

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 75/05)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Montsant”**PDO-ES-A1550-AM04****Datum obavijesti: 16. studenoga 2021..****OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE****1. Omogućivanje proizvodnje crnog vina Mistela od sorti koje nisu crne**

OPIS

Ukinuta je obveza proizvodnje crnog vina Mistela isključivo od sorti crnog grožđa.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1.2. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI

U opisu bijelog vina Mistela u specifikaciji proizvoda ne navodi se koje se sorte moraju upotrebljavati za proizvodnju tog vina. Međutim, među sortama koje se upotrebljavaju za crno vino Mistela navedene su samo crne sorte. Ipak, za proizvodnju tih dvaju likerskih vina tradicionalno se upotrebljavaju i crna i bijela vina.

2. Ukidanje najveće dopuštene stvarne i ukupne alkoholne jakosti u likerskim vinima

OPIS

Ukinuta je najveća dopuštena ukupna i stvarna alkoholna jakost u likerskim vinima.

Izmjena se odnosi na odjeljke 2.1.2. i 2.2. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Ukupna alkoholna jakost računa se prema šećerima u vinu. Prema specifikaciji proizvoda koncentracija šećera u likerskim vinima može biti visoka. Koncentracija šećera ne smije biti manja od 45 g/l u slatkim vinima, u vinima Mistela mora biti 100 g/l, a u vinima Garnacha 50 g/l (naziv za tradicionalna likerska vina proizvedena od prezrelog grožđa). Ukupna alkoholna jakost likerskih vina stoga je često veća od 20 % vol.

Smatra se da nema potrebe za granicom najveće stvarne alkoholne jakosti koja je niža od one utvrđene zakonodavstvom (20 % vol. umjesto 22 % vol.).

3. **Naziv Cariñena dodan je kao sinonim za sortu Mazuela**

OPIS

Za odobrenu crnu sortu Mazuela dodan je novi sinonim „Cariñena”.

Izmjena se odnosi na odjeljak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Riječ je o službeno priznatom sinonimu koji se obično upotrebljava na predmetnom području.

4. **Pojedinosti dodane opisu prirodnog slatkog vina**

OPIS

Sada je navedeno da najmanje 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju prirodnih slatkih vina mora biti sljedećih sorti: Garnacha Blanca, Macabeo, Monastrell, Moscatel, Garnacha tinta i Garnacha Peluda.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1.2. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Pravom EU-a propisano je da najmanje 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju tih likerskih vina mora biti od posebnih sorti navedenih u Dodatku 3. Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934. Predmetne sorte trebalo je navesti jer sve sorte odobrene za ZOI nisu uključene u taj dodatak.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Montsant

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Opis vina

1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bistra su, s tonovima u rasponu od limunskožute do slamnatožute boje te ponekad intenzivnih i zlatnih nijansi. Imaju elegantne i suptilne arome zrelog voća, meda i sušenog voća (sušene marelice/breskve). Svilenkasta su, izražene slatkoće i bogatog okusa. Imaju vrlo dugotrajan naknadni okus.

- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l i 250 mg/l ako je jednak ili veći od 5 g/l.
- Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

–

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

11,5

Najmanja ukupna kiselost:

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,33

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

–

2. *Ružičasto vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Sjajne su, intenzivne i bistre boje. Imaju voćne i/ili cvjetne arome, s natruhama zrelih trešanja i jagoda te miris šumskog voća. Elegantna su, slatka i imaju izražen karakter.

- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l i 250 mg/l ako je jednak ili veći od 5 g/l.
- Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

–

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja ukupna kiselost:

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,33

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

–

3. Crno vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crna vina, ovisno o starosti, imaju različite boje i nijanse. Kako stare, vina prelaze iz crvenijih (trešnja) u narančaste tonove (terakota, jantar). U autohtonim sortama pojavljuju se arome vrlo zrelog voća, među ostalim grožđica, te balzamične i začinske arome. Punog su i zaokruženog okusa, s dugotrajnim naknadnim okusima i zrelim taninima. Baršunasta su.

- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina može se povećati za 1 meq/l za svaki stupanj alkohola iznad 11 % vol. i za svaku godinu starenja, i to do najviše 20 meq/l.
- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l i 200 mg/l ako je jednak ili veći od 5 g/l.
- Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

–

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja ukupna kiselost:

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,33

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

–

4. Likersko vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Rancio vino: dozrijeva oksidacijom u drvenim bačvama i/ili metodom *sol y serena* (vino se ostavlja vani na promjenjivim noćnim i dnevnim temperaturama), kojom se ubrzava oksidacija. Čisto i sjajno. Složen miris s notama začina i orašastih plodova te tosta. Suho. Punog okusa.

