



Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 369/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 369/02	Kursy walutowe euro — 26 września 2022 r.	2
2022/C 369/03	Komunikat Komisji w sprawie wytycznych dotyczących odliczania kwot na mocy art. 105 ust. 1, 2 i 5 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009 i zastępujący komunikat 2012/C 72/07	3

Trybunał Obrachunkowy

2022/C 369/04	Sprawozdanie specjalne 20/2022 – „Działania UE na rzecz zwalczania nielegalnych połowów – niejednolite stosowanie kontroli i sankcji przez państwa członkowskie osłabia istniejące systemy kontroli”	5
---------------	--	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

Komisja Europejska

2022/C 369/05	Zawiadomienie o wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych	6
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2022/C 369/06	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	7
2022/C 369/07	Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	13

II

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

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2022/C 369/01)

W dniu 14 września 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu 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 angielskim 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 32022M10851. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

26 września 2022 r.

(2022/C 369/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	0,9646	CAD	Dolar kanadyjski	1,3195
JPY	Jen	139,07	HKD	Dolar Hongkongu	7,5720
DKK	Korona duńska	7,4365	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6886
GBP	Funt szterling	0,89404	SGD	Dolar singapurski	1,3842
SEK	Korona szwedzka	10,9275	KRW	Won	1 379,40
CHF	Frank szwajcarski	0,9555	ZAR	Rand	17,4247
ISK	Korona islandzka	138,90	CNY	Yuan renminbi	6,9075
NOK	Korona norweska	10,3585	HRK	Kuna chorwacka	7,5278
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14 620,74
CZK	Korona czeska	24,640	MYR	Ringgit malezyjski	4,4401
HUF	Forint węgierski	408,83	PHP	Peso filipińskie	56,908
PLN	Złoty polski	4,7608	RUB	Rubel rosyjski	
RON	Lej rumuński	4,9418	THB	Bat tajlandzki	36,496
TRY	Lir turecki	17,8001	BRL	Real	5,1504
AUD	Dolar australijski	1,4858	MXN	Peso meksykańskie	19,6066
			INR	Rupia indyjska	78,7040

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

Komunikat Komisji w sprawie wytycznych dotyczących odliczania kwot na mocy art. 105 ust. 1, 2 i 5 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009 i zastępujący komunikat 2012/C 72/07

(2022/C 369/03)

Gdy Komisja ustali, że państwo członkowskie przekroczyło przyznane kwoty, dokonuje – zgodnie z art. 105 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009 – odliczeń od przyszłych kwot tego państwa członkowskiego.

Zgodnie z art. 105 ust. 2 w przypadku przekroczenia przyznanej w danym roku państwu członkowskiemu kwoty Komisja dokona odliczeń od rocznej kwoty tego państwa członkowskiego w następnym roku lub w następnych latach.

Jeżeli odliczenie zgodne z art. 105 ust. 1 i 2 nie może być dokonane w odniesieniu do przełowionej kwoty, ponieważ kwota ta nie została danemu państwu członkowskiemu przyznana lub nie jest wystarczająca, zgodnie z art. 105 ust. 5 odliczeń można dokonywać, po konsultacji z danym państwem członkowskim, w następnym roku lub w następnych latach od kwot dotyczących innych stad lub grup stad ryb, przyznanych temu państwu członkowskiemu na tym samym obszarze geograficznym, lub o tej samej wartości handlowej.

Aby umożliwić przejrzyste i spójne stosowanie tych przepisów w zgodzie z zasadą równego traktowania, Komisja pragnie podać do publicznej wiadomości zasady, którymi będzie się kierować przy dokonywaniu odliczeń względem kwot.

Niniejszy komunikat zastępuje komunikat 2012/C 72/07 ⁽¹⁾ i uzupełnia jego treść o następującą informację: odliczenia w przypadku przełowienia kwoty dotyczącej stad zarządzanych przez regionalne organizacje ds. zarządzania rybołówstwem i dostępnej dla danego państwa członkowskiego w danym roku powinny, w stosownych przypadkach, być dostosowane do harmonogramu danych regionalnych organizacji ds. zarządzania rybołówstwem.

W związku z tym Komisja, stosując art. 105 ust. 1, 2 i 5 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009, będzie kierować się następującymi zasadami:

1. Odliczenie (zwane dalej „wyrównaniem”), łącznie z kwotami wynikającymi z obowiązujących mnożników, musi zostać dokonane w całości w roku następującym po roku, w którym doszło do przełowienia.

W przypadku przełowienia kwot dotyczących stad zarządzanych przez regionalne organizacje ds. zarządzania rybołówstwem wyrównanie, w tym kwoty wynikające z obowiązujących mnożników, musi jednak zostać dokonane w roku (latach), w którym(-ych) dokonano dostosowania, lub w roku (latach) określonym(-ych) przez daną regionalną organizację ds. zarządzania rybołówstwem.

