



C/2024/4680

25.7.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/4680)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Alicante”

PDO-ES-A1526-AM03

Data przekazania informacji: 6 maja 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. KATEGORIE WIN

Opis

Dodano kategorie win objętych przedmiotową nazwą zgodnie z częścią II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument, ponieważ kategorie win już w nim występują.

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

Uzasadnienie

Art. 4 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 stanowi, że w zawartym w specyfikacji produktu 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”.

2. RÓŻNE ZMIANY W LIMITACH PARAMETRÓW ANALITYCZNYCH

Opis

Minimalną całkowitą zawartość alkoholu w winach likierowych zwiększono z 15 % do 17,5 %. Zmiany tej dokonano zgodnie z definicją wina likierowego (kategoria 3) zawartą w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zmiany limitów zawartości cukrów:

Wina niemusujące (wina białe, różowe i czerwone kategorii 1): usunięto limit zawartości < 4 g/l, ponieważ w przypadku win niemusujących nie ma związku między jakością a limitem zawartości cukru.

Wina „Fondillón”: limit zawartości podwyższono z < 40 g/l do < 45 g/l. Limit podwyższono, ponieważ 45 g/l odpowiada minimalnemu poziomowi określonymu w przepisach warunkującym oznakowanie wina jako „słodkie”, a produkt ten nie powinien być słodki.

Zmiany limitu kwasowości ogólnej:

Kwasowość ogólną win likierowych obniżono z 3,5 do 3 g kwasu winowego na litr wina. Ważne jest obniżenie tego parametru w odniesieniu do niektórych winogron na tym obszarze, takich jak odmiany Moscatel.

Zmiany limitu kwasowości lotnej:

W przypadku win poddawanych długiemu dojrzewaniu, takich jak „Fondillón”, kwasowość lotna w sposób naturalny wzrasta z upływem czasu ze względu na utlenianie, co nadaje produktowi jego wyjątkowy charakter. Limit dla win „Fondillón” ustalono na 2,2 g kwasu octowego na 100 ml wina. Jest to wartość przekraczająca limit określony w części C załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. W tym przypadku mają jednak zastosowanie wyjątki przewidziane w części C pkt 1 i 3 załącznika I do wspomnianego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win czerwonych, win likierowych, win „noble” (dojrzewających przez co najmniej 18 miesięcy), „añejo” (dojrzewających przez co najmniej 24 miesiące) i win musujących maksymalne wartości kwasowości lotnej skorygowano zgodnie z częścią C załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r.

Wszystkie te zmiany dotyczą pkt 2.1 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Ze względu na niezgodność z zasadami skorygowano następujące parametry: minimalną całkowitą zawartość alkoholu w winach likierowych oraz limit kwasowości lotnej w winach czerwonych, winach likierowych, winach „noble”, „añejo” i winach musujących.

Usunięto limit zawartości cukrów, ponieważ w przypadku win niemusujących nie ma on związku z jakością. W przypadku win „Fondillón” limit zawartości cukrów podwyższono, ponieważ maksymalna zawartość wynosząca 45 g/l odpowiada minimalnemu poziomowi określonymu w przepisach warunkujących oznakowanie wina jako „słodkie”, a produkt ten nie powinien być słodki.

Ważne jest obniżenie kwasowości ogólnej win likierowych ze względu na charakter niektórych winogron na tym obszarze, w tym odmian Moscatel.

W przypadku win poddawanych długiemu dojrzewaniu, takich jak „Fondillón”, kwasowość lotna w sposób naturalny wzrasta z upływem czasu ze względu na utlenianie, co nadaje produktowi jego wyjątkowy charakter.

3. ZMIANY W OPISACH WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH

Opis

Zmieniono brzmienie opisów win. Dodano opis organoleptyczny win różowych poddawanych dojrzewaniu, tj. win „noble” i „añejo”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu i 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Terminów tych użyto, aby umożliwić weryfikację analizy sensorycznej produktów zgodnie z normą ISO 17025. Mogą one zatem być również stosowane przez naszą komisję degustacyjną. Użyte sformułowania opierają się także na określeniach technicznych zawartych w normie, które włączono do terminologii, oraz na wartościach odniesienia, które mają być stosowane przez komisję degustacyjną.

