



**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**

(C/2023/287)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Granada”

PDO-ES-A1475-AM03

Data przekazania informacji: 12.7.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przeniesienie określeń tradycyjnych

Opis

Skreśla się cały akapit dotyczący odniesienia do określenia tradycyjnego równoważnego z ChNP w tej sekcji, a sformułowanie przeniesiono do sekcji H.2. Szczegółowe zasady etykietowania i pakowania.

Pkt A specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Poprawiono brzmienie specyfikacji produktu poprzez odniesienie do określeń tradycyjnych, do których uprawnione są wina objęte tą ChNP, w miejscu odpowiadającym oznakowaniu.

2. Określenie kategorii wina

Opis

Kategorie wina zostały uwzględnione w odniesieniu do każdego rodzaju wina objętego ChNP, nie zwiększając ich ani nie zmniejszając.

Pkt B specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Zmiana cech analitycznych win

Opis

W przypadku win minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu zmieniono na 10 % obj. w przypadku win białych i różowych oraz 11 % obj. w przypadku win czerwonych, poprawkę dotyczącą minimalnej nabytej zawartości alkoholu win z przejrzalą zmieniono na 13 % obj., minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu w białym lub różowym cuvée stosowanym do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących ograniczono do 9,5 % obj.

Zmieniono minimalne wartości kwasowości ogólnej (kwas winowy): w przypadku win niemusujących kwas winowy jest ustalony na poziomie nie mniejszym niż 4,0 g/l; w podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” utrzymuje się minimalny parametr kwasowości ogólnej wynoszący 4,5 g/l kwasu winowego; minimalną kwasowość ogólną (w g/l kwasu winowego) w cuvée zmniejszono do 5,0 (g/l kwasu winowego); utrzymano minimalną kwasowość ogólną (w g/l kwasu winowego) ustaloną wcześniej na poziomie 5,5 g/l dla cuvée stosowanego do produkcji gatunkowych win musujących i musujących w podobszarze „Contraviesa-Alpujarra”.

Usunięto minimalny parametr suchego ekstraktu dla win niemusujących oraz parametr minimalnego i maksymalnego suchego ekstraktu dla cuvée stosowanego do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących objętych ChNP.

W przypadku win różowych i czerwonych o zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l maksymalny limit dwutlenku siarki ustalono na poziomie 200 mg/l dwutlenku siarki.

Cechy analityczne charakterystyczne dla cuvée stosowanego do produkcji win musujących i gotowych win musujących rozszerzono na gatunkowe wina musujące.

Maksymalne pH cuvée stosowanego do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących oraz tych gotowych win zwiększono do 3,4. Ze względu na szczególne cechy podobszaru i zastosowanych odmian w podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” utrzymuje się maksymalne pH cuvée stosowanego do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących oraz tych gotowych win gotowych, które wcześniej ustalono na poziomie 3,3.

Usunięto minimalny i maksymalny parametr dotyczący popiołu dla cuvée stosowanego do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących objętych ChNP oraz dla gotowych win musujących i gatunkowych musujących objętych ChNP.

Zmieniono sekcję B.1 „Cechy analityczne” specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Zmiana rzeczywistej zawartości alkoholu polega na dostosowaniu się do różnych cech klimatycznych i glebowych obszaru, stosowania nawadniania i gustów rynkowych, co wymaga produkcji wina o niższej zawartości.

Zmniejszenie minimalnych wartości kwasowości jest zgodne z tendencjami rynkowymi, poprzez ograniczenie praktyk enologicznych polegających na zakwaszeniu, co prowadzi do powstania bardziej naturalnych win.

Usunięcie limitu dotyczącego suchej masy wynika z uznania, że uwzględnienie tego minimalnego parametru nie zwiększa jakości win i w związku z tym uznaje się je za zbędne.

Zmiana dotycząca pH wynika z ograniczenia praktyk enologicznych polegających na zakwaszeniu poprzez przystosowywanie się do stosowanych odmian, oraz z różnorodności klimatu na tym obszarze, co prowadzi do powstania bardziej naturalnych win musujących i gatunkowych win musujących.

W odniesieniu do popiołu uznaje się, że uwzględnienie tego parametru nie zwiększa jakości win i w związku z tym uznaje się je za zbędne.

