

Dziennik Urzędowy C 437

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

18 grudnia 2020

Spis treści

I Rezolucje, zalecenia i Opinie

ZALECENIA

Europejski Bank Centralny

2020/C 437/01	Zalecenie Europejskiego Banku Centralnego z dnia 15 grudnia 2020 r. w sprawie zasad wypłaty dywidend w czasie pandemii COVID-19 oraz uchylające zalecenie EBC/2020/35 (EBC/2020/62)	1
---------------	---	---

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 437/02	Zawiadomienie Komisji Roczny program prac Unii w zakresie normalizacji europejskiej na 2021 r.	4
2020/C 437/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/ Questel) ⁽¹⁾	14

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2020/C 437/04	Ogłoszenie skierowane do osób objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2010/642/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2020/2130, i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2020/2129, dotyczących środków ograniczających wobec Białorusi	15
---------------	---	----

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2020/C 437/05	Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2012/642/WPZiB i rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006, które dotyczą środków ograniczających skierowanych przeciwko Białorusi	16
2020/C 437/06	Ogłoszenie skierowane do niektórych osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2014/145/WPZiB oraz w rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 w sprawie środków ograniczających w związku z działaniami podważającymi integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażającymi	17

Komisja Europejska

2020/C 437/07	Kursy walutowe euro — 17 grudnia 2020 r.	18
---------------	---	----

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2020/C 437/08	Zgłoszenie dokonane przez Zjednoczone Królestwo na podstawie art. 10 ust. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/72/WE dotyczącej wspólnych zasad rynku wewnętrznego energii elektrycznej („dyrektywa w sprawie energii elektrycznej”) w związku z wyznaczeniem Diamond Transmission Partners RB Limited oraz Diamond Transmission Partners Galloper Limited jako operatorów systemów przesyłowych w Zjednoczonym Królestwie.	19
---------------	--	----

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 437/09	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	20
2020/C 437/10	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	22
2020/C 437/11	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/ JV) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	24

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 437/12	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	26
2020/C 437/13	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	34
2020/C 437/14	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	42

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

I

(Rezolucje, zalecenia i Opinie)

ZALECENIA

EUROPEJSKI BANK CENTRALNY

ZALECENIE EUROPEJSKIEGO BANKU CENTRALNEGO

z dnia 15 grudnia 2020 r.

w sprawie zasad wypłaty dywidend w czasie pandemii COVID-19 oraz uchylające zalecenie EBC/2020/35

(EBC/2020/62)

(2020/C 437/01)

RADA PREZESÓW EUROPEJSKIEGO BANKU CENTRALNEGO,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (UE) nr 1024/2013 z dnia 15 października 2013 r. powierzające Europejskiemu Bankowi Centralnemu szczególne zadania w odniesieniu do polityki związanej z nadzorem ostrożnościowym nad instytucjami kredytowymi⁽¹⁾, w szczególności art. 4 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 27 marca 2020 r. Europejski Bank Centralny (EBC) przyjął zalecenie Europejskiego Banku Centralnego EBC/2020/19⁽²⁾, w którym zaleca się, aby co najmniej do 1 października 2020 r. instytucje kredytowe nie wypłycały dywidend, nie podejmowały nieodwołalnych zobowiązań wypłaty dywidend oraz nie skupowały akcji własnych w celu przekazania środków akcjonariuszom. W dniu 27 lipca 2020 r., w drodze zalecenia Europejskiego Banku Centralnego EBC/2020/35⁽³⁾, EBC przedłużył to zalecenie do 1 stycznia 2021 r. Zalecenia te opierały się na przekonaniu o kluczowym znaczeniu nieprzerwanego spełniania przez instytucje kredytowe ich roli w zakresie finansowania gospodarstw domowych, małych i średnich przedsiębiorstw oraz korporacji w kontekście wstrząsu gospodarczego związanego z chorobą COVID-19. Uznano zatem za konieczne, aby instytucje kredytowe utrzymały poziom kapitału w celu zachowania zdolności do wspierania gospodarki w sytuacji zwiększonej niepewności wywołanej pandemią COVID-19. Mając to na uwadze, uznano, że utrzymanie zasobów kapitałowych umożliwiających wspieranie gospodarki realnej i absorpcję strat powinno mieć pierwszeństwo przed uznaniowym wypłacaniem dywidend i wykupem akcji własnych.
- (2) Jakkolwiek w porównaniu ze stanem z 27 marca 2020 r. poprawiły się warunki makroekonomiczne oraz zmniejszył się poziom niepewności ekonomicznej spowodowanej pandemią COVID-19, to jednak poziom niepewności pozostaje wysoki i nadal ma wpływ na zdolność banków do prognozowania średnioterminowego zapotrzebowania na kapitał. W związku z aktualnie wprowadzanymi środkami wsparcia publicznego oraz znacznym opóźnieniem niekorzystnego wpływu kryzysu na bilanse instytucji kredytowych jest możliwe, że pełne konsekwencje wstrząsu gospodarczego związanego z pandemią COVID-19 dla sektora bankowego nie ujawniły się jeszcze w pełni. Utrzymująca się niepewność wymaga zachowania nadzwyczajnej ostrożności w odniesieniu do zasad i praktyk wypłacania dywidend przez instytucje kredytowe. Dlatego też EBC dostrzega potrzebę zachęcania instytucji kredytowych do dalszego powstrzymania się od wypłacania dywidend i skupu akcji własnych. Kwestią o podstawowym znaczeniu jest, aby instytucje kredytowe, podejmując decyzje w zakresie wypłacania dywidend i skupu akcji własnych, kiero-

⁽¹⁾ Dz.U. L 287 z 29.10.2013, s. 63.

⁽²⁾ Zalecenie Europejskiego Banku Centralnego EBC/2020/19 z dnia 27 marca 2020 r. w sprawie zasad wypłaty dywidend w czasie pandemii COVID-19 oraz uchylające zalecenie EBC/2020/1 (Dz.U. C 102 I z 30.3.2020, s. 1).

⁽³⁾ Zalecenie Europejskiego Banku Centralnego EBC/2020/35 z dnia 27 lipca 2020 r. w sprawie zasad wypłaty dywidend w czasie pandemii COVID-19 oraz uchylające zalecenie EBC/2020/19 (Dz.U. C 251 z 31.7.2020, s. 1).

wały się wewnętrznymi możliwościami generowania kapitału w ujęciu perspektywicznym oraz niekorzystnym wpływem kryzysu ekonomicznego na jakość ekspozycji i kapitału. EBC stoi generalnie na stanowisku, że nie byłoby ostrożnym podejściem rozważanie przez instytucje kredytowe wypłat i wykupów akcji własnych w wysokości wyższej niż niższa z następujących wartości: 15% skumulowanego zysku za lata obrotowe 2019 i 2020 lub też 20 punktów bazowych współczynnika kapitału podstawowego Tier I.

- (3) Mając na uwadze jedność i integralność rynku wewnętrznego, EBC dostrzega potrzebę podjęcia rozmów z odpowiednimi organami zainteresowanych państw członkowskich w celu ustalenia, czy stosowne jest wypłacanie dywidend instytucjom dominującym, dominującym finansowym spółkom holdingowym oraz dominującym finansowym spółkom holdingowym o działalności mieszanej znajdującym się w tych państwach członkowskich. Rozmowy te powinny uwzględniać m.in. zasady równoważności i wzajemności oraz być ukierunkowane na wspieranie sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego Unii jako całości, utrzymanie dobrej sytuacji kapitałowej instytucji kredytowych z perspektywy ostrożnościowej oraz przyczynianie się do stabilności systemu finansowego w Unii i wszystkich państwach członkowskich.
- (4) W celu maksymalizacji wsparcia dla gospodarki realnej mniej istotne instytucje kredytowe także powinny zachowywać daleko idące umiarkowanie co do zasad wypłaty dywidend, zgodnie z niniejszym zaleceniem.
- (5) Środki wprowadzane niniejszym zaleceniem mają charakter tymczasowy, uzasadniony wyłącznie aktualnymi nadzwyczajnymi okolicznościami. W braku znaczących niekorzystnych wydarzeń w dniu 30 września 2021 r. EBC zamierza uchylić niniejsze zalecenie i powrócić do oceny planów kapitałowych banków i zasad wypłaty dywidend na podstawie wyniku normalnego cyklu nadzorczego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ZALECENIE:

I.

1. EBC zaleca, aby do 30 września 2021 r. istotne instytucje kredytowe zachowywały nadzwyczajną ostrożność przy podejmowaniu decyzji co do wypłaty dywidend ⁽⁴⁾ lub skupowania akcji własnych w celu przekazania środków akcjonariuszom ⁽⁵⁾.
2. Instytucje kredytowe zamierzające podjąć decyzje w przedmiocie wypłaty dywidend lub skupowania akcji własnych w celu przekazania środków akcjonariuszom albo zamierzające dokonać takich wypłat lub skupów powinny skontaktować się ze swoimi wspólnymi zespołami nadzorczymi w ramach dialogu nadzorczego w celu omówienia tego, czy planowane wypłaty pozostają na ostrożnym poziomie.
3. Niniejsze zalecenie stosuje się na poziomie skonsolidowanym istotnej nadzorowanej grupy w rozumieniu art. 2 pkt 22) rozporządzenia Europejskiego Banku Centralnego (UE) nr 468/2014 (EBC/2014/17) ⁽⁶⁾ i na poziomie indywidualnym istotnego nadzorowanego podmiotu w rozumieniu art. 2 pkt 16) rozporządzenia (UE) nr 468/2014 (EBC/2014/17), jeżeli taki istotny nadzorowany podmiot nie jest częścią istotnej nadzorowanej grupy.

II.

Niniejsze zalecenie adresowane jest do istotnych nadzorowanych podmiotów i istotnych nadzorowanych grup w rozumieniu art. 2 pkt 16) i pkt 22) rozporządzenia (UE) nr 468/2014 (EBC/2014/17).

⁽⁴⁾ Instytucje kredytowe mogą mieć różną formę prawną, np. spółek publicznych oraz podmiotów niebędących spółkami akcyjnymi, takich jak towarzystwa ubezpieczeń wzajemnych, spółdzielnie lub instytucje oszczędnościowe. Termin „dywidenda” w rozumieniu niniejszego zalecenia odnosi się do każdego rodzaju wypłaty środków pieniężnych w związku z kapitałem podstawowym Tier I, której skutkiem jest zmniejszenie ilości lub jakości funduszy własnych.

⁽⁵⁾ Zgodna z niniejszym zaleceniem byłaby natomiast wymiana akcji zwykłych instytucji finansowej.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Europejskiego Banku Centralnego (UE) nr 468/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r. ustanawiające ramy współpracy pomiędzy Europejskim Bankiem Centralnym a właściwymi organami krajowymi oraz wyznaczonymi organami krajowymi w ramach Jednolitego Mechanizmu Nadzorczego (rozporządzenie ramowe w sprawie Jednolitego Mechanizmu Nadzorczego) (EBC/2014/17) (Dz.U. L 141 z 14.5.2014, s. 1).

III.

Niniejsze zalecenie adresowane jest również do właściwych organów krajowych w odniesieniu do mniej istotnych nadzorowanych podmiotów i mniej istotnych nadzorowanych grup w rozumieniu art. 2 pkt 7) i pkt 23) rozporządzenia (UE) nr 468/2014 (EBC/2014/17). Od właściwych organów krajowych oczekuje się odpowiedniego stosowania niniejszego zalecenia wobec takich podmiotów i grup.

IV.

EBC nadal dokonuje oceny sytuacji gospodarczej i ponownie przeanalizuje środki wprowadzane niniejszym zaleceniem przed 30 września 2021 r.

V.

Uchyła się zalecenie EBC/2020/35.

Sporządzono we Frankfurcie nad Menem dnia 15 grudnia 2020 r.

Christine LAGARDE
Prezes EBC

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

ZAWIADOMIENIE KOMISJI

Roczny program prac Unii w zakresie normalizacji europejskiej na 2021 r.

(2020/C 437/02)

W art. 8 przyjętego w 2012 r. rozporządzenia w sprawie normalizacji europejskiej ⁽¹⁾ przewidziano, że Komisja powinna przyjąć „roczny program prac Unii w zakresie normalizacji europejskiej”.

W związku z tym w niniejszym zawiadomieniu Komisji określono normy europejskie i europejskie dokumenty normalizacyjne, o które Komisja zamierza wystąpić w kontekście roku 2021, a także szczegółowe cele i polityki dotyczące tych norm i dokumentów.

Przedmiotowe działania w zakresie normalizacji europejskiej wpisują się w polityki Unii, takie jak „dwojaka transformacja” (ekologiczna i cyfrowa), a także rynek cyfrowy i jednolity rynek, odbudowa gospodarki po pandemii COVID-19, efektywność energetyczna i klimat oraz handel międzynarodowy. Normy stanowią wsparcie dla tych obszarów polityki w celu zapewnienia, aby europejskie produkty i usługi były konkurencyjne na całym świecie i odzwierciedlały najnowsze osiągnięcia w dziedzinie bezpieczeństwa, ochrony, zdrowia i kwestiach środowiskowych.

Konkretne normy i dokumenty, o które Komisja zamierza wystąpić, przedstawiono w załączniku do niniejszego zawiadomienia i dotyczą one następujących obszarów polityki:

- Ekoprojekt i etykiety energetyczne
- Baterie
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny
- Dźwigi
- Metrologia
- Usługi pocztowe
- Zamówienia publiczne
- Artykuły pielęgniacyjne dla dzieci
- Punkty tankowania paliw, punkty ładowania
- Wyposażenie morskie
- Wyroby medyczne
- Woda pitna

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1025/2012 z dnia 25 października 2012 r. w sprawie normalizacji europejskiej, zmieniające dyrektywy Rady 89/686/EWG i 93/15/EWG oraz dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/9/WE, 94/25/WE, 95/16/WE, 97/23/WE, 98/34/WE, 2004/22/WE, 2007/23/WE, 2009/23/WE i 2009/105/WE oraz uchylające decyzję Rady 87/95/EWG i decyzję Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1673/2006/WE (Dz.U. L 316 z 14.11.2012, s. 12).

- Usługa opłaty elektronicznej
- Systemy sztucznej inteligencji
- Platformy internetowe
- Tożsamość cyfrowa
- Inteligentne umowy

Na szczeblu międzynarodowym Komisja będzie nadal śledzić procesy normalizacji w Chinach i Stanach Zjednoczonych Ameryki, a także u innych głównych partnerów handlowych UE. Komisja będzie również wspierać normalizację jako istotną część rozdziału poświęconego barierom technicznym w handlu (TBT) w każdej negocjowanej obecnie umowie o wolnym handlu (FTA) i będzie tak też czynić w przyszłości.

ZAŁĄCZNIK

Priorytety normalizacji europejskiej na 2021 r. skupiają się na opracowaniu norm europejskich w ramach wsparcia dwójki transformacji – neutralności klimatycznej i przywództwa cyfrowego – oraz na odbudowie gospodarczej i zwiększeniu odporności przemysłu europejskiego.

Biorąc pod uwagę okoliczności związane z COVID-19, niezwykle istotne jest opracowywanie norm odpowiednio do rozwoju technologicznego i zgodnie z rynkowym zapotrzebowaniem na wyroby medyczne. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu rozporządzenia (UE) 2017/745 w sprawie wyrobów medycznych oraz rozporządzenia (UE) 2017/746 w sprawie wyrobów medycznych do diagnostyki *in vitro* – zob. działanie 16 w tabeli poniżej.

Dążąc do poprawy bezpieczeństwa dźwigów w związku z najnowszymi postępami technologicznymi, Komisja wystąpi o dokonanie przeglądu prac normalizacyjnych w tym sektorze. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu dyrektywy 2014/33/UE w sprawie dźwigów, w tym elementów bezpieczeństwa do dźwigów – zob. działanie 8 w tabeli poniżej.

Jeśli chodzi o przyrządy pomiarowe, Komisja wystąpi o opracowanie norm dostosowanych do najnowocześniejszych technologii w tej dziedzinie. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu dyrektywy 2014/31/UE w sprawie wag nieautomatycznych oraz dyrektywy 2014/32/UE w sprawie przyrządów pomiarowych – zob. działanie 9 w tabeli poniżej.

Osiągnięcie postępów w łączeniu sieci pocztowych i interesy użytkowników wymagają wspierania normalizacji technicznej. Komisja wystąpi o opracowanie norm związanych z wdrożeniem dyrektywy 97/67/WE w sprawie wspólnych zasad rozwoju rynku wewnętrznego usług pocztowych UE oraz poprawy jakości usług – zob. działanie 10 w tabeli poniżej.