2. Jeżeli wysokość wyrównania przewyższa wielkość dostępnej kwoty, odliczenie obejmie całość dostępnej kwoty w roku następującym po roku, w którym doszło do przełowienia. Pozostała ilość zostanie odliczona od kwot dostępnych w kolejnym roku lub – w stosownych przypadkach – w kolejnych latach, do momentu całkowitego wyrównania kwoty przełowienia (z uwzględnieniem kwot wynikających z obowiązujących mnożników).

3. W drodze odstępstwa od pkt 2 powyżej możliwe będzie w sytuacjach wyjątkowych przyznanie łagodniejszego trybu wyrównania (tj. w stosunku 50/50 w ciągu dwóch lat lub jako odsetek spłaty należnej kwoty rozłożony na okres dłuższy niż dwa lata), jeżeli spełniony jest jeden z następujących warunków:

- a) w przypadku gdy zasoby ryb są zarządzane w sposób zrównoważony w oparciu o opinie naukowe opracowane dla danego stada; albo
- b) jeżeli dane stado jest poławiane w ramach połowów wielogatunkowych, a znaczące ograniczenie kwoty uniemożliwiłoby eksploatację gatunków powiązanych w ramach tych połowów wielogatunkowych; albo
- c) jeżeli określone przepisy międzynarodowe (takie jak przepisy regionalnych organizacji ds. rybołówstwa) dotyczące mechanizmu wyrównania dla danego stada przewidują łagodniejszy tryb wyrównania rozłożony na okres co najmniej dwóch lat.

⁽¹⁾ Komunikat Komisji – Wytyczne dotyczące odliczania kwot na mocy art. 105 ust. 1, 2 i 5 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009 (Dz.U. C 72 z 10.3.2012, s. 27) zmieniony komunikatem 2019/C 192/03 (Dz.U. C 192 z 7.6.2019, s. 5).

4. Jeżeli dokonanie odliczeń od kwoty dla danego stada w roku następującym po roku, w którym doszło do przełowienia, nie jest możliwe, ponieważ danemu państwu członkowskiemu nie przyznano stosownej kwoty, odliczenie zostanie dokonane w odniesieniu do innych stad w tym samym obszarze geograficznym lub o tej samej wartości handlowej, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1224/2009. Stada te zostaną wyłonione na podstawie następujących kryteriów:
 - a) odliczenia będą dokonywane w odniesieniu do stad, które występują w tym samym obszarze geograficznym, zgodnie z art. 105 ust. 5, przy czym najlepiej, jeśli są one poławiane przez tę samą flotę, która dokonała przełowienia;
 - b) jeżeli więcej niż jedno stado spełnia kryteria zawarte w lit. a), priorytetowo traktowane będą odliczenia od kwoty połowowej stad, których stan ochrony uważa się za najgorszy na podstawie odpowiednich opinii naukowych.
 5. Jeżeli odliczenia dotyczą stad zarządzanych przez regionalne organizacje ds. zarządzania rybołówstwem, Komisja może dokonać odliczeń – z uwzględnieniem kwot wynikających z obowiązujących mnożników – zgodnie z pkt 2–4, począwszy od roku (lat) objętego(-ych) korektą określonego(-ych) przez daną regionalną organizację ds. zarządzania rybołówstwem.
-

TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

Sprawozdanie specjalne 20/2022

„Działania UE na rzecz zwalczania nielegalnych połowów – niejednolite stosowanie kontroli i sankcji przez państwa członkowskie osłabia istniejące systemy kontroli”

(2022/C 369/04)

Europejski Trybunał Obrachunkowy opublikował Sprawozdanie specjalne 20/2022 pt. „Działania UE na rzecz zwalczania nielegalnych połowów – niejednolite stosowanie kontroli i sankcji przez państwa członkowskie osłabia istniejące systemy kontroli”.

Sprawozdanie jest dostępne na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku: <https://www.eca.europa.eu/pl/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI
HANDLOWEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Zawiadomienie o wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych

(2022/C 369/05)

W następstwie opublikowania zawiadomienia o zbliżającym się wygaśnięciu środków⁽¹⁾, po którym nie wpłynął żaden właściwie uzasadniony wniosek o dokonanie przeglądu, Komisja zawiadamia o wygaśnięciu wymienionego poniżej środka antydumpingowego.

Niniejsze zawiadomienie zostaje opublikowane zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1036 z dnia 8 czerwca 2016 r. w sprawie ochrony przed przywozem produktów po cenach dumpingowych z krajów niebędących członkami Unii Europejskiej⁽²⁾.

Produkt	Państwo(-a) pochodzenia lub wywozu	Środki	Podstawa prawna	Data wygaśnięcia ⁽¹⁾
Węglan baru	Chińska Republika Ludowa	Cło antydumpingowe	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1759 z dnia 27 września 2017 r. nakładające ostateczne cło antydumpingowe na przywóz węgla baru pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej w następstwie przeglądu wygaśnięcia środków antydumpingowych zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1036 (Dz.U. L 250 z 28.9.2017, s. 34)	29.9.2022 r.