4. **Zmiana właściwości organoleptycznych win**

Opis

Punkt ten został przeredagowany poprzez wprowadzenie rozróżnienia między kategoriami produktów sektora wina i rodzajem wina objętego ChNP.

Zmiana ta dotyczy sekcji B.2 „Główne właściwości organoleptyczne” specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Celem jest wyjaśnienie i doprecyzowanie opisu właściwości organoleptycznych każdego rodzaju wina na poszczególnych etapach oceny (właściwości wizualne, zapachowe i smakowe) oraz obiektywny opis, aby ułatwić jednostce certyfikującej stosowanie normy „UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 – Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi” lub normy ją zastępującej w odniesieniu do działań mających na celu weryfikację zgodności z niniejszą sekcją specyfikacji produktu.

5. **Zmiana opisu procesu produkcji różnych rodzajów wina**

Opis

W odniesieniu do oznaczeń „Fermentado en Barrica”, „Barrica” i „Roble” maksymalną pojemność dębowych beczek zwiększono do 600 litrów.

Doprecyzowano stosowanie określenia „Premium” w odniesieniu do win musujących, ograniczając jego stosowanie do win musujących, których dojrzewanie od momentu uprawy do degorzowania wynosi co najmniej 12 miesięcy.

Wprowadzono i uregulowano stosowanie terminu „Nuevo” w przypadku win niemusujących z roku winiarskiego, w którym zebrano winogrona, pod warunkiem że zostały one zabutelkowane i opatrzone etykietą przed dniem 1 marca roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona. Wprowadzono i uregulowano stosowanie terminu „Joven” w przypadku win niemusujących uzyskanych w tym samym roku winiarskim, w którym są etykietowane. Ustanowiono, że wina produkowane z przejrzałych winogron, które spełniają pozostałe warunki określone w odpowiednich przepisach, mogą być oznaczone szczególnym określeniem „Naturalmente Dulce” lub „Vendimia tardía”.

Zmiana dotyczy sekcji B.3 „Oznaczenia dotyczące dojrzewania i metody produkcji”, sekcji B.4 „Inne oznaczenia” specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Rozmiar beczek wynika z faktu, że pozwala to zmniejszyć nadmierny zapach i smak drewna, nawet jeśli jest ono wysokiej jakości, które osłabiają, a nawet eliminują aromaty pierwotne i wtórne, które są tak cenione przez konsumenta.

Te nowe określenia zapewnią konsumentom większą ilość informacji i większą przejrzystość.

6. **Zmiana szczególnych praktyk enologicznych**

Opis:

— Zniesienie wymogów dotyczących praktyk uprawy.

Usuwa się górny limit liczby roślin na hektar i oczek na hektar.

Usuwa ograniczenia dotyczące nawadniania.

— Zmiana właściwości użytych winogron.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu w partiach winogron nadających się do wykorzystania w produkcji win chronionych została zmniejszona i ustalono ją na 10 % obj. w przypadku winogron białych, 11 % obj. w przypadku winogron czerwonych i 9 % obj. w przypadku winogron przeznaczonych do produkcji win musujących.

— Zmiana w produkcji win.

Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra”, który nie został uwzględniony w specyfikacji produktu, ustalono proporcje i odmiany winorośli, które mają być stosowane w przypadku win różowych oraz gatunkowych win musujących i musujących.

Ostateczna wydajność wina została ujednoczona poprzez usunięcie rozróżnienia w zależności od barwy lub rodzaju wina i cuvée i ustalono ją na 70 litrów wina ze 100 kilogramów zebranych winogron, co uprościło kontrolę. W podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” ostateczna wydajność win objętych ChNP i cuvée nie przekracza 65 litrów wina z 100 kilogramów zebranych winogron.

Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” nie można wykorzystywać kawałków drewna dębowego do produkcji lub dojrzewania żadnego z win, ponieważ celem jest uzyskanie jak najbardziej naturalnych win i unikanie dodatków. Ze względu na szczególne cechy odmiany Vigiriego (Vigiriega) oraz dążenie do jak najwyższej jakości win musujących i gatunkowych win musujących uzyskiwanych przy użyciu naturalnych metod w podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” nie zezwala się na dodawanie expedition liqueur. Butelki mogą być napełniane wyłącznie po degorzowaniu tym samym winem musującym. Praktyki enologiczne zakwaszania lub odbarwiania nie są dozwolone w trakcie całej produkcji.

