

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 69/15)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Manchuela”

PDO-ES-A0046-AM03

Data przekazania informacji: 18 listopada 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

- 1. Terminologia używana do określenia parametrów analitycznych dla cukru resztkowego została dostosowana 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 „cukier resztkowy” otrzymuje brzmienie: „całkowita zawartości cukrów wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Zmiana dotyczy pkt 2.1.1 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ma na celu dostosowanie terminologii używanej do określenia cech fizycznych i chemicznych. Nie prowadzi ona do zmian produktu końcowego, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

zapewnienie zgodności z ww. przepisami.

- 2. Włączenie sekcji dotyczącej wina czerwonego**

Opis:

Dodano kategorię wina czerwonego. Z sekcji „Wina czerwone starsze niż jeden rok, »Crianzas«, »Reservas« i »Gran Reserva«” usunięto odniesienie do win starszych niż jeden rok, i obecnie otrzymuje ona brzmienie „Wina czerwone, »Crianzas«, »Reservas« i »Gran Reserva«”. Powodem tej zmiany jest produkcja kategorii wina, które ma cechy analityczne określone w sekcji młodych win czerwonych, lecz cechy organoleptyczne odmienne zarówno od cech młodych win czerwonych, jak i win czerwonych sklasyfikowanych jako „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”. Dodano zatem szczególne cechy organoleptyczne tej kategorii win czerwonych.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. 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.

Uzasadnienie

Obecny rynek wina wymaga produkcji win o szczególnych cechach, które nie były przewidziane w specyfikacji. Od kilku lat prowadzi się doświadczenia z tego rodzaju winami. Wewnętrzny panel degustacyjny nazwy pochodzenia „Manchuela” uważa, że wino o tej nazwie posiada cechy i profil przedstawione w opisie związku dla win objętych nazwą pochodzenia „Manchuela”.

3. Przegląd parametrów analitycznych

Opis

Ograniczenie minimalnego limitu barwy dla win czerwonych. Na obszarze produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Manchuela” występują różne odmiany winorośli. Z jednej strony obecna jest odmiana Garnacha Tintorera, która naturalnie daje wina o bardzo wysokim potencjale barwy. Z drugiej strony stosowane są odmiany Monastrell i Garnacha Tinta, z których uzyskuje się łagodniejsze wina o średniej intensywności barwy.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W ciągu ostatnich dziesięciu lat na rynku występował popyt głównie na wina jednodmianowe, które mają bardziej owocowy charakter, z myślą o nowych pokoleniach klientów zaznajamiających się z kulturą wina.

Specjaliści we wszystkich wytwórniach wina muszą mieć niezbędne narzędzia do wytwarzania win, które są atrakcyjne dla rynków krajowych i międzynarodowych, a jednocześnie zachowują cechy obszaru produkcji i odmian winogron.

Ograniczenie minimalnej intensywności barwy win czerwonych nie prowadzi do obniżenia ich jakości, a przeciwnie – pozwala wykorzystać potencjał różnych odmian winogron występujących na obszarze produkcji do wytwarzania win bardziej subtelných, złożonych i atrakcyjnych.

4. Ponowne określenie właściwości organoleptycznych

Opis

Zmieniono brzmienie opisu właściwości organoleptycznych.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmianą tą dostosowuje się właściwości organoleptyczne produktu w taki sposób, aby można było lepiej je ocenić w drodze analizy sensorycznej. Nie prowadzi ona do zmian produktu, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami środowiskowymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

Wdrożenie normy UNE-EN-ISO 17065 do celów certyfikacji wymusza zmianę opisu organoleptycznego win objętych chronioną nazwą pochodzenia. Celem jest powiązanie cech z deskryptorami, które mogą podlegać ocenie panelu sensorycznego pod kątem spełniania kryteriów ustanowionych w normie UNE-EN-ISO 17025.

5. Definicja właściwości organoleptycznych po włączeniu kategorii win czerwonych

Opis

Z uwagi na dodanie nowej kategorii wina należy zdefiniować jego właściwości organoleptyczne.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Opis nowej kategorii wina włączonej do ChNP.

6. **Dostosowanie szczególnych praktyk enologicznych dotyczących win białych i czerwonych**

Opis

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu.

Pkt 3.1. Wina białe: usunięto wymóg wytwarzania win w zbiornikach ze stali nierdzewnej, ponieważ w regionie Manchuela wina produkuje się w innych rodzajach kadzi. Wyjątkowa jakość wytwarzanych win nie ulega zmianie.