4. ZMIANY W PRAKTYKACH UPRAWY WINOROŚLI I PRAKTYKACH ENOLOGICZNYCH

Opis

- Zniesiono limity gęstości nasadzeń.
- Zniesiono zakaz stosowania zrębków drewna.
- W przypadku win czerwonych (> 80 % Monastrell) i aromatycznych win musujących (100 % Moscatel) zniesiono wymogi dotyczące proporcji odmian winogron.
- Dodano warunki produkcji win „Fondillón”, aby umożliwić szczegółowe opisanie systemu dojrzewania wina. Pozwoli to również na obliczanie wieku w odniesieniu do systemu „solera” (mieszanki różnych roczników) w celu weryfikacji zgodności z zasadami.
- Dodano pewne wyjaśnienia dotyczące produkcji win likierowych Moscatel i wina słodkiego.

Zmieniono 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Limity gęstości nasadzeń mają niewielki wpływ na jakość produktu.

Stosowanie zrębków drewna nie jest kwestią, którą można zweryfikować z całkowitą pewnością. Ponadto przepisy nie zakazują ich użycia.

Proporcje różnych odmian winogron skorygowano zgodnie z przepisami krajowymi: > 80 % Monastrell w przypadku win czerwonych i 100 % Moscatel w przypadku aromatycznych win musujących.

W przypadku win „Fondillón” ulepszono opis systemu „solera”, aby ułatwić jego zrozumienie w związku z prawem do stosowania tego terminu oraz w celu ułatwienia kontroli.

Planowana zmiana rozporządzenia (UE) 2019/934 w odniesieniu do praktyk enologicznych spowoduje usunięcie wyraźnego odniesienia do win likierowych Moscatel i win słodkich objętych przedmiotową ChNP w zawartych w tym akcie prawnym wyjątkach od zasad enologicznych. Z tego powodu do specyfikacji produktu dodano pewne wyjaśnienia w celu zagwarantowania większej pewności prawa.

5. ROZSZERZENIE WYZNACZONEGO OBSZARU

Opis

Zreorganizowano podobszary i dodano nowe terytorium.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 6 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Dokonano standaryzacji okręgów, ponieważ niektórych gmin poprzednio nie uwzględniono z powodu błędów.

6. ZWIĘKSZENIE MAKSYMALNEJ WYDAJNOŚCI

Opis

Zwiększono maksymalne ilości winogron i wina, które można wyprodukować z hektara.

Zmieniono 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

W ostatnich latach specyfikacja dopuszczała już zwiększenie maksymalnych ilości o 25 %, które to zwiększenie uwzględniono w zasadach dotyczących zbiorów. Obecnie podjęto decyzję o ustaleniu maksymalnych limitów uwzględniających wspomniane zwiększenie o 25 % oraz o usunięciu możliwości jego stosowania corocznie. Uważa się, że te nowe maksymalne limity, które są niższe niż na innych obszarach, umożliwią rozwój potencjału przedmiotowego obszaru.

7. ZWIĘKSZENIE LICZBY ODMIAN WINOROŚLI I PODZIAŁ NA TRZY GRUPY

Opis

Dodano nowe odmiany, a winorośle podzielono na trzy kategorie: podstawowe, uzupełniające i historyczne.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 7 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Priorytetowe znaczenie ma uwydatnienie charakteru obszaru i historycznego związku z nim poprzez promowanie lokalnych odmian, rozwój odmian rodzimych na tym obszarze oraz reorganizację całego wykazu.

Odmiany wymienione w dawnych źródłach określa się mianem „historycznych”, gdy ich udział jest mniejszościowy lub są sadzone na mniejszą skalę. Odmiany „podstawowe” to odmiany sadzone najczęściej. Taka klasyfikacja umożliwi również ustalenie poziomów jakości odpowiednio do kategorii.

8. POPRAWIONE BRZMIENIE PUNKTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis

Obecnie tekst zawiera odniesienie do nowych terytoriów, które zostały dodane. Nie pociąga to za sobą jednak żadnej zmiany związku z ChNP, ponieważ nowe obszary mają cechy podobne do pozostałych obszarów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Ponadto skorzystano z okazji, aby prawidłowo zredagować punkt dotyczący związku, z uwzględnieniem każdej z odpowiednich kategorii produktów, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zmieniono 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Poprawiono i uściślono brzmienie tekstu.

