

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 215/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII**

**„Ribera del Guadiana”**

**PDO-ES-A1295-AM04**

**Data wniosku: 26.3.2021**

**1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA [RADA REGULACYJNA DS. CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA „RIBERA DEL GUADIANA”]

Organ reprezentujący interesy gospodarcze podmiotów korzystających z ChNP.

**2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

**3. Opis i uzasadnienie zmiany**

**3.1. Włączenie nowych kategorii wina**

Międzynarodowy rynek win gazowanych wzrósł w ostatnich latach o 32 % zarówno pod względem wolumenu, jak i wartości, podczas gdy na rynku win niemusujących odnotowano bardziej umiarkowane tempo wzrostu. Tempo wzrostu tego rynku w Hiszpanii szacuje się na około 10 %.

Tendencja ta jest stała na najważniejszych rynkach, co oznacza, że produkcja win gazowanych stwarza możliwość wejścia na nowe rynki.

Ta kategoria wina nie jest nieznaną na obszarze objętym nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana”, ponieważ wina gazowane są w tym regionie produkowane od lat 80. XX wieku i były przedmiotem wniosków zarówno podmiotów korzystających z nazwy pochodzenia, jak i najbardziej reprezentatywnych samorządów zawodowych w tym sektorze.

W specyfikacji wprowadzono zatem zmiany polegające na włączeniu następujących kategorii: wina musujące, gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące.

Zgodnie z przepisami UE włączenie nowych kategorii stanowi zmianę na poziomie Unii.

**3.2. Uzasadnienie związku z danym obszarem geograficznym w odniesieniu do nowych kategorii**

Aby uzasadnić włączenie nowych kategorii, należy wprowadzić zmiany w odpowiednich punktach. Warunki klimatyczne i glebowe, położenie obszaru, wiedza fachowa producentów i odmiany objęte nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana” doskonale nadają się do produkcji win musujących i półmusujących.

**3.3. Odniesienie do nowych kategorii w wymogach dotyczących pakowania i etykietowania**

Nowe kategorie zostały wymienione w tym punkcie, a informacje zostały odpowiednio zaktualizowane.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Ribera del Guadiana

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

**4. Opis wina lub win****4.1. Wino białe**

Wygląd

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym.

Odcień: o odcieniach żółtych i złotych.

Nos

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych lub aromatów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

\* Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 240 mg/l

\* Dla win białych przetwarzanych w drewnianych pojemnikach maksymalna kwasowość lotna, wyrażona jako kwas octowy, wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj. i maksymalnie 1,08 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
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)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

4.2. *Wino różowe*

## Wygląd

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym.

Odcień: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

## Nos

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

## Smak

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych lub aromatów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

\* Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 240 mg/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
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)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

4.3. *Wino czerwone*

## Wygląd

Klarowność: wino przejrzyste lub o niewielkim osadzie winnym lub obecności substancji barwiącej.

Odcień: o odcieniach od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

## Nos

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

## Smak

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych lub aromatów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

\* Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 190 mg/l

\* Dla win czerwonych przetwarzanych w drewnianych pojemnikach maksymalna kwasowość lotna, wyrażona jako kwas octowy, wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj. i maksymalnie 1,2 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
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)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

#### 4.4. Wino musujące, gatunkowe wino musujące i gatunkowe aromatyczne gatunkowe wino musujące

Wygląd

Klarowność: klarowne i jasne, bez cząstek stałych.

Odcień/ton/intensywność barwy

Wino białe:

Odcień: z odcieniami od żółtego do złotego.

Wino różowe: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Wino czerwone: o odcieniach od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

Karbonatyzacja: Wino pieni się i uwalnia ciągły strumień dwutlenku węgla w postaci małych lub średnich pęcherzyków, czasami tworząc pierścień wokół krawędzi powierzchni. Powstałe pęcherzyki są trwałe.

AROMAT

Aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

SMAK

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz lub karbonatyzacja.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

\* Minimalna zawartość dwutlenku węgla (naciśnienie wyrażone w barach): 3,0 w przypadku wina musującego, 3,5 w przypadku gatunkowego wina musującego oraz 3,0 w przypadku aromatycznego gatunkowego wina musującego.

\* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) w aromatycznych gatunkowych winach musujących: 6,0 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4.5. *Wino półmusujące, gazowane wino półmusujące*

Wygląd

Klarowność: klarowne i jasne, bez cząstek stałych.

Odcień/ton/intensywność barwy

Wino białe: z odcieniami od żółtego do złotego.

Wino różowe: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Wino czerwone: odcieniach od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

Karbonatyzacja: występuje.