Bijela i crna vina *Mistela*: od intenzivne boje meda do narančaste. Slatke arome meda, s natruhom arome agruma. Uglavnom slatki naknadni okus u kojem se zadržavaju te voćne arome.

Garnacha: pojačana vinskim alkoholom. Narančaste boje, blago se mijenja. Složena, s notama agruma. Najmanja stvarna alkoholna jakost: 15,5 % vol.

Vimblanc: radi se od prezrelog grožđa *Pansal*.

Prirodno slatko vino: mošt s visokim sadržajem šećera većim od 272 gr/l, djelomično fermentiran. *Bistro*. U raznim tonovima. Složeno i uravnoteženo.

- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l i 200 mg/l ako je jednak ili veći od 5 g/l.
- Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

–

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

15

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

–

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

–

5. Enološki postupci

5.1. Posebni enološki postupci

1. Postupak uzgoja

Ako upravljačko tijelo za oznaku izvornosti smatra da navodnjavanje može štetno utjecati na kvalitetu ili da se njime možda krše pravila, može zabraniti praksu navodnjavanja na određenoj parceli.

Iznimno se mora paziti pri berbi grožđa. Vina obuhvaćena ovim ZOI-jem smiju se proizvoditi samo od grožđa koje je dovoljno zrelo za proizvodnju vina s najmanjom prirodnom alkoholnom jakosti od 10 % vol. ili više, a u slučaju likerskih vina 12 % vol. ili više.

2. Relevantno ograničenje u proizvodnji vina

Za ekstrakciju mošta ili vina i odvajanje od komine trebao bi se primjenjivati odgovarajući pritisak, čime se osigurava da se od svakih 100 kg ubranog grožđa dobiju najviše 74 litre vina.

5.2. Najveći prinosi

1. Bijele sorte

12 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

88,8 hektolitara po hektaru

3. Crne sorte

10 000 kilograma grožđa po hektaru

4.

74 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje vina obuhvaćenih ZOI-jem „Montsant” sastoji se od vinograda koji se nalaze u općinama/ zemljopisnim područjima navedenima u nastavku. Kvaliteta tih parcela odgovarajuća je za proizvodnju vina s posebnim obilježjima u skladu sa ZOI-jem.

Riječ je o cijelom području sljedećih općina:

La Bisbal de Falset,

Cabacés,

Capçanes,

Cornudella de Montsant,

La Figuera,

Els Guiamets,

Marçà,

Margalef,

El Masroig,

Pradell de la Teixeta,

La Torre de Fontaubella,

Ulldemolins.

Riječ je i o dijelovima područja sljedećih općina:

Falset:

poligoni 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 i 31,

poligon 2: parcele od 1 do 37, od 41 do 70, od 72 do 91, južni dio parcele 93 (1,631 ha), parcele 94, 95, dio parcele 102 (2,5052 ha), parcele 125, 127, od 132 do 135, od 137 do 145, 148 i od 151 do 153,

poligon 3: južni dio parcele 47 (2,1549 ha), parcele 48 i 49, južni dio parcele 50 (1,419 ha), južni dio parcele 52 (1,7365 ha), južni dio parcele 53 (1,2894 ha) i parcela 64,

poligon 19: južni dio parcele 28 (1,0809 ha), južni dio parcele 29 (12,2046 ha), parcele od 30 do 36, od 38 do 46 i od 48 do 58,

poligon 20: parcele od 1 do 17, od 23 do 26, južni dio parcele 27 (2,45 ha), južni dio parcele 28 (1,4096 ha), parcele 29, 30, 32, 33, od 59 do 64, južni dio parcele 65 (0,5789 ha), parcele 66, 68, 72, 73, 74, 79 i 80,

poligon 22: parcele od 1 do 24 i 41,

poligon 24: parcele od 1 do 8, 10, od 31 do 35, 37, od 49 do 52, 54, 55, od 57 do 60;

El Molar:

poligoni 1, 2, 3 i od 11 do 16,

poligon 4: parcele od 1 do 7, zapadni dio parcele 8 (0,5515 ha), parcele od 15 do 17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 i od 69 do 71,

poligon 8: parcele od 3 do 18, od 20 do 28, 199, 200 i 202,

poligon 9: parcele 1, od 27 do 32, od 35 do 37, od 47 do 55,

poligon 10: parcele od 1 do 7, od 9 do 12, od 29 do 34, od 45 do 47, od 66 do 71 i 73;

