

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 215



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 66

19 czerwca 2023

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 215/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 215/02	Kursy walutowe euro – 16 czerwca 2023 r.	2
2023/C 215/03	Komisja Administracyjna do spraw Zabezpieczenia Społecznego Pracowników Migrujących – Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72	3

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2023/C 215/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾	5
2023/C 215/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) ⁽¹⁾	7

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2023/C 215/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11183 – SSG / ORDINA) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	10

INNE AKTY

Komisja Europejska

2023/C 215/08	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	11
2023/C 215/09	Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	25
2023/C 215/10	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	32

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

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

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /
MAPLECO)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 215/01)

W dniu 2 czerwca 2023 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 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 32023M11072. 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⁾

16 czerwca 2023 r.

(2023/C 215/02)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,0966	CAD	Dolar kanadyjski	1,4500
JPY	Jen	154,65	HKD	Dolar Hongkongu	8,5799
DKK	Korona duńska	7,4505	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7591
GBP	Funt szterling	0,85428	SGD	Dolar singapurski	1,4647
SEK	Korona szwedzka	11,5925	KRW	Won	1 397,67
CHF	Frank szwajcarski	0,9770	ZAR	Rand	19,9021
ISK	Korona islandzka	149,50	CNY	Yuan renminbi	7,8100
NOK	Korona norweska	11,5170	IDR	Rupia indonezyjska	16 387,75
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	5,0603
CZK	Korona czeska	23,817	PHP	Peso filipińskie	61,246
HUF	Forint węgierski	373,00	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,4728	THB	Bat tajlandzki	37,953
RON	Lej rumuński	4,9610	BRL	Real	5,2790
TRY	Lir turecki	25,9491	MXN	Peso meksykańskie	18,7771
AUD	Dolar australijski	1,5941	INR	Rupia indyjska	89,7953

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

**KOMISJA ADMINISTRACYJNA DO SPRAW ZABEZPIECZENIA SPOŁECZNEGO PRACOWNIKÓW
MIGRUJĄCYCH**

Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72

(2023/C 215/03)

Artykuł 107 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 574/72

Okres odniesienia: Kwietnia 2023 r.

Okres zastosowania: Lipiec, sierpień i wrzesień 2023 r.

kwi-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Źródło: EBC

kwi-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

kwi-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Źródło: EBC

Uwaga: wszystkie kursy krzyżowe dotyczące ISK oblicza się z zastosowaniem danych dotyczących kursu ISK/EUR, pochodzących z Banku Centralnego Islandii.

Okres odniesienia: kwi-23	1 EUR w walucie krajowej	1 jednostka waluty krajowej w EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Źródło: EBC

Uwaga: kursy ISK/EUR na podstawie danych z Banku Centralnego Islandii.

1. Rozporządzenie (EWG) nr 574/72 stanowi, iż Komisja ustala przelicznik stosowany do przeliczania kwot denominowanych w jednej walucie na drugą, na podstawie średniej referencyjnych kursów wymiany walut, opublikowanych przez Europejski Bank Centralny z miesiąca odniesienia, określonego w ust. 2.
2. Okresy odniesienia:
 - styczeń dla przelicznika stosowanego od dnia 1 kwietnia tego samego roku,
 - kwiecień dla przelicznika stosowanego od dnia 1 lipca tego samego roku,
 - lipiec dla przelicznika stosowanego od dnia 1 października tego samego roku,
 - październik dla przelicznika stosowanego od dnia 1 stycznia następnego roku.

Przelicznik walut powinien zostać opublikowany w każdym drugim wydaniu *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* (seria C) z miesiąca lutego, maja, sierpnia i listopada.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 215/04)

1. W dniu 9 czerwca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Crédit Agricole Consumer Finance („CACF”, Francja), kontrolowane przez Crédit Agricole S.A. („GCA”, Francja),
- Stellantis N.V. („Stellantis”, Niderlandy),
- Merrion Fleet Management Limited („ALD Ireland”), kontrolowane przez ALD S.A. („ALD”, Francja),
- ALD Automotive AS („ALD Norway”), kontrolowane przez ALD,
- SGALD Automotive – Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. („ALD Portugal”), kontrolowane przez ALD,
- LeasePlan Česká republika s.r.o. („LP Czechia”), kontrolowane przez LP Group BV („LeasePlan”, Niderlandy),
- LeasePlan Finland Oy („LP Finland”), kontrolowane przez LeasePlan,
- LeasePlan Luxembourg S.A. („LP Luxembourg”), kontrolowane przez LeasePlan.

Przedsiębiorstwo CACF przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem ALD Ireland, ALD Norway, LP Czechia i LP Finland.

Przedsiębiorstwa CACF i Stellantis przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem ALD Portugal i LP Luxembourg.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- CACF prowadzi działalność w sektorze konsumenckich usług finansowych. CACF jest kontrolowane przez GCA, który prowadzi działalność w sektorze usług bankowych i związanych z ubezpieczeniami, takich jak gromadzenie aktywów, bankowość detaliczna, specjalistyczne usługi finansowe i obsługa dużych klientów,
- Stellantis zajmuje się projektowaniem, inżynierią, produkcją, dystrybucją i sprzedażą pojazdów samochodowych, komponentów i systemów produkcji,
- ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland i LP Luxembourg świadczą usługi w zakresie leasingu operacyjnego i zarządzania flotą.

