

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina, o której mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 232/12)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY**„Penedès”****Numer referencyjny: PDO-ES-A1551-AM04****Data powiadomienia: 17.1.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiany zawartości alkoholu**

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

W przypadku win białych, różowych i czerwonych usunięto maksymalny limit i ograniczono minimalny limit rzeczywistej zawartości alkoholu. Pkt 2.1.1 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

Zmian minimalnej i maksymalnej zawartości alkoholu dokonuje się na podstawie przystosowywania się win objętych nazwą pochodzenia Penedès do zmiany klimatu. Celem jest zagwarantowanie cech charakterystycznych i typowych właściwości win produkowanych pod nazwą pochodzenia Penedès.

2. Korekta dotycząca wina produkowanego metodą „dulce de frío” (wino lodowe)

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

W poprzedniej wersji specyfikacji wina wyprodukowane metodą „dulce de frío” (wino lodowe) omyłkowo włączono do punktu dotyczącego win likierowych.

Po dodaniu odmiany Viognier można ją również stosować do tego rodzaju win.

Pkt 2.1.1 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

Mając na uwadze, że rzeczywista zawartość alkoholu wynosiła co najmniej 9,5 % obj., wina te nie są winami likierowymi, w związku z czym skorygowano punkt, w którym je umieszczono.

Dodanie Viognier jako odmiany w ramach poprzedniej zmiany oznacza, że teraz należy dodać ją jako odmianę w odniesieniu do metody „dulce de frío” (wino lodowe).

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji (Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2).

3. Zmiany dotyczące gatunkowych win musujących

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

- Wyjaśnienie konsumentom, że gatunkowe wina musujące objęte nazwą pochodzenia Penedès są w 100 % produktami ekologicznymi.
- Wydłużenie okresu produkcji i dojrzewania gatunkowych win musujących z 12 do co najmniej 15 miesięcy.

W przypadku produkcji ekologicznych gatunkowych win musujących obecnie lepiej jest, aby cukier wykorzystywany w procesie fermentacji butelkowej pochodził z samych ekologicznych winogron, tj. aby był to cukier z *cuvée* lub moszczu winogronowego, ponieważ oznacza to, że nie trzeba dodawać żadnego egzogenego cukru ekologicznego.

- Ograniczenie odmian, które można wykorzystać do produkcji gatunkowych win musujących, do odmian, które są najbardziej odpowiednie.
- Dostosowanie parametrów win musujących (wycofany maksymalny limit rzeczywistej zawartości alkoholu, kwasowość ogólną ograniczona do 5 g/l i likwidacja przepisów dotyczących suchego ekstraktu, popiołu i pH).

Pkt 2.1.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

- Dokonanie postępów w zakresie zrównoważonych praktyk uprawy ekologicznej.
- Zagwarantowanie lizy drożdży w drugim procesie fermentacji dzięki zwiększeniu liczby miesięcy dojrzewania.
- Dobór odmian nadających się najlepiej do produkcji gatunkowych win musujących spośród odmian, które są dopuszczone.
- Zmiana parametrów analitycznych, aby dostosować produkcję do wyższych temperatur powodowanych zmianą klimatu. W odniesieniu do wszystkich wycofanych parametrów zastosowanie będą miały obowiązujące przepisy.

4. Korekta dotycząca wina z przejrziałych winogron

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Z win likierowych usunięto wina z przejrziałych winogron. Pkt 2.1.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

W poprzedniej wersji specyfikacji produktu wina z przejrziałych winogron umieszczono w punkcie dotyczącym win likierowych. Ponieważ stanowią one oddzielną kategorię wina, błąd ten skorygowano.

5. Zmiany maksymalnego limitu kwasowości lotnej niektórych win

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Wina uzyskane niektórymi metodami (w beczce, z przejrziałych winogron, metodą wina lodowego) mogą mieć wyższe limity kwasowości lotnej. Pkt 2.1.6 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

Uzasadnienie

Kwasowości lotna win fermentujących lub dojrzewających w drewnianych beczkach może przekraczać 0,7 g/l, a zatem jej zawartość jest taka sama jak w winach dojrzewających dłużej niż jeden rok. Wynika to stąd, że podczas fermentacji prowadzonej w beczce do wina mogą uwalniać się znaczne ilości kwasu octowego. Jest to powód, dla którego zwiększono limit kwasowości lotnej w przypadku tych rodzajów wina.