Zezwala się na przelewanie wina musującego z niektórych butelek do innych butelek o różnej pojemności, aby móc wprowadzić na rynek wino w innych opakowaniach, zwłaszcza mniejszych.

— Zmiana we wprowadzaniu win do obrotu.

Ustalono, że Rada Regulacyjna może zezwolić na inne rodzaje opakowań, pod warunkiem że uzna, że nie wpływają one niekorzystnie na jakość, wizerunek lub prestiż win objętych ChNP i przeredagowano odpowiedni paragraf. Przewidziano ponadto, że Rada Regulacyjna może zezwolić na wprowadzanie do obrotu wina musującego objętego ChNP w szklanych butelkach o innej pojemności. Utrzymano zakaz sprzedaży luzem, z wyjątkiem wytwórni wina zarejestrowanych w ramach tej ChNP.

— Ustanowienie karty plantatora winorośli.

Wprowadzenie karty plantatora winorośli („Cartilla del viticultor”) stało się obowiązkowe i regulowane.

Zmiana dotyczy sekcji C.1. „Praktyki uprawy”, C.2. „Zbiór winogron”, C.3. „Wytwarzanie wina”, C.4. „Wprowadzenie do obrotu” oraz nowa sekcja C.5. „Karta plantatora winorośli” specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 „Szczególne praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Określanie maksymalnej liczby roślin i oczek na hektar uznaje się za bezzasadne, ponieważ są to parametry związane z maksymalną produkcją winogron z hektara. Maksymalna wydajność określona w specyfikacji produktu pośrednio określa maksymalną liczbę winorośli i oczek na hektar, w związku z czym ich zniesienie nie będzie miało wpływu na produkcję wina, ponieważ uznaje się, że taka kontrola byłaby powtórzeniem.

Jeżeli chodzi o nawadnianie, wynika to z faktu, że sezonowość opadów deszczu oznacza, że system stosowany do gromadzenia opadów deszczu może w określonych okresach powodować znaczny deficyt wody w określonych latach bez zezwolenia na nawadnianie, aby temu zapobiec. Maksymalna wydajność określona w specyfikacji produktu pośrednio określa wykorzystanie wody z systemów nawadniania, w związku z czym zniesienie tego warunku nie będzie miało wpływu na produkcję wina.

Jeśli chodzi o naturalną moc winogron, ogranicza to praktyki enologiczne polegające na zakwaszeniu, co prowadzi do powstania bardziej naturalnych win.

Zmiany w zasadach produkcji mają na celu poprawę kontroli, jakości i wprowadzania win do obrotu.

Jeśli chodzi o zmiany dotyczące opakowań, mają one umożliwić dostosowanie się do zmieniających się potrzeb rynku.

Ponadto kartę plantatora winorośli wprowadza się w celu zapewnienia większej kontroli nad transakcjami dotyczącymi winogron oraz większej gwarancji dla wytwórni wina co do pochodzenia, rejestracji winnic w ChNP oraz nieprzekraczania maksymalnych plonów z hektara, co pozwoli uniknąć późniejszej deklasyfikacji win.

7. **Zmiany w brzmieniu wyznaczonego obszaru i wprowadzenie nowych mniejszych jednostek geograficznych (podobszarów)**

Opis:

Poprawiono brzmienie granic geograficznych, dodając nowo utworzone gminy wynikające z podziału gmin na wyznaczonym obszarze geograficznym, ale nie zwiększając go, ponieważ ChNP obejmuje całą prowincję Granada.

Uwzględniono dwa nowe podobszary, charakteryzujące się jednorodnym środowiskiem geograficznym: „Geoparque-Norte” i „Poniente”, które są powiązane z istniejącym wcześniej obszarem „Contraviesa-Alpujarra”, z wykazem gmin wchodzących w skład każdego z nich.