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

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.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2023/C 215/05)

1. 13 czerwca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Parisian Bidco SAS („Netceed”, Francja), dawniej znane jako ETC Group, kontrolowane przez Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven”, Guernsey),
- Amadys Group BV („Amadys”, Belgia).

Przedsiębiorstwo Netceed przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Amadys.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- Netceed: dostawca produktów telekomunikacyjnych, w szczególności kabli, akcesoriów i innych urządzeń, takich jak urządzenia pasywne i produkty optyczne, oraz usług dla operatorów telekomunikacyjnych i instalatorów sieci telekomunikacyjnych,
- Amadys: dostawca urządzeń pasywnych, takich jak kable, złącza i inne narzędzia, operatorom telekomunikacyjnym i instalatorom sieci, a także dostawcom w sektorze energetycznym.

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.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą elektroniczną lub pocztą. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2023/C 215/06)

1. 12 czerwca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- PSA Automobiles SA (Francja), ostatecznie kontrolowane przez Stellantis N.V., spółkę holdingową grupy Stellantis („Stellantis”, Niderlandy),
- Spika SAS (Francja), ostatecznie kontrolowane przez Compagnie Générale des Etablissements Michelin, spółkę holdingową grupy Michelin („Michelin”, Francja),
- Faurecia Exhaust International (Francja), ostatecznie kontrolowane przez Faurecia SE, spółkę dominującą grupy Forvia („Forvia”, Francja), oraz
- Symbio SAS („Symbio”, Francja).

Przedsiębiorstwa Stellantis, Michelin i Forvia przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Symbio.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- Stellantis jest wielonarodowym producentem oryginalnego wyposażenia samochodowego i dystrybutorem pojazdów silnikowych,
- Michelin jest francuskim przedsiębiorstwem produkcyjnym prowadzącym działalność w skali globalnej głównie w zakresie produkcji opon do pojazdów silnikowych i statków powietrznych,
- Forvia jest francuskim producentem części samochodowych prowadzącym działalność w skali globalnej,
- Symbio jest francuskim producentem systemów ogniw paliwowych i zespołów zasilania ogniw paliwowych.

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.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą elektroniczną lub pocztą. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.11183 – SSG / ORDINA)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2023/C 215/07)

1. 12 czerwca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Sopra Steria Group SA („SSG”, Francja),
- Ordina N.V. („Ordina”, Niderlandy).

Przedsiębiorstwo SSG przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Ordina.

Koncentracja dokonywana jest w drodze oferty publicznej ogłoszonej 21 marca 2023 r.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- SSG jest przedsiębiorstwem publicznym zajmującym się konsultingiem, usługami cyfrowymi i opracowywaniem oprogramowania, świadczącym klientom na całym świecie szeroki zakres usług informatycznych, w tym usługi konsultingowe i cyfrowe, a także oprogramowanie.
- Ordina jest publicznym dostawcą usług cyfrowych i oprogramowania, oferującym usługi w zakresie konsultingu informatycznego, projektowania i rozwoju na rzecz klientów z sektorów przemysłu i usług finansowych oraz sektora publicznego w całym regionie Beneluksu.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzeża 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 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11183 – SSG / ORDINA

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

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

Adres pocztowy:

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

⁽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.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2023/C 215/08)

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

„Tolna / Tolnai”

PDO-HU-A1353-AM01

Data złożenia wniosku: 25.1.2018

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Rozszerzenie obszaru produkcji określonego w specyfikacji produktu Tolna/Tolnai

Rozszerzenie obszaru produkcji o gminy Cikó, Füged, Németskér, Pálfa i Pári. W gminach tych panują podobne warunki klimatyczne i geograficzne jak na wyznaczonym obszarze produkcji. Ze względu na właściwości glebowe panujące w tych gminach i produkowane na ich obszarze wina, spełniają one parametry określone w specyfikacji produktu dla ChNP Tolna.

Gminy wymienione powyżej znajdują się w tej samej jednostce administracyjnej co gminy wyznaczonego obszaru.

Punkty, których dotyczą zmiany: Wyznaczony obszar geograficzny

2.2. Zwiększenie liczby winnic wpisanych do specyfikacji produktu Tolna

Rozszerzenie wykazu mniejszych jednostek geograficznych, które można wskazać, o winnicę Ködmön-hegy. Ponieważ winnica znajduje się na wyznaczonym obszarze produkcji, uzasadnione jest dopuszczenie stosowania tej nazwy.

