

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2019/C 316/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Priorat/Priorato”**Numer referencyjny: PDO-ES-A1560-AM02****Data złożenia wniosku: 6.11.2014****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia**2.1. Rozszerzenie zakresu definicji wina „rancio”**

Opis:

Rozszerzono zakres definicji wina „rancio”, aby objęła ona definicję wina słodkiego „rancio”, tj. wina „rancio” z zawartością cukru resztkowego, wyrażoną jako glukoza i fruktoza łącznie, wynoszącą co najmniej 45 g/l.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.1.2 lit. a) specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu. Jeżeli chodzi o pkt 2.4 jednolitego dokumentu, zmiana polega na przerezegowaniu informacji dotyczących aromatu wina w powiązaniu z jego właściwościami organoleptycznymi.

Uzasadnienie:

Rozróżnienia tego nie dokonano w oparciu o szczególne warunki produkcji, lecz raczej z zamiarem skorygowania definicji produktu końcowego zgodnie z uzyskanym poziomem cukru, a tym samym dostarczenia konsumentowi dokładniejszych informacji w opisie produktu.

2.2. Lepsze zdefiniowanie naturalnego wina słodkiego

Opis:

Do definicji dodaje się następujące zdanie: „Fermentacja tych win może zostać zakończona poprzez dodanie alkoholu pochodzenia winnego, jeżeli co najmniej 7 % obj. uzyskano w sposób naturalny”.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.1.2 lit. e) specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Celem jest doprecyzowanie definicji naturalnego wina słodkiego poprzez dodanie do niej warunków, które muszą zostać spełnione, jeżeli w trakcie produkcji dodaje się alkohol pochodzenia winnego.

2.3. Dodanie nowego rodzaju wina

Opis:

Dodano wino z przejrzałych winogron. W ramach tej kategorii określono, że „vimblanc” jest produktem tradycyjnym produkowanym w niektórych wsiach na obszarze objętym nazwą pochodzenia, takich jak La Morera de Montsant lub Scala Dei. Uzyskuje się je z czerwonej odmiany garnacha, a dawniej wytwarzano je w drodze fermentacji w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 100 litrów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

W związku z powyższym do specyfikacji dodano pkt 2.1.3 oraz zmieniono pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Celem jest rozszerzenie ochrony na wina słodkie produkowane bez dodatku alkoholu pochodzenia winnego, które nie osiągają minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w wysokości 15 % obj. zgodnie z wymogami dotyczącymi naturalnych win słodkich.

2.4. *Dodanie minimalnej rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu w winach czerwonych*

Opis:

Minimalna (rzeczywista i całkowita) zawartość alkoholu w winie czerwonym określona w opisie wina, wskazana w pkt 2.1.1 lit. b) specyfikacji, została dodana do punktu dotyczącego analitycznych cech charakterystycznych.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.2.1 specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Ponieważ dla każdego rodzaju produktu objętego ChNP należy określić maksymalną rzeczywistą i całkowitą zawartość alkoholu, błędem było, że zawartość ta nie została uwzględniona w odniesieniu do win czerwonych. Błąd ten został skorygowany.

2.5. *Dodanie analitycznych cech charakterystycznych nowego rodzaju wina*

Opis:

Ze względu na dodanie win z przejrzalych winogron dodano również analityczne cechy charakterystyczne tych win w celu określenia ich parametrów analitycznych (rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu, kwasowości lotnej, kwasowości ogólnej, cukrów resztkowych i dwutlenku siarki).

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.2.3 specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Ponieważ dla każdego rodzaju produktu objętego ChNP należy określić wartości dopuszczalne tych parametrów, ilekroć nowe rodzaje win są włączane do specyfikacji, należy określić ich analityczne cechy charakterystyczne.

2.6. *Poprawiony profil organoleptyczny win likierowych*

Opis:

Dodano i szczegółowo opisano organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win pod względem wyglądu, aromatu i smaku.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.3.2 specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby móc zweryfikować zgodność ze specyfikacją organoleptycznych cech charakterystycznych określonych dla produktu, wymagany jest jak najbardziej szczegółowy opis.

2.7. *Dodanie organoleptycznego opisu wina słodkiego „rancio”*

Opis:

Ponieważ do specyfikacji dodano wino słodkie „rancio”, w punkcie dotyczącym organoleptycznych cech charakterystycznych win „rancio” dodano informacje dotyczące tego szczególnego rodzaju wina. W tym przypadku celem jest określenie parametrów organoleptycznych produktów tego rodzaju zgodnie z wcześniej podanymi informacjami i wynikami uzyskanymi zarówno w analizach sensorycznych przeprowadzonych przez Radę Regulacyjną ChNP „Priorat”, jak i w badaniu organoleptycznych cech charakterystycznych win tego rodzaju.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.3.2 lit. a) specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Specyfikacje ChNP muszą zawierać organoleptyczny opis wszystkich produktów objętych ChNP.