W dziedzinie zamówień publicznych Komisja wystąpi o opracowanie norm ułatwiających interoperacyjność między nabywcami i dostawcami, w szczególności na poziomie transgranicznym. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu dyrektywy 2014/24/UE w sprawie zamówień publicznych – zob. działanie 11 w tabeli poniżej.

W ramach wdrażania dyrektywy 2001/95/WE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów Komisja wystąpi o przeprowadzenie prac normalizacyjnych w zakresie nowych wymogów bezpieczeństwa, które uwzględnią najnowszą wiedzę naukową i techniczną – zob. działanie 12 w poniższej tabeli.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu i rozporządzenie (UE) 2017/1369 w sprawie etykietowania energetycznego okazały się bardzo skuteczne i w ciągu ostatnich dziesięciu lat doprowadziły do znacznych oszczędności energii dzięki zapewnieniu wprowadzania na rynek europejski wytrzymalszych i trwalszych produktów. Z jednej strony ekoprojekt określa minimalne progi dla produktów odnośnie do spełnienia wymogów w zakresie efektywności energetycznej i materiałowej. Z drugiej strony etykiety efektywności energetycznej zachęcają konsumentów do wybierania najbardziej efektywnych produktów.

W tym kontekście Komisja wystąpi o opracowanie kolejnych norm na potrzeby szeregu wymogów w zakresie ekoprojektu i etykietowania energetycznego dotyczących określonych produktów, obejmujących m.in. źródła światła i oddzielny osprzęt sterujący, wentylatory przemysłowe, wyświetlacze elektroniczne, urządzenia chłodnicze z funkcją sprzedaży bezpośredniej lub inne urządzenia chłodnicze.

Zgodnie z celami rozporządzenia (UE) 2017/1369 w sprawie etykietowania energetycznego oraz dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu Komisja zaproponuje opracowanie norm pomiaru charakterystyki energetycznej wentylatorów napędzanych silnikiem elektrycznym o poborze mocy od 125 W do 500 kW, źródeł światła i oddzielnego osprzętu sterującego, urządzeń chłodniczych z funkcją sprzedaży bezpośredniej, serwerów i produktów do przechowywania danych oraz ewentualnie produktów fotowoltaicznych (modułów, falowników i systemów). Normy te posłużą jako wsparcie aktów wykonawczych związanych z poszczególnymi kategoriami produktów – zob. działania 1–5 w poniższej tabeli.

Na potrzeby wniosku dotyczącego rozporządzenia w sprawie wymogów dotyczących zrównoważoności, odbioru i recyklingu baterii Komisja wystąpi o przygotowanie norm zawierających szczegółowe specyfikacje techniczne dotyczące projektowania i produkcji baterii elektrochemicznych wielokrotnego ładowania z wewnętrznym magazynowaniem energii – zob. działanie 6 w tabeli poniżej.

Komisja wystąpi o opracowanie norm dotyczących projektowania i produkcji baterii elektrochemicznych wielokrotnego ładowania z wewnętrznym magazynowaniem energii, które poprawią ich wydajność, trwałość, zwiększą możliwości ponownego użycia, ponownego wykorzystania do innych celów i recyklingu. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu przyszłego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie baterii i akumulatorów oraz zużytych baterii i akumulatorów oraz uchylającą dyrektywę 2006/66/WE – zob. działanie 7 w poniższej tabeli.

Konieczne będzie wystąpienie o przygotowanie nowych norm w celu zapewnienia interoperacyjności elektrycznych i wodorych punktów ładowania pojazdów ciężkich, w tym interoperacyjności i bezpieczeństwa punktów tankowania paliw/punktów ładowania w żegludze morskiej i śródlądowej. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu dyrektywy 2014/94/UE w sprawie rozwoju infrastruktury paliw alternatywnych – zob. działanie 13 w tabeli poniżej.

Zgodnie z celami Europejskiego Zielonego Ładu ⁽¹⁾ w zakresie obniżenia emisyjności transportu oraz na potrzeby dyrektywy 2014/94/UE w sprawie rozwoju infrastruktury paliw alternatywnych Komisja zainicjuje również i będzie wspierać opracowanie norm zawierających szczegółowe specyfikacje techniczne dotyczące punktów ładowania i tankowania paliwa w celu upowszechniania stosowania bezemisyjnych pojazdów ciężkich, jak również wprowadzania innowacyjnych statków żeglugi morskiej i śródlądowej. Normy te posłużą jako wsparcie przy odbudowie ekosystemu mobilności ⁽²⁾ – zob. działanie 14 w tabeli poniżej.

W ramach odbudowy ekosystemu przemysłowego „Mobilność–przemysł motoryzacyjny” oraz na potrzeby dyrektywy 2014/90/UE w sprawie wyposażenia morskiego Komisja będzie wspierać opracowywanie norm dotyczących stałych proszkowych instalacji gaśniczych na potrzeby zapewnienia bezpieczeństwa na statkach przewożących skroplone gazy luzem. Normy te zwiększą bezpieczeństwo na morzu nie tylko na gazowcach, ale również na statkach pasażerskich napędzanych gazem – zob. działanie 15 w tabeli poniżej.

Jeżeli chodzi o jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, Komisja wystąpi o opracowanie norm służących ograniczeniu zużycia energii i niepotrzebnej utraty wody. Normy te posłużą jako wsparcie przy wdrażaniu przyszłej dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – zob. działanie 17 w poniższej tabeli.

Komisja wystąpi o opracowanie norm służących zapewnieniu wysokiego poziomu interoperacyjności systemów elektronicznego poboru opłat drogowych w odniesieniu do użytkowników objętych zakresem stosowania dyrektywy (UE) 2019/520 – zob. działanie 18 w tabeli poniżej.

Komisja wystąpi również o opracowanie norm dotyczących wiarygodności systemów sztucznej inteligencji ⁽³⁾, poprawy bezpieczeństwa platform internetowych ⁽⁴⁾, wsparcia ram odniesienia europejskiej tożsamości cyfrowej ⁽⁵⁾ oraz wdrożenia inteligentnych umów ⁽⁶⁾ – zob. działania 19–22 w tabeli poniżej.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final.

⁽²⁾ SWD(2020) 98 final.

⁽³⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>

⁽⁴⁾ <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>

⁽⁵⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>

⁽⁶⁾ <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
1	Ekoprojekt	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 327/2011 z dnia 30 marca 2011 r. w sprawie wykonania dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE w odniesieniu do wymogów dotyczących ekoprojektu dla wentylatorów napędzanych silnikiem elektrycznym o poborze mocy od 125 W do 500 kW	Przegląd istniejących norm i opracowanie nowych norm dotyczących wentylatorów przemysłowych.	Głównym celem jest określenie wystarczającej liczby punktów pracy i metody interpolacji/obliczania, ale także ograniczenie wpływu na środowisko w przypadku wentylatorów napędzanych silnikiem elektrycznym o poborze mocy od 125 W do 500 kW oraz zwiększenie penetracji rynku przez technologie, które ograniczają wpływ tego rodzaju wentylatorów na środowisko w całym cyklu życia.
2	Ekoprojekt i etykietowanie energetyczne	Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/2019 ustanawiające wymogi dotyczące ekoprojektu dla urządzeń chłodniczych na podstawie dyrektywy 2009/125/WE oraz rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/2016 dotyczące etykietowania energetycznego urządzeń chłodniczych	Opracowanie nowych norm dotyczących pomiaru odpowiednich parametrów produktu przy użyciu rzetelnych, dokładnych i odtwarzalnych metod pomiarów i obliczeń, z uwzględnieniem uznanych najnowocześniejszych metod pomiarów.	Głównym celem jest zmniejszenie zużycia energii przez urządzenia chłodnicze i osiągnięcie w 2030 r. szacowanych rocznych oszczędności energii końcowej na poziomie 10 TWh.
3	Ekoprojekt i etykietowanie energetyczne	Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/2021 z dnia 1 października 2019 r. ustanawiające wymogi dotyczące ekoprojektu dla wyświetlaczy elektronicznych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE oraz rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/2013 z dnia 11 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/1369 w odniesieniu do etykietowania energetycznego wyświetlaczy elektronicznych	Przegląd istniejących norm i opracowanie nowych norm dotyczących wyświetlaczy elektronicznych obejmujących funkcję kodowania w szerokim zakresie dynamicznym (HDR) i rozdzielczości powyżej k (lub HD), określenie specjalnej metody testowania działania ABC oraz dostosowanie metod weryfikacji w odniesieniu do dodatków do tworzyw sztucznych.	Głównym celem jest zmniejszenie zużycia energii w przypadku telewizorów, monitorów i cyfrowych wyświetlaczy przeznaczonych do przekazu treści.
4	Ekoprojekt i etykietowanie energetyczne	Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/2020 z dnia 1 października 2019 r. ustanawiające wymogi dotyczące ekoprojektu dla źródeł światła i oddzielnego osprzętu sterującego na podstawie dyrektywy 2009/125/WE oraz rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/2015 z dnia 11 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/1369 w odniesieniu do etykietowania energetycznego źródeł światła	Przegląd istniejących norm i opracowanie nowych norm w zakresie procedur i metod pomiaru wymaganych parametrów lamp dotyczących fluorescencyjnych i wysokoprężnych lamp wyładowczych, stateczników służących do zasilania takich lamp, opraw oświetleniowych służących do zasilania takich lamp, opraw oświetleniowych przeznaczonych do oświetlania biur oraz dla opraw oświetleniowych przeznaczonych do oświetlania ulic.	Głównym celem jest zmniejszenie zużycia energii przez źródła światła i osiągnięcie w 2030 r. szacowanych rocznych oszczędności energii końcowej na poziomie 41,9 TWh.

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
5	Ekoprojekt i etykietowanie energetyczne	Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/2024 ustanawiające wymogi dotyczące ekoprojektu dla urządzeń chłodniczych z funkcją sprzedaży bezpośredniej na podstawie dyrektywy 2009/125/WE oraz rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/2018 z dnia 11 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/1369 w odniesieniu do etykietowania energetycznego urządzeń chłodniczych z funkcją sprzedaży bezpośredniej	Przegląd istniejących norm i opracowanie nowych norm dotyczących urządzeń chłodniczych z funkcją sprzedaży bezpośredniej, obejmujących metody i obliczenia pomiarów wymaganych parametrów.	Głównym celem jest zmniejszenie zużycia energii przez urządzenia chłodnicze z funkcją sprzedaży bezpośredniej i osiągnięcie w 2030 r. szacowanych rocznych oszczędności energii końcowej na poziomie 48 TWh.
6	Baterie	PLAN/2019/5391 Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie wymogów dotyczących zrównoważoności, odbioru i recyklingu baterii i uchylającego dyrektywę 2006/66/WE w sprawie baterii	Opracowanie nowych norm europejskich obejmujących badania pomiarowe zestawów/modułów baterii w odniesieniu do projektowania i produkcji baterii elektrochemicznych wielokrotnego ładowania z wewnętrznym magazynowaniem energii.	Głównym celem jest zapewnienie zgodności z wymogami dotyczącymi działania zawartymi w obowiązujących przepisach, w szczególności opisanie niezbędnych kroków i warunków odnośnie do pomiaru następujących parametrów: pojemności, mocy, oporu wewnętrznego, utrzymania pojemności, zmniejszenia mocy, wzrostu oporu wewnętrznego, całkowitej sprawności energetycznej. Wymagane normy powinny również stanowić źródło wskazówek sposobu, w jaki można zapewnić, aby konstrukcja modułów i techniki montażu odwracalnego ułatwiały konserwację, naprawę zestawów i modułów baterii oraz ich ponowne wykorzystanie do innych celów.
7	Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny	PLAN/2019/5391 Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie wymogów dotyczących zrównoważoności, odbioru i recyklingu baterii i uchylającego dyrektywę 2006/66/WE w sprawie baterii	Przegląd istniejących norm europejskich i opracowanie nowych norm europejskich dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz zużytych baterii w odniesieniu do (i) materiałoszczędnego recyklingu wysokiej jakości i przygotowania kluczowych strumieni odpadów do ponownego użycia: zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego – WEEE (w tym paneli fotowoltaicznych), zużytych baterii, pojazdów wycofanych z eksploatacji oraz zużytych wiatraków, a także (ii) ogólnounijnych wymogów jakościowych dotyczących surowców wtórnych.	Głównym celem tego działania pomocniczego jest wspieranie założeń Europejskiego Zielonego Ładu w zakresie ułatwienia przestawienia przemysłu na neutralną dla klimatu gospodarkę o obiegu zamkniętym. W tym kontekście kluczowe znaczenie mają zrównoważone technologie i dlatego należy opracować strategie odzyskiwania cennych zasobów, takich jak surowce krytyczne dla procesów. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz zużyte baterie są dwoma dobrze znanymi strumieniami odpadów obejmującymi zużyte produkty zawierające surowce krytyczne. Utworzenie lub uzupełnienie norm europejskich dotyczących zarządzania m.in. tymi strumieniami odpadów byłoby istotne dla uczynienia bardziej zamkniętym obiegu surowców krytycznych w produktach elektronicznych, bateriach i innych strumieniach odpadów.

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
8	Dźwigi	Dyrektywa 2014/33/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dźwigów i elementów bezpieczeństwa do dźwigów	Przegląd istniejących norm zharmonizowanych, w szczególności serii EN 81, i opracowanie nowych norm dotyczących dźwigów.	Głównym celem jest poprawa bezpieczeństwa i ułatwienie dostępu do rynku, w szczególności w przypadku MŚP. Przyczyni się to do zwiększenia konkurencyjności unijnych przedsiębiorstw na rynku światowym, gdzie normy się powszechnie uznaje. Konsumenci i właściciele budynków skorzystają na dalszej poprawie bezpieczeństwa. Podmioty gospodarcze odniosą korzyści z pewności prawa. Dzięki usunięciu elementów innych niż specyfikacje techniczne produktów zbędne obciążenia administracyjne ulegną ograniczeniu. Zwiększona zostanie dostępność środowiska zbudowanego.
9	Metrologia	Dyrektywa 2014/31/UE w sprawie wag nieautomatycznych Dyrektywa 2014/32/UE w sprawie przyrządów pomiarowych	Przegląd istniejących norm zharmonizowanych.	Głównym celem jest dostosowanie istniejących norm do postępu technicznego zgodnie z najnowocześniejszą technologią.
10	Usługi pocztowe	Dyrektywa 97/67/WE w sprawie wspólnych zasad rozwoju rynku wewnętrznego usług pocztowych UE oraz poprawy jakości usług	Przegląd istniejących norm europejskich i opracowanie nowych norm europejskich w dziedzinie jakości usług.	Głównym celem jest wspieranie świadczenia powszechnych usług pocztowych w ramach rynku wewnętrznego.
11	Zamówienia publiczne	Dyrektywa 2014/24/UE w sprawie zamówień publicznych.	Opracowanie nowych norm europejskich w zakresie formatów technicznych, standardów dotyczących procesów i przesyłania komunikatów w dziedzinie zamówień publicznych.	Głównym celem jest zapewnienie interoperacyjności formatów technicznych oraz standardów dotyczących procesów i przesyłania komunikatów w dziedzinie zamówień publicznych. Celem norm europejskich, które mają zostać opracowane, jest ułatwienie interoperacyjności między nabywcami i dostawcami w ramach zamówień publicznych, w szczególności na poziomie transgranicznym. Osiągnięcie interoperacyjności ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia funkcjonowania jednolitego rynku w Europie.
12	Artykuły pielęgnacyjne dla dzieci	Dyrektywa 2001/95/WE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów	Opracowanie nowych norm europejskich dotyczących produktów dla dzieci, które nie są zabawkami.	Głównym celem jest ochrona bezpieczeństwa lub zdrowia dzieci. Normy europejskie, które mają zostać opracowane, pomogą również organom publicznym, zapewniając im poziomy odniesienia na potrzeby prowadzenia działań w zakresie nadzoru rynku, i zapewnią przedsiębiorstwom (w tym MŚP) pewność prawa.

