

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 453/06)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Castilla”

PGI-ES-A0059-AM02

Data przekazania informacji: 20 sierpnia 2021 r.

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla cukru resztkowego i kwasowości lotnej do obowiązujących przepisów.**

Opis:

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w którym przewiduje się oznaczenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza, nazwa parametru analitycznego „cukry ogółem” otrzymuje nowe brzmienie: „całkowita zawartości cukru wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Należy również sprecyzować, że kwasowość lotna jest wyrażona jako kwas octowy.

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

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy i stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizycznych i chemicznych. 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 związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

Należy określić, w jakich kategoriach konieczne jest zmierzenie wartości dwóch parametrów analitycznych dla wina (cukry i kwasowość lotna).

**2. Aktualizuje się odniesienia do przepisów.**

Opis:

Zaktualizowano odniesienia do przepisów w sekcjach 3, 8 i 9.2 specyfikacji produktu oraz w pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma charakter standardowy, ponieważ jest aktualizacją. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

Odniesienia do nieaktualnych przepisów zostały zastąpione istniejącym prawodawstwem wspólnotowym.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. **Uzupełnienie o nowe odmiany**

Opis:

Dodaje się następujące odmiany białe: Alarije, Albarín Blanco, Albariño, Albillo Dorado, Colombar, Garnacha Blanca, Montúa/ Chelva, Palomino, Pardina/Jaén Blanco oraz Planta Nova/Tardana, a także następujące odmiany czerwone: Garnacha Peluda, Marselan, Moribel, Touriga Nacional oraz Tinto Fragoso.

Pkt 6 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument, ponieważ są wprowadzane jako zmiany drugorzędne.

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy, ponieważ z dodanych nowych odmian produkuje się te same rodzaje wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, a zatem nie oznacza znaczącej zmiany produktu, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

Włączenie nowych odmian jest uzasadnione potrzebą dostosowania specyfikacji ChOG Castilla do potencjału uprawy winorośli na obszarze produkcji oraz potrzebą rozszerzenia oferty win, zarówno w tradycyjnych, jak i bardziej aktualnych odmianach.

Odmiany te są dopuszczone na obszarze produkcji i są wymienione w załączniku XXI do dekretu królewskiego 450/2020 z dnia 10 marca zmieniającego dekret królewski nr 1338/2018 Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 29 października regulujący potencjał produkcji wina.

Producenci w tym regionie produkcji wina uprawiają wymienione odmiany w winnicach na obszarze 3 644,15 ha. Doświadczenia różnych rodzajów produkcji z tych odmian na tym obszarze przyniosły bardzo pozytywne i zróżnicowane wyniki oraz były zgodne z wymogami specyfikacji produktu dla win objętych ChOG Castilla, a wina produkowane z tych odmian istnieje popyt.

### 4. **Dodano możliwość stosowania nazwy mniejszej jednostki geograficznej na etykiecie.**

Opis:

Dodano mniejszą jednostkę geograficzną „Campo de Calatrava” i jej granice.

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmiana ta ma charakter standardowy, ponieważ stanowi dostosowanie specyfikacji do obowiązujących przepisów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przyczyna zmiany:

W dniu 12 kwietnia 2011 r. w Dzienniku Urzędowym Kastylia-La Mancha opublikowano rezolucję regionalnego ministerstwa rolnictwa i środowiska z dnia 31 marca 2011 r. określającą i ustanawiającą zasady stosowania mniejszej jednostki geograficznej Campo de Calatrava w odniesieniu do win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Vinos de la Castilla” zgodnie z art. 118 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”).

Zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającym 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 oraz na podstawie jego art. 55 ust. 2 w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie określa się obszar przedmiotowej jednostki geograficznej.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Castilla

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

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**

1. *Wino, wino półmusujące i wino musujące, białe i różowe*

## KRÓTKI OPIS

Wina białe i różowe charakteryzują się na ogół niską zawartością alkoholu, a intensywność aromatów jest wyraźnie zaznaczona nutami owocowymi i kwiatowymi.

Wina białe są delikatne, lekkie, o umiarkowanej kwasowości, wina różowe są bardzo czyste i wyraziste, o intensywnej różowej barwie i trwałości, ich smak jest bardzo świeży i delikatny, a posmak intensywnie owocowy.

Wina półmusujące charakteryzują się świeżością i aromatem, a wina musujące – delikatnością i lekkością.

\* Limit lotny wzrasta wraz z wiekiem wina do maksymalnie 18 meq/l w przypadku win starszych niż 4 lata.

\* Maksymalna zawartość ditlenku siarki: 250 mg/l, jeżeli cukry przekraczają 5 g/l (w przypadku win innych niż musujące)

## OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

11

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

11

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

180

2. *Wino, wino półmusujące i wino musujące, czerwone*

## KRÓTKI OPIS

Wina aromatyczne, zrównoważone, ustrukturyzowane, o wyrazistej mocy taninowej i strukturze fenolowej, co nadaje winom czerwonym dużą intensywność barwy, wyrazistość i dużą złożoność.

Wina półmusujące charakteryzują się świeżością i aromatem, a wina musujące – delikatnością i lekkością.