Kwasowość lotna win likierowych i win wytwarzanych metodą wina lodowego może przekraczać 1,2 g/l kwasu winowego, ale nie może przekroczyć 2 g/l. Wina słodkie wytwarzane metodą wina lodowego są bardziej podatne na wysokie poziomy kwasowości lotnej, co jest związane z procesem produkcji wina, który obejmuje takie czynniki, jak wysokie stężenie cukrów z winogron, metabolizm drożdży i długie okresy fermentacji, które sprzyjają wzrostowi kwasowości lotnej.

6. Zmiany gęstości nasadzeń i metod nawadniania

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Usunięto maksymalne i minimalne limity gęstości nasadzeń. Ograniczono nawadnianie z zastrzeżeniem przestrzegania punktów specyfikacji produktu dotyczących zbiorów i jakości winogron. Pkt 3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

Ze względu na zmianę klimatu i nowe techniki uprawy nasadzenia należy dostosować do gęstości różniących się od przyjętych do tej pory. Aby zagwarantować charakterystyczne cechy win Penedès, konieczne będzie zastosowanie różnych wzorców nasadzania.

Jeśli chodzi o nawadnianie, nowe warunki spowodowane zmianą klimatu obejmują dłuższe, bardziej dotkliwe okresy suszy. Dopuszcza się możliwość nawadniania, o ile spełnione zostały warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu. Nieprzestrzeganie tych warunków może oznaczać zakaz nawadniania na działkach, na których było ono stosowane.

7. Zmiany dotyczące zbiorów

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Zbiory winogron przeznaczonych na gatunkowe wina musujące i do produkcji tego rodzaju wina są takie same jak w przypadku odmian białych. Pkt 5.1 i 5.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.2 jednolitego dokumentu muszą zostać odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

Zmieniono punkt dotyczący zbiorów odmian przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących. Proponowana wydajność zbiorów wynosi 12 000 kg na hektar, ponieważ gatunkowe wina musujące muszą mieć niższą zawartość alkoholu niż wina niemusujące, tj. około 10 % lub 10,5 % obj. W związku z tym ze względu na klimat wydajność zbiorów musi być wyższa, aby uniknąć wyższej zawartości alkoholu.

8. Dodanie odmian

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Jako białe odmiany dodano Sumoll blanco i Viognier, a jako czerwone odmiany – Petit Verdot i Xarello rosado. Pkt 6 specyfikacji produktu musi zostać odpowiednio zmieniony. Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie

Do odmian dodano Xarello rosado, ponieważ jest to rodzima odmiana tradycyjnie uprawiana w regionie Penedès.

Biała odmiana Sumoll jest tradycyjną odmianą w regionie Penedès, natomiast odmiany Viognier i Petit Verdot dostosowały się do terytorium i klimatu regionu Penedès i wykorzystuje się je do produkcji prestiżowych win.

9. Pewne ulepszenia dotyczące badania wina

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Rozszerzono wykaz laboratoriów, które mogą wykonywać badania wina. Badanie będzie odbywało się, gdy wino będzie gotowe, bezpośrednio przed butelkowaniem lub po jego zakończeniu. Pkt 8.2 specyfikacji produktu musi zostać odpowiednio zmieniony. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

UZASADNIENIE

Dodając zatwierdzone laboratorium, gwarantujemy wolną konkurencję.

Celem jest kontrola jakości win objętych nazwą pochodzenia Penedès oparta na procesie kwalifikacji, który ma być przeprowadzany tuż przed wprowadzeniem wina na rynek.

10. **Zmiany rodzaju dozwolonych korków**

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Złagodzone zasady dotyczące rodzaju dozwolonych korków, ale korek naturalny uznaje się nadal za preferowany wybór. Pkt 8.4 specyfikacji produktu musi zostać odpowiednio zmieniony. Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

UZASADNIENIE

Ta zmiana gwarantuje jakość win objętych nazwą pochodzenia Penedès dzięki dostosowaniu i udoskonalaniu materiałów, które mogą być stosowane w korkach.

