

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 16. lipnja 2017.****o objavi u Službenom listu Europske unije zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća (Méntrida (ZOI))**

(2017/C 194/07)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Španjolska je podnijela zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Méntrida” u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) Komisija je razmotrila taj zahtjev i utvrdila da su uvjeti utvrđeni člancima 93. do 96., člankom 97. stavkom 1., člancima 100., 101. i 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013 ispunjeni.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 trebalo bi u *Službenom listu Europske unije* objaviti zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Méntrida”,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Méntrida” naveden je u Prilogu ove Odluke, u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 prigovor na izmjenu specifikacije iz prvog stavka ovog članka može se podnijeti u roku od dva mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. lipnja 2017.

Za Komisiju
Phil HOGAN
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

„MÉNTRIDA”

AOP-ES-A0047-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 15. srpnja 2015.

Zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda**1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu**

Članak 105. – Izmjena koja nije manja

2. Opis i obrazloženje izmjene**2.1. Opis proizvoda**

S obzirom na trenutačnu potražnju tržišta i potrošača u specifikaciju proizvoda potrebno je dodati bijela, ružičasta i crvena pjenušava vina zbog sljedećih razloga:

- usmjeravanje dijela proizvodnje prema vrsti tržišta koje je manje zasićeno u pogledu ponude proizvoda,
- zabilježeno povećanje prodaje tih proizvoda i stoga smatramo primjerenim zaštititi ih raznim standardima kvalitete,
- međunarodna tržišta zahtijevaju sve veću raznolikost proizvoda koji zadovoljavaju potrebe potrošača. Bez raznolikosti proizvoda nismo konkurentni te smo stoga odlučili povećati zastupljenost različitih proizvoda u svim paletama i svim cjenovnim skupinama, posebno pri izvozu.

2.2. Primijenjeni enološki postupci

Za novi tip vina „pjenušavo vino” utvrđeni su posebni novi enološki postupci.

2.3. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Ovim se stavkom zahtijeva ažuriranje sljedećih 17 općina na području proizvodnje: Argés (samo poligoni 3 i 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (samo poligoni 17 i 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa i Talavera de la Reina.

Te je općine potrebno ažurirati jer na početku u njima nije bilo nasada vinove loze i nisu bile uključene u prve utvrđene proizvodne standarde. Neke su od njih već prije navedene u području proizvodnje utvrđenom u uredbama o zaštićenoj oznaci izvornosti objavljenima 1966., 1976. i 1992., a tih se 17 općina geografski nalazi na ograničenom proizvodnom području ili graniči s njime.

Trenutačno postoje nasadi vinove loze autohtonih sorti tog područja odobrenih u specifikaciji proizvoda Méntrida ZOI i, kao što je dokazano za sve te općine, klima i tlo slični su onima u općinama na području proizvodnje. Stoga se može smatrati da navedene općine pripadaju području proizvodnje proizvoda Méntrida ZOI.

Svojstva tla, klime i sorti tih općina koje se želi ažurirati slične su onima koje su već zaštićene tom oznakom podrijetla.

2.4. Povezanost

Za novi tip vina „pjenušavo vino” utvrđena je nova poveznica.

2.5. Imena i adrese nadzornih tijela

Navedeni su naziv i adresa nadzornih tijela nadležnih u trenutku podnošenja zahtjeva za izmjenu te poveznica na web-mjesto na kojem su navedena ažurirana nadzorna tijela za Méntrida ZOI.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Méntrida (es)

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

4. **Opis vina**

Suho bijelo vino i suho bijelo vino „Roble”

Bijela su vina blijedožute boje/boje slame, ponekad sa zelenkastom nijansom (tijekom prvih nekoliko mjeseci, a zatim one nestanu), nježno zlačana ovisno o sorti i, u tom slučaju, vremenu provedenom u bačvi. Arome su čiste, srednjeg ili jakog intenziteta. Osjećaju se voćne arome s cvjetnim i biljnim notama. U bijelom vinu „Roble” osjećaju se kremaste arome slastica s prepečenom podnotom. Bogata su okusa i arome.

Ukupan sumporov dioksid: bit će prilagođen odredbama iz Priloga I.B Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	10

Bijelo vino, bijelo vino „Roble”, polusuho, poluslatko i slatko vino

Vizualno i olfaktivno slična su suhim vinima iste sorte.

Okus: vino je uravnoteženo u pogledu alkoholne jakosti, kiselosti i udjela neprevrelog šećera.

Ukupan sumporov dioksid: bit će prilagođen odredbama iz Priloga I.B Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	10

Suha ružičasta vina, polusuha, poluslatka i slatka

Ružičasta boja jagode, jasna i živa sa žarkocrvenim odsjajem dok je mlado. Snažna aroma koja podsjeća na jagode, maline, šumsko voće i/ili ružine latice.