Zmiana dotyczy sekcji D. „Określenie obszaru geograficznego” specyfikacji produktu oraz pkt 6. „Wyznaczony obszar” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Zmiany administracyjne w wyznaczaniu granic gmin sprawiają, że konieczne jest wprowadzenie nowych nazw w określonym obszarze geograficznego, tak aby obszar ten pozostał bez zmian.

Włączenie nowych mniejszych jednostek geograficznych (podobszarów) sprzyja informowaniu konsumentów o pochodzeniu winogron.

8. **Zmiany w maksymalnej wydajności z hektara**

Opis:

Usunięto limit 7 000 kg dla winogron czerwonych przeznaczonych do późniejszego leżakowania, pozostając na poziomie 8 000 kg w przypadku winogron czerwonych niezależnie od tego czy są przeznaczone do leżakowania. Zniesiono odsetek produkcji w pierwszych latach nasadzenia.

Zmiana dotyczy sekcji D. „Maksymalna wydajność z hektara” specyfikacji produktu oraz pkt 5.2. „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Celem jest ułatwienie kontroli produkcji na jednostkę obszaru, unikając niepotrzebnych i nieuzasadnionych trudności w zarządzaniu winnicami i zarządzaniu nimi. Zniesione wymogi powodowały zwiększone obciążenie administracyjne i nie przynosiły korzyści w odniesieniu do produktu końcowego.

9. Włączenie trzech białych odmian winorośli

Opis:

Włączono odmiany win białych Blanca Gordal, Macabeo oraz Viognier. Te trzy odmiany określa się jako odmiany główne. Nazwę odmiany Baladí Verdejo zmienia się na jej synonim Jaén Blanco, której nazwa jest i była historycznie uznana. Do produkcji win musujących dopuszczono odmiany białe Macabeo, Blanca Gordal i Viognier oraz odmiany czerwone Pinot Noir, Garnacha Tinta i Syrah, a synonim Morisca towarzyszący odmianie Moscatel de Grano Menudo został usunięty ze względów redakcyjnych. Dopuszczono wykorzystanie odmiany Viognier do produkcji win z podobzaru „Contraviesa-Alpujarra”. Nazwę Vijiriego zastąpiono zatwierdzonymi synonimami Vigiriego lub Vigiriega.

Zmiana dotyczy sekcji F „Odmiany winorośli, z których produkuje się wino” w specyfikacji produktu oraz pkt 7. „Główne odmiany winorośli do produkcji wina” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Nowe odmiany są dostosowane do szczególnych warunków określonych dotyczących ChNP, zarówno pod względem produkcji, jak i aspektów enologicznych, zachowując charakterystyczny profil sensoryczny win białych objętych ChNP „Granada”. Pozostałe zmiany mają na celu dostosowanie specyfikacji do synonimów najczęściej stosowanych na danym obszarze.

10. Zmiany w innych wymogach

Opis:

Zakaz wpisywania do rejestru działek winorośli plantacji mieszanych, które w praktyce nie pozwalają na całkowite oddzielenie różnych odmian podczas zbiorów, będzie zastrzeżony wyłącznie dla winnic na podobzarsze „Contraviesa-Alpujarra”, biorąc pod uwagę szczególne cechy tradycyjnych winnic na tym podobzarsze.

Zmiana dotyczy sekcji H.1. „Rejestry” specyfikacji produktu i pkt 5.1. „Praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie.

Aby poprawić w oczach konsumentów wizerunek produktów objętych określeniem „Denominación de Origen”, przed wprowadzeniem do obrotu etykiet lub innych elementów identyfikujących butelkę lub opakowanie przez Radę Regulacyjną, która sprawdza aspekty związane z regułami dotyczącymi nazwy pochodzenia, wprowadzono obowiązek uzyskania zezwolenia.

Obecnie wprowadzono równorzędne określenie tradycyjne „Denominación de Origen”, które wskazuje krajową kategorię, do której wino zostało włączone.

Stosowanie nazwy podobzaru na etykiecie zostało ustanowione w odniesieniu do win uzyskiwanych, produkowanych i butelkowanych w gminach określonych na podobzarsze, które posiadają szczególne cechy charakterystyczne określone w niniejszej specyfikacji produktu dla tego podobzaru oraz w przypadku których wszystkie winogrona pochodzą z wyznaczonego obszaru, po której to nazwie w żadnym wypadku nie można bezpośrednio umieścić chronionej nazwy ChNP, co pomoże konsumentom, dostarczając im informacji na temat pochodzenia, co wyraźnie określa właściwości win w zależności od ich pochodzenia.