11. **Zmiany i ulepszenia w punkcie dotyczącym określeń odnoszących się do dojrzewania**

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Pkt 2.3 specyfikacji produktu zmieniono na pkt 8.6 i rozszerzono w taki sposób, aby uwzględnić w przypadku gatunkowych win musujących dojrzewanie trwające co najmniej 15 miesięcy i możliwość wskazania liczby lat między tirage a degorżowaniem, o ile przekracza ona trzy.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

UZASADNIENIE

Liczbę miesięcy zmieniono na 15, ponieważ jest to minimalny okres potrzebny, aby nastąpił proces lizy drożdży. Uzupełniono informacje udostępniane konsumentom, dodając ile lat trwa proces dojrzewania.

Do tego punktu dodano również pkt 2.2 poprzedniej specyfikacji produktu z 2014 r., ponieważ dotyczy on oznaczeń na produkcie i sposobu ich prezentacji.

12. **Nowe wymogi dotyczące etykietowania**

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) należy umieścić w tym samym polu widzenia co znak towarowy.

Jeśli wymieniono trzy odmiany, minimalna zawartość spada z 15 % do 5 %.

W przypadku gatunkowych win musujących obowiązkowo podaje się rocznik i datę degorżowania.

Pkt 8.7 specyfikacji produktu oraz pkt 2.9 jednolitego dokumentu zostały odpowiednio zmienione.

UZASADNIENIE

Zmiana ta zapewni większą widoczność określenia „Penedès”, tym samym umożliwiając konsumentom łatwą identyfikację produktu.

W przypadku win wyprodukowanych z trzech odmian zawartość odmiany, której ilość jest mniejsza, musi wynosić co najmniej 5 %, aby zagwarantować typowe odmiany win.

W przypadku gatunkowych win musujących rocznik i data degorżowania są dla konsumentów ważnymi informacjami.

13. **Zmiana adresu organu kontrolnego**

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Zmieniono adres organu kontrolnego. Niniejsza zmiana dotyczy pkt 9.1 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

UZASADNIENIE

Ponieważ organ odpowiedzialny za certyfikację produktu objętego nazwą pochodzenia Penedès zmienił adres, podjęto decyzję o dołączeniu do niniejszego wniosku nowego adresu w celu zmiany specyfikacji produktu.

14. Dodanie Xarello jako odmiany nadającej się do produkcji wina metodą „dulce de frío” (wino lodowe)

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Odmianę Xarello dodano jako odmianę nadającą się do produkcji „dulce de frío” (wina lodowego). Zmiana ta dotyczy to sekcji 2.1.1 specyfikacji produktu, ale nie skutkuje żadną zmianą jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Odmiana Xarel pochodzi z regionu Penedès. Jest bardzo wytrzymała i bardzo dobrze dojrzewa na tym obszarze. Biorąc pod uwagę jej potencjalną zawartość alkoholu, gdy dojrzeje, z łatwością można uzyskać 240 gramów cukru na litr moszczu, i jest ona wystarczająco bogata w aromaty, aby produkować z niej słodkie wino lodowe. Potwierdzają to eksperymenty prowadzone na przestrzeni ostatnich pięciu lat.

15. Produkcja gatunkowych win musujących z kwalifikujących się win i win spełniających warunki kwalifikowalności

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Aby można było wyprodukować gatunkowe wina musujące objęte nazwą pochodzenia Penedès, jakość cuvée musi być obecnie kontrolowana przez organ kontrolny dla nazwy pochodzenia Penedès. Proponuje się, aby kontrola jakości miała miejsce w czasie wprowadzania do obrotu zgodnie z pkt 8.2 specyfikacji produktu. Dodanie możliwości tirage w winach spełniających warunki kwalifikowalności oznacza, że producent musi przeprowadzić kontrolę jakości metodą organoleptyczną i analityczną.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu, ale nie powoduje zmiany jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu są zagwarantowane w dostatecznym stopniu.

16. Produkcja gatunkowych win musujących według dawnej metody

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Dodano kolejną metodę produkcji gatunkowych win musujących. Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu, ale nie powoduje zmiany jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Gatunkowe wina musujące objęte nazwą pochodzenia Penedès wytwarza się obecnie metodą tradycyjną, polegającą na dodawaniu cukru i drożdży do tirage po zakończeniu pierwszej fermentacji cuvée.

Proponuje się, aby ta druga fermentacja lub etap fermentacji butelkowej przebiegały bez dodawania cukru innego niż cukier z moszczu lub cuvée, z wykorzystaniem części cukru resztkowego z pierwszej fermentacji do tirage (około 23 g/litr). W tym przypadku obowiązują również wszystkie warunki i cechy, które mają zastosowanie w przypadku metody tradycyjnej.