⁽¹⁾ Środek wygaśnie o północy (00:00) w dniu podanym w niniejszej kolumnie.

⁽¹⁾ Dz.U. C 16 z 13.1.2022, s. 6

⁽²⁾ Dz.U. L 176 z 30.6.2016, s. 21.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 369/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

Data wniosku: 11.5.2022 r.

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organizacja producentów wina objętego nazwą pochodzenia „Almansa”]

Do organizacji tej należą wszystkie podmioty produkujące wina objęte ChNP i uprawiające winogrona do tego celu.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

Dodano nowy akapit dotyczący pakowania, wskazujący, że butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Uznaje się, że przedmiotowa zmiana jest objęta rodzajami zmian unijnych przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 przyczyną tego wymogu jest ochrona jakości i reputacji win objętych ChNP „Almansa”, zagwarantowanie ich pochodzenia i zapewnienie ich szczególnych cech i jakości, które są powiązane z obszarem pochodzenia.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Produkcja win objętych nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne.

Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości produktu, które może mieć niekorzystny wpływ na cechy fizykochemiczne produktu (kwasowość, polifenole i substancje nadające kolor) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Pozwala to także ograniczyć zagrożenie związane z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (ze strony bakterii, wirusów, grzybów, pleśni i drożdży).

Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nowa nazwa lub nowe nazwy

Almansa

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe są lekkie, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i barwę od jasnożółtej do bardziej złotożółtej. Dominują smaki owocowe, które jednak mogą być łączone z aromatami drewna i prażenia. Wysoka kwasowość, świeży i owocowy smak. Może pojawić się lekki smak drewna i prażenia.

Wina różowe mają barwę różową, od truskawkowej do malinowej lub łososiowej. Są świeże, lekkie, o przeciętnej kwasowości. W smaku są przyjemne i owocowe.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

2. *Wina białe, różowe i czerwone półwytrawne, półsłodkie i słodkie*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Jeśli chodzi o wygląd i zapach, są podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Ich smak jest wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

* Całkowity dwutlenek siarki maksymalnie: 180 mg/l, jeżeli całkowita zawartość cukru przekracza 5 g/l w przeliczeniu na fruktozę i glukozę, oraz prawnie dopuszczalny limit, jeżeli zawartość ta jest niższa niż 5 g/l w przeliczeniu na fruktozę i glukozę.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wino czerwone wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa tych win może się wahać od średniej do intensywnej, od tonów czerwonych do fioletowych, purpury, koloru granatów lub wiśni, bądź rubinowych.

Aromaty o intensywności od średniej do wysokiej, czyste, ale również z aromatami z drewna i prażenia.

Smak o intensywności od średniej do wysokiej, o dobrej równowadze i strukturze, może pojawiać się charakterystyczny smak drewna z posmakiem prażenia.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. *Gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

W przypadku win białych – odcienie są raczej blade, złotawe i błyszczące, w przypadku win różowych – różowe do ceglanych. Aromat wina jest rześki i owocowy. Wina „rezerwa” mają intensywny aromat. W smaku są wyważone, przyjemne na podniebieniu.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wyłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina ze 100 kilogramów czerwonych winogron i nie więcej niż 70 litrów wina ze 100 kilogramów białych winogron.

W przypadku produkcji win czerwonych minimalny okres maceracji musi wynosić 48 godzin.

Mieszanie białych i czerwonych odmian winorośli jest niedozwolone.

Opakowania drewniane stosowane w procesach leżakowania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określeń tradycyjnych.

Dojrzewanie w beczkach.

5.2. *Maksymalna wydajność*

Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

7 860 kilogramów winogron z hektara

55 hektolitrów z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

6 430 kilogramów winogron z hektara

47,58 hektolitrów z hektara

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

11 430 kilogramów winogron z hektara

80 hektolitrów z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obejmuje on działki i winnice zlokalizowane w następujących gminach:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: aż do drogi AB-402 (biegnącej z Horna do Venta de Alhama), graniczący z jednej strony z gminami Pétrola i de Corral Rubio a z drugiej z gminami Bonete, Higuera i Hoya Gonzalo.

7. Odmiany winorośli

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Obszar produkcji win objętych ChNP Almansa znajduje się w regionie przejściowym. Winnice położone są na terenach równinnych, charakteryzujących się glebą przepuszczalną, bogatą w wapień i ubogą w substancje odżywcze. Średnie opady są niskie i wynoszą 250 mm na rok. Niski poziom opadów, przepuszczalność gleby i niska wydajność pozwalają uzyskać wina o bardzo intensywnym zapachu i barwie.