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
13	Punkty tankowania paliw i ładowania	PLAN/2019/6184 – Rewizja dyrektywy 2014/94/UE w sprawie rozwoju infrastruktury paliw alternatywnych	Opracowanie nowych norm europejskich dotyczących: <ul style="list-style-type: none"> — punktów ładowania elektrycznego dla pojazdów ciężkich — punktów tankowania wodoru dla pojazdów ciężkich, w tym odpowiednich złączy — komunikacji pojazd-sieć (V2G) 	Głównym celem jest rozwiązanie obecnych problemów związanych z interoperacyjnością i technicznym funkcjonowaniem infrastruktury paliw alternatywnych i ich zużyciem. Normy europejskie, o których przygotowanie wystąpi Komisja, przyczynią się również do poprawy wprowadzania na rynek bezemisyjnych pojazdów ciężkich, zgodnie z celami Zielonego Ładu.
14	Punkty tankowania paliw i ładowania	Rewizja dyrektywy 2014/94/UE w sprawie rozwoju infrastruktury paliw alternatywnych	Opracowanie nowych norm europejskich w zakresie interoperacyjności i bezpieczeństwa punktów tankowania paliw/punktów ładowania wykorzystywanych w żegludzie morskiej i śródlądowej w odniesieniu do: <ul style="list-style-type: none"> — punktów ładowania elektrycznego dla statków morskich — punktów ładowania elektrycznego dla statków żeglugi śródlądowej — wymiany baterii w przypadku statków żeglugi śródlądowej — punktów tankowania wodoru dla statków morskich zasilanych ogniwami paliwowymi i wodorowymi — punktów tankowania wodoru dla statków żeglugi śródlądowej zasilanych ogniwami paliwowymi i wodorowymi — bunkrowania metanolu — bunkrowania amoniaku 	Głównym celem jest wspieranie wprowadzania innowacyjnych statków żeglugi morskiej i śródlądowej, aby zrealizować cele Zielonego Ładu w zakresie obniżenia emisyjności w sektorze transportu. Normy europejskie, o których przygotowanie wystąpi Komisja, zapewnią większą pewność w zakresie interoperacyjności w dziedzinie tankowania innowacyjnego paliwa w portach śródlądowych i morskich UE.
15	Wyposażenie morskie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/1170 w sprawie wymogów w zakresie projektu, budowy i działania oraz norm dotyczących badań dla wyposażenia morskiego; dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/90/UE z dnia 23 lipca 2014 r. w sprawie wyposażenia morskiego i uchylająca dyrektywę Rady 96/98/WE	Opracowanie nowej normy europejskiej dotyczącej badania stałych proszkowych i podobnych instalacji gaśniczych przeznaczonych do ochrony przeciwpożarowej statków przewożących skroplone gazy luzem oraz statków napędzanych gazem.	Głównym celem jest poprawa bezpieczeństwa na morzu. Międzynarodowa Organizacja Morska dokonuje przeglądu wytycznych dotyczących zatwierdzania stałych proszkowych instalacji gaśniczych przeznaczonych do ochrony przeciwpożarowej przewożących skroplone gazy luzem, ale dotychczas nie istnieje żadna zatwierdzona norma dotycząca próby ogniowej w odniesieniu do pożaru strumieniowego/półki kablowej. Opracowanie takiej normy, w ścisłej koordynacji z ISO, powinno poprawić bezpieczeństwo na morzu nie tylko w przypadku gazowców, ale również statków pasażerskich napędzanych gazem.
16	Wyroby medyczne	Rozporządzenie (UE) 2017/745 w sprawie wyrobów medycznych oraz rozporządzenie (UE) 2017/746 w sprawie wyrobów medycznych do diagnostyki in vitro	Przegląd istniejących norm i opracowanie nowych norm dotyczących wyrobów medycznych i wyrobów medycznych do diagnostyki in vitro.	Głównym celem jest dostosowanie istniejących norm do najnowszych technologii stosowanych w sektorze, aby zapewnić użytkownikom i pacjentom najwyższy poziom bezpieczeństwa.

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
17	Woda pitna	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wersja przekształcona) COM/2017/0753 final – 2017/0332 (COD)	Opracowanie nowych norm europejskich dotyczących metod analitycznych, w tym granic wykrywalności, wartości parametrów i częstotliwości pobierania próbek na potrzeby monitorowania istotnych substancji, w szczególności substancji per- i polifluoroalkilowych.	Głównym celem jest zapewnienie powszechnego dostępu do minimalnego zaopatrzenia w wodę oraz zasobooszczędne i zrównoważone gospodarowanie wodą pitną, co przyczyni się do ograniczenia zużycia energii i niepotrzebnych strat wody.
18	Europejska usługa opłaty elektronicznej	Dyrektywa (UE) 2019/520 w sprawie interoperacyjności systemów elektronicznego poboru opłat drogowych i ułatwiania transgranicznej wymiany informacji na temat przypadków nieuiszczenia opłat drogowych w Unii; rozporządzenie delegowane (UE) 2020/203 w sprawie klasyfikacji pojazdów, obowiązków użytkowników europejskiej usługi opłaty elektronicznej, wymogów dotyczących składników interoperacyjności oraz minimalnych kryteriów kwalifikowalności jednostek notyfikowanych oraz rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/204 w sprawie szczegółowych obowiązków dostawców europejskiej usługi opłaty elektronicznej, minimalnej treści informacji o obszarze europejskiej usługi opłaty elektronicznej, interfejsów elektronicznych, wymogów dotyczących składników interoperacyjności	Opracowanie nowych norm europejskich w zakresie interfejsów elektronicznych wykorzystywanych przez dostawców europejskiej usługi opłaty elektronicznej oraz podmioty pobierające opłaty w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania systemu automatycznego rozpoznawania tablic rejestracyjnych (ARTR).	Głównym celem jest zapewnienie wysokiego poziomu interoperacyjności systemów elektronicznego poboru opłat drogowych w całej Unii oraz zagwarantowanie równych warunków konkurencji wszystkim odpowiednim podmiotom gospodarczym zajmującym się pobieraniem opłat drogowych i elektronicznym poborem opłat, w szczególności małym i średnim przedsiębiorstwom. Pośrednio wspomniane normy przyczynią się również do obniżenia kosztów z korzyścią przede wszystkim dla konsumentów.
19	Systemy sztucznej inteligencji	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego wymogi w zakresie sztucznej inteligencji https://op.europa.eu/pl/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1	Opracowanie nowych norm europejskich i wytycznych w zakresie systemów sztucznej inteligencji odnoszących się do kwestii wiarygodności, w tym np. aspektów związanych z odpowiedzialnością, przejrzystością, stabilnością, dostępnością i włączaniem osób niepełnosprawnych, sprawiedliwością, prywatnością oraz etycznym wykorzystywaniem.	Głównym celem jest zagwarantowanie, aby dzięki ustaleniu norm systemy sztucznej inteligencji były wiarygodne, przynosiły korzyści obywatelom i ogółowi społeczeństwa, przyczyniały się do zapewnienia poszanowania podstawowych wartości i praw człowieka uznawanych w Europie, wzmacniały europejską konkurencyjność oraz były odpowiednio zarządzane przez cały cykl ich życia.
20	Platformy internetowe	PLAN/2020/7444: Wniosek dotyczący aktu prawnego o usługach cyfrowych https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package	Opracowanie nowych norm europejskich na potrzeby szeregu procedur związanych z treściami tworzonymi przez użytkowników, np. składania powiadomień przez użytkowników prywatnych lub przez zaufane podmioty sygnalizujące, wydawania nakazów usunięcia treści przez właściwe organy, obowiązków sprawozdawczych lub mechanizmów wnoszenia skarg.	Głównym celem jest ułatwienie przestrzegania zobowiązań ustanowionych w akcie prawnym o usługach cyfrowych w odniesieniu do niektórych rodzajów usług społeczeństwa informacyjnego dzięki przyjęciu wspólnych norm o zasięgu ogólnounijnym, a także poprawa bezpieczeństwa platform internetowych.

Nr ref.	Tytuł działania	Odniesienie do polityki/przepisów	Normy europejskie/europejskie dokumenty normalizacyjne, o które należy wystąpić	Szczegółowe cele i polityki dotyczące norm europejskich/europejskich dokumentów normalizacyjnych, o które należy wystąpić
21	Tożsamość cyfrowa	PLAN/2020/8518: Wniosek w sprawie europejskiej tożsamości cyfrowej (EUeID) https://op.europa.eu/pl/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1	Opracowanie nowych norm europejskich, specyfikacji i wytycznych w zakresie ram odniesienia europejskiej tożsamości cyfrowej, odnoszących się np. do kwestii uwierzytelniania użytkowników, bezpieczeństwa komunikacji i urzędzeń, przekazywania i zatwierdzania danych uwierzytelniających, a także wymogów polityki dotyczących dostawców tożsamości oraz sposobu poddawania ich ocenie zgodności. Normy będą regulowały kwestie związane z wymogami w zakresie funkcjonalności, interoperacyjności, użyteczności i wydajności, a także bezpieczeństwa, ochrony danych osobowych i prywatności.	Głównym celem jest zapewnienie wsparcia przy wdrażaniu europejskiego ekosystemu tożsamości cyfrowej za pośrednictwem wspólnych ram odniesienia/norm, a także poprzez wprowadzenie systemów tożsamości, aby zagwarantować opracowanie cieszącej się zaufaniem i bezpiecznej europejskiej tożsamości elektronicznej (EUeID), która umożliwi obywatelom i przedsiębiorstwom łatwe uwierzytelnianie się na potrzeby korzystania z usług online, ograniczając do minimum konieczność ujawniania danych osobowych i pozwalając zachować pełną kontrolę nad tymi danymi.
22	Inteligentne umowy	PLAN/2020/7444: Pakiet dotyczący aktu prawnego o usługach cyfrowych: pogłębienie rynku wewnętrznego i wyjaśnienie obowiązków związanych ze świadczeniem usług cyfrowych https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package	Opracowanie nowych norm europejskich dotyczących inteligentnych umów i walidatorów uzupełniających kluczowe wymogi art. 42 rozporządzenia (UE) nr 910/2014 dla elektronicznych znaczników czasu i kwalifikowanych elektronicznych znaczników czasu w oparciu o wymogi w zakresie łańcucha bloków i kluczowe wymogi, które mają zostać określone w nowych przepisach dyrektywy o handlu elektronicznym (w przyszłości: „akt prawny o usługach cyfrowych”) dla inteligentnych umów bazujących na „tokenizacji” aktywów.	Głównym celem jest zagwarantowanie, aby dzięki wspólnym normom o zasięgu ogólnounijnym inteligentne umowy dotyczące łańcuchów bloków były równoważne pod względem prawnym umowom pisemnym zawierany poza łańcuchem oraz aby były uznawane za prawnie wiążące przez sądy we wszystkich państwach członkowskich UE, a także zapewnienie prawidłowości i zgodności z prawem cyfrowej reprezentacji aktywów w postaci tokenów w ramach inteligentnych umów dzięki wykorzystaniu walidatora tokenów.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/Questel)

(tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 437/03)

W dniu 11 grudnia 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku francuskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora.
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M10045 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

*(Informacje)*INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

Ogłoszenie skierowane do osób objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2010/642/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2020/2130, i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2020/2129, dotyczących środków ograniczających wobec Białorusi

(2020/C 437/04)

Poniższe informacje skierowane są do osób wymienionych w załączniku do decyzji Rady 2012/642/WPZiB ⁽¹⁾, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2020/2130 ⁽²⁾, oraz w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 765/2006 ⁽³⁾, wykonywanego rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 2020/2129 ⁽⁴⁾, dotyczących środków ograniczających wobec Białorusi.

Rada Unii Europejskiej zdecydowała, że te osoby powinny znaleźć się w wykazie osób, wobec których stosuje się środki ograniczające przewidziane w decyzji 2012/642/WPZiB i rozporządzeniu (WE) nr 765/2006. Uzasadnienie umieszczenia tych osób w wykazie podano w odnośnych wpisach zawartych w tych załącznikach.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób na możliwość złożenia wniosku do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich, wskazanych na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 765/2006, by otrzymać zezwolenie na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 3 rozporządzenia).

Zwraca się również uwagę odnośnych osób na to, że mogą one wystąpić do Rady o ponowne rozpatrzenie decyzji o umieszczeniu ich w wyżej wspomnianym wykazie; wniosek w tej sprawie wraz z dokumentami uzupełniającymi należy złożyć przed dniem 31 grudnia 2020 r. na następujący adres:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres poczty elektronicznej: sanctions@consilium.europa.eu

Wszelkie otrzymane uwagi zostaną uwzględnione do celów okresowego przeglądu wspomnianego wykazu wskazanych osób i podmiotów przeprowadzanego przez Radę zgodnie z art. 8 ust. 2 decyzji 2012/642/WPZiB oraz art. 8a ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 765/2006.

⁽¹⁾ Dz.U. L 285 z 17.10.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 426 I z 17.12.2020, s. 14.

⁽³⁾ Dz.U. L 134 z 20.5.2006, s. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 426 I z 17.12.2020, s. 1.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2012/642/WPZiB i rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006, które dotyczą środków ograniczających skierowanych przeciwko Białorusi

(2020/C 437/05)

Uwagę podmiotów danych zwraca się na następujące informacje zgodnie z art. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2018/1725 ⁽¹⁾:

Podstawą prawną przedmiotowej operacji przetwarzania jest decyzja Rady 2012/642/WPZiB ⁽²⁾, wykonywana decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2020/2130 ⁽³⁾, i rozporządzenie Rady (WE) nr 765/2006 ⁽⁴⁾, wykonywane rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2020/2129 ⁽⁵⁾.

Administratorem na potrzeby przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej, reprezentowana przez dyrektora generalnego DG RELEX (stosunki zewnętrzne) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, któremu powierzono operację przetwarzania danych, jest RELEX.1.C, którego dane kontaktowe są następujące:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres poczty elektronicznej: sanctions@consilium.europa.eu

Dane kontaktowe inspektora ochrony danych w Sekretariacie Generalnym Rady:

Data Protection Officer

data.protection@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest ustanowienie i aktualizacja wykazu osób objętych środkami ograniczającymi zgodnie z decyzją 2012/642/WPZiB, wykonywaną decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2020/2130, i z rozporządzeniem (WE) nr 765/2006, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2020/2129.

Podmiotami danych są osoby fizyczne, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie, określone w decyzji 2012/642/WPZiB i w rozporządzeniu (WE) nr 765/2006.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji danej osoby, uzasadnienie oraz wszelkie inne dane z nim związane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 25 rozporządzenia (UE) 2018/1725 wykonywanie praw przysługujących osobom, których dotyczą dane, takich jak prawo dostępu, jak również prawo do sprostowania lub prawo do sprzeciwu, będzie zapewnione zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2018/1725.

Dane osobowe będą zatrzymywane przez pięć lat od momentu, gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych środkami ograniczającymi lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, w przypadku gdy zostało ono wszczęte.

Bez uszczerbku dla środków ochrony prawnej, administracyjnej lub pozasądowej każdy podmiot danych może wnieść skargę do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ Dz.U. L 295 z 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ Dz.U. L 285 z 17.10.2012, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 426 I z 17.12.2020, s. 14.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 134 z 20.5.2006, s. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 426 I z 17.12.2020, s. 1.

Ogłoszenie skierowane do niektórych osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2014/145/WPZiB oraz w rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 w sprawie środków ograniczających w związku z działaniami podważającymi integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażającymi

(2020/C 437/06)

Poniższe informacje przeznaczone są do wiadomości następujących osób i podmiotów: Aleksei Mikhailovich CHALIY; Nikolai Ivanovich RYZHKOV; Valery Vladimirovich KULIKOV; Dmitry Nikolayevich KOZAK; Oleg Yevgenyevich BELA-VENTSEV; Vladimir Nikolaevich PLIGIN; Aleksandr Yurevich BORODAI; Mikhail Vladimirovich DEGTYARYOV/DEGTYAREV; Vladimir Abdualiyevich VASILYEV; Alexandr Mikhailovich BABAKOV; Sergey Yurievich KOZYAKOV; Mikhail Vladimirovich RAZVOZHAEV i State Unitary Enterprise of the »Republic of Crimea«Production-Agrarian Union »Massandra« (jednolite przedsiębiorstwo państwowe Republiki Krymu »Stowarzyszenie Produkcyjno-Rolne »Massandra«); Public Joint Stock Company »Russian National Commercial Bank«; Peace to Luhansk Region (Pokój Ługańszczyźnie) i Luhansk Economic Union (Ługański Związek Gospodarczy); te osoby i podmioty figurują w załączniku do decyzji Rady 2014/145/WPZiB ⁽¹⁾ oraz w załączniku I do rozporządzenia Rady (UE) nr 269/2014 ⁽²⁾ w sprawie środków ograniczających w związku z działaniami podważającymi integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażającymi.

