

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 217/10)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

PRZEKAZANIE INFORMACJI O ZMIANIE STANDARDOWEJ ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„ALELLA”

PDO-ES-A1423-AM04

Data przekazania informacji: 3.4.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Rozszerzenie obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia

Zmiana dotyczy rozszerzenia wyznaczonego obszaru o gminę Santa Coloma de Gramenet i polega na zmianie pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 1.6 jednolitego dokumentu.

W związku z tym uznaje się ją za zmianę standardową, ponieważ nie wpływa ona na nazwę pochodzenia, nie zmienia kategorii win, nie wpływa na związek z obszarem i nie stanowi ograniczenia w handlu.

Uzasadnienie:

Gmina Santa Coloma de Gramenet złożyła wniosek o włączenie jej terytorium do obszaru objętego ChNP „Alella” i przedłożyła wymaganą dokumentację techniczną.

W przedstawionym sprawozdaniu wykazano, że warunki glebowe, klimatyczne i środowiskowe w tej gminie są podobne do warunków panujących na obecnym wyznaczonym obszarze objętym ChNP „Alella”. Wynika to z faktu, że gmina ta należy do tego samego systemu geomorfologicznego obejmującego Sierra de la Marina, San Mateo, Corredor i Montnegre, położone między rzekami Besós i Tordera: znajdujące się w tamtejszym podłożu skały granitowe tworzą w wyniku rozkładu glebę „sauló” charakterystyczną dla tego obszaru.

Santa Coloma de Gramenet jest zatem częścią ciągłego obszaru przyrodniczego objętego ChNP „Alella”.

Choć w gminie tej tradycyjna uprawa winorośli podupadła, to w ostatnich latach nastąpiło pewne ożywienie. Głównym jego elementem jest projekt odtworzenia dziedzictwa winiarskiego uruchomiony w Vinya d'en Sabater w 2015 r. Przykładem tego rosnącego zainteresowania jest porozumienie między Uniwersytetem Barcelońskim, INCAVI (Kataloński Instytut Winorośli i Wina) i Radą Gminy Santa Coloma de Gramenet – przy wsparciu w postaci ChNP „Alella” – mające na celu zbadanie, czy cztery lokalne odmiany winorośli nadają się do uprawy metodami przyjaznymi środowisku.

Gmina i specjaliści prowadzący ten projekt, ubiegający się o przyznanie ochrony w ramach ChNP „Alella”, chcą jak najszybciej mieć możliwość wprowadzania produktu do obrotu, a także zwiększenia liczby uprawianych działek i liczby wytwórni win.

Ponadto w 10. dodatkowym przepisie ustawy 2/2020 z dnia 5 marca 2020 r. w sprawie uprawy winorośli i wyrobu wina, w części poświęconej ochronie obszarów podmiejskich (jakim jest gmina Santa Coloma de Gramenet), ujęto zobowiązanie katalońskiej administracji publicznej do stworzenia specjalnego projektu na rzecz ochrony podmiejskich obszarów produkcji wina, aby zapobiegać presji urbanizacyjnej i zabezpieczyć ciągłość tradycji uprawy winorośli.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Alella

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win*Wino białe i wino różowe*

Są wytwarzane z odmian wymienionych w pkt 6 specyfikacji: wina białe – wyłącznie z odmian winogron białych, a wina różowe – ze wszystkich odmian winogron. W produkcji win objętych ochroną w żadnym razie nie można używać frakcji moszczu uzyskanych w wyniku niewłaściwego nacisku tłoczenia.

* Rzeczywista kwasowość lotna win crianza nie może przekraczać 0,80 g/l.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 mg/l, gdy zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	8,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Wino czerwone

Jest produkowane z odmian winogron czerwonych wymienionych w pkt 6 specyfikacji. W produkcji win objętych ochroną w żadnym razie nie można używać frakcji moszczu uzyskanych w wyniku niewłaściwego nacisku tłoczenia.

* Rzeczywisty limit kwasowości lotnej może być wyższy o 0,06 g/l dla każdego procentu zawartości alkoholu powyżej 11 % obj. i roku dojrzewania, maksymalnie o 0,9 g/l.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l, gdy zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Wino likierowe

Rancio: wytwarzane z odmian garnacha blanca i macabeo lub garnacha negra, produkowane z win białych o zawartości cukru co najmniej 14 °Bx przez starzenie oksydacyjne w dębowych beczkach. Do starzenia oksydacyjnego stosuje się metodę „sol y serena” (w ramach której wino jest wystawione na działanie promieni słonecznych w ciągu dnia i niższych temperatur w nocy); wino jest trzymane w dębowych beczkach przez co najmniej rok.

Mistelle: wytwarzane ze wszystkich odmian winogron białych. Jest produkowane przez odseparowanie swobodnego moszczu i następnie natychmiastowe przefiltrowanie wina. Następnie dodaje się i miesza alkohol winny.

Naturalne wino słodkie: wytwarzane z moszczu o wysokiej zawartości cukru – ponad 250 g/l – w procesie częściowej fermentacji.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l, gdy zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Gatunkowe wino musujące

Jest produkowane z dopuszczonych odmian, wytwarzane tradycyjną metodą z drugą fermentacją w butelce, przy minimalnym nadciśnieniu 3,5 bara i dziewięciomiesięcznym okresie starzenia, licząc od dnia tirazu do oczyszczenia z osadu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,8
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino półmusujące

Jest produkowane ze wszystkich odmian winogron czerwonych i białych. Podczas procesu produkcji utrzymuje się częściowo nagazowanie pochodzące ze spontanicznej fermentacji wina.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 mg/l, gdy zawartość cukru w winie białym lub różowym wynosi co najmniej 5 g/l. W przypadku wina czerwonego limity wynoszą, odpowiednio, 150 i 200.

