

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 351/09)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Montsant”

PDO-ES-A1550-AM05

Data przekazania informacji: 20.6.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana granicy kwasowości lotnej

Opis:

Maksymalną dopuszczalną kwasowość lotną zmieniono w przypadku win białych, różowych i czerwonych, które mają ponad rok. W przypadku win białych i różowych limit ten nie był przewidziany dla win starszych niż jeden rok. W winach czerwonych maksymalną dopuszczalną kwasowość lotną zmieniono z „0,06 g/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % na rok leżakowania, maksymalnie 1,2 g/l” na „od jednego roku dojrzewania maksymalna kwasowość lotna może wynosić 1,2 g/l”.

Pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

Uzasadnienie:

Dojrzewanie win czerwonych, białych i różowych jest powszechną praktyką w winach ChNP Montsant. Normalne jest zatem, że kwasowość lotna win czerwonych, białych i różowych jest większa niż 0,80 g/l określona w specyfikacji produktu dla win w roku winiarskim. Niniejsza zmiana wprowadza dopuszczalną zawartość kwasowości lotnej do limitów określonych przez Unię Europejską na poziomie 1,2 g/l w przypadku win czerwonych i 1,08 g/l w przypadku win białych i różowych.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Montsant

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

KRÓTKI OPIS

Wino klarowne z odcieniami sięgającymi od cytrynowożółtego do słomkowożółtego, a jego barwa może być intensywna i złota. Charakteryzuje się eleganckimi i subtelnymi aromatami dojrzałych owoców, miodu i suszonych owoców (suszonych moreli/brzoskwiń). Jedwabiste, z wyraźną słodyczą i pełnią aromatów. Bardzo długo utrzymujący się posmak.

- * Od jednego roku dojrzewania maksymalna kwasowość lotna może wynosić 1,08 g/l (18 meq/l).
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- * W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino różowe

KRÓTKI OPIS

Wino połyskliwe, o intensywnej barwie, przejrzyste. Charakteryzuje się aromatami owocowymi lub kwiatowymi, z nutami dojrzałych wiśni i truskawek; wyczuwalna obecność owoców leśnych. Eleganckie, słodkie i z charakterem.

- * Od jednego roku dojrzewania maksymalna kwasowość lotna może wynosić 1,08 g/l (18 meq/l).
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- * W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

W zależności od czasu dojrzewania wina czerwone mają różne barwy i odcienie. W miarę dojrzewania wina przybierają odcienie od czerwonego (wiśnia) do pomarańczowego (terakota, bursztyn). Aromaty związane z rodzimymi odmianami, wyczuwalne aromaty bardzo dojrzałych owoców, w tym rodzyńki, oraz aromaty balsamiczne i korzenne. Są to wina o pełnym smaku, krągłe, charakteryzujące się wydłużonym posmakiem i dojrzałymi taninami. Aksamitne.

- * Od jednego roku dojrzewania maksymalna kwasowość lotna może wynosić 1,2 g/l (20 meq/l).
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- * W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Wino likierowe*

KRÓTKI OPIS

Wino rancio: produkowane w drodze dojrzewania poprzez utlenianie w drewnianych beczkach lub metodą sol y serena (pozostawienie wina na zewnątrz i poddanie go zmiennym temperaturom w nocy i w dzień), która przyspiesza utlenianie. Klarowne i połyskliwe. Charakteryzuje się złożonym aromatem, z nutami przypraw i orzechów oraz prażenia. Odmiana wytrawna. Wino wyraziste w smaku.

Białe i czerwone wina Mistela: barwa od głęboko miodowej do pomarańczowej. Wyczuwalne słodkie aromaty miodu, z nutą cytrusów. Charakteryzuje je głównie słodki posmak, z zachowaniem owocowych aromatów.

Wina Garnacha: wzmocnione alkoholem pochodzenia winnego. Barwa pomarańczowa, lekko zmieniająca się. Charakteryzują się złożonym smakiem z nutami cytrusów. Minimalne rzeczywiste stężenie alkoholu: 15,5 % obj.

Wina Vimblanc: produkowane z przejrzałych winogron Pansal.

Naturalne wino słodkie: moszcze o wysokiej zawartości cukru, przekraczającej 272 g/l, częściowo sfermentowane. Klarowne. Charakteryzują się różnorodnością tonów. Złożone i wyważone.

- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru jest mniejsza niż 5 g/l, oraz 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.
- * W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki związane z uprawą

Jeśli organ zarządzający nazwą pochodzenia uzna, że nawadnianie może niekorzystnie wpłynąć na jakość lub że może stanowić naruszenie przepisów, może zakazać stosowania tej praktyki na konkretnej działce. Podczas zbioru winogron należy zachować najwyższą ostrożność.

Wina objęte przedmiotową ChNP można produkować wyłącznie z winogron, które są dojrzałe na tyle, by można było produkować z nich wina o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 10 % obj. lub wyższej, a w przypadku win likierowych – 12 % obj. lub wyższej.

2. Ograniczenie związane z produkcją wina

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wycieków z winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 74 litrów wina z każdego 100 kg zebranych winogron.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

2.

88,8 hektolitry z hektara

3. Odmiany czerwone

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

74 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych ChNP „Montsant” obejmuje działki winorośli położone w wymienionych poniżej gminach/obszarach geograficznych. Działki te charakteryzują się jakością niezbędną do produkcji win o szczególnych właściwościach charakterystycznych dla win chronionych przedmiotową ChNP.

Obszar obejmuje następujące gminy (w całości):

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

Y, en parte, los términos municipales siguientes:

Falset:

Strefy 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 i 31.