Pkt 3.4. Młode wina czerwone: usunięto wyrazy „bez skórki”, ponieważ stwierdzono, że obecność skórki [w czasie fermentacji] nie prowadzi do pogorszenia jakości tych win.

Pkt 3.5. Dodano praktyki enologiczne dotyczące wina czerwonego. W wyniku zmiany kategorii win i dodania wina czerwonego uściślono praktyki enologiczne.

Pkt 3.13. Dodano praktyki enologiczne dotyczące wina lodowego. Wino lodowe może być białe, różowe i czerwone i może mieć różne style ujęte w specyfikacji – może być młode, leżakowane w dębowych beczkach, dojrzałe lub fermentowane w beczkach. Wina te mogą być wytwarzane z dowolnej odmiany dopuszczonej w specyfikacji nazwy pochodzenia „Manchuela”.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W Manchueli od kilku lat rozwija się produkcja win lodowych. Wewnętrzny panel degustacyjny nazwy pochodzenia „Manchuela” uznał, że ten rodzaj wina może zostać włączony do wykazu win objętych przedmiotową specyfikacją. Wynika to z wysokiej jakości i wyrazistości odmiany winogron, z której te wina są wytwarzane.

7. **Dodanie odmian winogron Tardana, zwanej również Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca i Touriga Nacional**

Opis

Dodano następujące odmiany wykorzystywane do wytwarzania win: Tardana, zwana również Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca i Touriga Nacional.

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

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

Wyżej wymienione odmiany są uprawiane na obszarze Manchuela od kilku lat. Dowiedziono, że z odmian Tardana, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca i Touriga Nacional wytwarza się wina o wysokiej jakości. Wewnętrzny panel degustacyjny nazwy pochodzenia „Manchuela” od lat monitoruje rozwój i jakość tych win. Dowiedziono, że wina mają jakość wymaganą w specyfikacji, co oznacza, że wymienione odmiany winorośli mogą być dodane do wykazu dopuszczonych odmian nazwy pochodzenia „Manchuela”.

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

Opis

W pkt 8 akapit pierwszy, drugi i trzeci oraz w pkt 9.2 akapit trzeci i dziewiąty odniesienie do uchylonych rozporządzeń zastąpiono odniesieniem do obowiązujących rozporządzeń.

Zmiana dotyczy pkt 8 i 9.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: standardowa

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

Uzasadnienie:

Aktualizacja odniesień do przepisów.

9. **Zmiana przepisów dotyczących etykietowania w celu dodania wyrażenia „Vino de Hielo” [wino lodowe] i usunięcia dwóch określeń tradycyjnych**

Opis

Termin „Vino de Hielo” dodano w odniesieniu do wina wytwarzanego w warunkach opisanych w pkt 3.13 specyfikacji. Parametry analityczne tego wina są określone w odniesieniu do różnych rodzajów wina. Wino lodowe może być białe, różowe lub czerwone i mieć różne style określone w specyfikacji – może być młode, leżakowane w dębowych beczkach, dojrzałe lub fermentowane w beczkach. Usunięto określenia tradycyjne „Superior” i „Rancio” [długo leżakowane].

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Standardowa zmiana.

Zmiana nie prowadzi do zmian produktu końcowego, który zachowuje właściwości i profil w wyniku interakcji między warunkami naturalnymi i czynnikami ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Określenie warunków używania określenia „Vino de Hielo” i usunięcie nieużywanych określeń.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Manchuela

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. Wino białe, wino białe fermentowane w beczce i wina różowe, wytrawne

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina białe mają żółtą barwę, która nie przechodzi w odcień bursztynowy. Są klarowne i jasne, pełne pierwotnych aromatów.

Wina fermentowane w beczkach są klarowne z pierwotnymi aromatami o średniej intensywności, zrównoważonymi aromatami z beczki. W posmaku wyczuwalne są aromaty pierwotne i aromaty beczki.

Wina różowe obejmują cały zakres koloru różowego. Są klarowne i przejrzyste. Aromaty pierwotne. Zrównoważone, mogą mieć dość wyrazistą kwasowość i/lub cierpkość.

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

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
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)	

2. Wino białe, wino białe fermentowane w beczce i wina różowe, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd i aromat tych win przypomina wygląd i aromat innych win wytrawnych tego samego typu. Zrównoważone smaki, możliwość wyrazistej kwasowości lub cierpkości, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna.