9. RÓŻNE ZMIANY WARUNKÓW DODATKOWYCH

Opis

- Poprzednio możliwa była zmiana maksymalnej wydajności wynosząca maksymalnie 25 %, odpowiednio do warunków występujących w danym roku. Tę możliwość usunięto.
- Usunięto możliwość winifikacji w miejscach znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru.
- Skreślono punkt, który poprzednio dopuszczał wytwarzanie różnych win w jednym miejscu, o ile procesy ich produkcji były rozdzielone.
- Rada regulacyjna nie jest już uprawniona do zatwierdzania etykiet.
- Wprowadzono specjalne etykiety dodatkowe dla win „Fondillón” i „Alicante Singular”.
- Poprawiono brzmienie uzasadnienia dotyczącego wymogu butelkowania w miejscu pochodzenia. Wymóg ten już obowiązywał, nie jest nowy.
- Wprowadzono wymóg, aby do win „Alicante Singular” stosowano szklane pojemniki.
- Usunięto następujące określenia tradycyjne: „Superior”, „Primero de Cosecha” i „Clásico”. Wprowadzono następujące określenie: „Rancio”.
- Usunięto zasady dotyczące określeń: „nuevo” lub „joven”.
- Zmieniono warunki stosowania określenia „Moscatel de Alicante”. Jego stosowanie rozszerzono na wina białe nie-musujące i wina likierowe inne niż mistelle. Wcześniej stosowano go wyłącznie w odniesieniu do mistelli.
- Dodano warunki stosowania określenia „Alicante Singular”.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

- Wcześniej możliwa była zmiana maksymalnej wydajności wynosząca do maksymalnie 25 %. Tę możliwość usunięto, ponieważ dodano wyższy ogólny limit.

Wyeliminowano możliwość winifikacji w miejscach znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru. Ma to zapobiec składaniu wniosków o włączenie do wykazu przez wytwórnice wina z sąsiednich gmin znajdujących się poza obszarem produkcji: sytuacja ta wystąpiła w ostatnich latach i może prowadzić do niejasności dotyczących marek lub mieszanek win.

— Poprzednio tekst zawierał punkt umożliwiający wywarzanie w jednym miejscu różnych win, o ile procesy produkcji były należycie rozdzielone. Usunięto go, ponieważ było to oczywiste. Identyfikowalność wymaga wyraźnego rozdzielania produktów, nawet jeśli istnieją odrębne systemy jakości.

Zniesiono uprawnienia rady regulacyjnej do zatwierdzania etykiet, ponieważ nie należy to do obowiązków rady.

Wprowadzono specjalne dodatkowe etykiety dla bardziej tradycyjnych win, które są ściślej związane z przedmiotowym obszarem, takich jak „Fondillón” i „Alicante Singular”.

Skorzystano z okazji, aby poprawić brzmienie uzasadnienia dotyczącego wymogu pakowania w miejscu pochodzenia.

Poszczególne określenia, takie jak „Alicante Singular”, konsumenci mogą zrozumieć lepiej i ich wartość postrzegana jest wyższa, gdy pojawiają się na szklanych pojemnikach.

Usunięto następujące tradycyjne określenia i deskryptory: „Superior”, „Primero de cosecha”, „Clásico”, „Nuevo” i „Joven”. Albo nie były one stosowane, albo zostały już ujęte w odpowiednich przepisach krajowych, w związku z czym ich uwzględnienie nie wносиło żadnej szczególnej wartości.

Zmieniły się warunki użycia określenia „Moscatel de Alicante”, ponieważ termin „Moscatel” poddano ponownej ocenie. Obecnie ma on zastosowanie do wszystkich win, w których wykorzystano te winogrona. Utrzymuje się tradycja posługiwania się tym określeniem w odniesieniu do mistelli.

Określenie „Alicante Singular” stworzono dla bardziej ekskluzywnego wina, podnosząc jego wartość przez wprowadzenie szczególnych wymogów.

10. ZMIANY W NIEKTÓRYCH PROCEDURACH KONTROLNYCH

Opis

Zaktualizowano dane właściwego organu i jednostki certyfikującej. Usunięto odniesienie do kontroli działek winnic.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu 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 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Kontrola działek winnic nie obejmowała żadnych szczególnych praktyk, a zatem nie była związana z żadnym szczególnym poziomem jakości wina.