Strefa 2: działki 1–37, 41–70, 72–91, południowa część działki 93 (1,631 ha), działki 94, 95, część działki 102 (2,5052 ha), działki 125, 127, 132–135, 137–145, 148 oraz 151–153.

Strefa 3: południowa część działki 47 (2,1549 ha), działki 48 i 49, południowa część działki 50 (1,419 ha), południowa część działki 52 (1,7365 ha), południowa część działki 53 (1,2894 ha) oraz działka 64.

Strefa 19: południowa część działki 28 (1,0809 ha), południowa część działki 29 (12,2046 ha) oraz działki 30–36, 38–46 i 48–58.

Strefa 20: działki 1–17, 23–26, południowa część działki 27 (2,45 ha), południowa część działki 28 (1,4096 ha), działki 29, 30, 32, 33, 59–64, południowa część działki 65 (0,5789 ha) oraz działki 66, 68, 72, 73, 74, 79 i 80.

Strefa 22: działki 1–24 i działka 41.

Strefa 24: działki 1–8, 10, 31–35, 37, 49–52, 54, 55 oraz 57–60.

El Molar:

Strefy 1, 2, 3 i 11–16.

Strefa 4: działki 1–7, zachodnia część działki 8 (0,5515 ha), działki 15–17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 oraz 69–71.

Strefa 8: działki 3–18, 20–28, 199, 200 i 202.

Strefa 9: działki 1, 27–32, 35–37, 47–55.

Strefa 10: działki 1–7, 9–12, 29–34, 45–47, 66–71 i działka 73.

Garcia:

Strefa 3: działka 66.

Strefa 6: działki 101, 105 oraz 111–113.

Strefy 7, 8, 9, 10, 11.

Strefa 12: działki 1–13, 17–38, 45, 133–134.

Strefa 13: działki 70–102, 104, 111, 220–226, 228–234, 314–315.

Strefa 15: działka 3.

Strefa 22: działka 65.

Strefa 23: działki 26–43, 60–68, 70, 72–78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 i 88.

Mora la Nova:

Strefa 4: działki 69, 70, 113 i 120.

Strefa 5.

Strefa 6: działki 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 i 61–73.

Strefa 7: działki 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 i 59–66. Strefa 8: działki 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 i 106.

Strefa 9: działki 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 i 74.

Strefa 10: działka 8.

Strefa 13: działka 99.

Tivissa:

Strefy 2, 4, 6–12 i 21–23.

Strefy 17: działki 238–251, 253 i 254.

Strefa 24: działka 29.

7. **Odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARINENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino białe*

Wina białe są produkowane prawie wyłącznie z dwóch tradycyjnych odmian występujących na tym obszarze: Garnacha Blanca i Macabeo. Podczas gdy z odmiany Macabeo uzyskuje się delikatniejsze wina, odmiana Garnacha Blanca, która ma więcej charakteru i lepszą strukturę, bardzo dobrze nadaje się do produkcji win typu crianza oraz do przeprowadzania fermentacji w dębowych beczkach, pomimo jej naturalnej skłonności do utleniania. Pozostałe białe odmiany winorośli (Chardonnay, Pansal, Moscatel de Grano Menudo, Parellada i Picapoll Blanco) stanowią dodatek do ostatecznego połączenia.

8.2. *Wino czerwone i różowe*

Zarówno odmiana Mazuela (Samsó), jak i Garnacha Tinta występują na całym obszarze produkcji win objętych ChNP. Uzyskuje się z nich wina o pełnym smaku, które bardzo dobrze nadają się do leżakowania, zwłaszcza jeśli plony winorośli są kontrolowane i stosowane są odpowiednie procesy produkcji wina. Odmiana Ull de Llebre jest najbardziej rozpowszechniona w części południowej, gdzie panuje cieplejszy klimat. Pozostałe czerwone odmiany winorośli (Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll Tinto, Syrah), które występują w znacznie mniejszych ilościach, dobrze dostosowują się do warunków panujących w różnych winnicach na obszarze produkcji win objętych ChNP, pozwalając na uzyskanie produktów wysokiej jakości, zrównoważonych, aromatycznych i charakteryzujących się pełnym smakiem, a także stanowią o cechach wyróżniających poszczególne połączenia.

8.3. *Wina likierowe*

W północnej części prowincji Tarragona istnieje głęboko zakorzeniona tradycja produkcji win likierowych, a wina objęte ChNP „Montsant” nie stanowią tu wyjątku. W przeszłości – gdy wina były produkowane w gospodarstwach na potrzeby konsumpcji domowej – gospodarz zwyczajowo posiadał jedną beczkę wina rancio i jedną beczkę wina słodkiego. Obecnie produkcja tradycyjnych win likierowych jest znacznie bardziej usystematyzowana, jednak nie oznacza to, że utraciła swój niewielki udział w ogólnej produkcji.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina muszą być butelkowane w zarejestrowanych rozlewniach. Celem jest zagwarantowanie ich pochodzenia i właściwej im jakości poprzez unikanie transportu luzem poza obszar produkcji. Jeżeli przewóz win nie odbywa się w określonych warunkach, ustalonych na podstawie indywidualnej oceny uwzględniającej okoliczności każdego konkretnego przypadku, mogą być narażone na działanie nieodpowiednich warunków środowiskowych, które mogą mieć wpływ na ich właściwości organoleptyczne.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Montsant” musi wynosić 3–6 mm, a określenie „Denominación de Origen” („Nazwa pochodzenia”) musi być o połowę mniejsze.

Link do specyfikacji produktu

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Pliego-de-Condiciones-DOP-Montsant-ctrl-canvis.pdf>