Garcia:

poligon 3: parcela 66,

poligon 6: parcele 101, 105, od 111 do 113,

poligoni 7, 8, 9, 10, 11,

poligon 12: parcele od 1 do 13, od 17 do 38, 45, 133 i 134,

poligon 13: parcele od 70 do 102, 104, 111, od 220 do 226, od 228 do 234, 314 i 315,

poligon 15: parcela 3,

poligon 22: parcela 65,

poligon 23: parcele od 26 do 43, od 60 do 68, 70, od 72 do 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 i 88;

Mora la Nova:

poligon 4: parcele 69, 70, 113 i 120,

poligon 5,

poligon 6: parcele od 3 do 15, od 20 do 27, od 30 do 54, 56, 57, 58, 59 i od 61 do 73,

poligon 7: parcele 8, 9, 10, 14, 16, 24, od 30 do 46, 48, 49, 50, 56 i od 59 do 66, poligon 8:

parcele od 76 do 89, od 91 do 97, 99, 100, 101, 102, 105 i 106,
poligon 9: parcele od 38 do 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 i 74,
poligon 10: parcela 8,
poligon 13: parcela 99;
Tivissa:
poligoni 2, 4, od 6 do 12 i od 21 do 23,
poligon 17: parcele od 238 do 251, 253 i 254,
poligon 24: parcela 29.

7. Glavne sorte vinove loze

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

8. Opis povezanosti

8.1. Bijelo vino

Bijela vina proizvode se gotovo isključivo od dviju tradicionalnih sorti s tog područja: Garnacha Blanca i Macabeo. Iako se sortom Macabeo dobivaju finija vina, Garnacha Blanca, koja ima veću punoću okusa i bolju strukturu, vrlo je pogodna za proizvodnju vinâ *crianza* i fermentaciju u hrastovim bačvama usprkos svojoj prirodnoj sklonosti oksidaciji. U konačnoj mješavini osjećaju se natruhe ostalih bijelih sorti (Chardonnay, Pansal, Moscatel de Grano Menudo, Parellada i Picapoll Blanco).

8.2. Crna i ružičasta vina

Sorte Mazuela (Samsó) i Garnacha Tinta mogu se pronaći na cijelom području ZOI-ja. Od njih se proizvode vina punog okusa koja su vrlo pogodna za starenje, posebno ako se prinos vinove loze kontrolira i ako se primjenjuju odgovarajući enološki postupci. Sorta Ull de Llebre najčešća je u južnom dijelu područja gdje je toplije. Ostale sorte crnog grožđa (Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll Tinto, Syrah), koje se uzgajaju u puno manjim količinama, dobro se prilagođavaju raznovrsnim vinogradima na području ZOI-ja i od njih se proizvode kvalitetna vina koja su uravnotežena, aromatična i punog okusa te su prepoznatljivo obilježje raznih mješavina.

8.3. Likerska vina

Tradicija proizvodnje likerskih vina duboko je ukorijenjena na sjevernom području provincije Tarragona, a područje ZOI-ja „Montsant” nije iznimka. U prošlosti, kad su se vina proizvodila za potrošnju u domaćinstvu, bilo je uobičajeno imati jednu bačvu *rancio* vina i jednu bačvu slatkog vina. Danas se tradicionalna likerska vina proizvode puno sustavnije, no to ne znači da su izgubila svoj mali udio u ukupnoj proizvodnji.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vina se moraju puniti u boce u za to registriranim vinarijama. Cilj je da se zajamči njihovo podrijetlo i pripadajuća kvaliteta izbjegavanjem prijevoza u različenom stanju izvan područja proizvodnje. Ako se vina ne prevoze u skladu s određenim uvjetima utvrđenima na temelju pojedinačne procjene uzimajući u obzir okolnosti svakog pojedinog slučaja, neprimjereni uvjeti okruženja mogu utjecati na njihova organoleptička svojstva.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Slova koja se upotrebljavaju za navođenje oznake „Montsant” moraju biti visine između 3 i 6 mm, a slova koja se upotrebljavaju za izraz „Denominación de Origen” („Oznaka izvornosti”) trebaju biti upola manja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/montsant/fitxers-binariis/DOP-Montsant-Pliego-Maig-20-1.pdf>