Należy mieć na uwadze dwie cechy gatunkowych win musujących objętych nazwą pochodzenia Penedès: muszą być produktem ekologicznym i należy pamiętać, że zmiana klimatu będzie oznaczać, że winogrona będą miały większą zawartość alkoholu, gdy dojrzeją, a zatem zawartość cukru w moszczu będzie wystarczająco wysoka, aby zastosować tę metodę.

17. Własność winnic i produkcja cuvée przez wytwórnie wina produkujące gatunkowe wina musujące

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Niniejsza zmiana polega na dodaniu warunków, które muszą spełniać wytwórnie wina produkujące gatunkowe wina musujące. Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu, ale nie powoduje zmiany jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Warunki, które należy spełnić, produkując gatunkowe wina musujące, mają na celu zapewnienie identyfikowalności gatunkowych win musujących z winnicy do czasu wprowadzenia win musujących na rynek. Wytwórnie wina w regionie Penedès produkujące gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą Penedès spełniają te warunki. Jakość win musujących jest nierozdzielnie związana z winnicami, w których uprawia się winogrona, dlatego konieczne jest powiązanie winnic z procesem produkcji cuvée, a także z procesem dojrzewania gatunkowych win musujących.

18. Produkcja win półmusujących z kwalifikujących się win i win spełniających warunki kwalifikowalności

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Aby można było wyprodukować wina półmusujące objęte nazwą pochodzenia Penedès, jakość cuvée musi być obecnie kontrolowana przez organ kontrolny dla nazwy pochodzenia Penedès. Proponuje się, aby kontrola jakości miała miejsce w czasie wprowadzania do obrotu zgodnie z pkt 8.2 specyfikacji produktu. Dodanie możliwości wytwarzania pęcherzyków w winach spełniających warunki kwalifikowalności oznacza, że producent musi przeprowadzić kontrolę jakości metodą organoleptyczną i analityczną.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.3 specyfikacji produktu, ale nie zmienia jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu są zagwarantowane w dostatecznym stopniu.

19. Zwiększenie maksymalnej kwasowości lotnej w winach z ostatniego roku

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Podniesiono maksymalny limit kwasowości lotnej dla win białych i różowych.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.6 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Biorąc pod uwagę tendencje do stosowania mniejszej ilości SO₂ w produkcji win objętych nazwą pochodzenia Penedès, w niektórych winach obecny limit 0,5 g/l jest przekraczany, ale nie wpływa to negatywnie na ich smak.

20. Zmiany organoleptycznych cech charakterystycznych win

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Do tabeli przedstawiającej organoleptyczne cechy charakterystyczne win objętych nazwą pochodzenia Penedès w przypadku win białych dodano słowa „nuty starzenia się, w stosownych przypadkach”.

W przypadku win półmusujących dodano słowa „blad różowy”.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Pierwsza zmiana wynika stąd, że obecnie wina białe fermentują i dojrzewają w drewnianych beczkach.

Druga zmiana wynika z faktu, że wina półmusujące wytwarza się z czerwonych odmian w celu produkcji półmusujących win różowych.

21. Dodanie nowych odmian

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Dodano odmiany Forcada (białe) i Moneu (czerwone).

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu, ale nie powoduje to zmiany jednolitego dokumentu, ponieważ odmiany te dodano jako odmiany drugorzędne. Nie można było jednak włączyć ich jako odmian drugorzędnych do wniosku dotyczącego Ambrosia (w punkcie „Otras Informaciones” (Inne informacje)), ponieważ fakt, że dopiero niedawno zostały dopuszczone w Hiszpanii, oznacza, że nie włączono ich jeszcze do wykazu odmian dostępnych do wykorzystania dołączonego do wniosku (do „kliknięcia”).

UZASADNIENIE

Są to dwie dawne odmiany, które zostały reaktywowane. W ostatnich latach prowadzono eksperymenty z ich wykorzystaniem, które przyniosły bardzo pozytywne wyniki dla win.

22. Praktyki uprawy nowych odmian

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Dodano zdanie stwierdzające, że odmiany Forcada i Moneu należy uprawiać w formie krzewów z koroną swobodną lub częściowo swobodną oraz że odmiany te muszą być uprawiane metodami ekologicznymi.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Przeprowadzone eksperymenty wykazały, że jest to najlepszy sposób umożliwiający uzyskanie najlepszych wyników, ponieważ są to dawne odmiany.

