

## 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 224/08)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM04

Data przekazania informacji: 3.4.2023

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Kategorie produktów sektora wina. Poprawki dotyczące brzmienia**

Opis

Określenia „wino białe”, „wino czerwone”, „wino różowe” zastępuje się określeniem „wino”. Kategoria WINO obejmuje wina białe, różowe i czerwone zdefiniowane w części II załącznika VII „Kategorie produktów sektora wina” do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

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

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Art. 4 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33 stanowi, że „w opisie produktów sektora wina podaje się odpowiednią kategorię lub kategorie produktów sektora wina należących do kategorii określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013”.

W związku z powyższym konieczne jest wprowadzenie tej zmiany w celu dostosowania brzmienia do przepisów.

2. **Dla win białych, różowych i czerwonych z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie wprowadzono maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu**

Opis

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (% obj.) została określona dla win z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie i wynosi 9 % obj., tj. dozwolony zakres wynosi od 4,5 do 9 %.

Zmiana dotyczy pkt 2.a specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Uważa się za konieczne ustalenie zakresu dla win białych, czerwonych lub różowych z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie w przedziale od 4,5 % do 9 %, aby nie wprowadzać w błąd w odniesieniu do pozostałych win białych, czerwonych lub różowych.

**3. Zmiany kwasowości lotnej win czerwonych, białych i różowych o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu przekraczającej 12,5 % obj.**

Opis

Określono maksymalną kwasowość lotną zarówno win czerwonych, jak i win białych i różowych, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 12,5 % obj., która będzie wynosić poniżej 1,2 g/l dla win czerwonych i 1,08 g/l dla pozostałych win.

Zmiana dotyczy pkt 2.a specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Zgodnie z częścią C załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

**4. Korekta informacji o zawartości cukru**

Opis

Poprawiono treść dotyczącą zawartości cukru w aromatycznych gatunkowych winach musujących, ponieważ jest ona nieprawidłowa: wyraz „Bruto” zastąpiono wyrazem „Brut”, a wyraz „Natural” – wyrazem „Nature”.

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

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Korekta błędów.

**5. Wprowadzenie opisu organoleptycznego dojrzałych win różowych**

Opis

Wprowadzono opis organoleptyczny win różowych dojrzewających w drewnie, którego omyłkowo brakowało.

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

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Uważa się, że z punktu widzenia cech organoleptycznych należy wziąć pod uwagę fakt, że wino różowe może leżakować w drewnie, i w związku z tym aspekt ten powinien znaleźć się w opisie.

**6. Odmiany wykorzystywane do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących**

Opis

W sekcji dotyczącej szczególnych praktyk enologicznych określono odmiany wymienione w pkt 6 specyfikacji produktu, które mogą być wykorzystywane do produkcji aromatycznego gatunkowego wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Zgodnie z dodatkiem do załącznika II do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, który określa, że nie wszystkie odmiany mogą być wykorzystane do produkcji tego rodzaju wina musującego.

#### 7. **Wydajność produkcji winogron Moscatel de Alejandría**

Opis

W odniesieniu do winogron Moscatel de Alejandría określono maksymalną dopuszczalną produkcję z hektara wynoszącą 16 000 kg i 121,60 hektolitrow.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Odmiana Moscatel de Alejandría jest odmianą doskonale przystosowaną do klimatu śródziemnomorskiego Walencji i charakteryzuje się wysoką wydajnością.

W wyniku modernizacji technik uprawy nastąpił wzrost plonów działek obsadzonych tą odmianą, co nie wpłynęło na jakość i typowe cechy uzyskiwanych produktów.

W celu dostosowania się do tej sytuacji konieczne jest odróżnienie maksymalnej wydajności odmiany Moscatel de Alejandría od wydajności innych odmian białych i zwiększenie jej do 16 000 kg z hektara zgodnie z danymi i historią produktu objętego nazwą pochodzenia.

#### 8. **Poprawa brzmienia fragmentu dotyczącego związku 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 nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku, a polega jedynie na lepszym sformułowaniu opisu związku. Związek ten pozostaje bez zmian.

Uzasadnienie

W następstwie wyroków nr 958/2021 i 959/2021 Izby Postępowania Administracyjnego Sądu Najwyższego przerehabowano całą specyfikację z 2011 r. Obecnie należy jednak dostosować brzmienie opisu związku do uwag poczynionych przez Komisję w odniesieniu do tego związku, w szczególności do jej opisu w odniesieniu do każdej kategorii produktu.

#### 9. **Wprowadzono możliwość produkcji w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru**

Opis

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 wprowadzono odstępstwo od produkcji na wyznaczonym obszarze w tych gminach Wspólnoty Walenckiej, które sąsiadują z gminami na tym obszarze geograficznym.

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

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Wykorzystano możliwość wprowadzenia odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

#### 10. **Poprawa brzmienia sekcji dotyczącej kontroli współlistnienia win**

Opis

Skreślono zdanie „A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias” („W tym celu Rada Regulacyjna, za pośrednictwem swojego organu kontrolnego, ustanowi środki kontroli, które uzna za konieczne.”), ponieważ nie wnosi ono niczego do tekstu.