8.2. Gatunkowe wino musujące

Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapień umożliwiają uprawę dopuszczonych odmian, nadając winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, ilość godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Wina, o których mowa w poprzedniej części, są wykorzystywane jako cuvée do produkcji win musujących, tak więc odniesienie do ich związku odnosi się również do win musujących.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Stosowanie na etykietach określenia odmiany winorośli wymaga, by była to jedna odmiana, by co najmniej 85% użytych winogron było tej odmiany i by zostało to odnotowane w rejestrze produkcji.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W celu zapewnienia odpowiedniego stosowania ChNP wszystkie wina chronione muszą być wysyłane w opakowaniu. Produkcja win objętych nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMAN SA_cc_20210423.pdf

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 369/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM03

Data wniosku: 22.8.2016

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Wprowadzenie nowego typu „Montefalco Grechetto”

Należy wprowadzić nowy typ „Montefalco Grechetto”.

Jest to wino wytwarzane z lokalnej odmiany winorośli Grechetto, co wpisuje się w tradycję win białych wytwarzanych w Umbrii, a w szczególności na obszarze „Montefalco”.

Obszar ten charakteryzuje się pagórkowatym ukształtowaniem terenu i subkontynentalnym klimatem. Na takich obszarach winogrona z odmiany Grechetto mają wyjątkowe analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne. W rezultacie wina produkowane z tych odmian mają specyficzne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, jak opisano w pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Z tego względu dodanie typu „Montefalco Grechetto” przyczynia się do utrzymania wysokiej jakości nazwy, a także do poprawy wizerunku i asortymentu produktów objętych ChNP „Montefalco”.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 i nast. specyfikacji, w których występuje odniesienie do nazwy odmiany winorośli Grechetto, oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win) i innych sekcji, w których jest mowa o tej odmianie.

2.2. Zmiana połączenia odmian winorośli w przypadku „Montefalco Bianco” (wino białe „Montefalco”)

Zmiana ta dotyczy zmian połączenia odmian winorośli służących wyeksponowaniu lokalnej odmiany Trebbiano Spoletino.

W szczególności poprzedni skład odmian winorośli:

Grechetto: nie mniej niż 50 %,

Trebbiano Toscano: 20–35 %,

pozostałe odmiany winogron białych: do 30 %

otrzymuje brzmienie:

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Trebbiano Spoletino: nie mniej niż 50 %,
pozostałe odmiany winogron białych: do 50 %.

Uzasadnienie

Uznano, że należy zaktualizować połączenie odmian w przypadku rodzaju „Montefalco Bianco”, zastępując odmianę Trebbiano Toscano, która nie stanowi odmiany rodzimej dla odnośnego obszaru, lokalną odmianą Trebbiano Spoletino. Dzięki tej zmianie uzyskuje się wino gatunkowe lepsze pod względem organoleptycznych cech charakterystycznych, a także właściwości chemicznych i fizycznych.

W szczególności w porównaniu z Trebbiano Toscano lokalna odmiana Trebbiano Spoletino charakteryzuje się mniejszymi zbiorami i jest lepiej dostosowana do lokalnych warunków klimatycznych. W ten sposób wino „Montefalco Bianco” zyskuje szczególne charakterystyczne cechy jakościowe związane z obszarem, odpowiadające oczekiwaniom konsumentów.

W praktyce na przestrzeni ostatnich lat odmiana Trebbiano Spoletino zyskała popularność wśród podmiotów gospodarczych i konsumentów ze względu na swoje wyjątkowe właściwości, które są zdecydowanie najlepsze wśród odmian winorośli z rodziny Trebbiano. Z tego powodu producenci zaproponowali tę zmianę w specyfikacji.

Ponadto wprowadzenie nowego rodzaju wina „Montefalco Grechetto”, o którym mowa powyżej, ma również znaczenie w kontekście obniżenia procentowego udziału odmiany Grechetto w winie „Montefalco Bianco”. Wcześniej była to odmiana dominująca, której zawartość wynosiła ponad 50 %, a obecnie wynosi mniej niż 50 % w połączeniu z pozostałymi odmianami winogron białych.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu (Główne odmiany winorośli).

2.3. Zmiana połączenia odmian winorośli w przypadku „Montefalco Rosso” (wino czerwone „Montefalco”) i „Montefalco Rosso Riserva”

Połączenie odmian wykorzystywanych do produkcji win „Rosso” i „Rosso Riserva” w obowiązującej obecnie specyfikacji:

Sangiovese: 60–70 %,

Sagrantino: 10–15 %,

pozostałe odmiany winogron czerwonych nadające się do uprawy w regionie Umbria: maksymalnie do 30 %

otrzymuje brzmienie:

Sangiovese: 60–80 %,

Sagrantino: 10–25 %,

dopuszcza się stosowanie pozostałych niearomatycznych odmian winogron czerwonych w ilości pozostałej do uzyskania 100 %.

W szczególności zwiększono maksymalny procentowy udział odmian Sangiovese i Sagrantino. Ponadto nie ma już obowiązku stosowania jednej dodatkowej odmiany winogron czerwonych lub większej ich liczby. Stosowanie takich dodatkowych odmian jest teraz opcjonalne.