- \* Limit lotny wzrasta wraz z wiekiem wina do maksymalnie 18 meq/l w przypadku win starszych niż 4 lata.
- \* Maksymalna zawartość ditlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli cukry przekraczają 5 g/l (w przypadku win innych niż musujące)

#### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

12

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

150

### 3. *Wino likierowe*

#### KRÓTKI OPIS

Wina bogate w niuanse i o wysokiej zawartości alkoholu.

- \* Limit lotny wzrasta wraz z wiekiem wina do maksymalnie 18 meq/l w przypadku win starszych niż 4 lata.
- \* Maksymalna zawartość ditlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli cukry przekraczają 5 g/l (w przypadku win innych niż musujące)

#### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

17,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

15

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

150

### 4. *Wino z przejrzałych winogron*

#### KRÓTKI OPIS

Na obszarze produkcji występuje wyjątkowy klimat, który charakteryzuje się dużym natężeniem światła i wysokimi temperaturami jesienią, dużym nasłonecznieniem podczas dojrzewania winogron, a także stosunkowo niską wilgotnością i niskimi opadami deszczu, co sprzyja nadmiernemu dojrzewaniu winogron, co skutkuje większą zawartością cukru resztkowego i wysoką intensywnością aromatyczną.

- \* Limit lotny wzrasta wraz z wiekiem wina do maksymalnie 18 meq/l w przypadku win starszych niż 4 lata.
- \* Limity ditlenku siarki jak w przypadku win białych, czerwonych i różowych.

## OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

15

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

12

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

## 5. **Praktyki winiarskie**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Osoby fizyczne lub prawne, lub ich grupy, które w ramach wykonywania swojego zawodu lub do celów handlowych posiadają wina pochodzące z terenu Kastylii-La Mancha, mogą używać określenia „Vino de la Tierra de Castilla” w swoim opisie, pod warunkiem że winogrona użyte do produkcji tych win pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego i odmian wskazanych w specyfikacji oraz że spełniły określone w niej wymogi.

Wina likierowe i wina musujące są w każdym przypadku zgodne z odpowiednimi zapisami w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony

10 000 kilogramów winogron z hektara

70 hektolitrów z hektara

2. Winorośle prowadzone na podporach

16 000 kilogramów winogron z hektara

112 hektolitrów z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obejmuje działki i mniejsze działki znajdujące się w gminach Kastylii-La Mancha.

## 7. **Główne odmiany winorośli**

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Wino

Nieznaczne opady i wysokie nasłonecznienie, ponad 3 500 godzin nasłonecznienia rocznie, sprzyja odpowiedniemu dojrzewaniu winogron, co prowadzi do powstania win, które wyraźnie zwiększają intensywność aromatu, z nutami owocowymi i kwiatowymi, ze względu na właściwości gleb otrzymane są delikatne i lekkie wina białe, bardzo czyste i wyraziste wina różowe o intensywnej różowej barwie i trwałości, a także wina czerwone, które są aromatyczne, zrównoważone, ustrukturyzowane, o wyrazistej mocy taninowej (między 11 i 14, a w przypadku niektórych zbiorów nawet więcej) i strukturze fenolowej, co nadaje winom czerwonym dużą intensywność barwy, wyrazistość i dużą złożoność.

### 8.2. Wino likierowe

Na obszarze geograficznym wyższe warstwy mają dużą zawartość wapienia, co powoduje powstawanie win bogatych w niuanse i o wysokiej zawartości alkoholu.

### 8.3. Gatunkowe wino musujące

Cechy klimatyczne charakteryzujące się chłodnymi nocami, dużym natężeniem światła jesienią, umiarkowanymi temperaturami i niskimi opadami umożliwiają powstanie lekkich, aromatycznych i smacznych win musujących.

### 8.4. Wino półmusujące

Właściwości gleb o niskiej zawartości materii organicznej i bogatych w wapień wpływają na właściwości win półmusujących, które mają intensywny, bogaty i zrównoważony aromat oraz owocowy posmak.

### 8.5. Wino z przejrzałych winogron

Na obszarze produkcji występuje wyjątkowy klimat, który charakteryzuje się dużym natężeniem światła i wysokimi temperaturami jesienią, stosunkowo niską wilgotnością, dużym nasłonecznieniem podczas dojrzewania winogron, a także niskimi opadami deszczu, co sprzyja nadmiernemu dojzeniu winogron, co umożliwia powstanie win o większej zawartości cukru resztkowego, wysokiej intensywności aromatu i rodzynkowym posmaku.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Należy wyraźnie wskazać nazwisko lub nazwę jednej z osób fizycznych lub prawnych lub grup osób uczestniczących w obrocie winem pochodzącym z tego obszaru i mających siedzibę w Kastylii-La Mancha, wraz z nazwą gminy, w której znajduje się ich siedziba, oraz nazwą odpowiedniej prowincji.
- Etykiety dodatkowe muszą być opatrzone rysunkiem konturu terytorium Kastylii-La Mancha.
- Jednostka geograficzna „Campo de Calatrava” może być wskazana na etykiecie jako mniejsza jednostka geograficzna niż obszar określony w ChOG Kastylii, pod warunkiem że 100 % winogron, z których wyprodukowano wino, pochodzi z następujących gmin w prowincji Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos oraz Villar del Pozo.

### Link do specyfikacji produktu

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_Pliego\\_IGP\\_CASTIL\\_LA\\_CCC\\_20210412.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_IGP_CASTIL_LA_CCC_20210412.pdf)

---