

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 103/04)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM03

Data przekazania informacji: 29.8.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana brzmienia opisu win**

Opis

Doprecyzowano, że wina kategorii 1 mogą być winami białymi, czerwonymi lub różowymi.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że wersja specyfikacji opublikowana w rozporządzeniach nr 13 i 3 z 2011 r. (zaktualizowanych i rozszerzonych o zmiany nieznaczne zatwierdzone po tym czasie) pozostaje w mocy, z wyjątkiem punktów dotyczących zakresu terytorialnego, które Sąd Najwyższy uznał za nieważne. Oznacza to, że należy przywrócić brzmienie niektórych punktów specyfikacji z wersji opublikowanej w 2011 r.

2. **Wyznaczenie obszaru geograficznego**

Opis

Niektóre gminy objęte zakresem ChNP „Utiel-Requena” i „Alicante” zostały usunięte z obszaru geograficznego.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że niektóre punkty dotyczące zakresu terytorialnego są nieważne, ponieważ brakowało szczegółowego wyjaśnienia potwierdzającego związek między wskazanymi w nich gminami a produktem objętym ochroną. Należy zatem dostosować brzmienie specyfikacji do treści tych wyroków.

3. **Dodanie synonimów do odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina**

Opis

W przypadku odmiany Subirat Parent, która znajdowała się już w wykazie, dodano nazwę główną (Alarije) i synonim (Malvasía Riojana).

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji, ale nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ dotyczy drugorzędnej odmiany winorośli.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

Dodanie odniesień do wszystkich możliwych nazw odmiany, która już znajduje się w wykazie, zapewnia większą jasność co do stosowanych odmian, biorąc pod uwagę, że synonim Malvasía Riojana jest bardziej znany i powszechnie stosowany.

4. **Związek z obszarem geograficznym**

Opis

Zmieniono cały opis związku z obszarem geograficznym w pkt 7.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że wersja specyfikacji opublikowana w rozporządzeniach nr 13 i 3 z 2011 r. (zaktualizowanych i rozszerzonych o zmiany nieznaczące zatwierdzone po tym czasie) pozostaje w mocy, z wyjątkiem punktów dotyczących zakresu terytorialnego, które Sąd Najwyższy uznał za nieważne. Oznacza to, że należy przywrócić brzmienie niektórych punktów specyfikacji z wersji opublikowanej w 2011 r.

5. **Dodanie określenia tradycyjnego „primero de cosecha” [wino z pierwszego zbioru]**

Opis

Przywrócono określenie tradycyjne „primero de cosecha” (wino z pierwszego zbioru).

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W pierwotnej wersji specyfikacji stwierdzono, że to określenie tradycyjne może być umieszczane na etykietach win, ale możliwość ta została omyłkowo usunięta przy okazji różnych zmian.

6. Umieszczanie odmiany winorośli na etykietach win

Opis

Nazwa odmiany winorośli może być stosowana tylko w przypadku win wyprodukowanych z użyciem co najmniej 85 % danej odmiany (dawniej 100 %). Wyjątkiem jest wino likierowe „Valencia” produkowane z winogron Moscatel, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandría.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

Możliwość umieszczenia na etykiecie informacji o odmianie winorośli, jeśli stanowiła ona co najmniej 85 % zawartości wina, została omyłkowo usunięta przy okazji jednej z wielu zmian specyfikacji.

Zmiana ta ma na celu skorygowanie tego błędu i umożliwienie umieszczenia nazw odmian winorośli na etykietach win.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Valencia

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Głównie żółte odcienie, od bladeżółtych po złotożółte. Może być leżakowane w drewnianych zbiornikach. Czysty bukiet, o prawidłowej intensywności, z nutami owocowymi. Świeże i owocowe w ustach, o dobrej kwasowości i długim wykończeniu.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 300 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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. *Wina różowe i czerwone*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina różowe charakteryzują się odcieniami różowymi i zawierają nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Czysty, intensywny bukiet, z przewagą aromatów owocowych. Wyraziste i zrównoważone w ustach, o dobrej kwasowości. Długie wykończenie. Wina czerwone charakteryzują się ciemną barwą, z przeważającymi odcieniami czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, mocno owocowy.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
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)	

3. *Wina z oznaczeniami „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa głębsza niż w przypadku wina bazowego. Wina białe mają bardziej intensywnie żółtą barwę. Zabarwienie win czerwonych zbliżone do ceglastej czerwieni. Bukiet o zrównoważonych aromatach owocowych i drewnianych. Przyjemny aromat retronosowy w ustach.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