Zmianę tę wprowadza się ze względu na konieczność preferencyjnego traktowania tych dwóch wyżej wymienionych lokalnych odmian dających wyraz *terroir*. Jest to korzystniejsze od kupaży zawierających również odmiany międzynarodowe, które nie wnoszą żadnych szczególnych cech związanych z jakością lub lokalizacją.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. Uwzględnienie gęstości nasadzeń winorośli i zmian wydajności winogron i ilości wina z hektara

Wprowadzono minimalną gęstość nasadzeń wynoszącą 4 000 winorośli na hektar w przypadku „Montefalco Rosso” i „Riserva” oraz 3 000 winorośli na hektar w przypadku „Montefalco Bianco” i „Montefalco Grechetto”.

Zmiana ta służy poprawie jakości produkcji winogron.

Większa gęstość nasadzeń – definiowana jako ilość winorośli na hektar w winnicy – sprawia, że rośliny muszą konkurować ze sobą o składniki odżywcze obecne w glebie. W rezultacie następuje mniejszy rozrost roślin, liści i owoców, a otrzymywane kiście i jagody są mniejsze. Zmniejszenie średnicy jagód powoduje zwiększenie stosunku powierzchni do objętości, co w efekcie skutkuje poprawą jakości produkcji. Mniej liściaste rośliny są jednocześnie w mniejszym stopniu narażone na choroby i agrofagi, takie jak grzyby, bakterie, owady i wirusy. Ponadto korzenie zwykle rosną w dół, a nie na boki, ponieważ są zmuszone do poszukiwania wody i podstawowych minerałów w głębiej położonych partiach gleby. W ten sposób otrzymuje się winogrona, i tym samym wino, o lepszej jakości.

Poziom wydajności z hektara wyznaczony dla winogron białych obniżono z 13 000 do 12 000 kg. Wydajność na tym samym poziomie 12 000 kg dodano w odniesieniu do nowego rodzaju wina „Montefalco Grechetto”.

Ponadto w przypadku „Montefalco Bianco” wydajność przetwarzania wina obniżono z 72 na 70 %, co dotyczy również pozostałych rodzajów.

Środki te mają skutkować osiągnięciem wyższej jakości.

Zmiany te dotyczą pkt 4 i 5 specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu (Praktyki enologiczne – Maksymalna wydajność).

2.5. Wprowadzenie nawadniania w sytuacjach nadzwyczajnych

Wprowadzono nawadnianie w sytuacjach nadzwyczajnych. Zmiana ta wynika ze zmian warunków klimatycznych w ostatnich latach. Zmiany te obejmują niski poziom opadów deszczu i wysokie średnie i maksymalne temperatury latem, zwłaszcza w obszarach o klimacie kontynentalnym, takich jak region „Montefalco”.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.6. Zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu w winogronach w przypadku „Montefalco Bianco” i dodanie tego samego parametru w przypadku „Montefalco Grechetto”

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach wykorzystywanych do produkcji „Montefalco Bianco” zwiększono z 10,50 do 11,00 %.

Ten sam poziom 11,00 % obj. wyznaczono w odniesieniu do „Montefalco Grechetto”.

Zmianę tę wprowadzono w celu zapewnienia zgodności z wymogami dotyczącymi jakości winogron, z których należy otrzymywać wina pełne.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.7. Wprowadzenie wymogu dotyczącego obowiązku butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru

Zmiana ta dotyczy przepisu w zakresie butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji.

Dzięki tej zmianie producenci „Montefalco” ChNP chcą naprawić niedociągnięcie w oryginalnym tekście specyfikacji produktu zatwierdzonej pod koniec 1979 r., kiedy to ogólne przepisy dotyczące krajowych lub unijnych nazw pochodzenia nie precyzowały obowiązku butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru. Tę ogólną zasadę wprowadzono w następstwie wyroku Trybunału Sprawiedliwości z dnia 16 maja 2000 r. w sprawie C-388/95.

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Montefalco”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności i terminowości kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Montefalco”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Montefalco” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Montefalco”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Montefalco”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi zasadnicze).

2.8. Uwzględnienie opisu analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych wina z rodzaju „Montefalco Grechetto”

Dodano następujący opis analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych wina z nowego rodzaju „Montefalco Grechetto”.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub często wpadająca w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku).

Smak: harmonijny, świeży, z przyjemną goryczką, o dobrej strukturze, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna kwasowość ogólna 5,0 gramów na litr.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

2.9. Zmniejszenie minimalnej kwasowości ogólnej win

Zmniejszono minimalną kwasowość ogólną win o 0,5 grama na litr do następujących poziomów:

„Montefalco Bianco”: minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr;

„Montefalco Rosso” i „Riserva”: minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr.

Z czasem okazało się, że poziomy kwasowości ogólnej stopniowo spadają, również w wyniku niezaprzeczalnej zmiany klimatu.

Ten nieznaczny spadek nie ma żadnego wpływu na jakość win i w każdym przypadku minimalna wartość tego parametru przewyższa wartość określoną w obecnie obowiązujących przepisach UE (3,5 grama na liter).

