w pkt 1, uwzględnia się również odmiany *Airén* i *Garnacha*. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

8. Aktualizacja odniesienia prawnego (pkt 8 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

W akapitach 1 i 2 punktu 8 specyfikacji produktu odniesienia do uchylonych rozporządzeń zastępuje się odniesieniem do obowiązujących przepisów, a określenia tradycyjne aktualizuje się podobnie jak stosowanie odniesień uregulowanych w dekrete królewskim 1363/2011 z dnia 7 października, wdrażającym prawodawstwo UE w zakresie etykietowania, prezentacji i identyfikacji niektórych produktów winiarskich, które dodano do akapitu 3.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi aktualizację przepisów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

9. Aktualizacja odniesienia prawnego (pkt 9.2 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

W pkt 9.2 akapit trzeci i dziewiąty specyfikacji produktu odniesienia do uchylonych rozporządzeń zastępuje się odniesieniem do obowiązujących przepisów.

Rodzaj zmiany: standardowa

Niniejsza zmiana stanowi aktualizację przepisów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Casa del Blanco

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wino czerwone

Stężenie jonów litu w tych winach jest do 10 razy wyższe niż stężenie w innych winach wytwarzanych na otaczającym obszarze. Ponadto istnieje pewien związek między działkami, na których stwierdzono najwyższy poziom litu, a winami o najwyższym stężeniu tego metalu.

Wina czerwone mają barwę wiśniową lub intensywnie czerwoną. Charakteryzującą się wysoką pianką i silnym aromatem. Ich smak jest soczysty, pełny i intensywny.

* 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 całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	120

Wino białe

Wina białe są krystalicznie czyste. Mają barwę słomkowożółtą o złotych refleksach. Ich aromat jest świeży o nutach białych owoców, a ich kwasowość jest odpowiednio dopasowana. Ich posmak jest zrównoważony i długo utrzymujący się.

* 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 całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	120

5. Praktyki winiarskie

a. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

W przypadku win białych moszcz otrzymywany przez zgniatanie i tłoczenie winogron pozbawionych łodyg wytwarza się w temperaturze 10–15 °C w czasie nie krótszym niż 18 godzin. Natomiast proces fermentacji przeprowadza się w temperaturze 13–21 °C.

Wina czerwone poddawane są fermentacji alkoholowej pojedynczo i ze skórkami. Trwa ona nie krócej niż 10 dni i odbywa się w temperaturze 22–32 °C. Każda z odmian jest poddawana leżakowaniu indywidualnie we francuskich i amerykańskich beczkach dębowych przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy, po czym wina są mieszane i poddawane dojrzewaniu w butelkach przez co najmniej 12 miesięcy.

b. Maksymalna wydajność

7 500 kilogramów winogron z hektara

52,5 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Nieruchomość znajduje się w gminie Manzanares (Ciudad Real).

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

PETIT VERDOT

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

8. Opis związku lub związków

Obszar produkcji znajduje się na wysokości 1 080 m. Na opisywanym obszarze panuje klimat kontynentalny z bardzo suchym powietrzem i dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą w czasie dojrzewania win. Gleby są glebami gliniasto-wapiennymi, ubogimi, kamienistymi i o dobrym odprowadzaniu wody. Ich podstawowe pH wynosi około 8.

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością a zawartością alkoholu, która jest często stosunkowo wysoka. Dzięki temu wina są bardziej świeże i lepiej przystosowane do procesu dojrzewania. Świeże owoce w tych winach są kwaśniejsze, a w ich smaku można wyczuć nuty kwiatowe i mineralne. Przypominają raczej wina pochodzenia kontynentalnego niż śródziemnomorskiego. Charakteryzują się średnim lub wysokim poziomem aromatów. Są winami eleganckimi, zrównoważonymi i świeżymi.

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

BRAK

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_Mod_Casa_del_Blanco_20200721_mp.pdf