Rada rozważa utrzymanie środków ograniczających wobec wyżej wymienionych osób i podmiotów wraz z nowymi uzasadnieniami. Niniejszym informuje się wspomniane osoby i podmioty, że mogą złożyć do Rady wniosek o uzyskanie proponowanych uzasadnień umieszczenia w wykazie; wniosek taki należy złożyć do dnia 1 stycznia 2021 r. na poniższy adres:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres poczty elektronicznej: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ Dz.U. L 78 z 17.3.2014, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 78 z 17.3.2014, s. 6.

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

17 grudnia 2020 r.

(2020/C 437/07)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,2246	CAD	Dolar kanadyjski	1,5546
JPY	Jen	126,19	HKD	Dolar Hongkongu	9,4939
DKK	Korona duńska	7,4398	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7093
GBP	Funt szterling	0,90050	SGD	Dolar singapurski	1,6227
SEK	Korona szwedzka	10,1335	KRW	Won	1 338,48
CHF	Frank szwajcarski	1,0821	ZAR	Rand	17,9820
ISK	Korona islandzka	155,40	CNY	Yuan renminbi	8,0006
NOK	Korona norweska	10,5015	HRK	Kuna chorwacka	7,5315
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	17 293,80
CZK	Korona czeska	26,204	MYR	Ringgit malezyjski	4,9419
HUF	Forint węgierski	355,27	PHP	Peso filipińskie	58,799
PLN	Złoty polski	4,4423	RUB	Rubel rosyjski	89,3049
RON	Lej rumuński	4,8695	THB	Bat tajlandzki	36,554
TRY	Lir turecki	9,4828	BRL	Real	6,2136
AUD	Dolar australijski	1,6052	MXN	Peso meksykańskie	24,2407
			INR	Rupia indyjska	90,1160

(¹) Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Zgłoszenie dokonane przez Zjednoczone Królestwo na podstawie art. 10 ust. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/72/WE dotyczącej wspólnych zasad rynku wewnętrznego energii elektrycznej („dyrektywa w sprawie energii elektrycznej”) w związku z wyznaczeniem Diamond Transmission Partners RB Limited oraz Diamond Transmission Partners Galloper Limited jako operatorów systemów przesyłowych w Zjednoczonym Królestwie.

(2020/C 437/08)

W następstwie ostatecznych decyzji organu regulacyjnego Zjednoczonego Królestwa z dnia 20 marca 2019 r. i 7 października 2019 r. dotyczących certyfikacji Diamond Transmission Partners RB Limited oraz Diamond Transmission Partners Galloper Limited jako wydzielonych pod względem własności operatorów systemów przesyłowych (art. 9 dyrektywy w sprawie energii elektrycznej) Zjednoczone Królestwo powiadomiło Komisję o urzędowym zatwierdzeniu i wyznaczeniu tych przedsiębiorstw jako operatorów systemów przesyłowych działających w Zjednoczonym Królestwie zgodnie z art. 10 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie energii elektrycznej.

Dodatkowe informacje można uzyskać pod adresem:

Office of Gas and Electricity Markets (Ofgem)
10 South Colonnade
Canary Wharf
E14 4PU London
Zjednoczone Królestwo

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 437/09)

1. W dniu 11 grudnia 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Netcompany A/S („Netcompany”, Dania),
- Københavns Lufthavne A/S („Copenhagen Airports”, Dania), kontrolowane wspólnie przez Arbejdsmarkedets Tillægspension oraz the Ontario Teachers’ Pension Plan Board,
- SMARTER AIRPORTS A/S („SMARTER AIRPORTS”, Dania).

Przedsiębiorstwa Netcompany i Copenhagen Airports przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem SMARTER AIRPORTS.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- przypadku przedsiębiorstwa Netcompany: świadczenie usług IT,
- przypadku przedsiębiorstwa Copenhagen Airports: posiadanie i obsługa portów lotniczych w Kastrup i Roskilde w Danii,
- przypadku przedsiębiorstwa SMARTER AIRPORTS: udostępnianie portom lotniczym będącym stroną trzecią nowego systemu zarządzania portami lotniczymi.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 437/10)

1. W dniu 9 grudnia 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Diamond Transmission Corporation Limited („DTC”, Zjednoczone Królestwo), kontrolowane przez Mitsubishi Corporation („Mitsubishi”, Japonia),
- Chubu Electric Power Company Netherlands B.V. („CEPCON”, Niderlandy), kontrolowane przez Chubu Electric Power Co., Inc (Japonia),
- Hornsea One OFTO (Zjednoczone Królestwo).

Przedsiębiorstwa DTC i CEPCON przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Hornsea One OFTO.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa DTC: spółka holdingowa, łącząca działalność inwestycyjną Mitsubishi z jego sekcją przesyłową. Mitsubishi jest globalnym przedsiębiorstwem handlowym prowadzącym działalność związaną z energią elektryczną, metalami, maszynami, chemikaliami, żywnością i niewyspecjalizowaną sprzedażą detaliczną,
- w przypadku przedsiębiorstwa CEPCON: jest to holding projektów zagranicznych Chubu. Chubu to grupa świadcząca usługi energetyczne, prowadząca działalność związaną z usługami użyteczności publicznej w dziedzinie energii elektrycznej, dostawą gazu, przechowywaniem energii cieplnej, lokalnymi przedsiębiorstwami energetycznymi, działalnością konsultingową i inwestycyjną za granicą, usługami zarządzania nieruchomościami oraz usługami IT,
- w przypadku przedsiębiorstwa Hornsea One OFTO: posiadanie i eksploatacja sieci przesyłowej na potrzeby morskiej farmy wiatrowej Hornsea One.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ^(?) sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

^(?) Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 437/11)

1. W dniu 11 grudnia 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Ube Industries, Ltd. (Japonia),
- Mitsubishi Materials Corporation (Japonia),
- wspólny przedsiębiorca (Japonia), kontrolowany przez Ube Industries, Ltd. oraz Mitsubishi Materials Corporation.

Przedsiębiorstwa Ube Industries, Ltd. i Mitsubishi Materials Corporation przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad wspólnym przedsiębiorcą.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Ube Industries, Ltd.: działalność w zakresie produkcji i sprzedaży chemikaliów, materiałów budowlanych i maszyn,
- w przypadku przedsiębiorstwa Mitsubishi Materials Corporation: działalność w zakresie produkcji i sprzedaży produktów z miedzi i stopów miedzi, materiałów i komponentów elektronicznych, produktów z węglików spiekanych i części spiekanych oraz cementu i masy betonowej prefabrykowanej, a także wytapiania, rafinacji i sprzedaży miedzi, złota i srebra. Mitsubishi Materials prowadzi również działalność związaną z energetyką, ochroną środowiska i recyklingiem,
- w przypadku wspólnego przedsiębiorcy: działalność w zakresie produkcji, przetwarzania, sprzedaży, zakupu, przywozu i wywozu cementu i innych wyrobów ceramicznych oraz w dziedzinie materiałów budowlanych i inżynierii lądowej. Wspólny przedsiębiorca będzie prowadził działalność głównie w Japonii, regionie Azji i Pacyfiku oraz Stanach Zjednoczonych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE)2019/33

(2020/C 437/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„ARLANZA”

PDO-ES-A0613-AM02

Data przekazania informacji: 25.9.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana opisu właściwości organoleptycznych: dostosowanie deskryptorów sensorycznych

ZMIANA:

Dokonano przeglądu i wprowadzono zmiany do opisu właściwości organoleptycznych win objętych ChNP. Pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie pociąga za sobą istotnej zmiany opisu właściwości produktu, ale wiąże się z bardziej precyzyjnym opisem dostosowanym do nowych technik analizy sensorycznej. Zachowane zostają opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Są one konsekwencją interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiana ta jest konieczna, aby zapewnić powiązanie tych właściwości z deskryptorami, które mogą być oceniane za pomocą panelu sensorycznego spełniającego kryteria określone w normie UNE-EN-ISO 17025.

2. Aktualizacja szczególnych praktyk enologicznych: uprawa, produkcja wina i leżakowanie

ZMIANA:

Przeredagowano sekcje odnoszące się do praktyki uprawy, warunków produkcji wina i leżakowania. Pkt 3 lit. a) i 3 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Celem jest usunięcie kwestii, które okazały się zbędne lub które same w sobie nie stanowiły specyfikacji technicznych produktu, takich jak zakaz sadzenia, ponownego sadzenia i przeszczepów z odmian niedozwolonych. Odmiany dopuszczone do produkcji win objętych ChNP są już określone w pkt 6 specyfikacji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Obowiązek powlekania zbiorników żywicami epoksydowymi również uznano za przestarzały.

Ponadto sekcja dotycząca warunków leżakowania została jaśniej sformułowana, ponieważ wymogi dotyczące leżakowania określono już w definicjach tradycyjnych terminów oraz w informacji umieszczonej na etykietach, a także w obowiązujących przepisach.

3. Zmiana ograniczeń dotyczących produkcji wina

ZMIANA:

Ograniczenia dotyczące produkcji wina zostały zaktualizowane poprzez zmianę minimalnych wartości procentowych odmian w różnych rodzajach wina.

Pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości win objętych ChNP „Arlanza”, które to właściwości wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich. Związek ten nie został podważony, a zatem przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Dostosowanie do nowych technik produkcji i gustów konsumentów. Przedmiotowa zmiana proporcji odmian winorośli nie wpływa jednak na istotne właściwości win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

4. Aktualizacja sekcji dotyczącej dopuszczalnej maksymalnej wydajności

ZMIANA:

Maksymalne limity wydajności z hektara nie zostały zmienione. Proponowana zmiana dotyczy wprowadzenia pojęcia „działka winnicy” i skreślenia pkt 3 i 4 tej sekcji (nie będzie już możliwe stosowanie winogron lub moszczu pochodzącego z nadwyżki plonów).

Pkt 5 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiany uważa się za standardowe, ponieważ nie oznaczają one zmiany istotnych właściwości produktu. Sekcja ta została sformułowana w sposób bardziej zrozumiały. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Pojęcie „działka winnicy” jest niezbędne do stosowania tych limitów wydajności.

Usunięte punkty nie są uważane za konieczne, ponieważ są oczywiste.

5. Przeklasyfikowanie odmian winorośli

ZMIANA:

Odmiany zostały przeklasyfikowane pozostawiając jako główną odmianę jedynie Tinta del País, a resztę jako odmiany drugorzędne.

Pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości win objętych ChNP „Arlanza”, które to właściwości wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich oraz w ramach których odmiana Tinta del País będzie nadal stanowić *cuvée* win objętych ChNP. Związek ten nie został podważony, a zatem przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Odmiana Tinta del País, stanowiąc ponad 90 % powierzchni uprawy, jest dominująca na tym obszarze. Jest zatem wykorzystywana jako *cuvée* win ChNP „Arlanza”. Zmiana ta miała na celu jedynie dostosowanie specyfikacji produktu do rzeczywistej sytuacji win objętych ChNP.

6. Zmiany niektórych odstępstw

ZMIANA:

Uwzględniono możliwość obniżenia potencjalnej zawartości alkoholu uzyskiwanego z winogron do maksymalnie jednego stopnia, pod warunkiem że istnieje techniczne uzasadnienie, że nie wpływa ona na jakość surowca. W żadnym wypadku zmniejszenie to nie może łączyć się ze zwiększeniem maksymalnej wydajności.

Pkt 8 lit.b) ppkt1 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uznaje się za nieznaczną. Ustanawia ona narzędzie kontroli jakości produktu końcowego. Nie tylko nie zmienia właściwości produktu objętego ChNP, ale jest instrumentem gwarantującym odpowiednie właściwości win z każdego roku winiarskiego. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Doświadczenie pokazuje, że każdy rok winiarski charakteryzuje się szczególnymi cechami, oraz że na winorośl wpływają różne czynniki naturalne (temperatury, opady atmosferyczne, zjawiska takie jak mróz, szkodniki i choroby itp.), które mają wpływ na ilość i jakość winogron.

Z tego powodu uznano za konieczne wprowadzenie możliwości obniżenia potencjalnej zawartości alkoholu uzyskiwanego z winogron.

7. Uzasadnienie butelkowania w miejscu pochodzenia

ZMIANA:

Tekst zostaje przeredagowany w celu uzasadnienia wymogu pakowania (butelkowania) na wyznaczonym obszarze zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia (UE) 33/2019. Zmiana zostaje również wykorzystana do usunięcia zakazu stosowania pakowania mającego zły wpływ na jakość lub prestiż ChNP.

Pkt 8.b.2 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Praktyka ta była już obowiązkowa, a zatem nie przewiduje się żadnych dodatkowych ograniczeń przy wprowadzaniu do obrotu. Przedmiotowa zmiana jest zatem zmianą standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Pierwsza zmiana polega na zwyczajnym przeredagowaniu zapisu w celu dostosowania go do obowiązujących przepisów.

W odniesieniu do drugiej zmiany, wina objętego ChNP „Arlanza” zgodnie z ogólną zasadą będą wprowadzane do obrotu jako wina butelkowane. Jedynie w wyjątkowych przypadkach wina mogą być wprowadzane do obrotu w innych opakowaniach, pod warunkiem że nie wpłynie to na jakość wina. Pozwala to na spełnienie wymogów dotyczących wprowadzania do obrotu na niektórych rynkach zewnętrznych.

8. Aktualizacja przepisów dotyczących etykietowania

ZMIANA:

Wprowadza i stosuje się termin „vino de pueblo” („wino wiejskie”) w celu przeredagowania wymogów dotyczących etykietowania. Ponadto wprowadza się również termin „FERMENTADO EN BARRICA” („FERMENTOWANE W BECZCE”).

Pkt 8 lit.b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ te fakultatywne określenia dotyczące etykietowania zwiększają ilość informacji przedstawionych konsumentom na temat pochodzenia i metody produkcji produktu i w żadnym wypadku nie stanowią ograniczenia przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Właściwy organ uregulował ostatnio oznaczenia związane ze stosowaniem mniejszej jednostki geograficznej, w tym „wina wiejskiego”, w przypadku win produkowanych z co najmniej 85 % winogron pochodzących z upraw znajdujących się na terenie gminy lub mniejszej jednostki lokalnej. Zmiana ta jest uzasadniona rosnącymi wymaganiami konsumenta dotyczącymi uzyskania dokładnych informacji na temat gmin i miejsc objętych ChNP.

Zgodnie z art. 55 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2019/33 w celu umieszczenia odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej na etykiecie, musi być ona uregulowana w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie.

Jeśli chodzi o wina fermentowane w beczkach, zostały one wyprodukowane na tym obszarze i nie mogły być opatrzone tym określeniem.

W nowym brzmieniu nie dodano żadnych nowych wymogów, a jedynie przeredagowano całą sekcję w celu lepszego zrozumienia.

9. Dostosowanie sekcji dotyczącej weryfikacji specyfikacji produktu**ZMIANA:**

Pkt 9 specyfikacji produktu zostaje zatem przeredagowany, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Ma to na celu dostosowanie zapisu do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., a w szczególności do art. 19 tego rozporządzenia wykonawczego, w którym określono zasady weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, którą właściwy organ i jednostki certyfikujące mają obowiązek przeprowadzać raz do roku. Przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065.

JEDNOLITY DOKUMENT**1. Nazwa produktu**

„Arlanza”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO – wina białe

— Wina białe: Jeśli chodzi o wygląd, są to wina o barwie od stalowożółtej do złotożółtej. Są czyste lub lśniące i nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się owocowym aromatem. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi.

— Dojrzałe wina białe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od stalowożółtej do złotożółtej. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się, poza owocowym aromatem, możliwymi nutami drewna. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi, które mogą pozostawiać posmak przypominający o leżakowaniu w drewnie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

WINO – wina różowe

— Wina różowe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek.

Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się aromatem czerwonych lub granatowych owoców. Pod względem smaku są winami świeżymi i zrównoważonymi.

— Dojrzałe wina różowe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu o zabarwieniu typowym dla leżakowania. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się, poza aromatem świeżych owoców lub kompotu z czerwonych owoców, obecnością nut drewna. Pod względem smaku są winami świeżymi i zrównoważonymi.

(*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,08 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

WINO – wina czerwone

Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od fioletowawo-czerwonej do purpurowo-czerwonej o obręczach wskazujących na młody charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek.

Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się średnio- lub mocno- intensywnym aromatem czerwonych lub granatowych owoców. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi.