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

2.10. Dodanie przepisu dotyczącego stosowania terminu „vigna”

Wprowadzono możliwość stosowania terminów „vigna” lub „vigneto” (oba oznaczają „winnicę”) wraz z odpowiednią nazwą miejscowości jako opcjonalną praktykę w zakresie etykietowania. Opis wina „Montefalco” może zatem zawierać więcej szczegółów, dzięki czemu na podstawie informacji zawartych na etykiecie producenci mają możliwość ustalenia winnicy pochodzenia.

Jest to fakultatywny przepis specyfikacji dotyczący informacji, który wynika z faktu, iż w odpowiednich przepisach unijnych i krajowych również przewidziano możliwość uwzględniania takich terminów na etykiecie do celów handlowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.11. Zwiększenie maksymalnej objętości pojemników

Maksymalna objętość szklanych butelek, które mogą służyć jako opakowanie win „Montefalco”, zwiększono z 5 do 18 litrów.

Wyłącznie w przypadku „Montefalco Rosso Riserva” nadal jednak jako zamknięcie wyżej wskazanych pojemników należy stosować całkowicie wsunięty korek.

Środki te, które są bardziej restrykcyjne niż ogólne europejskie przepisy dotyczące pojemników, mają umocnić renomę i wizerunek win objętych ChNP „Montefalco”. Co równie istotne, ze względu na niektóre wymogi gościnności wysoko cenione są butelki o objętości powyżej 5 litrów i do 18 litrów.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi).

2.12. Aktualizacja opisu związku z obszarem geograficznym

Wprowadzono nowy rodzaj „Montefalco Grechetto”, a w przypadku rodzaju „Montefalco Bianco” zaktualizowano połączenie odmian, zastępując odmianę Trebbiano Toscano odmianą Trebbiano Spoletino. Tym samym zaktualizowano opis związku z obszarem geograficznym, jeżeli chodzi o tradycyjne warunki upraw tych lokalnych odmian na obszarze produkcji win objętych tą ChNP.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu (Związek z obszarem geograficznym).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Montefalco

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

4.1. Montefalco Bianco

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności. Noty kwiatowe.

Smak: świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i długi. Owocowy, harmonijny. Z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.2. *Montefalco Grechetto*

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub często wpadająca w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku).

Smak: harmonijny, świeży, z przyjemną goryczką, o dobrej strukturze, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.3. *Montefalco Rosso*

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat: typowe nuty wiśni i owoców leśnych, malin i jagód.

Smak: wytrawny, harmonijny, z doskonale zrównoważoną strukturą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 gramy na litr.

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

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

4.4. *Montefalco Riserva*

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, owocowy, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 gramy na litr.

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

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

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wino z rodzaju „Montefalco Rosso” może być opatrzone oznaczeniem „Riserva”, jeżeli winogrona są uwzględniane w specjalnych sprawozdaniach rocznych i wprowadzane w rejestrze dotyczącym produkcji wina, a wino leżakowało przez co najmniej 30 miesięcy, w tym 12 miesięcy w beczkach, od 1 listopada roku produkcji winogron.

b) *Maksymalna wydajność*

Montefalco Bianco

12 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Bianco

84 hektolitry z hektara

Montefalco Grechetto

12 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Grechetto

84 hektolitry z hektara

Montefalco Rosso

11 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Rosso

77 hektolitrow z hektara

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hektolitrow z hektara

Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji ChNP „Montefalco” znajduje się w gminach Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi i Giano dell’Umbria w prowincji Perugia.

7. **Główne odmiany winorośli**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Montefalco ChNP*

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszarem geograficznym produkcji win objętych ChNP „Montefalco” jest prowincja Perugia położona w środkowej części Umbrii. Jest to wysokowydajny obszar, na którym działki położone są na terenie o łagodnym nachyleniu na zboczach wzgórz zwieńczonych średniowiecznymi osadami. Obszary uprawiane położone są na wysokości 220–472 m pośród najwyższych wzgórz, a działki winnic różnią się pod względem stopnia nachylenia i usytuowania. W rezultacie występuje tu duża różnorodność mikroklimatów i warunków uprawy, co ponadto sprawia, że poszczególne wytwórnie wina mogą produkować wina o określonych właściwościach.

Panuje tu klimat subkontynentalny z niektórymi cechami klimatu śródziemnomorskiego. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne. Średnie temperatury latem wynoszą 18–23 °C, temperatury zimą – 4–6 °C, a średnie roczne opady deszczu – 750–1 300 mm, przy czym minimalne opady występują latem, a maksymalne – jesienią.

Charakterystyka gleb – jeżeli chodzi o glebę, obszar produkcji można podzielić na cztery następujące odrębne podobszary:

- konglomeraty rzeczne/jeziorne charakteryzujące się żółtymi piaskami, czasem zbitymi, dzięki którym wina zyskują mineralne właściwości;
- gliny i piaski jeziorne dające gleby piaszczyste i kamieniste o dużej głębokości i doskonałym drenażu;
- niżej położone młode aluwia ukształtowane współcześnie, głównie piaszczyste i kamieniste (holocen) na bardziej równinnych terenach;
- margiel charakterystyczny dla szerokich obszarów o typowo skalistej wychodni z epoki miocenu, gdzie występują typowo żółtawe piaszkowce i szarawy mułowy margiel, ale także szarawa mułowa glina.