AROMAT

Aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

SMAK

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz lub karbonatyzacja.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

\* Zawartość dwutlenku węgla (naciśnienie wyrażone w barach): 1–2,5.

\* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): 180–235 (i) 150–190 (ii) Maksymalna wartość dla każdej kategorii ma zastosowanie do win o zawartości cukru resztkowego przekraczającej 5 g/l, a minimalna ma zastosowanie do win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej 5 g/l lub mniej. W przypadku win półmusujących wartości określone w pkt (i) mają zastosowanie do win białych i różowych, a wartości określone w pkt (ii) mają zastosowanie do win czerwonych.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. **Praktyki enologiczne**a. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Do ekstrakcji moszczu lub wina i ich oddzielenia od wyłoków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 70 litrów wina na każde 100 kilogramów zbioru.

W przypadku produkcji win białych lub czerwonych fermentowanych w całości w beczkach, fermentacja ta musi odbywać się w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Wina „Tinto Roble” podlegają procesowi leżakowania przez 90 dni, z czego co najmniej 60 dni w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Wina „Vinos de Guarda” podlegają procesowi leżakowania przez 365 dni, z czego co najmniej 60 dni w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Czas dojrzewania będzie obliczany od dnia 1 października odpowiadającego rokowi zbiorów.

b) *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

2.

84 hektolitry z hektara

3. Odmiany czerwone

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

70 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (lewy brzeg rzeki Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafraña de los Barros oraz Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso oraz Zafrá.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (prawy brzeg rzeki Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena oraz Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés oraz Villar del Rey.
- MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías oraz Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe oraz Valdecaballeros.

7. **Odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL  
TEMPRANILLO - TINTO FINO

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Wina niemusujące (Kategoria 1)

Dzięki klimatowi śródziemnomorskiemu, który dominuje na tym obszarze geograficznym i charakteryzuje się łagodnymi średnimi temperaturami przez cały rok i niskim poziomem wilgotności, warunki są odpowiednie do produkcji winogron o zrównoważonej kwasowości, niezbyt wysokiej zawartości alkoholu i właściwej dojrzałości pod względem składników fenolowych.

Z drugiej strony istotny wpływ ma niski poziom opadów w kluczowych okresach uprawy winorośli, ponieważ zmniejsza ryzyko chorób grzybowych, co ma bezpośredni wpływ na ostateczną jakość win.

Dominującym typem gleby na tym obszarze są czerwone gleby gliniaste. Gleby te, powszechnie określane jako *barros* (błoto), składają się z osadów mykeńskich o znacznej zawartości wapienia, który nadaje glebie białawy kolor na niektórych obszarach (zwanych *caleños* ze względu na zawartość wapna w glebie).

Warunki te pozwalają na otrzymanie czerwonych win bogatych w taniny i substancje barwiące, o dobrej zawartości alkoholu, odpowiedniej kwasowości oraz owocowym profilu aromatycznym.

Wina białe i różowe są łagodne i dobrze wyważone, mają bardzo specyficzny charakter – owocowy i aromatyczny – oraz charakteryzują się wysokim poziomem średniej kwasowości.

### 8.2. Wina musujące i półmusujące (kategorie 4, 5, 6, 8 i 9)

Warunki glebowe i klimatyczne na tym obszarze miały również wpływ na sposób, w jaki plantatorzy obchodzili się z winoroślą, którą tradycyjnie cięto „na głowę”, bez nawadniania, przy niskiej gęstości obsady i ograniczonej liczbie zabiegów ochrony roślin.

Wina musujące i półmusujące produkowane są z win *cuvée*, głównie z odmian winorośli Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta i Tempranillo, które wykazują właściwości opisane w poprzednim punkcie. Wina te zwykle produkowane są przy użyciu „metody tradycyjnej” i są bardzo łagodne i wyważone o intensywnych aromatach.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Niezależnie od rodzaju opakowania, w którym wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana” są dopuszczone do konsumpcji, etykiety zgodnie z warunkami ustanowionymi w obowiązujących przepisach wspólnotowych muszą zawierać chroniony termin.

— PAKOWANIE WIN: wina Crianza, Reserva i Gran Reserva mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych opakowaniach.

— SYSTEMY ZAMYKANIA: w przypadku win leżakujących należy stosować system zamykania w postaci korków. W przypadku win niepoddawanych leżakowaniu systemy zamykania inne niż korki mogą być dozwolone, o ile Rada Regulacyjna uzna, że nie mają one niekorzystnego wpływu na jakość lub prestiż win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

— ETYKIETOWANIE WIN: w przypadku gatunkowych win musujących można stosować oznaczenia „Premium” i „Reserva”.

### Link do specyfikacji produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>