2.8. Dodanie organoleptycznego opisu wina z przejrzalnych winogron

Opis:

Ze względu na dodanie win z przejrzalnych winogron dodano również organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win. W tym przypadku celem jest określenie parametrów organoleptycznych produktów tego rodzaju zgodnie z wcześniej podanymi informacjami i wynikami uzyskanymi zarówno w analizach sensorycznych przeprowadzonych przez Radę Regulacyjną ChNP „Priorat”, jak i w badaniu organoleptycznych cech charakterystycznych win tego rodzaju.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2.3.3 specyfikacji oraz pkt 2.4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Specyfikacje ChNP muszą zawierać organoleptyczny opis wszystkich produktów objętych ChNP.

2.9. Nowa pozycja w punkcie dotyczącym oznaczeń oraz usunięcie niektórych oznaczeń

Opis:

Przeniesiono pkt 2.4 specyfikacji („Oznaczenia dotyczące dojrzewania lub produkcji”). Obecnie jest to nowa lit. C) w pkt 8.3 specyfikacji.

Ponadto usunięto definicje oznaczeń Crianza, Reserva i Gran Reserva. Wynika to z faktu, że oznaczenia te są już uregulowane jako określenia tradycyjne, i dlatego nadal figurują one w pkt 8.5 specyfikacji.

W związku z powyższym zmieniono pkt 2.4 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Treść przeniesionego punktu nie stanowi opisu produktu, lecz raczej określenie warunków stosowania niektórych oznaczeń na etykiecie. Kwestię tę reguluje zatem nowa litera w pkt 8.3 („Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania. Prezentacja i etykietowanie produktów”).

Ze specyfikacji usunięto definicje trzech określeń tradycyjnych, aby zapewnić poszanowanie tradycyjnych oznaczeń charakterystycznych dla wyznaczonego obszaru. Odnośne trzy oznaczenia nie są powiązane z tradycyjnymi oznaczeniami obszaru, o czym świadczy brak historycznych powiązań z winami „Priorat”.

2.10. Zmiany w praktykach związanych z uprawą

Opis:

Usunięto sformułowanie odnoszące się do liczby oczek na winorośl.

Ponadto brzmienie pierwotnego tekstu specyfikacji dostosowano w taki sposób, aby wyraźnie odnosiło się do konieczności stosowania praktyk rolniczych mających na celu zachowanie wyjątkowego charakteru win oraz poszanowanie produktów tradycyjnych z obszaru produkcji win objętych nazwą pochodzenia.

Ponadto zmieniono sformułowanie odnoszące się do praktyki nawadniania w jedynym i wyłącznym celu, jakim jest dopuszczenie stosowania tej praktyki jako środka zapewniającego dobry stan winorośli i winogron.

Co więcej, zwiększono minimalną gęstość sadzenia z 2 500 do 3 000 roślin na hektar w przypadku nowo obsadzanych działek.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 3 specyfikacji („Praktyki związane z uprawą”) oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Zniesiono kontrole oczek w celu racjonalizacji wskaźników dotyczących uzyskiwania produktów najwyższej jakości. Badania dotyczące szacowania i kontroli wydajności winnic wykazują, że liczba oczek musi być proporcjonalna do zdrowotności każdej winorośli rozpatrywanej indywidualnie, a nie w ujęciu ogólnym. Dążenie do uzyskania winorośli najlepszej jakości, które na ogół wiąże się z ograniczeniem plonów winorośli, musi się opierać na zróżnicowanym podejściu zależącym od odmiany, działki i roku oraz oceny specyficznej sytuacji danej winnicy. Jakość można również kontrolować przy użyciu technik innych niż ograniczanie liczby oczek, ale ukierunkowanych na ten sam cel.

Przepisy dotyczące nawadniania zmieniono w jedynym i wyłącznym celu, jakim jest dopuszczenie stosowania tej praktyki jako środka zapewniającego dobry stan winorośli i winogron.

Gęstość sadzenia zwiększono zgodnie z zarejestrowanymi danymi dotyczącymi winorośli na obszarze produkcji win objętych nazwą pochodzenia oraz zgodnie z aktualnymi badaniami w tym zakresie, które uwzględniają jakość uzyskanych winogron i koncentrują się na uprawie wysokiej jakości winogron przy zachowaniu optymalnej jakości plonów.

2.11. Różne ustalenia dotyczące produkcji win, które będą oznaczone nazwą mniejszej jednostki geograficznej

Opis:

Aby wino mogło być oznaczone nazwą jednej z dwunastu mniejszych jednostek geograficznych określonych w specyfikacji, należy je produkować i poddawać procesowi dojrzewania w osobnych miejscach w wytwórni wina.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 3 specyfikacji („Metody produkcji”) oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby móc zweryfikować – ze względów związanych z identyfikowalnością – odniesienia do mniejszych jednostek geograficznych na etykiecie, niezbędne jest dokonanie tego rozróżnienia w procesie produkcji.