Grunty, na których na tym obszarze uprawia się głównie winorośl, składają się z podłoża wapiennego i gliniastego o ograniczonej zawartości kamieni i odpowiednim udziale procentowym aktywnego wapienia na poziomie 5,5–9,2 %.

Ze względu na duże ilości bardzo rozdrobnionych węglanów gleby zawsze mają nieco zasadowy charakter, a czasem znaczny (7,8–8,2), przy czym najmniejsze poziomy odnotowuje się na tarasach aluwialnych, a maksymalne – w przypadku gliny.

Materia organiczna jest obecna w znacznych ilościach wynoszących 1,5–2,2 %, często przekraczających 1 % nawet na głębokości 1 m. Ma to duże znaczenie, biorąc pod uwagę szybko przebiegające ujednoczenie gleb w wyniku prowadzonych upraw.

Gleby są bogate w przyswajalny fosfor i potas wymienny, co dotyczy zwłaszcza gleb położonych na wychodniach z epoki miocenu (odpowiednio maksymalnie 43 i 404 ppm).

Każda niższa warstwa, do której sięgają korzenie, ma coraz mniejszą grubość (od ponad 150 cm do mniej niż 70 cm w miarę przechodzenia korzeni od gleb aluwialnych przez glinę po gleby piaszczyste, aż po turbidyty i niżej położone konglomeraty), ale zawsze korzenie mają wystarczająco miejsca do dalszego rozrostu. Towarzyszy temu doskonała pojemność polowa gleb, mądry wybór podkładek przez plantatorów winorośli i gospodarowanie zasobami wodnymi poprzez stosowanie najlepszych praktyk uprawnych przez cały rok. W rezultacie winnice mogą przetrwać wszelkie niedobory wody występujące latem i produkować winogrona o odpowiednim poziomie dojrzałości i optymalnej kwasowości i strukturze.

8.2. *Montefalco ChNP*

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Montefalco i gminy składające się na obszar objęty nazwą zawsze stanowiły wspaniały obszar winiarski, o czym świadczą wiele źródeł historycznych, w których jest mowa o wzgórzach przeznaczonych pod uprawy winorośli.

Pisemne zapisy, w których jest mowa o gruntach obsadzanych winoroślą, sięgają roku 1088. Z dokumentów pochodzących z XIII w. wynika, że miejscowi plantatorzy winorośli z dbałością podchodzili do uprawy winorośli nawet w centrum miasta i w ogrodach. W ten sposób tworzyli oni oryginalny produkt rolny, co jest do dziś widoczne wzdłuż niezwyklego szlaku historycznych obszarów uprawy winorośli. Od pierwszej połowy XIV w. zaczęto wprowadzać lokalne przepisy dotyczące ochrony winorośli i win, składające się na całe rozdziały i sekcje statutów miejskich.

W 1622 r. kardynał Boncompagni, legat w Perugii, znacznie podniósł kary określone w statutach miejskich, w tym ustanowił nawet „karę śmierci przez powieszenie dla każdego, kto dopuści się zniszczenia winorośli”.

W 1925 r. na targach win w Umbrii miasto określono jako najważniejsze centrum winiarskie w regionie („Montefalco zajmuje pierwsze miejsce pod względem występowania wyspecjalizowanych winnic”). W dokumentach wskazano również złożoność kultury związanej z uprawą winorośli na tym obszarze i poszczególne wina produkowane w tamtym czasie, zarówno wina białe, jak i wina czerwone.

Czynniki ludzkie wpłynęły na rozwój technik uprawy i produkcji win Montefalco, w tym technicznych i produkcyjnych aspektów określonych w specyfikacji nazwy.

Do takich czynników w szczególności należą wybór połączenia odmian winorośli i tradycyjne formy prowadzenia: początkowo prowadzenie w kształcie wachlarza, przycinanie krótkie w formie kordonu i następnie przycinanie w formie sznura Guyota.

Zbiory zasadniczo odbywają się późno pod koniec okresów dojrzewania winogron, zwłaszcza w przypadku odmian Sagrantino, Trebbiano Spoletino, a także Sangiovese i Grechetto. Zbiory mają miejsce w czasie, w którym winogrona są zdrowe i mają wysoką zawartość cukru.

Praktykami związanymi z produkcją win są praktyki tradycyjnie stosowane na tym obszarze. W szczególności dotyczy to stosowania winogron Sangiovese i Sagrantino umożliwiających zapewnienie najwyższego jakości wina. Obejmuje to stosowanie technik produkcji pozwalających na maksymalne wydobycie barwy i związków fenolowych, po czym następują średnie lub długie okresy dojrzewania, w wyniku czego uzyskuje się złożone wina czerwone. W przypadku win białych stosowane techniki mają zapewnić zachowanie naturalnej świeżości i właściwości aromatycznych.