Punkty, których dotyczą zmiany: Warunki dodatkowe

2.3. Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące”

W odpowiedzi na zmieniające się zapotrzebowanie na rynku producenci wina zaczęli produkować gazowane wina półmusujące. Obecny rozwój technologiczny umożliwił osiąganie coraz lepszej jakości, co przyczyniło się do coraz większego zapotrzebowania i coraz większej produkcji. Wyjątkowe wina oznaczone ChNP Tolna mogą być również wykorzystywane do wytwarzania jednorodnych produktów wysokiej jakości zgodnych ze specyfikacją.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Punkty, których dotyczą zmiany: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Warunki dodatkowe”.

2.4. Dodanie kategorii produktu „wino musujące”

Połączenie zapotrzebowania na rynku i przedsiębiorczości producentów wina doprowadziło do produkcji rozmaitych win musujących. Wina bazowe, z których powstają wina musujące, od dawna były produkowane w przedmiotowym regionie winiarskim. Działające w nim rodzinne winnice dodawały własne wina musujące do asortymentu produktów. Odmiany winorośli wymienione w specyfikacji produktu wina objętego ChNP Tolna zapewniają szczególne gatunkowe wina musujące, co pozwala na osiągnięcie jednorodnego produktu wysokiej jakości.

Punkty, których dotyczą zmiany: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Warunki dodatkowe”.

2.5. Nowe dozwolone odmiany: Furmint

Struktura konsumpcji wina stale się zmienia, a producenci starają się nadążyć za tymi zmianami. Na wyznaczonym obszarze coraz częściej uprawia się białe i aromatyczne odmiany. Z niektórych odmian, o których mowa w niniejszym wniosku, od dawna produkowane są wina o niezawodnej jakości. Innym kluczowym czynnikiem jest to, że Furmint może być odmianą winorośli wykorzystywaną do produkcji wina białego na Węgrzech, na której można by oprzeć jednolitą kampanię marketingową wina.

Punkty, których dotyczą zmiany: Główne odmiany winorośli

2.6. Zmiany dotyczące uwzględnienia gmin leżących poza wyznaczonym obszarem produkcji: dodanie miejscowości Varsád

W wymienionej gminie znajduje się winnica, której właściciel chce przetwarzać winogrona pochodzące z wyznaczonego obszaru objętego ChNP Tolna.

Punkty, których dotyczą zmiany: Warunki dodatkowe

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Tolna / Tolnai

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Kategoria 1: Wino – białe

Wino białe występuje w barwach od bladozielonej do intensywniejszej słomkowożółtej. Zapach charakteryzują nuty głównie cytrusów, białych owoców. Na podniebieniu wyraźnie wyczuwalne intensywne, mocne aromaty kwasowe, smak charakteryzuje się średnią zawartością alkoholu i średnią cielistością, a także delikatną pikantnością i lekkimi nutami kwiatowymi.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 1: Wino – różowe

Barwa win różowych jest bardzo zróżnicowana: od białoróżowej, przez fioletową lub łososiową po truskawkową lub malinową. W ich zapachu dominują lekkie czerwone owoce jagodowe, takie jak truskawka i malina. Są to lekkie wina o świeżych aromatach kwasowych, w których dominują zwyczajowe nuty zapachowe.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 1: Wino – czerwone

Wina czerwone mają barwę od bledo rubinowej, przez intensywniej rubinową, po czerwoną zbliżoną do barwy owocu granatu. W nosie wyczuwalne są nuty czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia czy truskawka, ale także jeżyna i śliwka, uzupełnione dyskretnymi nutami korzennymi oraz słodkimi przyprawami pochodzącymi z drewnianych beczek, takimi jak wanilia i cynamon. Wino charakteryzuje smak od lekkiego po średnio intensywny oraz aksamitne taniny.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 4: Wino musujące – białe

Barwa wina może się wahać od jasnożółtej do złotożółtej. W nosie pierwotne nuty zapachowe cytrusów i owoców pestkowych, a wraz z dojrzewaniem wina mogą pojawić się również nuty biskoptu, brioszki i autolizy. Podczas całego procesu degustacji czuć delikatne musowanie wytwarzane przez kwas węglowy pochodzący z drugiej fermentacji alkoholowej.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 4: Wino musujące – różowe

Barwa wina może wahać się od barwy jasnej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Ma smak i zapach czerwonych owoców jagodowych, a nawet delikatnie pikantny, który uzupełniają wtórne zapachy i aromaty powstałe podczas dojrzewania, a także towarzyszy im przyjemna, zrównoważona kwasowość.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 4: Wino musujące – czerwone

Może mieć barwę od rubinowej do głęboko czerwonej. Charakteryzuje się zapachem i aromatem głównie czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia i śliwka, z delikatnymi drugorzędowymi zapachami i aromatami, takimi jak biszkopt.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – białe

Wino może przybierać barwę od zielonkawobiałej po złotożółtą. W nosie dominują lekkie aromaty cytrusów i owoców pestkowych, takich jak limonka i zielone jabłko. Charakteryzuje się lekkim bukietem i świeżymi, żywymi aromatami kwasowymi.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – różowe

Barwa wina waha się od jasnej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Ma zapach czerwonych owoców jagodowych, takich jak malina i truskawka. Jego smak charakteryzuje się świeżą kwasowością i lekkim bukietem.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – czerwone

Barwa wina waha się od czerwonej, przez rubinową i purpurową, do głębokiej czerwieni. Ma zapach głównie świeżych czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia i truskawka. Jego smak charakteryzuje się świeżą kwasowością i lekkim bukietem.

* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przepisy dotyczące stosowania pewnych określeń

Szczególne praktyki enologiczne

1. Wzbogacanie naturalnej zawartości alkoholu w moszczu oraz słodzenie są zabronione podczas wytwarzania produktów winiarskich Tolna noszących określenie tradycyjne „késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru] lub „válogatott szüretelésű bor” [wino z wyselekcjonowanych upraw] lub zastrzeżone określenie „töppedt szőlőből készült bor” [wino z suszonych winogron] lub wskazujące na winnicę.
2. Wina wytwarzane w wyselekcjonowanych winnicach muszą dojrzewać w beczkach dębowych przez co najmniej 6 miesięcy.

Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyka uprawy

Metoda uprawy winorośli oraz odstęp między krzewami:

W przypadku winnic zasadzonych przed 31 lipca 2009 r. produkty sektora wina o chronionej nazwie pochodzenia „Tolna” mogą być wytwarzane do roku winiarskiego 2035/2036 z winogron pochodzących z każdej winnicy, w której metoda uprawy i gęstość nasadzeń były już dozwolone.

Zasady dotyczące nowych plantacji:

W przypadku winnic zasadzonych po 1 sierpnia 2009 r.:

- Liczba zasadzonych winorośli musi wynosić co najmniej 3 300 winorośli na hektar.
- Odległość między rzędami musi wynosić co najmniej 2 metry i nie więcej niż 3,5 metra.
- Odległość między winoroślami musi wynosić co najmniej 0,6 metra i nie więcej niż 1,2 metra.

Metody przeprowadzania zbiorów:

W przypadku produktów winiarskich objętych ChNP Tolna dozwolony jest zbiór zarówno ręczny, jak i mechaniczny. Wyjątek stanowią wina Tolna oznaczone za pomocą określeń: „wyselekcjonowana winnica”, „wyselekcjonowany zbiór”, „późny zbiór” lub „wyprodukowane z suszonych winogron”, w przypadku których zbiór winogron odbywa się wyłącznie ręcznie.

Określenie daty zbiorów:

Zarząd rady wspólnoty winiarskiej ma kompetencje do wyznaczania daty zbiorów. Regulamin regionu winiarskiego zawiera przepisy dotyczące sposobu ustalania i publikowania daty zbiorów.

Wymagania dotyczące jakości winogron

Praktyka uprawy

Minimalna zawartość cukrów w winogronach (g/l)

Wino

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Wino musujące

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Gazowane wino półmusujące

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Minimalna potencjalna naturalna zawartość alkoholu w winogronach (% obj.)

Wino

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

Wino musujące

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

Gazowane wino półmusujące

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

b) *Maksymalna wydajność*

Wino: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

Wino: białe, różowe, czerwone: Wina produkowane ze wskazaniem nazwy winnicy oraz wina z określeniem „wino z późnego zbioru”.

80 hl/ha

11 000 kg winogron z hektara

Wino musujące: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

Gazowane wino półmusujące: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Określenie wyznaczonego obszaru:

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I lub II: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcské, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németskér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja oraz Závod.

7. Główne odmiany winorośli

alibernet
blauburger
bíbor kadarka
cabernet franc - cabernet
cabernet sauvignon
chardonnay - kereklevelű
cserszegi fűszeres
dornfelder
ezerfürtű
ezerjő - kolmreifler
furmint - furmint bianco
hárslevelű - garszleveljü
irsai olivér - irsai
kadarka - fekete budai
királyleányka - erdei sárga
kékfrankos - blaufränkisch
kékoportó - blauer portugieser
leányka - leányszőlő
menoire
merlot
nektár
olasz rizling - olaszrizling
ottonel muskotály - muscat ottonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot noir - kék burgundi
rajnai rizling - riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
sauvignon - sauvignon blanc
syrah - shiraz
szürkebarát - pinot gris
sárga muskotály - muscat lunel
tramini - traminer
zengő
zenit
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych – wspólnych dla win, win musujących i gazowanych win półmusujących

Region winiarski Tolna znajduje się w południowej części Węgier, głównie w komitacie Tolna, ale także w komitatach Baranya i Fejér. Winnice Tolna zostały założone głównie na łagodnie opadających, umiarkowanych, osłoniętych wzgórzach i zboczach o południowej ekspozycji.

Najważniejszą i dominującą formacją regionu winiarskiego, a tym samym jego najbardziej rozpowszechnioną skałą glebotwórczą, jest less. Na przykład w Hőgyész grubość warstwy lessu sięga 70 metrów. Mniejszą część winnic (np. na obszarach Pincehely, Hőgyész, Dúzs) obsadzono na piaskach.