2.12. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis:

Działka 99 w strefie 2 w gminie Falset została włączona do wykazu gruntów należących do gospodarstw, które wchodziły w skład obszaru produkcji win „Priorat” objętych ChNP.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 4.1 specyfikacji oraz pkt 2.6 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

W momencie przekazywania informacji na potrzeby aktualnej specyfikacji gospodarstwo to nie było włączone do obszaru produkcji z powodu błędu pisarskiego (omyłki pisarskiej). Jak wynika z danych z map dostępnych na obszarze produkcji win objętych nazwą pochodzenia oraz z geografii obszaru, działka będąca przedmiotem tej zmiany doskonale wpisuje się w granice obszaru produkcji i cechują ją odpowiednie aspekty klimatyczne i geologiczne, o czym świadczy obecność gleb typowych dla pozostałej części obszaru produkcji win objętych nazwą pochodzenia. Dokładniej rzecz ujmując, działka położona jest w centralnej części gminy Falset, w której produkuje się wina objęte ChNP „Priorat”. Obejmuje ona obszary wyraźnie zorientowane na południe, które charakteryzują się występowaniem hornfelsów – bardzo rozdrobnionych ze względu na wysoki poziom metamorfizmu kontaktowego – oraz takich samych gleb jak na innych działkach na obszarze produkcji.

2.13. Wytyczenie granic dwunastu mniejszych jednostek geograficznych

Opis:

Dodano pkt 4.2 specyfikacji, w którym wymieniono nazwy i wskazano granice dwunastu mniejszych jednostek geograficznych. Dzięki tej zmianie producenci zarejestrowani w mniejszych jednostkach geograficznych uzyskali prawo do stosowania odpowiedniej nazwy podczas prezentacji produktu i na jego etykiecie, o ile wyrażą taką wolę.

W związku z powyższym dodano odpowiednio pkt 4.2 specyfikacji oraz zmieniono pkt 2.9 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Należy zdefiniować każdą jednostkę, tak aby nazwy odnoszące się do mniejszych jednostek geograficznych mogły być stosowane podczas prezentacji produktu i na jego etykiecie.

Dawniej produkty objęte ChNP były czasami oznaczone nazwą miejscowości ich pochodzenia. Aby uregulować to prawo do stosowania nazw odnoszących się do mniejszej jednostki geograficznej, należy jasno, dokładnie i szczegółowo określić granice i nazwę każdej mniejszej jednostki geograficznej, tak aby można było stosować nazwę do wszystkich produktów objętych ChNP (w razie potrzeby), a także wyraźnie określić ich pochodzenie.

2.14. Dodanie nowej odmiany

Opis:

Odmianę viognier dodano do wykazu zatwierdzonych odmian jako odmianę drugorzędą.

W związku z powyższym zmieniono pkt 6 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Zgodnie ze sprawozdaniem na temat edaficznych, klimatycznych i agronomicznych właściwości odmiany viognier objętej kwalifikowaną nazwą pochodzenia „Priorat” i jej zdolności adaptacyjnych na polach doświadczalnych odmianę tę dodano do wykazu zatwierdzonych odmian. W tym celu wzięto pod uwagę właściwości edaficzne, klimatyczne i wynik agronomiczny odmiany viognier oraz jej zdolność adaptacyjną na polach doświadczalnych objętych ChNP „Priorat”. Uwzględniono również analizy organoleptyczne i wyniki eksperymentalnych win tej odmiany, które wskazują, że jest ona odpowiednia, aby dodać ją do grupy odmian dopuszczonych do produkcji win objętych ChNP „Priorat”.

2.15. Lepsze sformułowanie przepisów dotyczących związku

Opis i uzasadnienie:

Zmieniono odpowiednio pkt 7.2 i 7.3 specyfikacji oraz pkt 2.8 jednolitego dokumentu.

Poprawiono opis związku, aby zapewnić lepszy opis wszystkich produktów sektora wina.

2.16. Uzasadnienie butelkowania w miejscu pochodzenia

Opis i uzasadnienie:

Zmieniono pkt 8.2 specyfikacji i pkt 2.9 jednolitego dokumentu.

Lepiej uzasadniono wymóg butelkowania na wyznaczonym obszarze.

2.17. Nowe ograniczenia dotyczące butelkowania

Opis:

Wprowadzono ograniczenie dotyczące maksymalnej wysokości czcionki stosowanej do zapisania na etykiecie nazwy gminy i kodu pocztowego w adresie butelkującego lub wysyłającego, z wyjątkiem przypadków, gdy na etykiecie widnieje nazwa mniejszej jednostki geograficznej kwalifikującej się do wykorzystania.

Określono również, że nazwy mniejszych jednostek geograficznych nie mogą być stosowane na etykietach, jeżeli nie spełniono warunków ich stosowania.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 8.3 lit. A) specyfikacji oraz pkt 2.9 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby uniknąć nieporozumień co do pochodzenia winogron wykorzystanych do produkcji win, których producenci nie mają prawa do umieszczania na swoich etykietach odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej, wysokość czcionki stosowanej do zapisania nazwy gminy, w której wino jest butelkowane, nie może przekraczać 3 mm, z wyjątkiem sytuacji, gdy odniesienie to odpowiada nazwie mniejszej jednostki geograficznej kwalifikującej się do wykorzystania.