* Nadciśnienie w temperaturze 20 °C spowodowane rozpuszczonym endogennym dwutlenkiem węgla wynosi 1–2,5 bara.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Aby zapewnić najlepszą jakość i bogactwo zapachu win, winorośl należy uprawiać w następujący sposób:

- a) tradycyjnie przez prowadzenie winorośli „na głowę” („goblet”) z dwoma pąkami i jednym pąkiem ślepym;
- b) przez prowadzenie winorośli na pergoli („trellis”) z podziałem roślin.

Na nawadnianie konieczne jest zezwolenie i może być ono prowadzone jedynie w celu poprawy jakości winogron, zwiększenia zawartości alkoholu w winie i jego kwasowości. Na działkach pod uprawę winorośli można przywracać równowagę pod względem wilgotności, w zależności od nawodnienia gleby i środowiskowych warunków uprawy winorośli.

Podstawowa praktyka enologiczna

Zbiór winogron należy prowadzić z dużą starannością, a do produkcji win objętych ChNP można użyć jedynie zdrowych winogron, na tyle dojrzałych, aby uzyskać wino o naturalnej zawartości alkoholu co najmniej 9,5 % obj. Zebrane winogrona muszą być jak najszybciej przewiezione przy zastosowaniu metod gwarantujących zachowanie ich jakości.

b) Maksymalne zbiory

Odmiany winogron białych

12 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winogron białych

78 hektolitrow z hektara

Odmiany winogron czerwonych

10 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winogron czerwonych

60 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- Alella
- Arenys de Mar
- Arenys de Munt
- Argentona
- Badalona
- Cabrera de Mar
- Cabrils
- Calella
- El Masnou
- Granollers
- La Roca del Vallès
- Llinars del Vallès
- Montgat
- Montornès del Vallès
- Martorelles
- Mataró
- Òrrius
- Premià de Dalt

- Premià de Mar
- Sant Cebrià de Vallalta
- Sant Fost de Campsentelles
- Sant Iscle de Vallalta
- Sant Pol de Mar
- Santa Coloma de Gramenet
- Santa Maria de Martorelles
- Teià
- Tiana
- Vilanova del Vallès
- Vilassar de Dalt
- Vilassar de Mar
- Vallromanes

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

GARNACHA TINTA

SYRAH

XARELLO – PANSA BLANCA

8. Opis związku lub związków

„Wino”

Lokalna gleba charakteryzuje się granitowym podglebkiem ze śladami morskimi. Warstwa powierzchniowa jest drobnoziarnista. Gleba dobrze odsącza wodę, a to oznacza, że winorośl musi głęboko zapuścić korzenie, aby mieć dostęp do wody i składników odżywczych zawartych w lokalnej glebie. W rzeczywistości okoliczność ta stwarza niewielką „presję”, która przy odpowiedniej kontroli pomaga w regulowaniu wydajności winogron zbieranych z winorośli. Nieznaczna różnica w smaku między winami produkowanymi na wybrzeżu a winami produkowanymi w głębi lądu wynika z większej kwasowości tych drugich.

„Wino likierowe”

Wyjątkowość tych win objętych ChNP wynika ze starzenia oksydacyjnego stosowanego w ich produkcji, ponieważ w procesie „sol y serena” uzyskuje się mineralne/morskie osady..

„Gatunkowe wino musujące”

Cechą charakterystyczną tych win jest to, że są produkowane z odmian winorośli, które są rodzime dla tego obszaru, a także z bardziej tradycyjnych odmian. Na DNA win objętych tą ChNP składa się lokalna gleba, powodująca, że zawierają one składniki mineralne, które nie są obecne w winach objętych ChNP „Cava” (porównanie to jest uzasadnione, gdyż tamtejsze wina musujące są produkowane z tych samych odmian winorośli, co wina objęte ChNP „Alella”). Przy degustacji gatunkowych win białych musujących z tych dwóch obszarów wino objęte ChNP „Alella” można rozpoznać przede wszystkim po jego wykwintnym gorzkim/cytrusowym finiszu przypominającym zielone migdały. Elementem wspólnym, niezależnym od metody produkcji, jest zawartość składników mineralnych.

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

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

butelkowanie win objętych ChNP „Alella” należy prowadzić w zarejestrowanych piwnicach do butelkowania, aby ułatwić identyfikowalność i zachować jakość produktu końcowego.

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

etykiety muszą zawierać pieczęć gwarancji.

Wysokość znaków oznaczenia „Alella” nie może przekraczać 4 mm, a wysokość znaków w napisie „Denominación de Origen” – połowy tej miary.

W przypadku nazw win zawierających nazwę plantatora winorośli lub gospodarstwa, wino musi pochodzić z winorośli uprawianej przez danego plantatora lub zarejestrowanej dla danego gospodarstwa i musi być wytwarzane, odpowiednio, wyłącznie ze zbiorów tego plantatora lub w tym gospodarstwie.

Link do specyfikacji produktu

<http://ves.cat/eqCL>