8.3. Montefalco ChNP

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

„Montefalco Bianco” i „Montefalco Grechetto”

Wino „Montefalco Bianco” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności. Może mieć zielonkawę refleksy. Aromat jest delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności i nutach kwiatowych.

Smak jest świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i długi, owocowy, charakterystyczny, harmonijny z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Wino „Montefalco Grechetto” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności lub często wpadającą w żółtą, czasem z zielonkawymi refleksami. Aromat tego wina jest delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku). Wino ma gorzki smak o dobrej strukturze, owocowy, szczególnie wyczuwalne są nuty jabłek, gruszek, brzoskwiń, a czasem ananasów lub cytrusów.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 5 gramów na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 17 gramów na litr), dzięki czemu wina są świeże i strukturalne. W praktyce wina dobrze smakują zarówno, gdy są młode, jak i wraz z wiekiem, kiedy nabierają mocy.

Te właściwości wina są zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji. Teren jest pagórkowaty, a klimat waha się między śródziemnomorskim a subkontynentalnym. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne. Czynniki te decydują o panujących tam temperaturach i sprawiają, że winogrona mogą dojrzewać w idealny sposób, uzyskując dobry poziom zawartości cukrów, kwasów organicznych, fenoli i substancji aromatycznych. Takie elementy następnie znajdują wyraz w analitycznych i organoleptycznych cechach charakterystycznych win i w wyczuwalnych w nich nutach świeżości.

Duża zawartość przyswajalnego fosforu i potasu w glebach nadaje smaku winom.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwidaczniają się wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie nadają winom wymienione wyżej analityczne i sensoryczne cechy charakterystyczne.

„Montefalco Rosso” i „Montefalco Rosso Riserva”

Wino „Montefalco Rosso” ma rubinowoczerwoną barwę o typowych nutach wiśni i owoców leśnych, malin i jagód. Wino ma smak owocowy, wytrawny i harmonijny z doskonale zrównoważoną strukturą.

Wino „Montefalco Rosso Riserva” jest rubinowoczerwone, a w miarę dojrzewania nabiera barwy owocu granatu. W smaku jest intensywne, owocowe, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, długi.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 4,5 grama na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 23 gramy na litr), dzięki czemu wino zawdzięcza swoją mocną strukturę.

Wina te charakteryzują się wysokim potencjałem leżakowania. Wina te mogą dojrzewać w butelce, a w szczególności wino „Rosso Riserva” – jeżeli jest dobrze przechowywane – zachowuje swoje optymalne właściwości ponad pięć lat.

Te właściwości wino zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji.

W połączeniu z warunkami klimatycznymi ważnymi czynnikami są również: pagórkowaty krajobraz, usytuowanie i zakaz upraw na terenach o nadmiernej wilgoci lub niedostatecznym nasłonecznieniu. Panuje tu klimat śródziemnomorski przechodzący w subkontynentalny; lata są gorące, ale nie duszne, zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne, a także odnotowuje się znaczny zakres temperatur. W rezultacie atmosfera jest przewiewna, nasłoneczniona i pozbawiona stojącej wody, czyli panują tu warunki idealne do produkcji win i dojrzewania winogron.

Ponadto, jeżeli chodzi o teksturę i chemiczny i fizyczny skład gleb, dominują wapienie i gliny o dużej zawartości fosforu i potasu. Dzięki tym glebom winogrona uzyskują skórkę bogatą w związki fenolowe i substancje barwiące odpowiedzialne za barwę, aromaty i strukturę wina.

W szczególności warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji pozytywnie wpływają na winogrona z odmiany Sangiovese, stanowiące główną odmianę wykorzystywaną do produkcji tych win. Na tym obszarze uzyskują one optymalną barwę, strukturę i bukiet, wraz z finezją, głębią i świeżością wydobywanymi za sprawą tej odmiany winorośli.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwidaczniają się stałą dbałością, z jaką utrzymują grunty i winnice, oraz wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie sprawiają, że produkowane wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą i doskonałymi cechami sensorycznymi.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Pakowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze produkcji jest uzasadnione koniecznością zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Montefalco”, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia terminowego przeprowadzania skutecznych i opłacalnych kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Montefalco”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Montefalco” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Montefalco”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Montefalco”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Montefalco” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze. Nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Przepisy dotyczące opakowań

Zgodnie z przepisami krajowymi dotyczącymi pakowania win objętych nazwą pochodzenia wina objęte ChNP „Montefalco” dopuszczane do konsumpcji można pakować wyłącznie w szklane butelki o objętości nieprzekraczającej 18 litrów, zamknięte korkiem lub nakrętką z długim kołnierzem.

Wyłącznie w przypadku rodzaju „Montefalco Rosso Riserva” obowiązkowym rodzajem zamknięcia pozostaje całkowicie wsunięty korek.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

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