Ponadto, po wprowadzeniu tego uregulowania, nie można stosować tych nazw, jeżeli nie są spełnione wymogi w zakresie ich stosowania określone w specyfikacji.

2.18. Warunki stosowania nazw mniejszych jednostek geograficznych

Opis:

Dodano pkt B w pkt 8.3 specyfikacji w celu określenia warunków stosowania nazw mniejszych jednostek geograficznych określonych w pkt 4.2 tego dokumentu.

W związku z powyższym utworzono odpowiednio pkt B w pkt 8.3 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Zgodnie z przepisami UE państwa członkowskie mogą regulować prawo do stosowania nazw odnoszących się do mniejszych jednostek geograficznych.

2.19. Usunięcie określenia tradycyjnego

Opis:

Z wykazu określeń tradycyjnych usunięto następujące określenie: „vino de finca/vino de pago” (wino pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej).

W związku z powyższym zmieniono pkt 8.5 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

W związku z tym, że „vino de finca” jest uregulowanym terminem w zakresie etykietowania, a „vino de pago” jest określeniem tradycyjnym wymienionym w odniesieniu do Hiszpanii w unijnym rejestrze E-Bacchus, nie można ich traktować jak synonimów. Błąd ten został zatem skorygowany.

2.20. Wyjątki dotyczące plonów

Opis:

Utworzono pkt 8.6 w celu dopuszczenia wyjątków od maksymalnej gęstości sadzenia i ilości wina uzyskanej z winogron. Wyjątki te mają zastosowanie w przypadkach dużej gęstości sadzenia oraz w wyjątkowych sytuacjach, gdy dopuszcza się wzrost do 10 % i 4 % w przypadku odpowiednio plonów winogron i ilości wina uzyskanej z winogron.

W związku z powyższym do specyfikacji dodano nowy punkt (pkt 8.6) oraz zmieniono pkt 2.5.2 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Z różnych badań nad nowymi tendencjami obserwowanymi w praktykach uprawnych wynika, że winogrona zebrane w winnicach, w których zastosowano dużą gęstość sadzenia, charakteryzują się wysoką jakością. Tego rodzaju działki o dużej gęstości sadzenia definiuje się jako działki obsadzone winoroślami w liczbie 5 000–9 000 na hektar. Analiza działek na obszarze produkcji win objętych nazwą pochodzenia dotycząca dużej gęstości sadzenia oraz plonów winogron na działkach wykazała, że plony winogron są wyższe na działkach o dużej gęstości sadzenia, przy czym gęstość ta nie wpływa na jakość i autentyczność otrzymywanych produktów. Aby możliwie najlepiej dostosować specyfikację do tych realiów, w przypadku działek o dużej gęstości sadzenia uwzględniono plony zmienne. Maksymalna dopuszczalna produkcja została zwiększona do 6 000 (kg/ha) w przypadku odmian czerwonych i do 8 000 (kg/ha) w przypadku odmian białych, przy czym wartości te należy powiększyć o sumę 0,5 kg dla każdej winorośli uprawianej w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

Przedmiotowe odniesienie do winnic o dużej gęstości sadzenia opiera się na strategii jakości, która spotkała się z aprobatą producentów na obszarze produkcji win objętych ChNP „Priorat”. Praktyka ta, o której uznanie na obszarze produkcji win objętych ChNP się wnioskuje, polega na sadzeniu w winnicy znacznie większej liczby winorośli niż zazwyczaj. Rośliny te muszą włożyć więcej wysiłku we wzrost, co skutkuje mniejszą liczbą owoców. Wyhodowane winogrona charakteryzują się jednak wyższą jakością niż te, które uzyskano by, gdyby gęstość sadzenia była bardziej konwencjonalna. Chociaż plon uzyskany z jednej rośliny (winorośli) jest mniejszy, większa liczba roślin na hektar wiąże się z tym, że produkcja z hektara w takich gospodarstwach jest nieco większa, co uzasadnia zmianę dotyczącą zwiększenia dopuszczalnych plonów w tych winnicach.

Z technicznego punktu widzenia duża gęstość sadzenia powoduje kształtowanie się mniejszych, luźniejszych kiści z drobniejszymi jagodami. Oznacza to korzystniejszy stosunek skórki do miąższu winogron, co podczas fermentacji nadaje winu wyższe stężenie korzystnych pierwiastków, które wpływa w szczególności na jego barwę.

Z różnych badań wynika, że zwiększenie gęstości sadzenia na glebach ubogich zwiększa potencjał gleby pod względem jej uprawy. W przypadku win „Priorat” większa gęstość wiąże się z tym, że winorośle mają mniej liści i winogron. Ułatwia im to radzenie sobie z niedoborem wody w lecie i pozwala im produkować kiście o mniejszych owocach, a zatem o mniejszej masie. Fakt, że winorośl posiada mniej liści i że są one mniejsze, przyczynia się do poprawy jakości. Większa liczba winorośli na metr kwadratowy powoduje jednak wzrost całkowitej produkcji wszystkich winorośli łącznie.

W związku z tym zmieniono również maksymalne limity produkcji w odniesieniu do wina produkowanego z winogron pochodzących z działek o dużej gęstości sadzenia.

Aby zapewnić spójność z obecnie obowiązującymi przepisami, wprowadzono możliwość zmiany maksymalnego limitu dopuszczalnej produkcji wina z hektara o maksymalnie 4 punkty procentowe w konkretnych latach gospodarczych ze względów klimatycznych lub w celu odróżnienia rocznika. Takie rozwiązanie jest zgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia, zarządzeniem ARP/188/2006 z dnia 18 kwietnia 2006 r. rządu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii zatwierdzającym rozporządzenie w sprawie kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat”.

2.21. Zwiększenie limitu plonów w odniesieniu do białych odmian

Opis:

W przypadku białych odmian zwiększono limit produkcji z 6 000 kg/ha do 8 000 kg/ha, a limit ekstrakcji z 39 hl/ha do 52 hl/ha.

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 5 specyfikacji oraz pkt 2.5.2 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby dostosować przepisy do różnych praktyk produkcji winogron i wina, które umożliwiają uzyskanie produktów najwyższej jakości, zmieniono maksymalne limity plonów. Zmiany tej dokonano zgodnie z danymi i zapisami dotyczącymi obszaru produkcji win objętych nazwą pochodzenia oraz z danymi pochodzącymi ze „sprawozdań dotyczących plonów” z lat 2010, 2011, 2012 i 2013, z których wynika, że średnie plony uzyskane z odmian białych są większe niż w przypadku odmian czerwonych. Wprowadzona poprawka ma na celu odzwierciedlenie tej sytuacji – z uwzględnieniem jakości win białych i bez uszczerbku dla ich autentyczności.

Przy zastosowaniu maksymalnego współczynnika przetwarzania winogron na wina wprowadza się nowe maksymalne limity ekstrakcji w odniesieniu do odmian białych.

2.22. Zmiana adresu organu kontrolnego

Opis i uzasadnienie:

Ze względu na zmianę adresu jednostki certyfikującej zmieniono informacje na temat tej jednostki.

Zmieniono odpowiednio pkt 9.1 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Priorat/Priorato

2. Państwo członkowskie

Hiszpania

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

16. Wino z przejrziałych winogron

5. Opis wina lub win

WINO – wina białe i różowe oraz wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej („vinos de finca”)

Czyste, klarowne, połyskliwe. Odpowiednio intensywny aromat i jakość.

Wina białe: wyraziste, owocowe, kwiatowe lub mleczne aromaty. Wyważone, gładkie i świeże.

Dojrzewające w drewnianych beczkach wino białe: aromaty owoców lub przypraw. Przy degustacji – zrównoważone, o dobrej strukturze w smaku.

Wina różowe: owocowe lub kwiatowe aromaty. Owocowe w smaku, smak wina długo utrzymuje się na podniebieniu oraz odpowiednio się na nim kształtuje i rozwija.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej, muszą być czyste i klarowne, charakteryzować się odpowiednią intensywnością aromatu oraz posiadać dobrą strukturę w smaku.

- Kwasowość lotna: wina w wieku poniżej jednego roku: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 18 meq/l.
- Maks. SO₂: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.
- W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

WINO – wina czerwone oraz wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej

Czyste, klarowne, połyskliwe. Pierwotne aromaty owocowe, kwiatowe lub mineralne. Smak w zrównoważony sposób kształtuje się i rozwija na podniebieniu, ma dobrą strukturę i jest świeży.

W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach: przy ocenie wizualnej wino jest czyste i klarowne. Równowaga między aromatami pierwotnymi, drugorzędowymi i trzeciorzędowymi. Intensywne i przyjemne. Smak kształtuje się i rozwija na podniebieniu, jest odpowiednio taninowy.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej, muszą mieć czysty i klarowny wygląd, charakteryzować się odpowiednią intensywnością aromatu oraz dobrą strukturą w smaku.

- Kwasowość lotna: wina w wieku poniżej jednego roku: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 20 meq/l.
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.
- W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

WINO LIKIEROWE (wino „rancio”, słodkie wino likierowe, białe wino „Mistela”, czerwone wino „Mistela”, naturalne wino słodkie)

Wino „rancio”: czyste i klarowne, o barwie od rubinowej do brązowej z odcieniami terakoty. Charakterystyczne dla procesu dojrzewania aromaty trzeciorzędne. Wyczuwalna kwasowość lotna, mogą występować aromaty owoców suszonych. Zrównoważona kwasowość oraz oleistość.

Wino słodkie „rancio”: pod względem wyglądu i aromatu charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami. Pod względem smaku: wyraźna oleistość oraz zauważalna słodycz.

Słodkie wino likierowe: wina te muszą być czyste i klarowne. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

Białe wino „Mistela”: czyste i klarowne, o barwie słomkowożółtej, ewentualnie ze złotymi nutami. Aromaty świeżych winogron, które są kwiatowe, owocowe lub korzenne. Znaczna oleistość, zrównoważona kwasowość i zauważalna słodycz.

Czerwone wino „Mistela”: charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami, lecz posiada czerwoną barwę, z ewentualnymi nutami fioleto.