Na obszarach uprawy winorośli na wzgórzach Tolna i Külső-Somogy dominują gleby brunatnoziemne (brunatne gleby leśne typu Ramann) i brunatne gleby leśne z ilastym nalotem, chociaż winnice można znaleźć również na obszarach z czarnoziemem pokrytym warstwą wapienia.

Pagórkowaty/górski obszar regionu winiarskiego Tolna znajduje się głównie w strefie klimatu umiarkowanie ciepłego i umiarkowanie wilgotnego.

Miesięczna i roczna ilość promieniowania słonecznego i godzin nasłonecznienia w regionie winiarskim Tolna jest szczególnie korzystna dla uprawy winorośli. Rocznie światło dzienne występuje przez 4 400 godzin, a rzeczywiste nasłonecznienie w ciągu roku może sięgać 2 060 godzin. Na obszarach uprawy winorośli na Węgrzech długoterminowa średnia rocznego nasłonecznienia wynosi 1 800–2 070 godzin. Świadczy to o tym, że region winiarski Tolna jest bardzo nasłoneczniony. Innym ważnym czynnikiem jest temperatura. W przedmiotowym regionie winiarskim długoterminowa średnia roczna temperatura wynosi 11,8 °C, natomiast w okresie wegetacyjnym wartość ta wynosi 15,8 °C. Suma ciepła obliczona na tej podstawie wynosi 3 400 °C, podczas gdy suma ciepła aktywnego wynosi 1 300 °C. Największa ilość opadów przypada na maj i czerwiec. Dominuje wiatr z północnego zachodu.

Biorąc pod uwagę topografię, glebę, klimat i hydroografię, region winiarski Tolna można uznać za doskonały obszar uprawy winorośli.

8.1. Wino

Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie

Rozwój kultury uprawy winorośli w regionie Tolna zapoczątkowali najpierw Celtowie, a następnie Rzymianie.

We wszystkich licznych opactwach założonych za panowania dynastii Arpadów rosły winorośle, które były starannie pielęgnowane przez benedyktynów i cystersów.

W XVIII w. Niemcy osiedlający się w komitacie Tolna kontynuowali rozwój lokalnej uprawy winorośli. Uważa się, że Serbowie osiedlający się w tym czasie w Völgység wprowadzili uprawę Kadarki, której używali do produkcji wina czerwonego według nowej procedury: fermentacji na skórkach.

W tym czasie w produkcji winogron i wina dominowały wina czerwone. Źródła pisane potwierdzają, że istniało już sześć odmian dominującej Kadarki. Wybuch epidemii filoksery spowodował ogromne szkody w regionie winiarskim. Region winiarski Tolna został utworzony na mocy ustawy o winie z 1998 r., ale w pierwszej ustawie o winie, pochodzącej z 1893 r., zdefiniowano region winiarski Szekszárd jako obejmujący całe terytorium komitatu Tolna, słusznie zatem można nazwać region winiarski Tolna historycznym.

Ta kultura uprawy winorośli oparta na wielowiekowych tradycjach jest podstawą wiedzy fachowej miejscowej ludności.

Opis wina lub win

Analityczne cechy charakterystyczne win produkowanych w regionie winiarskim Tolna – ich stosunkowo wysoka zawartość alkoholu, korzystne proporcje różnych kwasów, powstawanie substancji, które nadają winu strukturę – wynikają z warunków klimatycznych regionu winiarskiego.

Wina z tego regionu winiarskiego są dziełem winiarzy, którzy wychowali się na wielowiekowych tradycjach uprawy winorośli i zdobyli nowoczesną wiedzę. Właściwości organoleptyczne tych win są szczególnie widoczne w bogactwie ich aromatów.

Wina Tolna charakteryzują się owocowością wywodzącą się z winogron oraz harmonią aromatów i smaków wynikających z dobrego starzenia się. Wino charakteryzuje się równowagą między kwasami a ekstraktem.

Wszystkie te cechy sprawiają, że wina Tolna cieszą się dużym zainteresowaniem poza granicami Węgier, zarówno w krajach Unii Europejskiej, jak i poza nią.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Region winiarski Tolna składa się z większych wzgórz i łagodnie opadających dolin. Wysokość wzgórz sięga 150-200 metrów. Wzgórza pokryte są lessem zawierającym wysoki poziom wapienia, który w połączeniu z brunatnymi glebami leśnymi stanowi doskonałą glebę do uprawy winorośli. W ten sposób spełniony jest pierwszy warunek produkcji doskonałych winogron.

Minimalna suma ciepła niezbędna do uprawy winorośli wynosi 2 500 °C, podczas gdy minimalna aktywna suma ciepła wynosi 1 000 °C, a średnia roczna temperatura musi wynosić od 9 °C do 21 °C. Te czynniki temperaturowe mają długoterminowy korzystny wpływ na jakość uprawianych tu winogron.

Trzecim czynnikiem jest ilość opadów. Długoterminowe średnie roczne opady w regionie winiarskim wynoszą 590 mm, podczas gdy winorośle otrzymują 450 mm opadów w sezonie wegetacyjnym. Więcej opadów nie jest im potrzebne.