Dotyczy pkt 8.b.iv specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Oczywiście istniejący organ kontrolny będzie w każdym przypadku odpowiedzialny za ustanowienie niezbędnych procedur kontroli, nie tylko w celu weryfikacji współlistnienia w różnych win, ale również w odniesieniu do wszystkich innych aspektów specyfikacji produktu.

#### 11. **Aktualizacja odniesień do przepisów**

Opis

Odniesienia do rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku we wcześniejszym brzmieniu zastępuje się odniesieniami do obecnie obowiązującej wersji tego rozporządzenia.

Dotyczy pkt 8.b.v specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Wprowadza się aktualizację odniesień do przepisów przy okazji zmiany innych elementów specyfikacji produktu.

#### 12. **Mające zastosowanie wymogi – określenia umieszczane na etykiecie: „Moscatel de Valencia” lub „Vino de licor Moscatel de Valencia”**

Opis

Celem zmiany jest rozróżnienie dwóch sposobów produkcji wina likierowego Moscatel. Gdy do produkcji wina likierowego wykorzystuje się moszcz z osadem i skórkami, należy stosować określenie „Tradicional”, w przeciwnym przypadku należy to określenie pominąć. Doprecyzowano ponadto, że w obu przypadkach wykorzystuje się w 100 % winogrona odmiany Moscatel de Alejandría.

Zmiana dotyczy pkt 8.b ppkt v) i vi) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

**Uzasadnienie**

Ten rodzaj wina jest tradycyjny dla tej nazwy pochodzenia od momentu jej powstania i jest nią objęty od pierwszego rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia w 1957 r.

Należy rozróżnić dwie formy produkcji wina likierowego z winogron Moscatel istniejące w ramach nazwy pochodzenia Valencia, które polegają na stosowaniu czystego moszczu lub moszczu nieoczyszczonego.

**13. Aktualizacja danych właściwego organu****Opis**

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu.

Dotyczy pkt 9.a specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

**Uzasadnienie**

Informacje te zaktualizowano przy okazji zmiany innych elementów specyfikacji produktu.

**14. Korekta zakresu kontroli****Opis**

Wprowadzono zakres kontroli w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją, który obejmuje proces produkcji i produkt.

Dotyczy pkt 9.b.i specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

**Uzasadnienie**

Zmiana innych elementów specyfikacji stanowi okazję do skorygowania tego pominięcia, ponieważ oczywiście kontrole obejmują również proces produkcji i sam produkt.

**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.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l.

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.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l.

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.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l.

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 bladżółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub lososiowe. 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.



Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 9 % objętości

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 miliekwiwalentach 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 wycieków, 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 określeń tradycyjnych.

Do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących wykorzystuje się następujące odmiany: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo oraz Verdejo.

### 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

5. Odmiana Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramów winogron z hektara

6.

121,60 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, Alcublas, 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, Prisoneros, 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

Wina objęte ChNP Valencia charakteryzują się intensywnym aromatem, co wynika z deficytu wody, jakiego doświadcza winorośl wiosną i latem, ponieważ temperatury w tym okresie są wysokie, a ewapotranspiracja jest bardziej wyraźna.

Wina te wyróżniają się również dużą intensywnością barwy ze względu na zakres temperatur. Wina likierowe objęte ChNP Valencia wyróżniają się silnym aromatem ze względu na łagodne średnie temperatury w ciągu roku oraz deficyt wody występujący wiosną i latem.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte ChNP Valencia charakteryzują się z kolei tym, że są owocowe, lekkie i zrównoważone. Cechy te wynikają z klimatu śródziemnomorskiego, cechującego się łagodnymi temperaturami przez cały rok.

Wina półmusujące objęte ChNP Valencia są natomiast owocowe, lekkie i zrównoważone ze względu na średnie temperatury, które są umiarkowane.

#### 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 Moscatel de Valencia i Moscatel tradicional de Valencia, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandria.

Oznaczenie:

„VINO PETIT VALENCIA” może być umieszczone na etykiecie w przypadku młodych win o rzeczywistej zawartości alkoholu > 4,5 % i całkowitej zawartości alkoholu > 9 % obj., produkowanych metodami naturalnymi.

„MOSCATEL DE VALENCIA” lub „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” może być stosowane w odniesieniu do wina wyprodukowanego w 100 % z winogron Moscatel de Alejandria i produkowanego zgodnie częścią II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia. Jeżeli do produkcji wykorzystuje się moszcz z osadem i skórkami, należy dodać określenie „Tradicional”.

„VINO DULCE” może być stosowane w odniesieniu do wina likierowego produkowanego zgodnie częścią II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia.

Określenie tradycyjne „Primer 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.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obiekty, w których wino jest wytwarzane i leżakuje, muszą znajdować się na obszarze produkcji i mogą również znajdować się w tych gminach Wspólnoty Walenckiej, które sąsiadują z gminami położonymi na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### **Link do specyfikacji produktu**

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

---