Naturalne wino słodkie: czysty i klarowny wygląd. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciorzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

— Kwasowość lotna: wina białe i różowe: maks. 18 meq/l; wina czerwone: maks. 20 meq/l; wina „rancio”: maks. 40 meq/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.

— W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Wino z przejrzałych winogron wyprodukowane bez sztucznego zwiększania naturalnej zawartości alkoholu; alkohol zawarty w tym winie pochodzi w całości z procesu fermentacji. Naturalna zawartość alkoholu wyższa niż 15 % obj. i minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosząca 13,5 % obj.

W ramach tej kategorii win za „vimblanc” uważa się wino uzyskane z moszczu z czerwonych winogron odmiany garnacha, poddane fermentacji w zbiornikach, najlepiej dębowych, o maksymalnej pojemności 100 litrów.

Czysty i klarowny wygląd. Młode wina „vimblanc” powinny mieć barwę fioletowo-czerwoną, która może różnić się pod względem intensywności, zaś dojrzałe wina „vimblanc” mogą być nawet barwy rubinowej. Aromaty owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciorzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

— Kwasowość lotna: wina w wieku poniżej jednego roku: maks. 16,5 meq/l; wina białe i różowe w wieku powyżej jednego roku: maks. 18 meq/l; wina czerwone w wieku powyżej jednego roku: maks. 20 meq/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: wina białe i różowe: 200 mg/l; wina czerwone: 150 mg/l.

— W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. **Praktyki winiarskie**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki związane z uprawą

Praktyki związane z uprawą muszą być praktykami tradycyjnymi, których celem jest uzyskanie winogron o najlepszych cechach.

Podczas wszystkich prac związanych z uprawą należy uwzględnić zarówno fizjologiczną równowagę rośliny, jak i konieczność ochrony środowiska, a także stosować wiedzę w zakresie agronomii, która jest konieczna, aby uzyskać winogrona w optymalnym stanie na potrzeby produkcji wina.

Winorośl należy przycinać z wykorzystaniem tradycyjnej metody, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, oraz wszelkich innych metod, które zapewniają najwyższą jakość win i ich aromatyczne bogactwo.

Minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 2 500 i 9 000 winorośli na hektar. W przypadku nowych nasadzeń od dnia 1 stycznia 2013 r. minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 3 000 i 9 000 winorośli na hektar.

Nawadnianie, na które należy uprzednio uzyskać zgodę, można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy jest ono konieczne dla przetrwania rośliny lub w celu zapewnienia jakości winogron bądź jej poprawy.

Zbiór należy przeprowadzać w miarę możliwości ręcznie. Wina chronione mogą być produkowane jedynie z winogron o następującej minimalnej potencjalnej zawartości alkoholu: 12,5 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian czerwonych oraz 12 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian białych.

Ograniczenie związane z produkcją wina

Podczas produkcji moszczu należy stosować tradycyjne praktyki z wykorzystaniem technologii mającej na celu optymalizację jakości win. Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórki winogron/wytłoków z winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 65 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.

Wina wytwarzane jako wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania całkowicie oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie. Wielkość maksymalnych dopuszczalnych plonów w przypadku winogron, które mają być wykorzystane do produkcji wina pochodzącego z jednej posiadłości winiarskiej, jest o 15 % niższa od wielkości plonów określonej dla chronionej nazwy pochodzenia. Techniki stosowane podczas zbiorów, transportu winogron, manipulowania nimi i ich tłoczenia, podczas kontroli fermentacji oraz podczas stosowania praktyk enologicznych, które wykorzystuje się w całym procesie produkcji wina oraz jego dojrzewania, powinny prowadzić do uzyskania produktów najwyższej jakości.

Wina, których producenci mają prawo do umieszczenia na etykiecie odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej, należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie.

b) *Maksymalne zbiory*

Odmiany czerwone

6 000 kg winogron z hektara

Odmiany czerwone

39 hektolitrów z hektara

Odmiany białe

8 000 kg winogron z hektara

Odmiany białe

52 hektolitry z hektara

Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

5 100 kg winogron z hektara

Odmiany białe przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

6 800 kg winogron z hektara

Odmiany czerwone uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

6 000 kg winogron z hektara

Odmiany czerwone uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,325 hl na każdych 100 winorośli uprawianych w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

39 hektolitrow z hektara

Odmiany białe uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

8 000 kg winogron z hektara

Odmiany białe uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,325 hl na każdych 100 winorośli uprawianych w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