Uważa się, że oficjalny rejestr winnic i roczne deklaracje produkcji są wystarczające, aby wykazać istnienie działek i odbywającą się na nich produkcję.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Alicante

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
16. Wino z przejrzałych winogron

4. Opis wina lub win

1. Wina białe i wina różowe

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe Moscatel

- Wygląd: barwy od bladożółtych do odcieni bursztynu.
- Aromat: owocowy (owoce cytrusowe), kwiatowy (kwiaty białe), roślinny.
- Smak: owocowy (owoce cytrusowe), kwiatowy (kwiaty białe), kwaśny, długotrwały.

Inne wina białe

- Wygląd: odcienie jasnożółte.
- Aromat: owocowy (owoce cytrusowe, tropikalne), kwiatowy.
- Smak: owocowy (owoce cytrusowe, tropikalne), kwiatowy, kwaśny, długotrwały.

Dojrzałe wina białe

- Wygląd: barwa od żółtej do złotożółtej.
- Aromat: dojrzałych owoców, dębowy, palony.
- Smak: dojrzałych owoców, dębowy, palony, kwaśny, długotrwały.

Wina różowe

- Wygląd: barwa od łososiowej do różowej.
- Aromat: owocowy, kwiatowy.
- Smak: owocowy, kwiatowy, kwaśny, długotrwały.

Dojrzałe wina różowe określane jako „noble” i „añejo”

- Wygląd: barwa od łososiowej do mahoniowej.
- Aromat: dojrzałych owoców.
- Smak: owocowy, kwaśny, gorzki, długotrwały.

(*) Maksymalna kwasowość lotna: wina białe i różowe: 0,8 g/l (13,33 meq/l) kwasu octowego; dojrzałe wina białe i różowe: 1,08 g/l (18 meq/l) kwasu octowego.

(**) Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki: wina białe i różowe: 200 mg/l; dojrzałe wina białe i różowe (o zawartości cukru \geq 45 g/l): 250 mg/l.

(***) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): -

2. *Młode wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: intensywność barwy od średniej do dużej, odcienie od rubinowego do fioletowego.
- Aromat: owocowy (owoce czerwone), kwiatowy, roślinny.
- Smak: owocowy (owoce czerwone), kwiatowy, korzenny, kwaśny, cierpki, długotrwały.

(*). Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

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): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. *Dojrzałe wina czerwone określane jako „noble” i „añejo”*

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: intensywność barwy od średniej do słabej, wiśniowa lub podobna.
- Aromat: owocowy (dojrzałe owoce), roślinny (nuty balsamiczne, las śródziemnomorski), korzenny, zwierzęcy, palony.
- Smak: roślinny (nuty balsamiczne, las śródziemnomorski), korzenny, palony, cierpki, długotrwały.

(*). Wina o zawartości cukru ≥ 45 g/l

(**) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

4. *Wina likierowe*

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: Wina białe: barwa od żółtej do złotej; Wina czerwone: barwa od wiśniowej do fioletowej.
- Aromat: owocowy (dojrzałe owoce, rodzynki), kwiatowy (kwiaty białe).
- Smak: owocowy (dojrzałe owoce, rodzynki), kwiatowy (kwiaty białe), słodki, długotrwały.

(*). Maksymalna kwasowość lotna: wina białe i różowe: 1,08 g/l (18 meq/l) kwasu octowego; Wina czerwone: 1,2 g/l (20 meq/l) kwasu octowego.

(**) Wina o zawartości cukru ≥ 45 g/l

(**) Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l w przypadku win białych i różowych; 200 mg/l w przypadku win czerwonych.

(***) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: 3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): -

5. „Fondillón” (czerwone)

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: barwa mahoniowa, bursztynowa i odcienie miedzi.
- Aromat: owocowy (dojrzałe owoce, orzechy), palony, dębowy, kawowy.
- Smak: alkoholowy, owocowy (dojrzałe owoce, orzechy), korzenny, palony, dębowy, kwaśny, gorzki, długotrwały.
- (*) Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki: przy zawartości cukru < 5 g/l: 150 mg/l; przy zawartości cukru ≥ 5 g/l: 200 mg/l.

(**) < 45 g/l cukru

(***) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 16
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 36,66
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): -

6. Wina musujące

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: barwa od bladożółtej do wiśniowej, z utrzymującym się równomiernym musowaniem.
- Aromat: przeważnie owocowy, z nutami kwiatowymi.
- Smak: przeważnie owocowy, z nutami kwiatowymi oraz słodyczą i kwasowością w przewodzie lub równowadze.
- (*) Maksymalna kwasowość lotna: wina białe i różowe: 1,08 g/l (18 meq/l) kwasu octowego; Wina czerwone: 1,2 g/l (20 meq/l) kwasu octowego.

