

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιουνίου 2017

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [Méntrida (ΠΟΠ)]

(2017/C 194/07)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (¹), και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- 1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Méntrida» σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 2) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει, συνεπώς, να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν την ονομασία «Méntrida»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Méntrida» (ΠΟΠ) σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 εμφανίζεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου ισχύει επί χρονικό διάστημα δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 16 Ιουνίου 2017.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

(¹) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«MÉNTRIDA»

AOP-ES-A0047-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15 Ιουλίου 2015

Αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών**1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 - Τροποποίηση μη ήσσονος σημασίας

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**2.1. Περιγραφή του προϊόντος**

Λαμβανομένων υπόψη των υφιστάμενων αναγκών της αγοράς και της ζήτησης των καταναλωτών, ζητείται να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές οι λευκοί, ροζέ και ερυθροί αφρώδεις οίνοι ώστε να:

- να οδηγείται τμήμα της παραγωγής προς ένα είδος αγοράς λιγότερο κορεσμένο όσον αφορά τα προσφερόμενα προϊόντα.
- Παρατηρείται αύξηση των πωλήσεων των εν λόγω προϊόντων και κρίνεται σκόπιμο να προστατευθεί η εν λόγω αγορά μέσω διαφοροποιημένων προτύπων ποιότητας.
- Οι διεθνείς αγορές απαιτούν ολοένα και μεγαλύτερη διαφοροποίηση των προϊόντων και αυτά να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των καταναλωτών. Αν δεν υπάρξει διαφοροποίηση, δεν θα είμαστε ανταγωνιστικοί και, για τον λόγο αυτό, αποφασίστηκε να διευρυνθεί η εκπροσώπηση των προϊόντων σε όλο το φάσμα ειδών και τιμών, ιδίως για τους σκοπούς της εξαγωγής.

2.2. Οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιήθηκαν

Καθορίζονται συγκεκριμένες νέες οινολογικές πρακτικές για τον νέο τύπο αμπελοοινικού προϊόντος «αφρώδεις οίνοι».

2.3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Στο τμήμα αυτό ζητείται η επικαιροποίηση των 17 κοινοτήτων της περιοχής παραγωγής, οι οποίες είναι: Argés (μόνον τα πολύγωνα 3 και 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (μόνον τα πολύγωνα 17 και 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa και Talavera de la Reina.

Είναι αναγκαίο να επικαιροποιηθούν οι εν λόγω κοινότητες, διότι στην αρχή δεν διέθεταν αμπελώνες και δεν καταχωρίστηκαν στα πρότυπα παραγωγής που καθορίστηκαν αρχικά. Ορισμένες από αυτές τις κοινότητες είχαν ήδη συμπεριληφθεί στην περιοχή παραγωγής που ορίστηκε στους κανονισμούς για την ονομασία προέλευσης, οι οποίοι δημοσιεύθηκαν το 1966, 1976 και 1992, και αυτές οι 17 κοινότητες βρίσκονται γεωγραφικώς στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής και είναι όμορες.

Επί του παρόντος υπάρχουν αμπελώνες τοπικών ποικιλιών αμπέλου στην περιοχή, που επιτρέπονται από τις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Méntrida» και, όπως αποδείχτηκε για όλες αυτές τις κοινότητες, τόσο το έδαφός τους όσο και το κλίμα τους είναι παρόμοια με αυτά των κοινοτήτων της οριοθετημένης περιοχής· ως εκ τούτου, μπορεί να θεωρηθεί ότι η εν λόγω κοινότητες αποτελούν τμήμα της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ «Méntrida».

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους, του κλίματος και των ποικιλιών των κοινοτήτων για τις οποίες ζητείται η επικαιροποίηση είναι παρεμφερή με αυτά των κοινοτήτων που ήδη απαρτίζουν την οριοθετημένη περιοχή της ονομασίας προέλευσης.

2.4. Δεσμός

Εισάγεται νέος σύνδεσμος για τον νέο τύπο αμπελοοινικού προϊόντος «αφρώδεις οίνοι».