52 hektolitry z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar obejmuje gminy Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant i leżącą w jej obrębie wioskę Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, północną część gminy Falset obejmującą w całości strefy 1, 4, 5, 6, 7, 21 oraz 25; a także działki 38, 39, 40, 71, 92, zachodnią część działki 93 (1,69 ha), działki 96, 97, 98, 99, 100, 101, północną część działki 102 (0,16 ha), działki 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 oraz 150 w strefie 2; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, północną część działki 47 (17 ha), północną część działki 50 (2,6 ha), północną część działki 52 (3 ha), północną część działki 53 (14 ha), działki 54, 55, 56, 57, 58, 59 oraz 60 w strefie 3; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, północną część działki 28 (1,36 ha), północną część działki 29 (3,85 ha), działki 63, 69, 72, 73, 74 oraz 75 w strefie 19; działki 18, 19, 20, 21, północną część działki 27 (1,36 ha), północną część działki 28 (2,04 ha), działki 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, północną część działki 65 (0,85 ha), działki 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 oraz 78 w strefie 20; działki 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 oraz 40 w strefie 22 oraz działki 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48 w strefie 24, a także wschodnią część gminy Molar obejmującą cały obszar stref 5, 6 i 7 oraz wschodnią część działki 8 (0,45 ha) i działki 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 oraz 68 w strefie 4; działki 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 oraz 212 w strefie 8; działki 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 i 45 w strefie 9 oraz działki 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 w strefie 10.

8. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

red. garnacha

mazuela – samsó

mazuela – cariñena

9. Opis związku lub związków

Jeżeli chodzi o czynniki naturalne, które mają wpływ na jakość produktu, obszar produkcji ChNP „Priorat”, który jest bardzo pagórkowaty, zbudowany jest z materiału pochodzącego z ery paleozoicznej – przede wszystkim z łupków pochodzących z okresów dewonu i karbonu. Jest to najstarszy łupek odnaleziony w Katalonii, który ma związek z uprawą winorośli. Te płytkie, ubogie w substancje organiczne gleby powstają przede wszystkim w wyniku rozpadu łupków, znanych jako „llicorell” lub „llicorella”. Korzenie winorośli przeciskają się między rozpadłymi łupkami w poszukiwaniu wilgoci, wody i składników pokarmowych. Nadaje to winom „Priorat” charakterystyczne nuty mineralne.

Jeżeli chodzi o klimat, obszar ten wyróżnia się unikalnymi warunkami klimatycznymi zawdzięczanymi względnej izolacji od wpływu morza, a jednocześnie ochronie przed zimnymi wiatrami północnymi, którą zapewnia łańcuch górski Sierra de Montsant. Średnia roczna temperatura wynosi 14–12 stopni (w najniższej części obszaru położonej u podnóża łańcucha górskiego Sierra de Montsant), przy czym obszar ten charakteryzuje się również znaczną różnicą temperatur między nocą a dniem. Szczególnie latem minimalne temperatury mogą wynosić w nocy zaledwie 12 stopni, podczas gdy temperatury maksymalne mogą dochodzić w południe aż do 40 stopni. Powierzchnia skalistej gleby może osiągać jeszcze wyższe temperatury. Tęgo rodzaju wahania temperatur przyczyniają się do stopniowego procesu dojrzewania i rozwoju korzystnych związków fenolowych w winogronach.

Niskie roczne opady deszczu (400–500 litrów na metr kwadratowy) oraz wiatry północno-zachodnie, które powodują szybkie parowanie wierzchniej warstwy wilgoci, wraz ze składem geologicznym gruntu i szczególną strukturą gleby sprzyjają wolnemu i pełnemu dojrzewaniu owoców na winoroślach, umożliwiając ich zbiór w najlepszym momencie. Z drugiej jednak strony te twarde gleby i suchy klimat prowadzą na ogół do spowolnienia wzrostu winorośli. Współczynnik zachorowalności roślin jest jednak niski, co zapewnia dobrą jakość winogron.

Wyżej opisane czynniki naturalne oraz warunki panujące w winnicach nadają winom „Priorat” smak, bukiet i strukturę.

Sprawiają one również, że wina wyprodukowane z pierwszych zbiorów (białe, różowe i czerwone) są klarowne i połyskliwe oraz posiadają szczególne aromaty owoców i wyraźne nuty mineralne. Wykazują się również świeżością pod względem kwasowości oraz konsekwentnym finiszem.

Wysoka zawartość cukru w niektórych winogronach służących do produkcji „Priorat” warunkuje specyficzne właściwości win likierowych. Historycznie sprzyjało to wzrostowi liczby produktów o wysokiej zawartości alkoholu lub słodczy resztkowej. Stopniowe dojrzewanie odmian takich jak garnacha umożliwia produkcję mocnych win, które zachowują złożoność i świeżość tej odmiany.

Wina „rancio” produkowane są w procesie utleniania, który zachodzi w dębowych beczkach lub szklanych pojemnikach; wina te charakteryzują się wysoką zawartością minerałów, lecz nie zawierają cukrów resztkowych. Wina uzyskują aromaty trzeciorzędne, w tym aromaty owoców suszonych, oraz charakterystyczną rubinową i brązową barwę z nutami terakoty.

Słodkie wina likierowe produkuje się poprzez winifikację winogron o wysokiej zawartości cukru. Po uzyskaniu naturalnej zawartości alkoholu na poziomie 8 % obj. dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Wina charakteryzuje ich czysty wygląd i aromaty owoców suszonych, zaś w smaku posiadają dobrą strukturę i są wyczuwalnie słodkie.