(**) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

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): -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

7. *Aromatyczne gatunkowe wina musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

- Wygląd: barwa bladożółta, utrzymujące się i równomiernie musowanie.
- Aromat: owocowy, kwiatowy.
- Smak: owocowy, kwiatowy, słodki, kwaśny, długotrwały.

(*). Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

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

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Produkcja win „Fondillón”

Szczególne praktyki enologiczne

Proces ten odnosi się do win produkowanych wyłącznie z winogron odmiany Monastrell, które uprawia się na obszarze produkcji i pozostawia na winorośli do osiągnięcia stanu przejrzałości. Do fermentacji wykorzystuje się wyłącznie miejscowe drożdże. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 16 % i musi być całkowicie naturalna.

Wino musi dojrzewać przez co najmniej 10 lat w dębowych beczkach w miejscach przeznaczonych dla tego produktu.

Beczki, w których wino ma dojrzewać, należy najpierw zarejestrować. Produkt można poddawać dojrzewaniu z zastosowaniem systemu „añada” (bez mieszania roczników) lub metody „criaderas y solera” (z mieszaniem roczników). Drugi ze wspomnianych procesów polega na dopełnieniu beczki winem z podobnej beczki. Celem jest ponowne napełnienie beczki po „sacas” – pobraniu pewnej ilości wina – lub utracie wina w wyniku utleniania. Wina „Fondillón”, które można zastosować w metodzie polegającej na dopełnianiu beczki, muszą już dojrzewać przez co najmniej 5 lat. Dopełniana ilość musi wynosić 20 % rocznie. Dozwolone jest dopełnienie maksymalnie 40 % co dwa lata i maksymalnie 60 % co trzy lata. Wiek win produkowanych w tym systemie można obliczać z zastosowaniem „średniej arytmetycznej wieku”, aż do osiągnięcia minimalnego okresu dojrzewania 10 lat.

2. Produkcja win likierowych „Moscatel de Alicante” i wina słodkiego

Szczególne praktyki enologiczne

Wina te mogą być produkowane z moszczu winogronowego lub mieszanki moszczu winogronowego i wina.

Można je również wytwarzać z zagęszczonego moszczu winogronowego zgodnie z jego definicją, z tym wyjątkiem, że moszcz winogronowy zagęszcza się przez bezpośrednie nagrzewanie.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

2. Odmiany białe

88,8 hektolitrow z hektara

3. Odmiany czerwone

9 100 kilogramów winogron z hektara

4. Odmiany czerwone

67,34 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Podobszar L'Alacantí: Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d'Alacant, San Vicente del Raspeig i Torremanzanas.

Podobszar L'Alcoià: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim i Penàguila.

Podobszar Alto Vinalopó: Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena oraz mniejsze obszary administracyjne należące do Caudete (Albacete) i graniczące z nim, a mianowicie Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón i La Cañada. W szczególności są to strefy („polígonos”) o następujących numerach odniesienia w systemie identyfikacji działek rolnych (LPIS) z 2019 r.: 1, 2, 3, 4, 5, 6 i 7.

Podobszar Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar i jego rejon Mañán, Petrer, Pinoso i Novelda. Ponadto obszar Barbarroja w gminie Orihuela oraz niektóre strefy na obszarach peryferyjnych, zarejestrowane jako objęte przedmiotową nazwą pochodzenia na podstawie rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia Alicante, zatwierdzonego zarządzeniem z dnia 21 lutego 1957 r. Warunkiem jest, aby nie przeważała ciągłość rejestracji oraz by winogrona, moszcz lub wino produkowane na każdym z tych obszarów były przeznaczone wyłącznie do produktów objętych ChNP „Alicante” wytwarzanych w zarejestrowanych piwnicach winiarskich. Są to strefy: Cantón, Cañada de la Leña i Maciscada, w gminie Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico i Zarza, w gminie Jumilla oraz Hoyas i Raspay w gminie Yecla. Ich numery odniesienia w systemie LPIS z 2019 r. są następujące:

W gminie Abanilla: strefy 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 i 029.

W gminie Jumilla: strefy 056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092.

W gminie Yecla: strefy 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078, 117.