4. *Wina białe, wina różowe i wina czerwone likierowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

W przypadku wina białego likierowego przeważają żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Wino różowe likierowe charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Wino czerwone likierowe ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, szczególnie w przypadku win wyprodukowanych z winogron Moscatel. Słodkie i apetyczne, zrównoważone, pozostawiające mocny posmak.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15

Minimalna kwasowość ogólna	1,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Białe, różowe i czerwone aromatyczne gatunkowe wina musujące*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Wino o dobrej kwasowości i prawidłowej intensywności w ustach. Świeże wina, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
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)	185

6. *Białe, różowe i czerwone wina półmusujące*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Świeże, owocowe i intensywne w ustach, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi [5 g/l] lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
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)	

7. *Wina białe, różowe i czerwone z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości będą podobne do tych opisanych w odniesieniu do win białych, różowych i czerwonych.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Należy stosować odpowiednie ciśnienie do ekstrakcji wina i oddzielenia go od wyłoków, tak aby wydajność nie przekraczała 82 litrów moszczu lub 76 litrów wina ze 100 kilogramów winogron. Win objętych ochroną nie można w żadnym wypadku produkować z partii wina uzyskanych poprzez stosowanie nieodpowiedniego ciśnienia.

Opakowania drewniane stosowane w procesach leżakowania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określonych tradycyjnych.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany czerwone

9 100 kilogramów winogron z hektara

2. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. Odmiany czerwone

69,16 hektolitra z hektara

4. Odmiany białe

91,20 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Valencia” obejmuje tereny położone w prowincji Walencja i mieszczące się w mniejszych jednostkach geograficznych, czyli „podobszarach” objętych ChNP, składających się z następujących gmin:

a) podobszar ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas i Tuéjar.

- b) podobszar VALENTINO: Alborache, Alcupblas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higueruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.
- c) podobszar MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova.
- d) podobszar CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada i Xàtiva.

Obszar produkcji obejmuje również działki wpisane do rejestru winnic i zarządzane przez członków spółdzielni lub właścicieli winiarni wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej, w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia” i które znajdują się w następujących miejscowościach w gminach Almansa i Caudete w prowincji Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti i Casa Hondo, w gminie Almansa, oraz Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, w gminie Caudete.

Obszar produkcji obejmuje działki należące do członków spółdzielczej wytwórni wina La Viña Coop V w mieście Villena, które są wpisane do rejestru win i w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia”.

7. **Odmiany winorośli**

Garnacha Tintorera

Macabeo - Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Verdil

8. **Opis związku lub związków**

Łagodny klimat i umiarkowane opady deszczu w podobszarze Valentino powodują, że produkowane tu białe i czerwone wina mają wyższą zawartość alkoholu.

Cechy kontynentalne podobszaru Alto Turia sprawiają, że wino białe jest bardziej delikatne.

Dzięki bliskości Morza Śródziemnego i większym opadom deszczu wino Moscatel jest bardzo aromatyczne.

Zakres temperatur i zróżnicowana rzeźba terenu w podobszarze Clariano powodują, że produkowane tu wina czerwone są bardzo intensywne i owocowe.

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

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwa „VALENCIA” musi być umieszczona w widocznym miejscu. Można wskazać konkretny podobszar, jeżeli wszystkie użyte winogrona były na nim uprawiane. Nazwa odmiany winorośli może być stosowana tylko w przypadku win wyprodukowanych z użyciem co najmniej 85 % danej odmiany. Wyjątkiem jest wino likierowe „Valencia” produkowane z winogron Moscatel, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandría.

Określenie „VINO PETIT VALENCIA” może być umieszczone na młodych winach o rzeczywistej zawartości alkoholu > 4,5 % i całkowitej zawartości alkoholu > 9 % obj., produkowanych metodami naturalnymi. Określenia „MOSCATEL DE VALENCIA” lub „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” mogą być stosowane w odniesieniu do wina wyprodukowanego w 100 % z winogron Moscatel de Alejandría i produkowanego zgodnie z pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika Xlb do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007. Określenie „VINO DULCE” mogą być stosowane w odniesieniu do wina likierowego produkowanego zgodnie z pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika Xlb do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007. Określenie tradycyjne „Primero de Cosecha” (wino z pierwszego zbioru) może być stosowane do win czerwonych, białych i różowych produkowanych z winogron zebranych w ciągu pierwszych dziesięciu dni zbiorów i butelkowanych w ciągu trzydziestu dni po zakończeniu zbiorów, przy czym należy obowiązkowo wskazać na etykiecie rocznik.

Link do specyfikacji produktu

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>