Najlepszym dowodem na doskonałe warunki panujące w regionie winiarskim, biorąc pod uwagę również dowody materialne, jest fakt, że produkcja winorośli i wina w regionie winiarskim sięga co najmniej czasów Celtów.

Wina sprzedawane przez winiarnie działające na terenie regionu winiarskiego – wytwarzane z doskonałych winogron, zgodnie z tradycjami winiarskimi i z wykorzystaniem nowej wiedzy – są wysoce zbywalne i cieszą się zainteresowaniem również za granicą.

8.2. Wino musujące

Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie

Wina bazowe do produkcji win musujących produkuje się w regionie winiarskim Tolna od prawie pół wieku.

Producenci z regionu winiarskiego opanowali tradycje produkcji win musujących, rozpoczęli produkcję win musujących Tolna, a następnie wprowadzili je na rynek.

Produkt zawdzięcza swój sukces wiedzy technicznej i renomie pracujących tu plantatorów winogron i winiarzy. Zasadniczo wina musujące Tolna produkuje się metodą tradycyjną i poddaje fermentacji w butelce. W rezultacie oprócz pierwotnych owocowych aromatów, dobrze rozwijają się również wtórne smaki i aromaty.

Opis wina lub win

Ze względu na dłuższy okres dojrzewania barwa białych win musujących może wahać się od bladożółtej do złotożółtej, barwa różowych win musujących od barwy skórki cebuli do malinoworóżowej, a barwa czerwonych win musujących od rubinowej do ciemnoczerwonej. W smakach i aromatach win musujących Tolna dominują intensywne, owocowe lub korzenne (w przypadku win różowych, czerwonych) pierwotne smaki i aromaty charakterystyczne dla winogron, które uzupełniają aromaty wtórne. Wina musujące Tolna charakteryzują się ponadto świeżą kwasowością.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Na klimat regionu winiarskiego Tolna wpływa zarówno klimat kontynentalny, jak i śródziemnomorski. Liczba godzin nasłonecznienia jest również większa od średniej krajowej. Roczne opady i ich stosunkowo równomierny rozkład, a także gleby o stosunkowo dobrej zdolności zatrzymywania wody, przyczyniają się do odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w sezonie wegetacyjnym, co jest szczególnie ważnym czynnikiem w przypadku win musujących, ponieważ zapobiega tworzeniu się w winie roślinnych, dusznych zapachów i niedojrzałych, surowych kwasów, które zostałyby uydatnione przez dwutlenek węgla powstający w wyniku wtórnej fermentacji alkoholowej.

Długi sezon wegetacyjny i wysoka łączna ilość ciepła zapewniają optymalne warunki do odpowiedniego dojrzewania winogron, z których produkowane jest wino bazowe do win musujących, a nawet do zachowania świeżych kwasów.

Położenie winnic, śródziemnomorskie warunki klimatyczne, bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany winorośli doskonałe do uprawy na obszarze produkcji nadają łącznie winom musującym Tolna ich unikalny charakter, pozwalają im zachować bogaty aromat, złożony owocowy lub korzenny zapach i substancje aromatyczne, świeży charakter i elegancką kwasowość pomimo poddania ich wtórnej fermentacji alkoholowej. Dzięki dłuższemu dojrzewaniu zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji win musujących, wina te charakteryzują się eleganckimi, delikatnymi aromatami wtórnymi.

8.3. *Gazowane wino półmusujące*

Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie

Gazowane wina półmusujące Tolna uważa się za nową kategorię produktów, które producenci zaczęli wytwarzać z winogron tradycyjnie uprawianych w tym regionie winiarskim w celu produkcji wina bazowego do win musujących i które z powodzeniem wprowadzili na rynek krajowy.

Zasadniczo produkt zawdzięcza swój sukces ekonomiczny i rynkowy wiedzy technicznej i renomie pracujących tu plantatorów winogron i winiarzy. Gazowane wina półmusujące Tolna są produkowane przeważnie z odmian uprawianych w tym regionie winiarskim, a ich jakość osiąga się dzięki ustaleniu daty zbiorów, co pozwala na zachowanie naturalnych, pierwotnych smaków i aromatów winogron, które dodatkowo podkreśla się przez dodanie dwutlenku węgla przed butelkowaniem.

Opis wina lub win

Białe, różowe i czerwone gazowane wina półmusujące Tolna charakteryzują się harmonijną kwasowością, świeżością i żywymi, złożonymi aromatami owocowymi.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Jest to jeden z południowych regionów winiarskich Węgier. Lokalny klimat jest uwarunkowany wpływami zarówno kontynentalnymi, jak i śródziemnomorskimi. W tej części Węgier wiosna przychodzi najwcześniej, a liczba godzin nasłonecznienia jest większa od średniej krajowej. Roczne opady i ich stosunkowo równomierny rozkład, a także gleby o stosunkowo dobrej zdolności zatrzymywania wody, przyczyniają się do odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w sezonie wegetacyjnym, co jest szczególnie ważnym czynnikiem w przypadku gazowanych win półmusujących, ponieważ zapobiega tworzeniu się w winie roślinnych, dusznych zapachów i niedojrzałych, surowych kwasów, które zostałyby wywydatnione przez dwutlenek węgla obecny w winie.