(*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

WINO – dojrzałe wina czerwone

Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od bordowej do ceglanej o odcieniach wskazujących na dojrzały charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, w zależności od okresu dojrzewania od charakteryzują się zrównoważonymi aromatami drewna lub owoców. Pod względem smaku są winami wytrawnymi o zrównoważonej kwasowości.

(*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % dla odmian białych i 11,5 % dla odmian czerwonych.
- Maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.
- Okresy leżakowania dla win oznaczonych terminami „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” oblicza się od dnia 1 listopada roku zbioru

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino białe jest produkowane wyłącznie z białych odmian Albillo i Viura.

Wino różowe produkowane jest z następujących odmian: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor i Viura, z co najmniej 50 % odmian czerwonych.

Wino czerwone produkowane jest z następujących odmian czerwonych: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot.

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń: 2 000 roślin na hektar.

b) *Maksymalna wydajność*

Odmiany białe

10 000 kilogramów winogron z hektara

72 hektolitry z hektara

Odmiany czerwone

7 000 kilogramów winogron z hektara

50,40 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Prowincja Burgos:

Avellanosa de Muñó i mniejsze jednostki terytorialne: Pinedillo, Paules del Agua i Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (obszar ewidencyjny 518) i mniejsza jednostka terytorialna Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias i mniejsza jednostka terytorialna Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma i mniejsze jednostki terytorialne: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua i Villoviado; Los Balbases (obszar ewidencyjny 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte i mniejsza jednostka terytorialna Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco i mniejsza jednostka terytorialna Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez i mniejsza jednostka terytorialna Villafuertes; Villaverde del Monte i Zael.

Prowincja Palencia:

Baltanás i mniejsza jednostka terytorialna Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán i Villodrigo.

Na obszarze gminy Los Balbases jedynie teren położony na obszarze ewidencyjnym 523 nadaje się do uprawy winorośli objętych ChNP. Na obszarze gminy Ciruelos de Cervera jedynie teren położony na obszarze ewidencyjnym 518 nadaje się do uprawy winorośli objętych ChNP.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

8. Opis związku lub związków

Ekstremalny klimat kontynentalny (silny kontrast temperatur między dniem a nocą) i wysokość nad poziomem morza są najbardziej decydującymi czynnikami fizycznymi szczególnie na proces dojrzewania (jest ono wolne i opóźnione). Kolejnym czynnikiem jest niska wydajność na tym obszarze osiągnięta poprzez niską gęstość nasadzeń i znaczne przedłużenie plonów. W tych warunkach „Tinta del País” nabiera szczególnych cech, które wyróżniają się na tle innych obszarów (kumulacja polifenoli i prekursorów aromatycznych oraz odpowiednia równowaga między alkoholem, silną kwasowością). Są winami bogatymi w polifenole, pełnymi, o dużej strukturze i wysokiej kwasowości. Sprawia to, że nadają się one szczególnie do leżakowania.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win jest jednym z podstawowych etapów umożliwiających uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli czynność tę należy przeprowadzać w rozlewniach wytwórni wina znajdujących się na obszarze produkcji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Etykiety win objętych ChNP muszą obowiązkowo zawierać wyraźną nazwę geograficzną ChNP „ARLANZA”. Określenie tradycyjne, o którym mowa w art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest nazwą pochodzenia.
- Oznaczenie roku zbioru winogron na etykiecie jest obowiązkowe, nawet jeśli nie były one leżakowane.
- Na etykiecie win różowych i czerwonych można używać następujących określeń tradycyjnych: CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA i ROBLE pod warunkiem, że są one zgodne z obowiązującymi przepisami mającymi do nich zastosowanie.
- Wina różowe i czerwone objęte ChNP „ARLANZA” mogą być opatrzone napisem „ROBLE” na etykiecie pod warunkiem, że jest on zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Określenie „FERMENTADO EN BARRICA” może być stosowane na głównych etykietach win na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.
- Zgodnie z art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. można używać nazwy mniejszej jednostki geograficznej należącej do podmiotów tworzących określony obszar geograficzny określony w pkt 5 niniejszego jednolitego dokumentu (obszary gminne i mniejsze jednostki terytorialne), wraz z określeniem „Vino de Pueblo”, pod warunkiem że wino oznaczone ChNP, zostało wyprodukowane z 85 % winogron pochodzących z działek znajdujących się w tej mniejszej jednostce geograficznej.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 437/13)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„RIBERA DEL GUADIANA”

PDO-ES-A1295-AM03

Data przekazania informacji: 29.9.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nowe określenia win

ZMIANA:

Wina białe, różowe i czerwone produkowane bez wykorzystania drewnianych pojemników otrzymują określenie: „joven” („młode”).

W poprzednich specyfikacjach produktu wina te nie były opatrzone żadnym określeniem, jak miało to miejsce w przypadku pozostałych procesów produkcji wina. Z tego powodu, w celu powiązania wszystkich produktów z konkretnymi określeniami, dodaje się termin „młode” dla następujących produktów: win białych, różowych i czerwonych produkowanych bez wykorzystania drewnianych pojemników.

Również wina czerwone objęte określeniem „pozostałe procesy produkcji wina w beczce” zostają objęte nazwą „wina długo dojrzewające”.

Pkt 2 i 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

UZASADNIENIE:

Jako wina „młode” określa się produkty, które odróżniają się od innych, poddawanych procesom dojrzewania w drewnianych pojemnikach przez dłuższy czas.

W odniesieniu do wina „Vino de Guarda”, od czasu opracowania specyfikacji w 2011 r., certyfikacja terminu „OTRAS ELABORACIONES” („pozostałe procesy produkcji wina”) praktycznie nie funkcjonowała ze względu na brak zrozumienia nazwy ze strony podmiotów gospodarczych, mimo że na rynku istnieje popyt na wina produkowane z mniejszym wykorzystaniem drewnianych pojemników.

2. Zmiany opisu zawartości alkoholu, zawartości cukru i kwasowości lotnej

ZMIANA:

Wprowadza się następujące zmiany:

— Młode wina białe:

- Ustala się całkowitą zawartość alkoholu (%) na poziomie niższym lub równym 15 % i wyższym niż 9 %.
- Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 10 % do 9 %.

— Wina białe przetwarzane w drewnianych pojemnikach:

- Ustala się całkowitą zawartość alkoholu (%) na poziomie niższym lub równym 15 % i wyższym niż lub równym 9 %.
- Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 10 % do 9 % dla win fermentowanych w beczkach.
- Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 12,5 % do 9 % dla win Crianza, Reserva i Gran Reserva.
- Parametr „całkowita zawartość cukrów redukujących” zmienia się na „całkowita zawartość cukrów”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- Włącza się podtyp półwytrawny i określa jego specyfikacje.
- Najwyższy dopuszczalny poziom kwasowości lotnej ustala się na podstawie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.
- Wina różowe:
 - Ustala się całkowitą zawartość alkoholu (%) na poziomie niższym lub równym 15 % i wyższym niż lub równym 9 %.
 - Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 11 % do 9 %.
 - Parametr „całkowita zawartość cukrów redukujących” zmienia się na „całkowita zawartość cukrów”.
 - Włącza się podtyp półwytrawny, słodki i słodki i określa ich specyfikacje.
- Młode wina czerwone:
 - Ustala się całkowitą zawartość alkoholu (%) na poziomie niższym lub równym 15 % i wyższym niż lub równym 11 %.
 - Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 12 % do 11 %.
 - Parametr „całkowita zawartość cukrów redukujących” zmienia się na „całkowita zawartość cukrów”.
 - Włącza się podtyp półwytrawny, słodki i słodki i określa ich specyfikacje.
- Wina czerwone produkowane w drewnianych pojemnikach:
 - Oznaczenie „OTRAS ELABORACIONES” („pozostałe procesy produkcji wina”) zmienia się na „VINO DE GUARDA” („wino długo dojrzewające”).
 - Ustala się całkowitą zawartość alkoholu (%) na poziomie niższym lub równym 15 % i wyższym niż lub równym 11 %.
 - Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 12 % do 11 % dla win fermentowanych w beczkach i Tinto Roble.
 - Zmniejsza się objętościową zawartość alkoholu (%) z 12,5 % do 11 % dla win Crianza, Reserva i Gran Reserva.
 - Parametr „całkowita zawartość cukrów redukujących” zmienia się na „całkowita zawartość cukrów”.
 - Włącza się podtyp półwytrawny i określa jego specyfikacje.
 - Najwyższy dopuszczalny poziom kwasowości lotnej ustala się na podstawie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

UZASADNIENIE:

Od czasu opracowania specyfikacji produktu w 2011 r. nastąpiły znaczne zmiany na rynkach wina: konsumenci coraz częściej wyrażają zainteresowanie winami o niższej zawartości alkoholu, a także nowymi rodzajami wina o wyższej całkowitej zawartości cukru.

Ponadto podmioty gospodarcze objęte chronioną nazwą pochodzenia wymagają, aby limity analityczne wymagane w specyfikacji produktu były zgodne z limitami prawnymi dla większości parametrów, przy czym, aby każdy podmiot gospodarczy ustalił bardziej rygorystyczne wymogi zgodnie ze swoimi prywatnymi specyfikacjami.

A także, aby dla wszystkich nowo wprowadzonych podtypów wina (ze względu na zawartość cukru) maksymalny limit dla dwutlenku siarki był określony prawnie w prawodawstwie wspólnotowym.

3. Zmiana opisu deskryptorów organoleptycznych

ZMIANA:

Ze względu na akredytację jednostki kontrolującej zgodnie z normą UNE-EN 170025, przy zmianie metodyki badania organoleptycznego konieczne są następujące zmiany:

- Parametr „smak” zastępuje się parametrem „aromat”.
- Parametr „równowaga” zastępuje się parametrem „smak – równowaga”.
- Dodaje się opis obecności zapachu i aromatu kwiatowego lub fermentacyjnego.
- Dodaje się możliwość opisu obecności słodczy w parametrze „smak – równowaga” w winach półwytrawnych, półsłodkich i słodkich.

- Wprowadza się nowe odcienie.
- W winach czerwonych parametr „intensywność” zmienia się na parametr „warstwa”.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

UZASADNIENIE:

W dniu 31 lipca 2015 r. Rada Regulacyjna („Consejo Regulador”) ds. nazwy pochodzenia „Ribera del Guadiana” VINCAL LABORATORIOS uzyskała akredytację zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17025 na badanie organoleptyczne win.

Akredytacja ta doprowadziła do wprowadzenia następujących zmian:

ZMIANA OPISU NAZW PARAMETRÓW ANALITYCZNYCH WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH.

W celu uzyskania akredytacji opracowano metodykę, w której zgodnie z załącznikiem technicznym, wskaźniki, które analizuje się w parametrze SMAK (słodycz, kwasowość, zawartość alkoholu i dwutlenku węgla), odpowiadają parametrowi RÓWNOWAGA w poprzedniej specyfikacji.

W podobny sposób deskryptory analizowane w parametrze AROMAT (owocowy, kwiatowy, zapachy fermentacyjne, nawiązujący do drewna i prażenia) odpowiadają deskryptorom określonym w parametrze SMAK w poprzedniej specyfikacji.

Z tego powodu wprowadza się następujące zmiany:

- Parametr „smak” zastępuje się parametrem „aromat”.
- Parametr „równowaga” zastępuje się parametrem „smak – równowaga”.

WŁĄCZENIE NOWYCH DESKRYPTORÓW DO OPISU WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH.

Akredytowana metoda badawcza przewiduje zindywidualizowane uznawanie deskryptorów parametrów ZAPACH i AROMAT, co umożliwi obserwację powtarzającej się obecności deskryptorów KWIATOWY i AROMATY FERMENTACYJNE w winach niektórych odmian, które nie zostały opisane w poprzedniej specyfikacji.

Z tego powodu wprowadza się następujące zmiany:

- Włączenie deskryptorów KWIATOWY i AROMAT FERMENTACYJNY na zasadzie braku wyłączości parametru ZAPACH dla win białych, różowych i czerwonych NIEPRODUKOWANYCH W DREWNIANYCH POJEMNIKACH.
- Włączenie deskryptorów KWIATOWY i AROMAT FERMENTACYJNY na zasadzie braku wyłączości parametru AROMAT dla win białych, różowych i czerwonych NIEPRODUKOWANYCH W DREWNIANYCH POJEMNIKACH.

OKREŚLENIE WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH NOWYCH PODTYPÓW KATEGORII WINA.

Wskutek dodania nowych podtypów win należy określić właściwości organoleptyczne podtypów PÓŁWYTRAWNYCH, PÓLSŁODKICH i SŁODKICH różnych określeń wina.

4. Zmiany opisu praktyk enologicznych

ZMIANA:

- Ze względu na włączenie win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich dodaje się proces ich produkcji.
- Ze względu na konieczność ujednoczenia czasu leżakowania win objętych określeniem FERMENTADO EN BARRICA, TINTO ROBLE, VINOS DE GUARDA, CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA dodaje się datę rozpoczęcia procesu leżakowania.
- Ze względu na konieczność ujednoczenia rozmiarów pojemników przeznaczonych do leżakowania win, zwiększa się rozmiar pojemników do największej dopuszczalnej wielkości dla „Tinto Roble” i „Vino de Guarda”.
- W przypadku win białych lub win czerwonych fermentowanych w beczce usuwa się częściową fermentację.

Pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

UZASADNIENIE:

Specyfikacja produktu obejmowała tylko półwytrawne, półsłodkie i słodkie młode białe wina i określała, że mają być one produkowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Po rozszerzeniu tych podtypów o inne rodzaje wina wydaje się właściwe sprecyzowanie tych przepisów.

Chociaż data rozpoczęcia procesu leżakowania win przechowywanych w drewnianych pojemnikach nie była ustalona, została ona ustalona na podstawie przepisów wewnętrznych organu regulacyjnego, zgodnie ze standardowym terminem zbiorów na obszarze produkcji, który zazwyczaj ma miejsce w sierpniu i wrześniu. Wydaje się, że stosowne jest ujednoczenie tej daty i włączenie jej do specyfikacji.

Od kiedy w 2011 r. została opracowana specyfikacja produktu i po latach jej obowiązywania, podmioty objęte nazwą pochodzenia domagały się, aby przepisy odnoszące się do rozmiaru pojemnika spełniały wymogi prawne.

Rezygnuje się z możliwości produkcji win częściowo sfermentowanych w beczkach, ponieważ praktyką stosowaną przez wytwórnie wina produkującego ten rodzaj wina jest zawsze fermentacja przeprowadzana wyłącznie w dębowych beczkach, bez mieszania z winami bez tego rodzaju fermentacji.

5. Rodzaje etykiet dodatkowych**ZMIANA:**

Wprowadza się rodzaje etykiet dodatkowych, którymi powinny być oznaczane wszystkie typy wina.

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

UZASADNIENIE:

Konieczne jest przypisanie każdemu typowi wina typu etykiety dodatkowej z następujących powodów:

- Przypisanie rodzaju etykiety dodatkowej typowi wina „Fermentado en Barrica”, które nie posiada konkretnego rodzaju etykiety dodatkowej.
- Przypisanie typowi wina „Joven” rodzaju dodatkowej etykiety „Cosecha” w celu wyeliminowania pomyłek między tymi dwoma terminami.

JEDNOLITY DOKUMENT**1. Nazwa produktu**

Ribera del Guadiana

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO BIAŁE

Wygląd:

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym. Odcień: o odcieniach żółtych i złotych.

Zapach:

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak.

Aromat: aromat z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – Równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości. Mogą zawierać słodycz. Trwałość: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

- * Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 240 mg/l
- * Dla win białych przetwarzanych w drewnianych pojemnikach maksymalna kwasowość lotna wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości i maksymalnie 1,08 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

WINO RÓŻOWE

Wygląd:

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym. Odcień: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Zapach:

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak.

Aromat: aromat z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – Równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości. Mogą zawierać słodycz. Trwałość: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

- * Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 240 mg/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

WINO CZERWONE

Wygląd:

Klarowność: wina przejrzyste lub o niewielkim osadzie winnym lub obecności substancji barwiącej. Nuty: o odcieniach od fioletowawych do ceglanych. Warstwa: z warstwą.

Zapach:

Zapach: z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak.

Aromat: aromat z obecnością zapachów owocowych lub zapachów kwiatowych lub zapachów fermentacyjnych lub zapachów nawiązujących do drewna i prażenia.