2.5. Ονόματα και διευθύνσεις των αρχών ελέγχου

Αναφέρονται τα ονόματα και οι διευθύνσεις των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών κατά τη στιγμή υποβολής της αίτησης τροποποίησης καθώς και ο σύνδεσμος προς την ιστοσελίδα που παρέχει επικαιροποιημένες πληροφορίες για τις αρχές ελέγχου για την ΠΟΠ «Méntrida».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία (-ες)

Méntrida (es)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)

Οίνος λευκός ξηρός και οίνος λευκός ξηρός «Roble»

Οι λευκοί οίνοι έχουν ωχροκίτρινο/αχυροκίτρινο χρώμα, περιστασιακά με πρασινωπές αποχρώσεις (κατά τους πρώτους μήνες, στη συνέχεια εξαφανίζονται), ελαφρώς χρυσοκίτρινες αναλόγως της ποικιλίας και, κατά περίπτωση, του χρόνου παραμονής στο βαρέλι. Τα αρώματα είναι καθαρά, μεσαίας ή υψηλής έντασης. Τα φρουτώδη αρώματα διακρίνονται περισσότερο, με νωπές νότες ανθέων ή χόρτου. Στον λευκό οίνο «Roble» είναι εντονότερα τα αρώματα ζαχαροπλαστικής, όπως η κρέμα και ένας υποβόσκων τόνος καβουρδισμένου. Είναι ευχάριστα και αρωματικά.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: θα πρέπει να προσαρμοστεί στις διατάξεις του παραρτήματος I Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πιθητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10

Οίνος λευκός ξηρός, οίνος λευκός «Roble», οίνος ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός.

Όψη και οσμή ίδιες με αυτές των ξηρών οίνων της ίδιας ποικιλίας.

Γεύση: ισορροπημένη λαμβανομένου υπόψη του αλκοολικού τίτλου, της οξύτητας και της περιεκτικότητας σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: θα πρέπει να προσαρμοστεί στις διατάξεις του παραρτήματος I Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πιθητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10

Οίνος ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Ρόδινο χρώμα φράουλας, στιλπνό και έντονο, με πορφυρές ανταύγειες σε απόχρωση ενδύματος καρδινάλιου, όταν ο οίνος είναι νεαρός. Έντονο άρωμα που θυμίζει φράουλες, σμέουρα, κόκκινα φρούτα και/ή ροδοπέταλα.

Νωπός, φρουτώδης (κόκκινα φρούτα, φράουλα, σμέουρα), ευχάριστος, δυνατός.

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά χωρίς διήθηση ή σταθεροποίηση ορίζονται ως προς την όψη ως «ελαφρώς θολοί ή με πέπλο» ενώ, όσον αφορά τη γεύση, αυτή μπορεί να είναι πυκνότερη και πιο σαρκώδης.

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος για τους ξηρούς οίνους: 11,5 % vol.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: θα πρέπει να προσαρμοστεί στις διατάξεις του παραρτήματος I Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10

Οίνος ερυθρός νεαρός και οίνος ερυθρός νεαρός «Roble», οίνος ερυθρός ξηρός και οίνος ερυθρός «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»

Υψηλή τιτλοδότηση. Χρώμα κόκκινο του κερασιού, έντονα βαθυκόκκινο ή πετροκέρασου, με ιώδεις αποχρώσεις στις άκρες ή βαθυκόκκινες του ρουμπινιού έως κόκκινες του κερασιού, με πορτοκαλωπές και κεραμιδι νότες. Φρουτώδεις (βατόμουρα, κόκκινα φραγκοστάφυλα) ή με χλωδείς νότες, ενίοτε πικάντικες ή δάσους. Οίνος ευχάριστος και αρωματικός, με καλά ενσωματωμένες ταννίνες. Κατά το χρόνο παραμονής στο δρύινο βαρέλι, είναι ιδιαίτερα ισχυροί μόλις εισέρθουν στο στόμα· έχουν καλή δομή και σώμα, με έντονες φρουτώδεις επιγεύσεις και ξυλώδεις νότες χαρακτηριστικές του ξύλου. Επίγευση ελαφρώς πικρή, μακρόχρονη και έντονη.