Położenie winnic, śródziemnomorskie warunki klimatyczne, bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany winorośli doskonałe do uprawy na obszarze produkcji nadają łącznie produkowanemu tutaj winu jego unikalny charakter, na który składają się złożone owocowe zapachy i substancje aromatyczne, świeży charakter i elegancka kwasowość.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Mniejsze jednostki geograficzne, które można wskazać, i zasady wskazywania takich jednostek

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

1. Powiat: Völgységi

Gminy powiatu: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejeke, Lengyel, Mórágy, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja i Závod

W przypadku win Tolna zawierających oznaczenie powiatu 100 % winogron musi pochodzić z winnic znajdujących się na obszarach wskazanego powiatu, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

Gminy

Gminy: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnánémedi, Váralja oraz Závod.

W przypadku win zawierających oznaczenie powiatu co najmniej 85 % produktu musi pochodzić z winnic znajdujących się na obszarach wskazanego powiatu, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic, a nie więcej niż 15 % produktu może pochodzić z winnic z innych części wyznaczonych obszarów regionu winiarskiego Tolna, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

2. Nazwy winnic:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

W przypadku win zawierających nazwę winnicy 95 % winogron wykorzystanych do produkcji wina musi pochodzić z obszarów wskazanej winnicy zaklasyfikowanej jako winnica klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

Określenia tradycyjne zatwierdzone do stosowania oraz określenia, których stosowanie jest zabronione

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wino:

białe: „Késői szüretelésű” [z późnego zbioru], „válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], „töppedt szőlőből készült” [produkowane z suszonych winogron], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” [poddane fermentacji w beczkach] lub „hordóban erjesztett” [poddane fermentacji w kadziach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „hordóban érlelt” [leżakowane w kadziach]

rosé: „Válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

czerwone: „Siller”, „késői szüretelésű” [z późnego zbioru], „válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], „töppedt szőlőből készült” [produkowane z suszonych winogron], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” [poddane fermentacji w beczkach] lub „hordóban erjesztett” [poddane fermentacji w kadziach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „hordóban érlelt” [leżakowane w kadziach]

Wino musujące:

białe, różowe, czerwone: „Muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

Gazowane wino półmusujące

białe, różowe, czerwone: „Muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

*Dodatkowe zasady dotyczące oznakowania***Ramy prawne:**

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenie „muskotály” [muscat], którego stosowanie jest ograniczone, może być podawane na etykietach produktów winiarskich z zastrzeżeniem następujących warunków: Co najmniej 85 % wina bazowego musi być wyprodukowane z rocznika co najmniej jednej z następujących odmian winorośli: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

Na etykiecie nie mogą znajdować się nazwy odmian Alibernet i Bíborkadarka.

Wskazanie rocznika jest obowiązkowe w przypadku win Tolna pochodzących z jednostek geograficznych mniejszych niż wyznaczony obszar produkcji. W przypadku umieszczenia rocznika na etykiecie co najmniej 85 % wina musi pochodzić ze zbiorów ze wskazanego rocznika.

W przypadku Tolna primeur lub młodego wina 100 % wina musi pochodzić ze wskazanego rocznika.

Dozwolone jest wskazanie dowolnej wersji określenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia], która zawiera przymiotnik pochodny używany w języku węgierskim, jak również wskazanie tego określenia w dowolnym języku urzędowym Unii Europejskiej.

Jako określenie można zastosować każdą wersję nazwy mniejszej jednostki geograficznej, która zawiera przyrostek „-i” w przypadku przymiotników pochodnych w języku węgierskim.

Na etykietach wszystkich win objętych nazwą Tolna można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „termelői palackozás” [butelkowane przez producenta] lub „pincészövetkezetben palackozva” [butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina].

Określenie „rozé” można zastąpić określeniem „rosé”, a określenie „küvé” – określeniem „cuvée” lub „házasítás” [kupazowane].

*Zasady dotyczące prezentacji***Ramy prawne:**

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu**Prezentacja**

Wina Tolna z późnych zbiorów, wina Tolna z wyselekcjonowanych upraw, wina Tolna produkowane z suszonych winogron oraz wina z wyselekcjonowanych winnic mogą być sprzedawane wyłącznie w szklanych butelkach.

Zasada ta nie ma zastosowania do win produkowanych na obszarze produkcji przez producentów w ich własnych piwnicach do konsumpcji na miejscu.

Wcześniejsze zgłoszenie prezentacji:

Zakłady butelkujące położone poza wyznaczonym obszarem muszą powiadomić sekretarza Rady Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Tolna o każdym butelkowaniu najpóźniej 8 dni przed rozpoczęciem prezentacji produktu winiarskiego opatrzonego chronioną nazwą pochodzenia.