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

* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
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)	

3. *Wina czerwone: młode, fermentowane w beczkach, leżakowane w beczkach dębowych, z maceracją węglową i czerwone, wytrawne*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone z charakterem. Ich barwa waha się od odcieni fioletu do pomarańcza, brązu i rubinu. Aromaty obejmują czyste aromaty pierwotne i warzywne, mają bogatą strukturę, długi finisz i mocny smak.

Wina fermentowane w beczkach są klarowne z pierwotnymi aromatami o owocowych i/lub kwiatowych nutach, o średniej intensywności, zrównoważone aromatami z beczki. W posmaku wyczuwalne są aromaty pierwotne i aromaty beczki.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- * Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Wina czerwone „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina dojrzałe mają czerwony kolor, który może mieć lekki odcień jasnego brązu lub ochry na obwódce. Aromaty pierwotne i trzeciorzędowe są wyraźne i mogą obejmować aromaty konfitury. Klarowne i zrównoważone w ustach, o średniej lub wysokiej zawartości tanin, długim i łagodnym posmaku.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 160 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest ≥ 5 g/l

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

5. *Gatunkowe musujące wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina są białe lub różowe. Są klarowne i jasne, z pianką zawierającą małe i utrzymujące się bąbelki. Aromaty pierwotne i/lub wtórne. Określone nuty mogą pojawić się w związku z ewentualnym leżakowaniem wina w beczce. W ustach wino jest zrównoważone, o średniej długości, z posmakiem pierwotnych i/lub wtórnych aromatów.

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

* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe: krótka maceracja na zimno i osadzanie. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze, poniżej 18 °C w zbiornikach lub beczkach dębowych, całkowicie lub częściowo (co najmniej 75 %).

Wina różowe: maceracja przez okres od 4 do 12 godzin w temperaturze poniżej 24 °C. Osadzanie i powolna fermentacja przez co najmniej pięć dni w kontrolowanej temperaturze poniżej 18 °C.

Wina czerwone: maceracja z zachowaniem kontaktu ze skórką przez co najmniej 48 godzin w kontrolowanej temperaturze poniżej 28 °C. Wyjmowanie z kadzi i odciskanie, dalsza fermentacja w temperaturze poniżej 25 °C.

Wino lodowe: winogrona muszą zostać zebrane w temperaturze na krzewach winorośli wynoszącej minus 5 °C lub niższej, tj. muszą być zmrożone. Są wyciskane w stanie zmrożonym, bez wcześniejszego odszypułkowania.

Dojrzewanie w beczkach.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

7 860 kg winogron z hektara

2. Białe odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

55 hektolitrow z hektara

3. Czerwone odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

6 430 kg winogron z hektara

4. Czerwone odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

45 hektolitrow z hektara

5. Białe odmiany winorośli, palikowane
11 430 kg winogron z hektara
6. Białe odmiany winorośli, palikowane
80 hektolitrow z hektara
7. Czerwone odmiany winorośli, palikowane
10 000 kg winogron z hektara
8. Czerwone odmiany winorośli, palikowane
70 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Geograficznie obszar obejmuje terytorium w południowo-wschodniej prowincji Cuenca oraz północno-zachodniej części prowincji Albacete, między rzekami Júcar i Cabriel.

7. **Główne odmiany winorośli**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. **Opis związku lub związków**

Obszar produkcji leży między dwiema dolinami rzek. Charakteryzuje się gliniastymi glebami na osadach wapiennych z dwóch rzek. Temperatury są wysokie, prawie bez opadów między majem a wrześniem, przy wielogodzinnym nasłonecznieniu. Wszystkie te czynniki doprowadziły do powstania lokalnej odmiany Bobal. Rezultatem są wina o delikatnej i wyrazistej intensywności aromatów, z nutami owocowymi i kwiatowymi, doskonałą kwasowością i dużą intensywnością barwy. Wina bez długiej maceracji nie tracą swojego intensywnego koloru ze względu na zawartość polifenoli, niski poziom pH i wysoki indeks IPT [wskaźnik całkowitej zawartości polifenoli], co wyróżnia je spośród innych win.

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

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP „Manchuela” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi określenia: „Premium” i „Reserva”.

Jeżeli wina zostały wyprodukowane w sposób opisany w pkt 3.13, można użyć określenia „Vino de Hielo”. Parametry analityczne tego wina są określone w odniesieniu do różnych rodzajów wina. Wino lodowe może być białe, różowe lub czerwone i mieć różne style określone w specyfikacji – może być młode, leżakowane w dębowych beczkach, dojrzale lub fermentowane w beczkach.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf