

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 453/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Ribera del Júcar”

PDO-ES-A0049-AM03

Data przekazania informacji: 17 września 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Eliminacja maksymalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w charakterystyce win

Opis produktu :

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu została usunięta ze wszystkich rodzajów wina.

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

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy, ponieważ jest dostosowaniem parametrów analitycznych. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Usunięcie maksymalnej rzeczywistej zawartości alkoholu wynika głównie z faktu, że ze względu na zmianę klimatu następuje średni wzrost temperatur, co podnosi stopnie Baumé w winogronach, tj. dojrzałość alkoholową, a jeżeli ma zostać osiągnięta równowaga między dojrzałością alkoholową a dojrzałością fenolową, konieczne jest dokonywanie późnych zbiorów, co zwiększa moc win.

2. Zmniejszenie minimalnej całkowitej kwasowości w charakterystyce win.

Opis:

Dla wszystkich rodzajów wina minimalną kwasowość całkowitą zmniejsza się do 4,00 g/l.

Pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Niniejsza zmiana ma charakter standardowy, ponieważ jest dostosowaniem parametrów analitycznych. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Biorąc pod uwagę cechy charakterystyczne tego obszaru, zmiana klimatu, a co za tym idzie wyższe średnie temperatury, a także mniej inwazyjne modele produkcji, doprowadziły do powszechnego spadku kwasowości we wszystkich odmianach winorośli. W rezultacie wina charakteryzują się niższymi poziomami kwasowości ogólnej. Ulega ona dalszemu zmniejszeniu podczas długiego przechowywania win w beczkach ze względu na wytrącanie soli kwasu winowego. W związku z tym wobec coraz późniejszych zbiorów, aby osiągnąć równowagę między dojrzałością alkoholową a fenolową, uzasadnione jest zmniejszenie minimalnej kwasowości całkowitej do 4,00 g/l wyrażonej jako kwas winowy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **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 związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Konieczne jest określenie, w jaki sposób wyrażane są wartości parametrów analitycznych wina (cukry i kwasowość lotna).

4. **Uzupełnienie o nowe odmiany**

Opis:

Dodano białe odmiany Pardillo/Marisancho i Chardonnay oraz odmiany czerwone Garnacha tinta, Garnacha Tintorera i Monastrell.

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 nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Włączenie tych odmian jest uzasadnione potrzebą dostosowania specyfikacji ChNP Ribera del Júcar do potencjału uprawy winorośli na obszarze produkcji oraz potrzebą rozszerzenia oferty win, zarówno w tradycyjnych, jak i bardziej aktualnych odmianach.

Zgodnie z rejestrem winnic dla obszaru produkcji zarówno odmiana Pardillo/Marisancho, jak i odmiana Chardonnay, są od lat obecne na wyznaczonym obszarze. Włączenie tych odmian oznaczałoby wzrost potencjału uprawy winorośli o 6,83 %, i spowodowałyby objęcie 96,70 % odmian białych na obszarze produkcji. Włączenie odmian Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Monastrell, które znajdują się w rejestrze winnic na obszarze produkcji, o średnim wieku 10 lat, zwiększyłoby potencjał uprawy winorośli na obszarze produkcji o 12,74 % i spowodowałyby objęcie 99,00 % odmian czerwonych na obszarze produkcji.

Praca plantatorów winorośli i techników, zarówno pracujących w terenie, jak i enologów, a także doświadczenie związane z różnorodną produkcją tych odmian w winnicach na tym obszarze, przynoszą bardzo pozytywne i wyróżniające się wyniki, które wraz z charakterystyką gleby, cechami klimatu, opadami deszczu i wysokością są zgodne z wymogami specyfikacji dla win objętych ChNP Ribera del Júcar, co powoduje popyt na wina butelkowane tych odmian.

5. **Dodano wykorzystanie jednostki geograficznej większej niż obszar produkcji.**

Opis:

Jednostkę geograficzną „Cuenca” uznaje się za większą jednostkę geograficzną niż obszar produkcji, odpowiadającą nazwie obszaru administracyjnego prowincji, w której znajduje się cały wyznaczony obszar.

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

Zmiana ta ma charakter standardowy, ponieważ stanowi dodanie jednego elementu do etykiety, zgodnie z art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33, chociaż przewiduje możliwość wskazania innej nazwy geograficznej, ale nie pociąga za sobą zmiany chronionej nazwy „RIBERA DEL JÚCAR”, a oznaczenie większej jednostki geograficznej ma charakter uzupełniający, co zapewnia konsumentowi dodatkowych informacji na temat pochodzenia produktu. Ponadto ta opcjonalna informacja na etykiecie w żadnym wypadku nie stanowi ograniczenia w zakresie wprowadzania do obrotu, w związku z czym uznaje się, że zmiana ta nie należy do żadnego z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Celem umieszczenia tych informacji na etykietach jest uzupełnienie i poszerzenie informacji na temat pochodzenia win. Takie informacje będą promować wizerunek win wśród konsumentów.

6. **Zaktualizowano odniesienie do przepisów i zatwierdzone jednostki certyfikujące.**

Opis:

Nieaktualne odniesienia do przepisów zastępuje się aktualnymi odniesieniami, podobnie jak informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

Pkt 8 i 9 specyfikacji produktu zostają zatem zmienione, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

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.

Uzasadnienie:

W pkt 8 akapity 2 i 3 oraz w pkt 9.2 akapity 3 i 9 specyfikacji produktu odniesienia do uchylonych rozporządzeń zastąpiono odniesieniem do obowiązujących rozporządzeń.

Wykaz jednostek certyfikujących w pkt 9.1 został zaktualizowany.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Ribera del Júcar

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe i różowe, wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wina białe mają barwę bladożółtą i mogą wykazywać zielonkawy lub bursztynowy odcienie. Ich aromat jest wyrazisty i owocowy. Mają trwałą, łagodny smak oraz harmonijny i owocowy posmak.

Wina różowe mają w całej gamie różową barwę, o podstawowych aromatach i umiarkowanej wyrazistości.

* 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):

10,5

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

8,33

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

130

2. *Wino białe i różowe, słodkie*

KRÓTKI OPIS

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.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

8,33

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

130

3. *Młode wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wino ma głęboką barwę wiśniową, o pięknej szacie z opalizującym fioletowym połyskiem, przy czym odcienie czerwone i fioletowe przeważają nad żółtymi.

Wino ma czysty aromat o średniej intensywności, z przewagą zapachu owoców, zwłaszcza czerwonych owoców. W aromacie retronosowym ponownie pojawiają się nuty owocowe o średniej intensywności.

Ma intensywny i wyrazisty smak. Charakteryzuje się średnim i pełnym posmakiem.

* 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

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

13

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

130

4. *Wino czerwone Tradition, Crianza i Reserva*

KRÓTKI OPIS

Dominuje barwa czerwona i fioletowa nad odcieniami żółtymi. Wina Crianza i Reserva mają kolor od rubinowoczerwonego do wiśniowoczerwonego z odcieniami koloru czerwonej cegły.

Intensywny i nieskazitelny aromat. Kombinacje aromatyczne między nutami kwiatowymi, pikantnymi, balsamicznymi, prażonymi i warzywnymi. W dojrzałych winach wyczuwalne nuty dojrzałych czerwonych owoców.

Wina te są zrównoważone i charakteryzują się harmonijnymi odczuciami smakowymi i dotykowymi oraz średnią zawartością tanin połączoną z miękkością i aksamitnością. Mają długi i intensywny posmak. Wina przechowywane w drewnie mają intensywny, czysty i jedwabny, prażony i waniliowy smak z nutami pieprzu i kakao.

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

** Maksymalna kwasowość lotna: może przekroczyć 2 meq/l, czyli powyżej 11 % rocznie, do 20 meq/l.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna kwasowość ogólna:

4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

15

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

130

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win białych fermentacja musi odbywać się w temperaturze od 15 °C do 22 °C. Jeśli maceracja jest przeprowadzana, musi trwać od 1 do 6 dni.

W przypadku win różowych maceracja moszczu ze skórką nie może trwać dłużej niż 36 godzin. Moszcz musi być fermentowany w formie czystej, bez skórek w temperaturze poniżej 22°C.

W przypadku win czerwonych maceracja i fermentacja trwają co najmniej 4 dni, w temperaturze nie wyższej niż 28°C w przypadku win młodych i 30°C w przypadku pozostałych win. Wino może dojrzewać w kadziach lub beczkach, przez okres co najmniej 4 miesięcy w drewnianych kadziach znanych „tina” o pojemności od 5 000 do 20 000 litrów lub przez okres co najmniej 2 miesięcy w dębowych beczkach.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Winorośle prowadzone w formie kielicha lub w formie korony

10 140 kilogramów winogron z hektara

75 hektolitrów z hektara

2. Winorośle prowadzone na podporach

12 170 kilogramów winogron z hektara

90 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Znajduje się w południowo-zachodniej części prowincji Cuenca na następujących obszarach miejskich:

— Casas de Benítez

— Casas de Fernando Alonso

— Casas de Guijarro

— Casas de Haro

— El Picazo

— Pozoamargo

— Sisante

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

Obszar, na którym rzeka Júcar wyrzeźbiła przełom, który przerywa monotonię równiny i powoduje wyższe opady deszczu niż w okolicach. Teren ten charakteryzuje się nieckami jezior na wysuszonych terenach bagiennych, zawierającymi piaski i glinę solonośną oraz materię organiczną, żwir i kamienie, głównie z wapienia dolomitowego, połączone gliną.

Wina czerwone są lekko cierpkie, łagodne i głębokie z idealną równowagą między zawartością tanin a kwasowością, a ich barwa waha się od wiśniowoczerwonej do rubinowej z niebieskimi i fioletowymi odcieniami. Ich zapach jest złożony i owocowy. Wina białe mają doskonały smak, są zrównoważone i pełne oraz zachowują równowagę między kwasowością a harmonią.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Ribera del Júcar” jednostka geograficzna „Cuenca” może być wykorzystywana jako największa jednostka geograficzna odpowiadająca nazwie prowincji, w której znajduje się cały obszar produkcji, w celu lepszego określenia lokalizacji obszaru produkcji.

Oznaczenie to umieszcza się na etykiecie odpowiedniego wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Ribera del Júcar” czcionką mniejszą niż czcionka nazwy wina.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JU_CAR_CCC_20210222.pdf