Wina „Mistela” produkowane są z moszczu, do którego dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Odbywa się to przez ponad siedem dni w procesie obciążania, przy czym nie dopuszcza się do fermentacji cukrów naturalnych. Wina te charakteryzują się aromatami kwiatowymi lub aromatami świeżych owoców z wyraźnymi korzennymi nutami.

Źródłem naturalnej słodczy tych win są moszcze, które są bardzo bogate w cukry. Moszcze są częściowo poddawane fermentacji do osiągnięcia minimalnej naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej 7 % obj. i uzupełniane alkoholem pochodzenia winnego do poziomu przynajmniej 15 % obj. Wina te charakteryzują się owocowymi, korzennymi aromatami z nutami owoców suszonych.

Uprawa winorośli na zboczach i stromych wzgórzach na tym obszarze jest trudna oraz kosztowna i daje niskie plony. To właśnie te warunki umożliwiają jednak produkcję najwyższej jakości, skoncentrowanych win o wysokiej zawartości alkoholu, która nadaje im niepowtarzalne wykwintne i delikatne aromaty. Wina z przejrzałych winogron produkuje się zarówno poprzez suszenie winogron, jak i pozostawianie dojrzałych owoców na winorośli na długi czas, co prowadzi do wyparowania wilgoci i uzyskania bardzo wysokiej zawartości naturalnych cukrów w winogronach. Wina te uzyskuje się w wyniku wysokiego stężenia cukrów i charakteryzują się one minimalną naturalną zawartością alkoholu na poziomie 15 % obj., której nie zwiększa się w sposób sztuczny. Charakteryzują się one również trzeciorzędnymi aromatami owoców suszonych, zaś na podniebieniu są dobrze zbudowane.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Uzasadnienie:

- Lepsza identyfikowalność: ograniczenie przemieszczania win pomaga w zapewnieniu ich identyfikowalności.
- Aby uniknąć ryzyka pogorszenia jakości: rozlewnie działające na obszarze zapewniają poszanowanie jakości produktu i są dostosowane do jego ilości. Dzięki ograniczeniu czasu transportu można zapobiec uszkodzeniom spowodowanym wpływem ciepła i światła oraz opóźnieniom.
- Informacje dotyczące miejsca, w którym odbywa się butelkowanie, służą z reguły do identyfikacji pochodzenia. Jeśli butelkowanie mogłoby się odbyć zarówno w obrębie tego obszaru, jak i poza nim, mogłoby to doprowadzić do podważenia zaufania klientów, ponieważ uważają oni, że wszystkie etapy produkcji wina objętego kwalifikowaną nazwą pochodzenia odbywają się pod nadzorem posiadaczy prawa do chronionej nazwy.

Butelkowania poza obszarem nie można porównać z butelkowaniem na obszarze, ale w zakładzie innym niż ten, w którym wyprodukowano wino, ponieważ:

- wszelka wysyłka wina luzem w obrębie tego obszaru wymaga zatwierdzenia;
- butelkowanie mogą przeprowadzać jedynie zatwierdzone wytwórnie wina, które spełniają określone wymagania techniczne;
- wytwórnie te mogą przyjmować jedynie winogrona, moszcze lub wina, które są objęte ChNP, oraz produkować i butelkować wina objęte ChNP;
- ponieważ wyznaczony obszar jest niewielki, czas transportu można ograniczyć do minimum; oraz
- produkt pozostaje w swoim mikroklimacie i nie podlega zmianom pod względem temperatury i wysokości, które mogłyby spowodować jego przedwczesne dojrzewanie.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie rodzaje opakowań muszą posiadać plombę gwarancyjną jednokrotnego użytku lub numerowaną etykietę – umieszczone w samej wytwórni wina.

Na etykietach win butelkowanych w widocznym miejscu i w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe umieszcza się określenie tradycyjne oraz nazwę „Denominación de Origen Calificada Priorat” (kwalifikowana nazwa pochodzenia „Priorat”). Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Priorat” nie może przekraczać 4 mm lub połowy wysokości czcionki, którą zapisano określenie „Denominación de Origen Calificada”.

Ponadto etykiety muszą zawierać nazwę gminy lub kod pocztowy butelkującego lub wysyłającego. Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy gminy nie może przekraczać 3 mm, z wyjątkiem sytuacji, gdy odniesienie to odpowiada nazwie mniejszej jednostki geograficznej, która kwalifikuje się do wykorzystania, i zawiera tę nazwę.

Oznaczenie „vino de finca” należy zamieścić na etykiecie wraz ze wskazaniem nazwy pochodzenia, do której oznaczenie to jest przypisane.

Nazw mniejszych jednostek geograficznych nie można stosować na etykietach produktów, które nie spełniają wymogów w zakresie wykorzystywania takich oznaczeń.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych to:

Vila de Bellmunt

Vila d'Escaladei

Vila de Gratallops

Vila de El Lloar

Vila de La Morera

Vila de Poboleda

Vila de Porrera

Vila de Torroja

Vila de La Vilella Alta

Vila de La Vilella Baixa

Masos de Falset

Solanes del Molar.

Link do specyfikacji produktu

<https://goo.gl/29EXyE>