Smak – Równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości. Mogą zawierać słodycz. Trwałość: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

- * Maksymalny poziom dwutlenku siarki, w przypadku gdy zawartość cukru jest równa lub wyższa niż 5 g/l: 190 mg/l
- * Dla win czerwonych przetwarzanych w drewnianych pojemnikach maksymalna kwasowość lotna wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości i maksymalnie 1,2 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Do ekstrakcji moszczu lub wina i ich oddzielenia od wytlóków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 70 litrów wina na każde 100 kilogramów zbioru.

W przypadku produkcji win białych lub czerwonych fermentowanych w całości w beczkach, fermentacja ta musi odbywać się w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Wina „Tinto Roble” podlegają procesowi leżakowania przez 90 dni, z czego co najmniej 60 dni w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Wina „Vinos de Guarda” podlegają procesowi leżakowania przez 365 dni, z czego co najmniej 60 dni w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

Czas dojrzewania będzie obliczany od dnia 1 października odpowiadającego rokowi zbiorów.

b) Maksymalna wydajność

Odmiany białe

12 000 kg winogron z hektara

84 hektolitry z hektara

Odmiany czerwone

10 000 kg winogron z hektara

70 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (lewy brzeg rzeki Gwadiany), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafra de los Barros, Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (prawy brzeg rzeki Gwadiany), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. Opis związku lub związków

«Wina białe»

Na właściwości win wyraźny wpływ ma klimat śródziemnomorski, który dominuje na tym obszarze.

W przypadku win białych podkreśla on ich bardzo specyficzny, owocowy charakter o średniej kwasowości.

Z drugiej strony niski poziom opadów w kluczowych okresach uprawy zmniejsza ryzyko chorób grzybowych, co ma bezpośredni wpływ na ostateczną jakość win.

«Wina różowe»

Na właściwości win wyraźny wpływ ma klimat śródziemnomorski, który dominuje na tym obszarze.

Warunki te pozwalają na otrzymanie win bogatych w taninę i substancje barwiące, o dobrym stężeniu alkoholu i odpowiedniej kwasowości, charakterystycznym aromacie, który jest zróżnicowany w zależności od dojrzałości winogron.

Z drugiej strony niski poziom opadów w kluczowych okresach uprawy zmniejsza ryzyko chorób grzybowych, co ma bezpośredni wpływ na ostateczną jakość win.

Odmiany czerwone (nierodzime na tym terenie), dostosowały się do właściwości obszaru geograficznego, co zaowocowało uzyskaniem wyjątkowych win.

«Wina czerwone»

Na właściwości win wyraźny wpływ ma klimat śródziemnomorski, który dominuje na tym obszarze.

Warunki te pozwalają na otrzymanie win bogatych w taninę i substancje barwiące, o dobrym stężeniu alkoholu i odpowiedniej kwasowości, charakterystycznym aromacie, który jest zróżnicowany w zależności od dojrzałości winogron.

Z drugiej strony niski poziom opadów w kluczowych okresach uprawy zmniejsza ryzyko chorób grzybowych, co ma bezpośredni wpływ na ostateczną jakość win.

Odmiany czerwone (nierodzime na tym terenie), dostosowały się do właściwości obszaru geograficznego, co zaowocowało uzyskaniem wyjątkowych win.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Niezależnie od rodzaju opakowania, w którym wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana” są dopuszczone do konsumpcji, etykiety zgodnie z warunkami ustanowionymi w obowiązujących przepisach wspólnotowych muszą zawierać chroniony termin.

Opakowania muszą być również opatrzone specjalną numerowaną etykietą dodatkową zawierającą opis wina, wydaną przez radę regulacyjną. Rolą etykiety dodatkowej jest pełnienie funkcji certyfikatu i umożliwienie identyfikacji produktu w momencie jego wprowadzenia do obrotu.

Rodzaj etykiety dodatkowej przyznaje się w zależności od rodzaju wina:

JOVEN i FERMENTADO EN BARRICA: etykieta dodatkowa COSECHA

TINTO ROBLE: etykieta dodatkowa TINTO ROBLE

VINO DE GUARDA: etykieta dodatkowa VINO DE GUARDA

CRianza: etykieta dodatkowa CRianza

RESERVA: etykieta dodatkowa RESERVA

GRAN RESERVA: Etykieta dodatkowa GRAN RESERVA

Link do specyfikacji produktu

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 437/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„MAREMMA TOSCANA”

PDO-IT-A1413-AM02

Data przekazania informacji: 14.9.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nowe rodzaje produktów

Opis:

Do rodzajów win białych (*bianco*) i czerwonych (*rosso*) dodaje się określenie „Riserva”.

Do rodzajów Rosso i Sangiovese dodaje się określenie „Governo all'uso toscano”.

Do rodzaju Merlot dodaje się określenie „Passito”.

Dodaje się wersję różową (*rosato*) wina dla odmian Sangiovese, Ciliegiole, Alicante lub Grenache, Syrah i Merlot.

Dodaje się nowe rodzaje odmian:

- Cabernet franc,
- Petit Verdot,
- Pugnitello.

Dodaje się możliwość umieszczenia na etykiecie specyfikacji dwóch odmian winorośli o podobnym kolorze spośród tych wskazanych w specyfikacji produktu. Muszą być one wymienione w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Dodaje się rodzaj Spumante Rosato lub Rosé.

Uzasadnienie:

Ponieważ jest to wino o chronionej nazwie pochodzenia, celem jest podkreślenie jakości produktu poprzez zakwalifikowanie go jako wina najbardziej reprezentatywnego oznaczonego tradycyjnym określeniem („Riserva”, „Governo all'uso toscano” i „Passito”).

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Maremma toscana” reprezentuje cały sektor uprawy winorośli w prowincji Grosseto. W związku z tym postanowiono podkreślić znaczenie całej produkcji wina poprzez uzupełnienie oferty win odmianami różowymi, musującymi i odmianami winorośli związanych z nazwą „Maremma toscana”, która reprezentuje produkcję wina o długiej tradycji i wyjątkowej jakości.

Możliwość wskazania dwóch odmian winorośli na etykiecie stanowi atut handlowy dla win objętych przedmiotową nazwą.

Zmiana dotyczy sekcji 4, 5 i 7 jednolitego dokumentu oraz art. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 specyfikacji produktu.

2. Odmiany winorośli

Opis:

W przypadku win białych (*bianco*), w celu uzupełnienia obecnych odmian *Vermentino* i *Trebbiano toscano*, które można całkowicie wykorzystać do produkcji wyłącznie tego rodzaju lub w proporcji wynoszącej co najmniej 60 % produkcji, dodaje się odmianę *Viognier*. Odsetek innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy wahał się od 60 do 40 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W odniesieniu do win czerwonych (*rosso*), w tym win „Riserva”, win różowych, różowych musujących lub *rosé* w celu uzupełnienia obecnych odmian, które można całkowicie wykorzystać do produkcji obecnej odmiany *Sangiovese* lub w proporcji wynoszącej co najmniej 60 % produkcji, dodaje się odmiany *Cabernet* (w tym *Cabernet Sauvignon* i *Cabernet franc*), *Merlot*, *Syrah* i *Ciliegiolo*. Odsetek innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy waha się od 60 do 40 %.

W przypadku odmiany *Alicante* i win różowych (*rosato*) wprowadza się synonim *Grenache*.

W przypadku odmiany *Cabernet* wprowadza się synonim *Carmenere*.

Główne odmiany winorośli uzupełnia się także o odmiany *Cabernet franc*, *Petit Verdot* i *Pugnitello* (spośród tych, które mogą stanowić co najmniej 85 % produkcji) w celu wyznaczenia odpowiednich odmian.

Uzasadnienie:

Ponieważ kontrolowana nazwa pochodzenia „Maremma toscana” reprezentuje cały obszar uprawy winorośli w prowincji, postanowiono podkreślić znaczenia całej produkcji wina poprzez uzupełnienie roli, dla której stworzono tę nazwę, wprowadzając możliwość produkcji win bazowych białych, czerwonych i różowych z wykorzystaniem głównych uprawianych odmian. W związku z tym zdecydowano o uzupełnieniu głównego połączenia odmian reprezentowanych przez istniejące już odmiany winorośli o odmiany najpowszechniej uprawiane w prowincji Grosseto, występujące na powierzchni od około 100 do 800 hektarów, aby umożliwić w przyszłości rozszerzenia nazwy na kolejne wina.

Zmiana dotyczy sekcji 7 jednolitego dokumentu oraz art. 2, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu.

3. Normy uprawy winorośli

Opis:

1. Uzupełnia się maksymalną wydajność winogron z hektara, maksymalną wydajność winogron w winie oraz minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu o nowo wprowadzone rodzaje.
2. Gęstość nasadzeń waha się od 3 000 do 4 000 winorośli na hektar.
3. Wprowadza się zakaz stosowania jakiegokolwiek formy prowadzenia winorośli poziomo w formie kurtyny.

Uzasadnienie:

1. Wydajność winogron z hektara i zawartość alkoholu są wynikiem doświadczenia, które potwierdziło jakość produktów objętych oznaczeniem.
2. Zagęszczenie nasadzeń na hektar pozwala zmniejszyć ilość winogron na roślinie, przyczynia się do poprawy jakości winogron.
3. W odniesieniu do form prowadzenia winorośli stosowanych przy winogronach wykorzystywanych do wytwarzania win objętych nazwą pochodzenia wyklucza się systemy przewidujące nadmierną produkcję kosztem jakości.

Zmiana dotyczy sekcji 5b jednolitego dokumentu oraz art. 4 specyfikacji produktu.

4. Normy praktyk winiarskich

Opis:

1. Precyzuje się, że leżakowanie win musi odbywać się na obszarze produkcji.
2. Dodatkowo oprócz prowincji: Piza, Livorno, Siena i Florencja uwzględnia się terytorium prowincji Arezzo, na którym dozwolony jest proces winifikacji produktów objętych ChNP.

Uzasadnienie:

1. Jest to zmiana formalna, ponieważ dojrzewanie jest etapem produkcji wina.
2. Zmiana jest zgodna z przepisami, w tym z art. 5 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33. Jest to zmiana formalna, ponieważ dojrzewanie jest etapem produkcji wina.

Zmiana dotyczy sekcji 9 jednolitego dokumentu oraz art. 5 specyfikacji produktu.

5. Określenia tradycyjne „Riserva” i „Governo all’uso toscano”

Opis:

1. Wprowadza się oznaczenie „Riserva” dla win białych (*bianco*) leżakujących co najmniej 12 miesięcy oraz dla win czerwonych (*rosso*) leżakujących co najmniej 24 miesiące, z czego 6 miesięcy w drewnianych pojemnikach.
2. Wprowadza się przepisy dotyczące tradycyjnego określenia „Governo all’uso toscano” produkowanego poprzez powolną fermentację wtórną wina, dodanie lekko suszonych czarnych winogron, które po uprzednim zacieraniu rozpoczynają proces fermentacji w ilości nie mniejszej niż 10 kg na hektolitr.

Uzasadnienie:

1. Ponieważ jest to wino objęte chronioną nazwą pochodzenia, dodaje się również termin „Riserva” w celu podkreślenia wartości odmian białych (*bianco*) i czerwonych (*rosso*). Oznaczenie to wprowadza się także w celu handlowego sklasyfikowania różnej jakości produktów, co umożliwi dalszy rozwój jakościowy.
2. Mając na uwadze, że jest to wino o chronionej nazwie pochodzenia, celem jest podkreślenie jakości produktu poprzez zakwalifikowanie go jako najbardziej reprezentatywnego wina czerwonego opatrzonego oznaczeniem nawiązującym do tradycyjnej techniki produkcji stosowanej w znacznej części Toskanii.

Zmiana dotyczy sekcji 5 jednolitego dokumentu oraz art. 5 specyfikacji produktu.

6. Opis wina lub win

Opis:

Wprowadza się deskryptory fizykochemiczne i organoleptyczne dla nowo dodanych rodzajów win. Ponadto precyzuje się pewne właściwości organoleptyczne i zmienia inne wartości fizykochemiczne dla rodzajów uwzględnionych już w specyfikacji.

Uzasadnienie:

Opisuje się właściwości nowo wprowadzonych win oraz dokonuje się przeglądu win już uwzględnionych w celu dokładniejszego opisu analitycznych właściwości organoleptycznych, w szczególności w odniesieniu do podstawowych rodzajów win Bianco, Rosso i Rosato. Dla odmian oznaczonych terminem „Vendemmia Tardiva” (odmiany z późnego zbioru) zostają lepiej określone parametry opisowe odnoszące się do smaku, aby móc uwzględnić wina z cukrem resztkowym mieszczącym się w bardziej racjonalnych limitach. Zmienia się również parametry analityczne ekstraktu bezcukrowego i kwasowości ogólnej rodzajów Bianco, Rosso, Rosato i Spumante, tak aby je dostosować do innych rodzajów

Zmiana dotyczy sekcji 4 jednolitego dokumentu oraz art. 6 specyfikacji produktu.

7. Etykietowanie

Opis:

Synonim „Grenache” określa się jako alternatywę dla nazwy odmiany *Alicante*.

Uzasadnienie:

Celem tej dodatkowego doprecyzowania jest dokładniejsze określenie z handlowego punktu widzenia rodzaju o długiej tradycji na tym obszarze.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Pakowanie

Opis:

- a) W odniesieniu do pojemników z materiału innego niż szkło – ustala się limity pojemności wynoszące od 3 do 5 litrów.
- b) Przewiduje się zakaz używania szklanych gąsiorów, typu *dama* (*Dame*) i *balon* (*Damigiane*).
- c) Ustala się zakaz używania kapsła koronowego do zamykania szklanych butelek o pojemności do 6 litrów dla rodzajów oznaczonych określeniem „Riserva” i „Vigna” oraz typu *Passito*, *Vin Santo* i *Vendemmia Tardiva*.

Uzasadnienie:

- a) Stosowanie pojemników z materiału innego niż szkło zaspokaja potrzeby konsumentów i w związku z tym zwiększa możliwości wprowadzania do obrotu produktów objętych ChNP „Maremma toscana” zarówno na rynku wspólnotowym, jak i międzynarodowym.
- b) W celu podniesienia jakości produkcji wprowadzonej na rynek i zapewnienia odpowiedniego wizerunku produktu prezentowanego konsumentowi wyklucza się użycie szklanych gąsiorów, typu dama (*Dame*) i balon (*Damigiane*).
- c) W celu utrzymania odpowiedniego wizerunku rodzajów wina oznaczonych tradycyjnymi określeniami oferowanych do sprzedaży w szklanych butelkach, zakazuje się używania kapsla koronowego do zamykania pojemników.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Związek z obszarem geograficznym

Opis:

Wprowadza się pewne aktualizacje w odniesieniu do następujących sekcji: szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego; szczegółowe informacje dotyczące jakości i właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu; szczegółowe informacje na temat związku przyczynowego.

Uzasadnienie:

Jest to formalne dostosowanie ze względu na włączenie nowych rodzajów produktów. Nie unieważnia ono związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia nr 1308/2013.

Zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu ani art. 9 specyfikacji produktu.

10. Odniesienia do organu kontrolnego

Opis:

Aktualizuje się adres organu kontrolnego (Valoritalia srl) oraz niektóre odniesienia prawne do zatwierdzenia planu kontroli.

Uzasadnienie:

Jest to zmiana formalna i dotyczy art. 10 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Maremma toscana

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Bianco i Riserva z oznaczeniem jednej lub dwóch odmian winorośli

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: szlachetny i delikatny, z nutami bardziej owocowymi w przypadku win Viognier i Ansonica oraz bardziej kompleksowymi i złożonymi w przypadku win Riserva.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego w przypadku win białych; miękki i aksamitny w Vermentino, Viognier i Ansonica oraz bardziej świeży, o korzennych nutach i pełnej strukturze w winach Riserva.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Bianco: 10,5; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 11; Riserva: 12

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Bianco: 14 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l Riserva: 18 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Rosso, Novello, Riserva oraz z oznaczeniem jednej i dwóch odmian winorośli

Barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności z fioletowawymi refleksami; intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu.

Zapach: o owocowych nutach w przypadku win Novello, Alicante lub Grenache, Merlot, Pugnitello i Sangiovese; o korzennych nutach w winach Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah i Petit Verdot, bardziej delikatnych w winie Ciliegiole. W winach Riserva smak staje się bardziej wyrafinowany dzięki dojrzewaniu.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego w winach czerwonych i lekko kwaśny, wyrazisty w winach Novello, Alicante lub Grenache; o pełniejszym ciele w winach Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese, Merlot i Riserva; intensywny i korzenny w przypadku Syrah; produkty typu Rosso i Sangiovese, które opatrzone są oznaczeniem „Governo all’uso toscano” mają smak mocny i pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Rosso, Novello: 11; Alicante lub Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese i Ciliegiole, Syrah: 11,5; Riserva: 12

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Rosso 22 g/l; i 20 g/l dla rodzaju Novello; Alicante lub Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese i Ciliegiole, Syrah: 22 g/l; Riserva: 24

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Różowe i ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Zapach: delikatny, o intensywnych owocowych nutach, trwalszy w Alicante i delikatniejszy w Sangiovese.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, lekko kwaśny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Vin Santo

Barwa: od słomkowożółtej do brunatno bursztynowej.

Zapach: eteryczny, rozgrzewający i charakterystyczny.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, harmonijny i aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Vendemmia tardiva, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: od intensywnej słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności.

Zapach: delikatny, intensywny, czasami korzenny.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, pełny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Passito Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: od złotożółtej do bursztynowej o różnej intensywności.

Zapach: intensywny, charakterystyczny dla dojrzałych owoców.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, pełny i aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Passito Rosso, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: intensywnie rubinowa.

Zapach: intensywny, złożony.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Wino musujące i gatunkowe wino musujące – rodzaje białe, również ze wskazaniem odmiany winorośli i rodzaju różowego

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; w winach Ansonica słomkowożółta, lśniąca; czasami z zielonkawymi refleksami w Vermentino; od jasnoróżowej po wiśniową w Rosato lub Rosé.

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Zapach: delikatny, owocowy, trwały, lżejszy w rodzaju Ansonica, delikatniejszy w rodzaju Vermentino; z bardziej zauważalnymi owocowymi nutami w Rosato lub Rosé.

Smak: od nieoznaczonego (*dossaggio zero*) do bardzo wytrawnego (*extra dry*), harmonijny w Ansonica; żywy, kwaskowaty, lekko gorzkawy w Rosato lub Rosé.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Bianco i Rosato: 10,5 % obj.; Ansonica i Vermentino: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Bianco: 14 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato lub Rosé: 16 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Metoda produkcji wina Vin Santo

Szczególna praktyka enologiczna

Po dokładnym sortowaniu winogrona muszą zostać poddane naturalnemu suszeniu w odpowiednich pomieszczeniach aż do osiągnięcia odpowiedniej zawartości cukru przed zacieraniem. Winifikacja, przechowywanie i leżakowanie otrzymanego produktu musi odbywać się w drewnianych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 500 litrów. Natomiast wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić przed dniem 1 marca trzeciego roku następującego po produkcji winogron.

Metoda winifikacji „Governo all’uso toscano”

Szczególna praktyka enologiczna

Tradycyjna praktyka dozwolona dla rodzajów Rosso i Sangiovese polega na powolnej fermentacji wtórnej wina, dodaniu lekko suszonych czarnych winogron, które po uprzednim zacieraniu rozpoczynają proces fermentacji, w ilości nie mniejszej niż 10 kg na hektolitr.

b) Maksymalna wydajność

Bianco, Bianco Riserva i Spumante

13 000 kg winogron z hektara

Bianco, Bianco Riserva i Spumante

91 hektolitrów z hektara

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

12 000 kg winogron z hektara

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

84 hektolitry z hektara

Vin Santo

13 000 kg winogron z hektara

Vin Santo

45,5 hektolitrów z hektara

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

12 000 kg winogron z hektara

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

84 hektolitry z hektara

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

11 000 kg winogron z hektara

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

77 hektolitrów z hektara

Pugnitello

9 000 kg winogron z hektara

Pugnitello

63 hektolitry z hektara

Alicante Rosato, Ciliegiole Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

11 000 kg winogron z hektara

Alicante Rosato, Ciliegiole Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

77 hektolitrow z hektara

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

11 000 kg winogron z hektara

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

44 hektolitry z hektara

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiole Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

11 000 kg winogron z hektara

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiole Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

44 hektolitry z hektara

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

80 000 kg winogron z hektara

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

40 hektolitrow z hektara

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

80 000 kg winogron z hektara

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

40 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji znajduje się na terytorium regionu Toskania i przede wszystkim obejmuje całą prowincję Grosseto.

7. Główne odmiany winorośli

Alicante N. – Grenache

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Canaiolo nero N. – Canaiolo

Carmenère N. – Cabernet

Chardonnay B.

Ciliegiole N.

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. – Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. – Malvasia

Merlot N.

Petit verdot N

Pugnitello N.

Sangiovese N. – Sangiovese

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

Syrah N.

Trebbiano toscano B. – Procanico

Vermentino B. – Pigato B.

Viogner B.

8. Opis związku lub związków

„DOC »Maremma toscana« – wino, w tym Vin Santo, Vendemmia Tardiva i Passito”

Obszar ten obejmuje głównie pagórki i podnóża dolin, charakteryzuje się umiarkowanymi opadami deszczu i niskimi opadami deszczu w okresie letnim; jego gleba wyróżnia się znaczną głębokością, co jest korzystne dla rozwoju korzeni i możliwości melioracji. Jest historycznym obszarem uprawy winorośli, który został doceniony już przez Etrusków, a na przestrzeni wieków uznany za idealny do uprawy winorośli, z których większość była prowadzona w formie sznura skośnego (*cordone speronato*), a uprawa charakteryzowała się wysoką gęstością nasadzeń. Odmiany występujące na tym obszarze są tradycyjnymi odmianami, takimi jak Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino, Sangiovese, Ciliegiole oraz bardziej współczesnymi (Chardonnay, Sauvignon, Viogner, Merlot, Cabernet, Syrah), które wyraźnie odznaczają się świeżością, zapachem i dobrą strukturą.

„DOC »Maremma toscana« – Wino musujące i gatunkowe wino musujące”

Obszar ten obejmuje głównie pagórki i podnóża dolin, charakteryzuje się umiarkowanymi opadami deszczu i niskimi opadami deszczu w okresie letnim, dobrą wentylacją; Gleby wyróżniają się znaczną głębokością, co jest korzystne dla rozwoju korzeni i dla melioracji. Tradycyjna produkcja win musujących jest również związana z obecnością piwnic wydrążonych w naturalny sposób w tufie wulkanicznym, co pozwala na utrzymanie optymalnych temperatur. Winięce już w dawnych czasach charakteryzowały się wysoką gęstością nasadzeń. Występujące odmiany są tradycyjnymi odmianami tego obszaru (Trebbiano toscano, Vermentino i Ansonica), niekiedy uzupełnianymi bardziej współczesnymi odmianami (Chardonnay, Sauvignon), które charakteryzują wina świeże, lekko kwaskowate delikatne i owocowe.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Synonim „Grenache” określa się jako alternatywę dla nazwy odmiany *Alicante*.

Obszar produkcji wina, na którym wytwarzane są produkty

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Dodatkowo oprócz prowincji: Piza, Livorno, Siena i Florencja uwzględnia się terytorium prowincji Arezzo, na którym dozwolony jest proces winifikacji produktów objętych ChNP.

Wskazanie odmian winogron

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Dodaje się możliwość umieszczenia na etykiecie specyfikacji dwóch odmian winorośli o podobnym kolorze spośród tych wskazanych w specyfikacji produktu. Muszą być one wymienione w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistością ilością użytych winogron zgodnie z art. 50 ust. 1 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia nr 2019/33.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15969>

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

(2020/C 437/15)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„MONTLOUIS-SUR-LOIRE”

PDO-FR-A0169-AM01

Data przekazania informacji: 7.10.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego

Dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego (fr. *code officiel géographique*) dla obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa. Rzeczony uzupełnienie nie zmienia tych dwóch obszarów.

W związku z tym zmieniono pkt 1.6 i 1.9 jednolitego dokumentu.

2. Gęstość nasadzeń

Gęstość nasadzeń wzrosła z 6 000 do 6 250 roślin na hektar. W rezultacie minimalna odległość między rzędami została zmniejszona do 0,80 m. Wzrost gęstości obsady w winnicy zmierza w kierunku poprawy jakości produkowanych w niej win.

W związku z tym zmieniono pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

3. Zasady przycinania

Zasady przycinania zostały zmienione, aby umożliwić plantatorom winorośli większą elastyczność w ewentualnym dostosowywaniu się do zagrożeń klimatycznych, które powtarzają się coraz częściej (późnowiosenne przymrozki itp.). Odtąd mają następujące brzmienie:

- „— W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia krótkiego (w formie wachlarza lub sznura skośnego Royat) liczba oczek pozostawianych po przycięciu nie może przekraczać średnio 85 800 oczek na hektar i 13 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 15, gdzie każdy czop ma maksymalnie 3 oczka.
- W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia długiego liczba oczek pozostawianych po przycięciu nie może przekraczać średnio 72 600 oczek na hektar i 11 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 13”.

W związku z tym zmieniono pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

4. Zasady palikowania

Długie łoży winorośli ciętej metodą Guyota muszą odtąd być przymocowane do drutu nośnego.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

5. Praktyki rolno-środowiskowe

Dodaje się następujący przepis:

- „— Utrzymywanie trwałej okrywy zielonej na obwodzie działek (obszary na końcach rzędów i między działkami, które nie są obsadzone lub nie są uprawiane) jest obowiązkowe. Obowiązek ten nie ma zastosowania w przypadku rekultywacji miedz, zniszczonych w szczególności w wyniku erozji lub nadzwyczajnych zjawisk klimatycznych.
- Na co najmniej 40 % powierzchni znajdującej się między rzędami kontrolę roślinności zasianej lub dziko rosnącej zapewnia się za pomocą środków mechanicznych lub fizycznych”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana ta towarzyszy obecnemu rozwojowi praktyk podmiotów gospodarczych w kierunku rolnictwa ekologicznego w całym regionie winiarskim. Odzwierciedla rosnące zainteresowanie problematyką ochrony środowiska w stosowanych technikach. Sprzyjanie obecności pokrywy roślinnej prowadzi do ograniczenia stosowania chemicznych środków chwastobójczych. Ograniczenie stosowania herbicydów powinno wzmocnić ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli i zachować ich naturalne właściwości (żyźność, różnorodność biologiczną i samooczyszczanie), co przyczyni się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmocni lokalny charakter produktu – fr. *terroir*.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

6. Zbiory

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 usuwa się zdanie: „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 644-24 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już konieczne, ponieważ podmioty gospodarcze dysponują szerokim wachlarzem narzędzi umożliwiających dokładną ocenę dojrzałości winogron. Każdy podmiot dysponuje szeregiem zasad i wyposażeniem – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo – które umożliwiają dokładne określenie optymalnej daty rozpoczęcia zbiorów na każdej działce w zależności od celów produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

7. Przepisy szczególne dotyczące zbiorów

Dodaje się następujące przepisy:

- „— W przypadku gdy zbiór odbywa się mechanicznie, czas między transportem zebranych winogron a rozpoczęciem cyklu tłoczenia nie może przekraczać dwóch godzin.
- W przypadku ręcznego zbioru czas między transportem zebranych winogron a rozpoczęciem cyklu tłoczenia nie może przekraczać dwudziestu czterech godzin.
- Sprzęt do zbiorów należy myć co najmniej raz dziennie”.

Celem tych przepisów jest zapewnienie jak najlepszej jakości sanitarnej winogron.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

8. Wina musujące z pojedynczej fermentacji

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu uwzględnienia warunków produkcji win musujących z pojedynczej fermentacji. Uwzględnienie to zmienia specyfikację w następujących punktach:

Zbiory

- „— Wina musujące wytwarzane w drodze pojedynczej fermentacji uzyskuje się z winogron zbieranych ręcznie i transportowanych w całości do prasy w pojemnikach lub zbiornikach niesamowładowczych z przenośnikiem śrubowym lub z pompą”.

Dojrzałość winogron

- przy 178 gramach cukru na litr moszczu dla win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

- 11 % dla win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji.

Wydajność

- Wydajność, o której mowa w art. D. 645-7 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się dla win niemusujących i win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji na 52 hektolitry z hektara.

Maksymalna wydajność

- a) — Maksymalną wydajność, o której mowa w art. D. 645-7 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się dla win niemusujących i win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji na 62 hektolitry z hektara.

Tłoczenie

- Winogrona przeznaczone do produkcji win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji są wysypywane w całości do prasy, bez uprzedniego odszypułkowania lub zgniatania (fr. *foulage*). Winogrona te są wyciskane za pomocą pneumatycznej lub poziomej prasy stołowej bez łańcuchów i bez tarcz lub prasy koszowej.

Normy analityczne

- Wina musujące produkowane w drodze pojedynczej fermentacji muszą zostać zdegorzowane i mieć zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) nie większą niż 5 gramów na litr.

Praktyki enologiczne

- Zabronione jest klarowanie moszczu win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji z wykorzystaniem enzymów lub preparatów enzymatycznych.
- Wina musujące produkowane w drodze pojedynczej fermentacji są wytwarzane bez wzbogacania i bez inokulacji drożdżami.

Zabronione wyposażenie

- urządzenia szypułkujące i zgniatające do winifikacji winogron przeznaczonych do wytwarzania win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji.

Produkcja

- Rozlanie do butelek, w których dokonuje się szampanizacja w drodze pojedynczej fermentacji, przeprowadza się najwcześniej od 1 października roku zbioru.
- c) Szampanizację win musujących wyprodukowanych w drodze pojedynczej fermentacji przeprowadza się w następujących warunkach:
 - fermentacja rozpoczyna się w kadzi lub beczkach,
 - fermentacja jest kontrolowana wyłącznie za pomocą schładzania,
 - zabrania się stosowania fermentacji drożdżowej,
 - zabrania się stosowania inokulacji drożdżami (fr. *liqueur de tirage*),
 - zabrania się stosowania alginianów wapnia lub sodu,
 - szampanizację przeprowadza się wyłącznie w szklanych butelkach z użyciem częściowo sfermentowanego moszczu,
 - zabrania się stosowania mieszanki (fr. *liqueur d'expédition*),
 - ilość utracona w wyniku degorżowania jest zastępowana odpowiednią objętością tej samej partii wina.

Pakowanie

- analizę przeprowadza się przed pakowaniem lub po pakowaniu w przypadku win niemusujących, przed degorżowaniem w przypadku win musujących lub półmusujących, po degorżowaniu w przypadku win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji.

Etykietowanie

- c) — Oznaczenie rocznika win musujących z pojedynczej fermentacji jest obowiązkowe.

Rejestr

2. Rejestr działek przeznaczonych do produkcji win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji

Każdy podmiot zbierający winogrona prowadzi aktualny rejestr działek, na których zebrano winogrona przeznaczone do produkcji win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji, w którym podaje się dla poszczególnych działek:

- numer katastralny,
- powierzchnię.

Podmiot gospodarczy przesyła ten rejestr do organu ds. ochrony i zarządzania najpóźniej do dnia 1 listopada następującego po zbiorach.

W związku z tym zmieniono pkt 1.4, 1.5, 1.8 i 1.9 jednolitego dokumentu.

9. Zawartość cukru gronowego

Minimalną zawartość cukru w winogronach zwiększa się o 8 gramów na litr moszczu w przypadku win niemusujących w celu zapewnienia optymalnej dojrzałości. W rezultacie naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących wzrasta z 10,5 % do 11 %.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

10. Maksymalna wydajność

Maksymalną wydajność win niemusujących, win musujących i win półmusujących zmniejsza się o 3 hl/ha. Zmiana ta jest następstwem zmiany zasad przycinania i ma na celu uniknięcie zbyt dużych zmian w plonach.

W związku z tym zmieniono pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

11. Tłoczenie

Dodaje się rozdział dotyczący tłoczenia:

- „— Sprzęt do odbioru i tłoczenia należy myć co najmniej raz dziennie,
- Maceracji przedfermentacyjnej dokonuje się w hermetycznych pojemnikach”.

Celem tego przepisu jest zagwarantowanie, że jakość zebranych winogron nie ulegnie pogorszeniu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

12. Normy analityczne

Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych przy której można stosować określenie „wytrawne” dla win niemusujących zostaje zmniejszona z 8 do 5 gramów cukrów na litr.

W związku z tym zmieniono pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

13. Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu win niemusujących została obniżona do 13 % w celu ograniczenia możliwości wzbogacania.