* Πτητική οξύτητα με, ενδεχομένως, υπέρβαση κατά 1 mEq/l για κάθε αλκοολικό βαθμό άνω του 11 % vol και για κάθε έτος παλαιώσης, με μέγιστη τιμή τα 16,6 mEq/l. * Θεικός ανυδρίτης: 200 mg/l εάν σάκχαρα > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο):	150

Οίνος ερυθρός νεαρός και οίνος ερυθρός νεαρός «Roble», οίνος ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Όψη και οσμή ίδιες με αυτές των ξηρών οίνων της ίδιας ποικιλίας.

Γεύση: ισορροπημένη λαμβανομένου υπόψη του αλκοολικού τίτλου, της οξύτητας και της περιεκτικότητας σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: θα πρέπει να προσαρμοστεί στις διατάξεις του παραρτήματος I B του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3

Αφρώδης οίνος ερυθρός, λευκός και ροζέ

Επίμονες λεπτές φυσαλίδες. Τα αρώματά του είναι καθαρά και φρουτώδη. Ο οίνος «Reserva» έχει έντονα αρώματα. Οίνος ισορροπημένος στο στόμα, με δομή ευχάριστη, δροσερή και ελαφριά.

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν απαλές χρυσές αποχρώσεις, χρυσοκίτρινες στην περίπτωση των οίνων «Reserva». Οι οίνοι ροζέ έχουν ρόδινες αποχρώσεις, που θυμίζουν ροδοπέταλα και, στην περίπτωση των οίνων «Reserva», κεραμιδί. Οι οίνοι ερυθροί έχουν ιώδεις και σιλπνές αποχρώσεις, καθώς και αποχρώσεις ξύλου στην περίπτωση των οίνων «Reserva».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Οι πιέσεις που εφαρμόζονται για την αφαίρεση του γλεύκους και του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα είναι μικρότερες από 2,5 kg/cm², με τρόπο ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 70 λίτρα γλεύκους ή οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Στους λευκούς οίνους, τα γλεύκη, απαλλαγμένα από οποιαδήποτε στερεά μέρη του βότρεος, υφίστανται ζύμωση σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20 °C. Για τους ερυθρούς οίνους, η ελάχιστη διάρκεια διαβροχής του γλεύκους με τα στέμφυλα πρέπει να είναι 48 ώρες.

Για τους οίνους που απαιτούν παλαίωση, η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 30 °C. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης, αποθηκεύονται σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Φυτά κλαδεμένα σε κύπελλο

7 150 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Φυτά κλαδεμένα σε κύπελλο

50 hl ανά εκτάριο

Φυτά κλαδεμένα σε σπαλιέρα

12 850 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Φυτά κλαδεμένα σε σπαλιέρα

90 hl ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της επαρχίας Τολέδου: Επαρχία Τολέδου: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (μόνον τα πολύγωνα 3 και 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (μόνον τα πολύγωνα 17 και 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) και Yuncillos.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού

Garnacha Tinta

8. Περιγραφή του (των) δεσμού(-ών)

Οίνος

Το δριμύ ηπειρωτικό κλίμα, που χαρακτηρίζεται από μακρούς ψυχρούς χειμώνες, ζεστά καλοκαίρια και πολύ αραιές βροχοπτώσεις, καθώς και το αμμώδες, όξινο έδαφος που περιέχει ελάχιστη άσβεστο επιτρέπουν την παραγωγή οίνων με υψηλό αλκοολικό τίτλο και υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, οι οποίοι είναι ταυτοχρόνως σαρκώδεις, με γεμάτο σώμα και θερμοί.

Αφρώδης οίνος

Το γεωγραφικό περιβάλλον επιτρέπει να καλλιεργούνται οι ποικιλίες του σημείου 6 των παρούσων προδιαγραφών, οι οποίες προσδίδουν εύρος και ισορροπία στους οίνους.

Ομοίως, η ξηρασία και η υψηλή ηλιοφάνεια έχουν ως αποτέλεσμα έναν φυσικό αλκοολικό τίτλο που επιτρέπει την παραγωγή οίνων καθορισμένου αλκοολικού τίτλου. Οι οίνοι που αναφέρονται στο προηγούμενο σημείο χρησιμοποιούνται ως οίνος βάσης για την παρασκευή των αφρωδών οίνων. Κατά συνέπεια, οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο ίδιο εδάφιο ισχύουν και για τους αφρώδεις οίνους.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο: —

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης: —

Περιγραφή της προϋπόθεσης: —

10. Δεσμός προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