Poprawiono brzmienie specyfikacji produktu w odniesieniu do pieczęci gwarancyjnych, etykiet, etykiet dodatkowych lub pieczęci wydawanych przez Radę Regulacyjną, która może zezwolić na ich drukowanie na etykiecie przez zarejestrowane wytwórnie wina, pod warunkiem że na etykiecie widnieje numeracja przypisana do sklasyfikowanej partii wina i jest zachowana zostaje zgodność z przepisami ustanowionymi w tym celu przez Radę Regulacyjną, co ułatwi ich stosowanie przez stowarzyszone wytwórnie wina.

Zmiana dotyczy sekcji H.2. „Szczegółowe zasady etykietowania i pakowania” specyfikacji produktu i pkt 9. „Podstawowe warunki dodatkowe” jednolitego dokumentu.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Wprowadzono szereg ulepszeń, z których pierwsze dotyczy kontroli winnic, a pozostała część dotyczy poprawy etykietowania.

11. Aktualizacja danych

Opis:

Zaktualizowano szczegółowe informacje dotyczące właściwego organu oraz link do delegowanych jednostek certyfikujących.

Zmiana ma wpływ na sekcję I „STRUKTURA KONTROLI” specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Jest to zatem zmiana standardowa.

Uzasadnienie:

Zmianę wykorzystuje się do aktualizacji tych danych.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Granada”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

1. Wina białe i różowe

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Białe: Wygląd: Wino musi być czyste i przejrzyste, o barwie od zielonkawożółtej do bursztynowej, z pełnym zakresem odcieni koloru żółtego, w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad.

Wino różowe: Wygląd: Wino musi być czyste, o barwie od różowej do jasnoczerwonej o małej intensywności, z pełnym zakresem odcieni koloru różowy, w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad.

- * Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach białych z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 11 % obj.
- * Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach różowych z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 12 % obj.
- * Minimalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 4,5 g/l (60,00 mEq/l)
- * Maksymalna kwasowość lotna 0,05 g/l (0,833 mEq/l) według rzeczywistej zawartości alkoholu w winach w wieku poniżej jednego roku. W przypadku win w wieku powyżej jednego roku nie może przekraczać 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % obj., zwiększając się o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 10 % obj.
- * Dwutlenek siarki: W winach o zawartości cukru < 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 160 mg/l, przy czym w przypadku zawartości cukru ≥ 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l.
- * W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wina czerwone

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, o barwie od czerwonej z odcieniami fioletowymi do czerwonej z odcieniami mahoni. Aromat: Ma świeży i przyjemny aromat bez wad. Smak: Przyjemny smak wina kształtuje się i rozwija bez wad.

- * Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 13 % i maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosząca 16 %
- * Minimalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 4,5 g/l (60,00 mEq/l)
- * Maksymalna kwasowość lotna 0,05 g/l (0,833 mEq/l) według rzeczywistej zawartości alkoholu w winach w wieku poniżej jednego roku. W przypadku win w wieku powyżej jednego roku nie może przekraczać 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % obj., zwiększając się o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 10 % obj.
- * W winach o zawartości cukru < 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 150 mg/l, przy czym w przypadku zawartości cukru ≥ 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l.

- * W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wina białe i różowe z przejrziałych winogron

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, w przypadku win różowych o barwie różowej o niskiej intensywności do jasnoczerwonej we wszystkich odcieniach różu, z odcieniami mahoni i ceglastej czerwieni, natomiast w przypadku win białych o barwie białej od złotożółtej do bursztynowej w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Wolny od wad. Smak: Smaczne i wolne od wad.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 16 % obj.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w przypadku cukru resztkowego < 5 g/l; 250 mg/l w przypadku cukru resztkowego ≥ 5 g/l;
- * W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Wina czerwone z przejrziałych winogron