23. Warunki zbioru nowych odmian

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Dodano zdanie stwierdzające, że odmiany Forcada i Moneu należy zbierać ręcznie.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Przeprowadzone eksperymenty wykazały, że jest to najlepszy sposób umożliwiający uzyskanie najlepszych wyników, ponieważ są to dawne odmiany.

24. Zmiany dotyczące zbiorów

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Dodano, że maksymalna wydajność zbiorów odmian Forcada i Moneu musi wynosić odpowiednio 53,28 hl/ha i 53,55 hl/ha.

Do 79,92 hl/ha podwyższono również maksymalną wydajność dla odmian białych.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 5.1 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.2 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

Przeprowadzone eksperymenty wykazały, że jest to najlepszy sposób umożliwiający uzyskanie najlepszych wyników, ponieważ są to dawne odmiany.

Wzrost wydajności odmian białych wynika ze wzrostu opisanego poniżej uzysku z ekstrakcji.

25. Wzrost uzysku z ekstrakcji

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Maksymalną ilość wina białego, jaką można uzyskać ze 100 kg winogron, zmieniono z 66 litrów wina na 66,6 litra wina ze 100 kg winogron.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 5.2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

UZASADNIENIE

W tym przypadku ekstrakcję zmieniono zgodnie z jakością win uzyskiwanych w wyniku tej ekstrakcji.

26. Zmiany punktów dotyczących dojrzewania

Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

OPIS

Rozdzielono słowa „barrica” (beczka) i „roble” (dąb). Oznacza to, że słowa „barrica” (beczka) można używać w przypadku beczek z dowolnego drewna, a słowa „roble” (dąb) można używać, gdy beczki są wykonane z drewna dębowego.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 8.6 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

UZASADNIENIE

Dostosowanie do obowiązujących przepisów europejskich.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Penedès (es)

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

WINO – wino białe i różowe

Wino białe:

WYGLĄD

Barwa żółta, od jasnożółtej po ciemnożółtą. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío” (wino lodowe): barwa bursztynowa, złota, czerwona i brązowa.

AROMAT

Podstawowe aromaty białych owoców tropikalnych. Jeśli wino przechowywano w beczce, będzie posiadało aromat dojrzałych owoców i aromaty trzeciorzędne.

W przypadku win produkowanych metodą „dulce de frío” (wino lodowe) charakteryzują je aromaty kandyzowanych owoców, będące cechą wyłączną odmiany. Nuty dojrzewania w beczkach zależne od czasu przebywania w nich. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy. Lekko kwaśny; łagodny, dający wrażenie świeżości; nuty dojrzewania, w stosownych przypadkach. Bez wad.

Wino różowe:

WYGLĄD

Barwa czerwona od jasnoczerwonej po wiśniową. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Owocowy aromat czerwonych owoców. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy, lekko kwaśny, łagodny i dający wrażenie świeżości. Bez wad.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

* Rzeczywista zawartość alkoholu w winie wyprodukowanym metodą „dulce de frío” (wino lodowe) wyniesie 9,5 % obj., a zawartość cukru redukującego 70–150 g/l.

* Lotna kwasowość win dojrzewających lub poddanych procesowi dojrzewania w beczkach nie może przekraczać 20 mEq/l. Lotna kwasowość win wyprodukowanych metodą „dulce de frío” (wino lodowe) nie może przekraczać 33,33 mEq/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	11

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna ogólna kwasowość	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

WINO – wino czerwone

WYGLĄD

Głęboka czerwona barwa w przypadku młodych win. Czerwona barwa z przeblaskami brązu w przypadku win dojrzałych. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Aromat czerwonych owoców. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy, lekko kwaśny, łagodny smak z nutami dojrzewania, w stosownych przypadkach. Bez wad.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

* Lotna kwasowość win dojrzewających lub poddanych procesowi dojrzewania w beczkach nie może przekraczać 20 mEq/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	12
Minimalna ogólna kwasowość	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

WINO LIKIEROWE

WYGLĄD

Żółte, bursztynowe, złote, czerwone, brązowe. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Aromaty kandyzowanych owoców, specyficzne dla odmiany. Nuty dojrzewania w beczkach, jeżeli przebywało w nich przez jakiś czas. Bez nieprzyjemnych zapachów lub defektów.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	15