Podobszar Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente i Santa Pola.

Podobszar La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera oraz mniejsze jednostki terytorialne gminy Llosa de Camacho, La Xara i Jesús Pobre.

Podobszar La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orcheta i Tàrbena.

Podobszar El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull i Cocentaina.

Winnice położone na wyznaczonym obszarze „Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja”.

7. **Odmiany winorośli**

AIRÉN

ALARIJE - SUBIRAT PARENT

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT BLANCA

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA - GIRONET

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MERSEGUERA - VERDOSILLA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

TREPAT

VALENCÍ BLANCO

VALENCÍ TINTO

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Ekspozycja na bezpośrednie działanie promieni społecznych i duża liczba godzin intensywnego nasłonecznienia w okresie letnim, kiedy winogrona dojrzewają, prowadzi do powstania win z nutami dojrzałych owoców i o intensywnych barwach, zwłaszcza win czerwonych.

Gleby wapienne zawierają wapień aktywny i mają ograniczoną zdolność do zatrzymywania wody. Gleby te odpowiadają za ciepłość i dobrą kwasowość produkowanych win, a także wpływy mineralne wyczuwalne w ich smaku.

Wina produkowane z odmiany Moscatel de Alejandría występują w wielu różnych odcieniach ze względu na różne metody produkcji.

8.2. Wina likierowe

Wiele godzin nasłonecznienia skutkuje wysokim stopniem dojrzałości winogron pochodzących z obszaru objętego ChNP „Alicante” i w efekcie średnim lub wysokim poziomem naturalnego cukru. Obszar ten odznacza się zatem bardzo dobrymi warunkami dla produkcji win słodkich i likierowych.

Ponadto bardzo przydatne do tego celu są odmiany takie jak Moscatel, Garnacha i Monastrell. Wino likierowe jest elementem dawnych tradycji, w których uwypukla się jego słodki charakter przez mieszanie soku winogronowego z alkoholem, tak jak w przypadku białych i czerwonych mistelli.

8.3. Gatunkowe wina musujące i aromatyczne wina musujące

Ze względu na ich wszechstronność aromatyczny charakter odmian takich jak Moscatel i Malvasía doprowadził do powstania bardzo zróżnicowanych metod produkcji na obszarze objętym ChNP „Alicante”. Stosowane techniki umożliwiają produkcję gatunkowych win musujących i aromatycznych win musujących, które są w stanie lepiej oddać charakter danej odmiany winorośli, zwłaszcza pod względem nut owocowych i kwiatowych oraz świeżości. Efekt ten uzyskuje się bez żadnych dodatków oraz przez równoważenie kwasowości z musowaniem.

8.4. Wino z przejrzałych winogron

Niektóre tradycyjne i historyczne odmiany dojrzewają powoli, przez co winogrona mogą dłużej pozostawać na winorośli. Sezon letni na tym obszarze jest bardzo długi i suchy, co sprawia, że winogrona są zdrowe i łatwo osiągają stan przejrzałości. W rezultacie przejrzenie winogron na winorośli oraz podsuszanie ich na słońcu skutkuje specjalnym charakterem win i pod względem organoleptycznym tworzy nuty dojrzałych owoców bez konieczności dojrzewania w beczkach. Wina te mają również głęboką barwę i intensywne owocowe aromaty.

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

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Słowa „Alicante. Denominación de Origen” [Alicante. Nazwa pochodzenia] należy zawsze umieszczać na produktach pod warunkiem uprzedniego pozwolenia i odpowiedniej certyfikacji.

Do używania określeń fakultatywnych „MOSCATEL ALICANTE” i „ALICANTE SINGULAR” mają zastosowanie odpowiednie zasady.

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

W celu zachowania jakości produktu i zapewnienia identyfikowalności wina objęte ChNP „Alicante” muszą być pakowane na obszarze produkcji. Wynika to z faktu, że przed pakowaniem wina poddaje się procesom filtrowania i stabilizacji, które są częścią procesu produkcji. Ponadto przemieszczanie i przepakowywanie win może powodować utlenianie i obniżenie jakości. Środek ten, którego celem jest ochrona nazwy pochodzenia, ma duże znaczenie dla wszystkich producentów, którzy używają przedmiotowej nazwy. Etykietowanie win musi być zgodne z ustanowionymi zasadami.

Link do specyfikacji produktu

<https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3>