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, o barwie czerwonej od koloru wiśniowego z odcieniami granatu do czerwonej z odcieniami mahoni i ceglastej czerwieni. Aromat: Wolny od wad. Smak: Smaczne i wolne od wad.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 16 % obj.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l w przypadku cukru resztkowego < 5 g/l; 200 mg/l w przypadku cukru resztkowego ≥ 5 g/l.
- * W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Wina musujące i gatunkowe wina musujące (białe i różowe)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wina białe mają barwę od zielonkawożółtej do bursztynowej, w pełnym zakresie odcieni żółtego w zależności od rodzaju produkcji, a wina różowe mają barwę od różowej do jasnoczerwonej, w pełnym zakresie odcieni różu w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad. Musi ono również charakteryzować się cechami organoleptycznymi charakterystycznymi dla tych win, w szczególności w odniesieniu do powstawania pianki, a także jej trwałości, błyszczącego wyglądu, barwy, aromatu i smaku.

* Maksymalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 5,5 g/l (73,33 meq/l).

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Proporcje odmian winogron w zależności od rodzaju wina: Wino różowe: minimum 25 % winogron czerwonych.

Charakterystyka winogron: Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10 % obj. dla winogron białych, 11 % obj. dla winogron czerwonych i 9 % obj. dla winogron przeznaczonych do produkcji win musujących.

W gatunkowych winach musujących stosowane będą niektóre odmiany Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gorda i Viognier. W podobszarze „Contraviesa-Alpujarra” wina musujące muszą być produkowane wyłącznie z jednej z uznanych odmian Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay i Pinot Noir, przy czym do ich produkcji należy wykorzystać co najmniej 70 % winogron odmiany Vigiriego (Vigiriega).

Wino musujące otrzymane metodą tradycyjną: druga fermentacja ma miejsce w butelkach, okres dojrzewania między uprawą a degorzowaniem nie może być krótszy niż dziewięć miesięcy.

Ciśnienie ekstrakcji wina i oddzielenie wyłoków z winogron, ostateczna wydajność nie przekracza 70 litrów wina ze 100 kilogramów zebranych winogron. W podoboszarze „Contraviesa-Alpujarra” ostateczna wydajność nie przekracza 65 litrów wina z 100 kilogramów zebranych winogron.

Zakazane jest stosowanie szybkoobrotowych wirowych odszypułkownic lub kruszarek oraz pras ciągłych. Produkcja i przechowywanie w magazynach lub pojemnikach gwarantujących świeżość i jakość wina.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zakazy

- Wykorzystywanie frakcji wina uzyskanych przez niedostateczne ciśnienie w winach chronionych.
- Na podoboszarze „Contraviesa-Alpujarra” nie można wykorzystywać kawałków drewna dębowego do produkcji lub dojrzewania, w tym w trakcie fermentacji świeżych winogron i moszczu winogronowego, a także podczas przechowywania.
- Na podoboszarze „Contraviesa-Alpujarra” nie zezwala się na dodawanie expedition liqueur i stosowanie enologicznych praktyk zakwaszania i odbarwiania na każdym żadnym etapie produkcji.

Praktyki związane z uprawą

Gęstość nasadzeń o minimalnej gęstości 1 500 winorośli/ha. Szczepy są formowane i prowadzone w formie głowy lub jej wariantach lub w szpalerze. Na podoboszarze „Contraviesa-Alpujarra” nie zezwala się na uprawy mieszane, które nie pozwalają na oddzielenie zbiorów odmian. Nawadnianie jest dozwolone na warunkach określonych w specyfikacji. Zbiór zdrowych winogron. Na podoboszarze „Contraviesa-Alpujarra”: transport winogron w pojemnikach z nieprzepuszczalnego i sztywnego materiału, otwartych i łatwych do czyszczenia, którego całkowita masa nie przekracza 30 kg. Zabrania się używania worków.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

2. Odmiany białe

9 000 kilogramów winogron z hektara

3. Odmiany win musujących

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. Odmiany czerwone inne niż Tempranillo na podoboszarze Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramów winogron z hektara

5. Odmiana Tempranillo na podoboszarze Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramów winogron z hektara

6. Odmiana Tempranillo na podoboszarze Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramów winogron z hektara

7. Winogrona do produkcji win musujących na podoboszarze Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji winogron oraz produkcji i dojrzewania win objętych nazwą pochodzenia „Granada”, obejmuje wszystkie gminy prowincji Granada, do których obecnie należą:

Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegijar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquís-

tar, Cacán, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

Na obszarze produkcji win chronionych nazwą pochodzenia „Granada” następujące podobszary wyróżniają się jednolitym środowiskiem geograficznym, tradycyjnie określanym jako:

- „Geoparque-Norte” a la que pertenecen los términos municipales de Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres y Zújar.
- „Poniente” a la que pertenecen los términos municipales de Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dudar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.
- „Contraviesa-Alpujarra” do której należą miejscowości Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón i Ugíjar.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. Opis związku lub związków

Uprawa winorośli od niepamiętnych czasów, o czym świadczy stanowisko archeologiczne w postaci rzymskiej willi z winnicą w Molvizar. Tradycja winiarska poświadczona źródłami historycznymi od końca XIX w. 50 % obszaru powierzchni znajduje się powyżej 1 000 m n.p.m., co wraz z amplitudą dobową, przy maksimum 39 °C i minimum -4 °C, ma pozytywny wpływ na jakość winogron. Średnie roczne opady 450 mm i średnio 70 dni deszczowych. Wapienne gleby brązowe, ubogie w materię organiczną, fosfor, azot. Wszystkie te czynniki decydują o podstawowych cechach charakterystycznych tych win, opisanych w specyfikacji produktu.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Dozwolone jest wyłącznie przemieszczanie win luzem między zarejestrowanymi wytwórniami wina. Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą być butelkowane w wytwórniach wina zarejestrowanych w rejestrze. Wymóg ten jest niezbędny do zagwarantowania jakości organoleptycznej ze względu na łatwą zmianę właściwości sensorycznych, którą wina mogą być dotknięte podczas transportu, lub ze względu na niekorzystne warunki w wytwórniach wina poza wyznaczonym obszarem.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Należy podać poziom ochrony (określenie tradycyjne), po którym następuje chroniona nazwa oraz wszystkie obowiązkowe lub fakultatywne dane szczegółowe ogólnie określone w mającym zastosowanie ustawodawstwie. Wina opatrzone pieczęciami gwarancyjnymi, numerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi wydanymi przez Radę Regulacyjną.

Aby stosować określenia „Geoparque-Norte”, „Poniente” lub „Contraviesa-Alpujarra” wina muszą mieć szczególne właściwości określone w specyfikacji produktu dla tego podobszaru.

Określenie nieobowiązkowe: „Andaluzja”. Aby móc używać określeń:

„Fermentado en Barrica” wino musi być fermentowane w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 litrów i musi znajdować się w beczkach co najmniej trzy miesiące.

„Barrica” lub „Roble” wino musi znajdować się w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 litrów przez co najmniej trzy miesiące.

„Premium”, w przypadku win musujących, musi minąć co najmniej 12 miesięcy od momentu uprawy do degorżowania.

„Reserva”, w przypadku win musujących, musi minąć co najmniej 18 miesięcy od momentu uprawy do degorżowania.

„Nowy” w przypadku win niemusujących z roku winiarskiego, w którym zebrano winogrona, pod warunkiem że zostały one zabutelkowane i opatrzone etykietą przed dniem 1 marca roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona.

„Młody” w przypadku win niemusujących uzyskanych w tym samym roku winiarskim, w którym są etykietowane.

„Naturalnie Dulce” lub „Vendimia tardía” w przypadku win produkowanych z przejrziałych winogron spełniających pozostałe wymogi określone w odpowiednich przepisach.

„Cosecha”, „añada”, „vendimia” lub inny równoważny środek ma zastosowanie wyłącznie do win wyprodukowanych z winogron zebranych w roku wymienionym we wskazaniu, w proporcji co najmniej 85 %. Etykietowanie win niemusujących jest obowiązkowe.

Podaje się nazwę odmiany winorośli, jeżeli co najmniej 85 % wina pochodzi z tej odmiany, oraz nazwy dwóch odmian, jeżeli wino pochodzi w całości z wymienionych odmian, przy czym te ostatnie są wskazane w porządku malejącym według ilości.

Link do specyfikacji produktu

<https://lajunta.es/49mdr>