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna ogólna kwasowość	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

WYGLĄD

Barwa żółta po bladoczerwonej, bez odcienia bursztynowego lub wiśniowoczerwonego. Trwale musujące, nie burzy się. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Podstawowe aromaty białych owoców tropikalnych. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy, lekko kwaśny, łagodny smak z nutami dojrzewania, w stosownych przypadkach. Bez wad.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	11
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

WINO PÓLMUSUJĄCE

WYGLĄD

Bladożółte lub bladoróżowe. Trwale musujące, nie burzy się. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Podstawowe aromaty białych owoców tropikalnych. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy, lekko kwaśny, łagodny smak z nutami dojrzewania, w stosownych przypadkach. Bez wad.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	9,5

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna ogólna kwasowość	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

WYGLĄD

Żółte, bursztynowe, złote, czerwone, brązowe. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe.

AROMAT

Aromaty dojrzałych i kandyzowanych owoców, specyficzne dla odmiany. Brak nieprzyjemnych zapachów i wad.

SMAK

Owocowy, lekko kwaśny, ciepły, aksamitny, bez wad.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	12
Minimalna ogólna kwasowość	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Nawadnianie można prowadzić wyłącznie w celu poprawy jakości winogron w warunkach, w których nawodnienie działek i warunki ekologiczne uprawy winorośli nie pozwalają osiągnąć optymalnego poziomu jakości, co oznacza konieczność zapewnienia zgodności produkcji i zbiorów z postanowieniami niniejszej specyfikacji. Jeśli organ zarządzający nazwą pochodzenia uzna, że praktyka ta niekorzystnie wpływa na jakość lub może spowodować naruszenie przepisów, może zakazać stosowania jej na konkretnej działce.

Równowagę warunków gruntowo-wodnych na działkach, na których uprawiana jest winorośl, można przywrócić w zależności od wilgotności gleby, a także od warunków środowiskowych uprawy winorośli.

Nawadnianie nie może być w żadnym wypadku dozwolone po pojawieniu się zawiązków owoców winogron.

Odmiany Forcada i Money, w przypadku winorośli nowo posadzonych po dniu 1 sierpnia 2019 r., można uprawiać wyłącznie w formie krzewów z koroną swobodną lub częściowo swobodną. Wszystkie uprawy odmian Forcada i Moneu muszą być certyfikowane przez Consell Català de la Producció Agrària Ecològica [Katalońska Rada ds. Rolnictwa Ekologicznego] lub inny organ, który jest należycie akredytowany do celów certyfikowania produktów ekologicznych.

W przypadku odmian Forcada i Money zbiory należy przeprowadzać ręcznie.

Szczególne praktyki enologiczne

Uzysk z ekstrakcji z każdego 100 kg zebranych winogron nie może przekraczać 66,6 litra wina w przypadku odmian białych i 70 litrów wina w przypadku odmian czerwonych.

b) *Maksymalne zbiory*

Odmiany białe i gatunkowe wino musujące

12 000 kg winogron na hektar

Odmiany białe i gatunkowe wino musujące

79,92 hektolitra na hektar

Odmiany czerwone

9 000 kg winogron na hektar

Odmiany czerwone

63 hektolitry na hektar

Odmiana Forcada

8 000 kg winogron na hektar

Odmiana Forcada

53,28 hektolitra na hektar

Odmiana Moneu

7 650 kg winogron na hektar

Odmiana Moneu

53,55 hektolitra na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji, który składa się z następujących gmin prowincji Barcelona i Tarragona, jak poniżej:

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)

Vallirana (1)

El Vendrell (2)

Vilafranca del Penedès (1)

Vilanova i la Geltrú (1)

Vilobí del Penedès (1)

(1) prowincja Barcelona

(2) prowincja Tarragona

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

PARELLADA – MONTONEC

XARELLO – CARTOIXA

MERLOT

MACABEO – VIURA

8. **Opis związku lub związków**

WINO

Wina białe Penedès słyną ze swojego świeżego, kwaskowatego, owocowego smaku, który jest efektem rodzaju gleby i wyjątkowego klimatu. Czynniki ludzkie, czyli osoby, które pracują przy winoroślach, oznacza, że wyprodukowanie takich samych win przy użyciu tych samych odmian na innych obszarach jest niemożliwe. Białe odmiany winorośli Penedès osiągają optymalny stopień dojrzałości wymagany do produkcji tych win tylko w regionie Penedès. Takie połączenie gleby, klimatu i praktyk winiarskich występuje tylko w regionie Penedès.