Svježa, voćna aroma (šumsko voće, jagode, maline), ukusna, jaka.

Vina koja se stavljaju na tržište bez filtriranja i stabilizacije vizualno se definiraju kao „blago uzburkana ili neprozirna”, no okus im može biti bogatiji.

Najmanja stvarna alkoholna jakost za suha vina: 11,5 % vol.

Ukupan sumporov dioksid: bit će prilagođen odredbama iz Priloga I.B Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	10

Mlado crno vino i mlado crno vino „Roble”, suho crno vino i crna vina „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”

Visoka titracija. Crvena boja trešnje, tamnogradatna ili boja višnje sa žarkoljubičastim nijansama na rubu ili od rubinsko crvene do boje trešnje s narančastim i crvenkastim nijansama. Voćna aroma (kupina, ribiz) ili s cvjetnim notama, ponekad s aromom začina ili drva. Vino bogata okusa i arome s dobro integriranim taninom. Dok se drži u hrastovoj bačvi, poprima intenzivan okus. Ima bogatu strukturu i tijelo, a u ustima ostavlja intenzivan voćni okus s notama okusa drva. U ustima ostaje dugi i intenzivni gorkasti okus.

*Udio hlapljivih kiselina može prekoračiti 1 mEq/l za svaki stupanj alkohola iznad 11 % vol. i za svaku godinu starenja, do najviše 16,6 mEq/l. *Sumporov dioksid: 200 mg/l ako je udio šećera > 5 g/l.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni udio kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Mlado crno vino i mlado crno vino „Roble”, polusuho, poluslatko i slatko vino

Vizualno i olfaktivno slična su suhim vinima iste sorte.

Okus: vino je uravnoteženo u pogledu alkoholne jakosti, kiselosti i udjela neprevrelog šećera.

Ukupan sumporov dioksid: bit će prilagođen odredbama iz Priloga I.B Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni udio kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3

Crno, bijelo i ružičasto pjenušavo vino

Sitni postojani mjehurići. Ima čistu i voćnu aromu. Vino „Reserva” ima snažnu aromu. Vino je u ustima uravnoteženo, lagane i svježije strukture.

Bijela vina svijetložlaćane su boje, a vina „Reserva” zlaćane. Ružičasta vina ružičaste su boje koja podsjećaju na ružine latice, a vina „Reserva” imaju crvenkastu nijansu. Crna su vina ljubičastih tonova i sjajna, a vina „Reserva” imaju tonove koji podsjećaju na drvo.

Opća analitička svojstva:

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	10
Najmanji ukupni udio kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

5. Enološki postupci

a. Osnovne enološke prakse

Za odvajanje mošta i vina te za odvajanje od komine upotrebljava se tlak manji od 2,5 kg/cm², tako da ne prelazi 70 litara mošta ili vina na 100 kg zelene berbe.

Za bijela vina mošt iz kojeg su izdvojeni svi tvrdi dijelovi grozda vrije na temperaturi nižoj od 20 °C. Za crna vina, najmanje trajanje maceracije mošta s kožom iznosi 48 sati.

Za vina kojima je potrebno starenje alkoholno vrenje odvija se na temperaturi od najviše 30 °C. Tijekom procesa starenja drže se u hrastovim bačvama zapremnine do 330 litara.

b. Najveći urodi

Sadnice oblikovane u valjkasti oblik

7 150 kg grožđa po hektaru

Sadnice oblikovane u valjkasti oblik.

50 hl po hektaru

Sadnice oblikovane u špalirni oblik

12 850 kg grožđa po hektaru

Sadnice oblikovane u špalirni oblik

90 hl po hektaru

6. Ograničeno područje

Sjeverno u regiji Toledo: regija Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (samo poligoni 3 i 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 (samo poligoni 17 i 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) i Yuncillos.

7. Glavne sorte vinove loze

Garnacha Tinta

8. Opis povezanosti

Vino

Kontinentalna klima s dugim hladnim zimama, vrućim ljetima i vrlo rijetkim padalinama te pjeskovitim tlom koje je kiselo i sadržava izuzetno malu količinu vapna omogućuju proizvodnju vina s visokom alkoholnom jakosti i s visokim udjelom suhe tvari, a koja su ujedno sočna, puna i topla.

Pjenušavo vino

Na zemljopisnom području moguć je uzgoj sorti navedenih u točki 6. ove specifikacije proizvoda, što vinu omogućuje punoću i uravnoteženost.

Isto tako, zahvaljujući sušama i sunčanim satima vina imaju prirodnu alkoholnu jakost što omogućuje proizvodnju vina s definiranom alkoholnom jakosti. Vina iz prethodne točke upotrebljavaju se kao bazna vina za proizvodnju pjenušavih vina. Stoga se podaci navedeni u tom stavku primjenjuju i na ta vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir: —

Vrsta dodatnog uvjeta: —

Opis uvjeta: —

10. **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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