W związku z tym zmieniono pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

14. Zabronione wyposażenie

Aby umożliwić tłoczenie winogron bez pogorszenia ich jakości, w specyfikacji produktu wprowadzono zakaz stosowania:

- pras napełnianych osiowo,
- nieobrobionych plastycznie kadzi betonowych, z wyjątkiem tych, których dostawca przedstawi deklarację dopuszczenia do styczności z winogronami, moszczem lub winem.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

15. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy

W celu przeprowadzenia prac w piwnicach w dobrych warunkach w specyfikacji zwiększono minimalną pojemność posiadanych w winnicy kadzi fermentacyjnych poprzez zwiększenie współczynnika z 1 do 1,5-krotności średniej ilości wina – objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia – wyprodukowanego w ostatnich pięciu latach.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

16. Rozlewanie win musujących

Data rozlewania do butelek w przypadku szampanizacji w drodze drugiej fermentacji zostaje przyspieszona o miesiąc w celu uwzględnienia coraz wcześniejszych zbiorów.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

17. Pakowanie

Wraz z uznaniem win musujących z pojedynczej fermentacji uściśla się, że przepis dotyczący wprowadzania do obrotu w butelkach o pojemności nieprzekraczającej 37,5 cl lub większej niż 150 cl jest zastrzeżony dla win musujących i półmusujących otrzymywanych w drodze drugiej fermentacji w butelkach.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

18. Dojrzewanie i wprowadzenie do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta

Dojrzewanie win niemusujących wydłuża się o półtora miesiąca. Chenin jest odmianą, o której wiadomo, że rozwija ciekawe cechy aromatyczne podczas dojrzewania. W związku z tym termin udostępnienia win konsumentom został przesunięty z 1 lutego na 15 marca.

Dodano najwcześniejszą możliwą datę wprowadzania do obrotu win musujących i półmusujących – 30 września.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

19. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

W rozdziale 1 sekcja IX skreśla się pkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia do obrotu win między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

20. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym został zmieniony w odniesieniu do opisu win musujących z pojedynczej fermentacji.

Związek został również zmieniony poprzez usunięcie odniesienia cięcia krótkiego, ze względu na zmiany wprowadzone w warunkach przycinania.

W związku z tym zmieniono pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

21. Środki przejściowe

Środki przejściowe, które wygasły, zostały usunięte ze specyfikacji produktu. Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

22. Prezentacja butelki

Skreśla się przepis dotyczący prezentacji butelki wina półmusującego.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

23. Oznaczanie wytrawności

Zniesiono obowiązek oznaczania na etykietach wytrawności win niemusujących.

W związku z tym zmieniono pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

24. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Dodaje się uprzednią deklarację przeznaczenia działek.

Deklaracja ta pozwala przewidzieć jaki rodzaj produktu, zostanie zgłoszony dla danej działki, aby umożliwić zróżnicowanie postępowania, a także dostosować proces techniczny do docelowej maksymalnej wydajności od momentu przycinania. Umożliwia to również organowi ds. ochrony i zarządzania zarządzanie ilościami wprowadzanymi na rynek w podziale na rodzaje produktów.

Znosi się możliwość składania oświadczenia o wycofaniu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

25. Rejestry

Dodaje się rejestr określający, czy winogrona są zbierane ręcznie, czy mechanicznie.

Dodaje się rejestr czyszczenia sprzętu do zbierania, odbioru i tłoczenia.

Skreśla się rejestr opakowań.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

26. Główne punkty podlegające kontroli

Główne punkty podlegające kontroli zostały poddane przeglądowi w celu uproszczenia metod oceny.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

27. Adres

Zmieniono adres INAO.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Montlouis-sur-Loire

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących wynosi co najmniej 11 %.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. W przypadku win niemusujących objętych określeniem „wytrawne”, po zapakowaniu, zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) nie przekracza 5 gramów na litr, a kwasowość ogólna, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr, jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) maksymalnie o 2 gramy na litr.

Kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Młode wina wytrawne niemusujące mają owocowy i kwiatowy aromat, który dzięki procesowi dojrzewania może ustąpić miejsca wyszukany nutom słodczy, na przykład miodowym. Jeżeli zawierają cukry fermentacyjne, ich złożoność i potencjał w zakresie przechowywania są na ogół większe. Bardziej ekspansywne nuty owoców egzotycznych lub łagodniejsze suszonych owoców nie są wówczas rzadkością, a z czasem nierzadko ujawniają się nuty prażonych migdałów lub pigwy.

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

Wina musujące i półmusujące

W przypadku wzbogacenia moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win musujących lub półmusujących po szampanizacji nie przekracza 13 %.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych dla win musujących i półmusujących.

Wina musujące, z drobną i lekką pianką, często charakteryzują się nutami mięszu białych owoców lub owoców cytrusowych, a także nutami chałki, które z czasem nabierają mocy.

Wina półmusujące charakteryzują się niższą zawartością dwutlenku węgla i dyskretniejszymi bąbelkami, mniej odczuwalnymi dla podniebienia. Te przyjemne wina mają zazwyczaj bardziej winny charakter niż wina musujące.

Wina musujące z pojedynczej fermentacji charakteryzują się eleganckimi i łagodnymi bąbelkami. Zauważalna jest ich wybujałość ze względu na stopień dojrzałości wymagany do wytwarzania. Białe kwiaty i owoce o białym mięszu dopełniają równowagę smakową i aromatyczną tego produktu.

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

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wina musujące lub półmusujące są produkowane w drodze drugiej fermentacji w butelkach lub, w przypadku win musujących, w drodze pojedynczej fermentacji. W przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu po szampanizacji nie przekracza 13 %. Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyka uprawy

a) — Gęstość obsady winorośli: minimalna gęstość obsady wynosi 6 250 roślin na hektar, przy czym maksymalna odległość między rzędami wynosi 1,60 m. Odstęp między roślinami w rzędzie nie może być mniejszy niż 0,8 metra.

b) — Zasady przycinania – winorośl jest przycinana przed dniem 1 maja. – W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia krótkiego (w formie wachlarza lub sznura skośnego Royat) liczba oczek pozostawionych po przycięciu nie może przekraczać średnio 85 800 oczek na hektar i 13 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 15, gdzie każdy czop posiada maksymalnie 3 oczka.

— W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia długiego liczba oczek pozostawionych po przycięciu nie może przekraczać średnio 72 600 oczek na hektar i 11 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 13.

Wina musujące z pojedynczej fermentacji

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Szampanizację win musujących wyprodukowanych w drodze pojedynczej fermentacji przeprowadza się w następujących warunkach:

- fermentacja rozpoczyna się w kadzi lub beczkach,
- fermentacja jest kontrolowana wyłącznie za pomocą schłodzenia,
- zabrania się fermentacji drożdżowej,
- zabrania się stosowania inokulacji drożdżami (fr. *liqueur de tirage*),
- zabrania się stosowania alginianów wapnia lub sodu,
- szampanizację przeprowadza się wyłącznie w szklanych butelkach z użyciem częściowo sfermentowanego moszczu,
- zabrania się stosowania mieszanki *liqueur d'expédition*,
- ilość utracona w wyniku degorżowania jest zastępowana objętością tej samej partii wina.

b) Maksymalna wydajność

Wina niemusujące

62 hektolitry z hektara

Wina musujące i półmusujące

75 hektolitrów z hektara

Wina musujące produkowane w drodze pojedynczej fermentacji

62 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie i dojrzewanie win niemusujących, zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win musujących i półmusujących odbywają się na terytorium następujących gmin departamentu Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

7. Główna odmiana winorośli

Chenin B

8. Opis związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym

Położona kilka kilometrów na wschód od Tours winnica objęta kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montlouis-sur-Loire” znajduje się na płaskowyżu wapiennym tworzącym trójkąt, ograniczony – odpowiednio od północy i południa – dolinami Loary i Cher, a od wschodu masywem puszczki Amboise. Obszar geograficzny ograniczony jest do terytorium 3 gmin.

Rzeźba terenu obszaru geograficznego jest dość pofałdowana, a winnice położone są ok. 55–100 m.n.p.m. Na południowym wschodzie płaskowyż schodzi w kierunku doliny rzeki Cher, tworząc pokryty winoroślą i poprzecinany wyschniętymi dolinami stok. Na zachodzie i na północy płaskowyż, na którym uprawia się winorośl gwałtownie się urywa, zwieńczony klifem o wysokości około trzydzieści metrów, poprzecinany gdzieniegdzie niewielkimi suchymi żlebami.

Pod względem geologicznym podstawę płaskowyżu stanowią formacje kredowe z turonu (kreda mikowa, żółty wapień – „tuffeau”) i senonu (tzw. kreda z Villedieu – „craie de Villedieu”, przykrywająca dolinę rzeki Cher), zwieńczone tworami ilasto-krzemionkowymi z senonu (głina krzemienista), gdzieśgdzie z eocenu (skały typu „puddingstone”, żwir), a przede wszystkim występuje na nim aluwialny materiał piaskowy z wysokich teras rzecznych, w mniejszym lub większym stopniu zmieszany z piaskami pochodzenia eolicznego.

Działki wyznaczone do zbioru winogron położone są głównie na glebach ilasto-krzemionkowych, czasami gliniasto-wapiennych. Depozyt osadów piaszczystych na powierzchni wzniesień bardzo często prowadzi do dominacji piasku w strukturze podłoża.

Dzięki skrzyżowaniu wpływów oceanicznych i kontynentalnych klimat jest łagodny typu oceanicznego. Loara odgrywa rolę regulatora termicznego, a czasami jesienią i pod koniec sezonu panują doskonałe warunki pogodowe.

W „tuffeau”, miękkim materiale kredowym, który jest pierwszą warstwą podłoża płaskowyżu, znajdowały się od czasów rzymskich do XX w. rozległe kamieniołomy podziemne, wykorzystywane potem jako piwnice do winifikacji win niemusujących oraz do produkcji win musujących, leżakowania i magazynowania.

Od XIV do XIX w. winnice produkują wina białe, których jakość i potencjał przechowywania umożliwiają transport Loarą do Nantes, a następnie do krajów Europy Północnej. Są one powszechnie sprzedawane pod nazwą „Vouvray”, która odnosi się do najlepszych win białych w regionie Turenii.

W latach 30. XX w. niejednokrotnie odrzucano orzeczeniami sądu wnioski o włączenie „Vouvray” do kontrolowanej nazwy pochodzenia. Plantatorzy winorośli z Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire i Saint-Martin-le-Beau podjęli wówczas starania na rzecz uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia, która w 1938 r. została zarejestrowana jako „Montlouis”, a którą w 2002 r. zmieniono na „Montlouis-sur-Loire”.

W 2008 r. winnica zajmowała 400 hektarów uprawianych przez około pięćdziesięciu plantatorów winorośli. Połowa tego obszaru przeznaczona jest do produkcji win niemusujących (około 6 000 hektolitrów), a druga połowa przeznaczona jest do produkcji win musujących lub półmusujących (około 9 600 hektolitrów).

Opis produktu i związków przyczynowych

Wina niemusujące

Młode wina wytrawne niemusujące mają owocowy i kwiatowy aromat, który dzięki procesowi dojrzewania może ustąpić miejsca wyszukany nutom słodczy, na przykład miodowemu.

Jeżeli zawierają cukry fermentacyjne, ich złożoność i potencjał w zakresie przechowywania są na ogół większe. Bardziej ekspansywne nuty owoców egzotycznych lub łagodniejsze suszonych owoców nie są wówczas rzadkością, a z czasem nierzadko ujawniają się nuty prażonych migdałów lub pigwy.

Wina musujące

Wina musujące, z drobną i lekką pianką, często charakteryzują się nutami miąższu białych owoców lub owoców cytrusowych, a także nutami chałki, które z czasem nabierają mocy.

Wina półmusujące charakteryzują się niższą zawartością dwutlenku węgla i dyskretniejszymi bąbelkami, mniej odczuwalnymi dla podniebienia. Te przyjemne wina mają zazwyczaj bardziej winny charakter niż wina musujące.

Wina musujące z pojedynczej fermentacji charakteryzują się eleganckimi i łagodnymi bąbelkami. Zauważalna jest ich wybujałość ze względu na stopień dojrzałości wymagany do wytwarzania. Białe kwiaty i owoce o białym miąższu dopełniają równowagę smakową i aromatyczną tego produktu.

Wina niemusujące

Wina pochodzą wyłącznie z odmiany chenin B, odmiany odpornej, a zatem potencjał jest niezwykle zróżnicowany w zależności od rodzaju gleby, w której posadzono winorośl, a ponadto uprawy na obszarze geograficznym objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montlouis-sur-Loire” znajdują się blisko wschodniej granicy upraw w dolinie Loary.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami, działki rolne wyznaczone do zbioru winogron obejmują jedynie działki, których gleby wykazują odpowiednie właściwości hydrologiczne i termiczne.

Okoliczności te zapewniają odmianie chenin B warunki sprzyjające oryginalnemu i eleganckiemu charakterowi, ale wymagają optymalnego zarządzania rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, wyrażającą się zakazem stosowania niektórych klonów i rygorystycznym prowadzeniem uprawy winorośli.

Plantatorzy winorośli z Montlouis dostosowali się do wymogów odmiany chenin B i czerpią z niej korzyści, dywersyfikując stosowane techniki i rodzaje produkowanych win. W zależności od lokalizacji, uprawy winorośli i warunków klimatycznych rocznika produkowane wina będą mniej lub bardziej bogate w cukry fermentacyjne. Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną. Kiedy warunki pogodowe na koniec zbiorów są korzystne, wina określane jako „półsłodkie” lub „słodkie” są produkowane z gron zebranych po podniesieniu zawartości cukru przez podsuszenie na krzakach lub dotkniętych szlachetną pleśnią w wyniku działania *Botrytis cinerea*.

Wybór działek do uprawy winorośli, dostosowanie praktyk produkcyjnych, a następnie ich stałe stosowanie wprowadzane z czasem przez społeczność producentów wina, to czynniki uzasadniające jakość win „Montlouis-sur-Loire”. Ich renoma znajduje odzwierciedlenie w ich niezmiennej obecności w obrocie, który początkowo ułatwiała obecność Loary i Cher”. Najprawdopodobniej w wyniku znacznie starszej wymiany handlowej, w XVI i XVII w. wina były transportowane drogą wodną do Nantes, a następnie odsyłane do północnej Flandrii i Niderlandów. Od tego czasu ich renoma stale się umacnia, a w 2010 r. są one wprowadzane do obrotu poza krajem lub eksportowane na cały świat.

Wina musujące

Produkcja win musujących wpisuje się w ten sam kontekst. Zauważając, że wina butelkowane w piwnicach czasami mają tendencję do ponownej w nich fermentacji, producenci z Montlouis chcieli kontrolować i wykorzystywać to zjawisko naturalnego musowania win. Wina oferowane konsumentom jako „półmusujące” powstają w ten sposób od XIX w. Od lat 40. XIX w. podejmowano pierwsze próby wytwarzania win musujących metodą tradycyjną, z wykorzystaniem podstaw rodzajowej się enologii. Na przełomie XIX/XX w. nastąpiło przekazanie kompetencji z udziałem specjalistów z Szampanii. Obecność wydrążonych w „tuffeau” piwnic jest zatem czynnikiem sprzyjającym rozwojowi i produkcji tych win, których przechowywanie i obróbka wymagają dużych pomieszczeń o stałych temperaturach. Po 2000 r., dzięki kontroli technicznej winorośli i fermentacji, plantatorzy wznowili produkcję win musujących z pojedynczej fermentacji, która była pierwszą metodą produkcji win musujących. Wina te, otrzymywane z w pełni dojrzałych winogron przy ograniczanych plonach, bez dodatku cukrów podczas przetwarzania, ściśle odzwierciedlają warunki rocznika.

Na podstawie doświadczeń zdobywanych od ponad stulecia producenci win musujących mają obecnie doskonałe umiejętności dotyczące składu swoich *cuvées*. Dojrzewanie w pozycji leżącej (fr. *sur lattes*) przez co najmniej 9 miesięcy przyczynia się do rozwoju aromatów przypominających chałkę i złożoności tych win.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony w drodze odstępstwa w odniesieniu do win niemusujących, winifikacji i dojrzewania oraz winifikacji, produkcji, dojrzewania i pakowania win musujących i półmusujących, obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. – Wymiary czcionki, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać pod względem wysokości, szerokości ani grubości dwóch trzecich rozmiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; – została ona podana w deklaracji zbiorów.

Wina musujące z pojedynczej fermentacji muszą być prezentowane ze wskazaniem rocznika.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bad3034d-713a-430e-beaf-032ca451a8b8

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)