W przypadku win różowych z regionu Penedès uznanie, z jakim się spotykają, jest związane z ich barwą, aromatem i owocowym charakterem, co zawdzięczają niepowtarzalnym cechom odmian wykorzystywanych do produkcji wspomnianych win, uzyskiwanym dzięki glebie i klimatowi. Różowe wina z regionu Penedès uzyskują te niepowtarzalne cechy dzięki wkładowi pracowników winnic i wytwórni win.

Czerwone wina z regionu Penedès charakteryzują się strukturą i bukietem, antocyjanami, łagodnymi taninami, a przede wszystkim intensywnym aromatem oraz długim smakiem i posmakiem. Połączenie klimatu i gleby regionu Penedès oznacza, że w efekcie odpowiedniego dojrzewania, wynikającego również z różnicy temperatur między dniem i nocą w lipcu i sierpniu, w regionie Penedès dojrzewają czerwone winogrona zawierające wiele antocyjanów i tanin oraz bogate w aromaty czerwonych owoców.

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP Penedès są jedyne w swoim rodzaju i bardzo różnią się od takich win produkowanych na innych obszarach. Różnica ta wynika częściowo z odmian, ale przede wszystkim z klimatu, nasłonecznienia i metod produkcji stosowanych w pierwszej i drugiej fermentacji. Produkcja tych win musujących na innych obszarach jest niemożliwa.

WINO PÓLMUSUJĄCE

Wina półmusujące są tradycyjne dla regionu Penedès. Wina te są ściśle powiązane z odmianami z regionu Penedès, a także warunkami klimatycznymi i glebowymi regionu.

WINO LIKIEROWE

Warunki klimatyczne w regionie Penedès w połączeniu z warunkami glebowymi i uprawianymi odmianami umożliwiają produkcję win likierowych i win z przejrzałych winogron z moszczu dojrzałych winogron. Metoda dojrzewania i warunki klimatyczne winnicy oznaczają umożliwiają wytwarzanie słodkich, łagodnych, dojrzałych win zachowujących smak dojrzałych owoców i aromaty typowe dla procesu dojrzewania.

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Warunki klimatyczne w regionie Penedès w połączeniu z warunkami glebowymi i uprawianymi odmianami umożliwiają, dzięki staraniom ludzi, pozostawianie winogron na krzaku aż staną się przejrzałe, co pozwala uzyskać jedyne w swoim rodzaju wina o wyjątkowych cechach.

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

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj dodatkowego wymogu:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji win objętych ChNP Penedès. Wynika to z faktu, że win produkowanych masowo nie można przewozić na duże odległości, zapewniając jednocześnie zachowanie doskonałej jakości i cech win objętych ChNP. Po butelkowaniu zachowują one swoje właściwości i jakość, które mogą docenić konsumenci. Dlatego butelkowanie musi odbywać się w odpowiednich warunkach.

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj dodatkowego wymogu:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Rozmiar czcionki użytej do zapisania nazwy „Penedès” musi wynosić od 3 mm (minimum) do 7 mm (maksimum). Określenie „Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia] musi być o połowę mniejsze.

Ogólnie rzecz biorąc, gdy obowiązkowe określenie, w tym określenie „PENEDÈS Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia PENEDÈS], znajduje się z tyłu butelki (na tzw. kontretykcie), główna etykieta ze znakiem towarowym musi zawierać słowo „PENEDÈS” zapisane czcionką o wymiarach 3 mm–7 mm.

Jeśli obowiązkowe sformułowanie umieszczone jest na etykiecie wraz ze znakiem towarowym i określeniem „PENEDÈS Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia PENEDÈS], umieszczenie słowa „Penedès” również na kontretykcie nie jest obowiązkowe.

Na etykietach należy również podać rocznik zbioru winogron wykorzystanych do produkcji gatunkowych win musujących objętych tą nazwą pochodzenia. Muszą one zawierać również datę degorzowania gatunkowych win musujących objętych tą nazwą pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

<https://bit.ly/2v3x3j7>