*Produkcja wina poza wyznaczonym obszarem***Ramy prawne:**

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja wina objętego chronioną nazwą pochodzenia Tolna poza wyznaczonym obszarem jest dozwolona wyłącznie w następujących gminach sąsiadujących z wyznaczonym obszarem, w komitatach wymienionych poniżej.

Komitat Tolna: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Komitat Baranya: Bisse, Csarnóta, Diószizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrnyó, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Komitat Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert i Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Komitat Pest: Szigetcsép

Komitat Somogy: Balatonboglár

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego
nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 215/09)

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 NA POZIOMIE UNII

„Ribera del Guadiana”

PDO-ES-A1295-AM04

Data wniosku: 26.3.2021

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA [RADA REGULACYJNA DS. CHRONIONEJ NAZWY
POCHODZENIA „RIBERA DEL GUADIANA”]

Organ reprezentujący interesy gospodarcze podmiotów korzystających z ChNP.

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

3.1. Włączenie nowych kategorii wina

Międzynarodowy rynek win gazowanych wzrósł w ostatnich latach o 32 % zarówno pod względem wolumenu, jak i wartości, podczas gdy na rynku win niemusujących odnotowano bardziej umiarkowane tempo wzrostu. Tempo wzrostu tego rynku w Hiszpanii szacuje się na około 10 %.

Tendencja ta jest stała na najważniejszych rynkach, co oznacza, że produkcja win gazowanych stwarza możliwość wejścia na nowe rynki.

Ta kategoria wina nie jest nieznaną na obszarze objętym nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana”, ponieważ wina gazowane są w tym regionie produkowane od lat 80. XX wieku i były przedmiotem wniosków zarówno podmiotów korzystających z nazwy pochodzenia, jak i najbardziej reprezentatywnych samorządów zawodowych w tym sektorze.

W specyfikacji wprowadzono zatem zmiany polegające na włączeniu następujących kategorii: wino musujące, gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące.

Zgodnie z przepisami UE włączenie nowych kategorii stanowi zmianę na poziomie Unii.

3.2. Uzasadnienie związku z danym obszarem geograficznym w odniesieniu do nowych kategorii

Aby uzasadnić włączenie nowych kategorii, należy wprowadzić zmiany w odpowiednich punktach. Warunki klimatyczne i glebowe, położenie obszaru, wiedza fachowa producentów i odmiany objęte nazwą pochodzenia „Ribera del Guadiana” doskonale nadają się do produkcji win musujących i półmusujących.

3.3. Odniesienie do nowych kategorii w wymogach dotyczących pakowania i etykietowania

Nowe kategorie zostały wymienione w tym punkcie, a informacje zostały odpowiednio zaktualizowane.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Ribera del Guadiana

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**4.1. *Wino białe*

Wygląd

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym.

Odcień: o odcieniach żółtych i złotych.

Nos

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

Smak

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

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: 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, wyrażona jako kwas octowy, wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj. i maksymalnie 1,08 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
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

4.2. Wino różowe

Wygląd

Klarowność: wina przejrzyste lub z nieznacznym osadem winnym.

Odcień: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Nos

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

Smak

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

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: 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 cechy analityczne	
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

4.3. Wino czerwone

Wygląd

Klarowność: wino przejrzyste lub o niewielkim osadzie winnym lub obecności substancji barwiącej.

Odcień: o odcieniach od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

Nos

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

Smak

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

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz.

Finisz: 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, wyrażona jako kwas octowy, wynosi: od 1 g/l do 10 % obj. alkoholu i 0,06 g/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj. i maksymalnie 1,2 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
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

4.4. Wino musujące, gatunkowe wino musujące i gatunkowe aromatyczne gatunkowe wino musujące

Wygląd

Klarowność: klarowne i jasne, bez cząstek stałych.

Odcień/ton/intensywność barwy

Wino białe:

Odcień: z odcieniami od żółtego do złotego.

Wino różowe: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Wino czerwone: o odcieniach od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

Karbonatyzacja: Wino pieni się i uwalnia ciągły strumień dwutlenku węgla w postaci małych lub średnich pęcherzyków, czasami tworząc pierścień wokół krawędzi powierzchni. Powstałe pęcherzyki są trwałe.

AROMAT

Aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

SMAK

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz lub karbonatyzacja.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

* Minimalna zawartość dwutlenku węgla (nadciśnienie wyrażone w barach): 3,0 w przypadku wina musującego, 3,5 w przypadku gatunkowego wina musującego oraz 3,0 w przypadku aromatycznego gatunkowego wina musującego.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) w aromatycznych gatunkowych winach musujących: 6,0 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
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)	185

4.5. Wino półmusujące, gazowane wino półmusujące

Wygląd

Klarowność: klarowne i jasne, bez cząstek stałych.

Odcień/ton/intensywność barwy

Wino białe: z odcieniami od żółtego do złotego.

Wino różowe: z odcieniami od różowego do pomarańczowego, w tym z różowymi refleksami.

Wino czerwone: odcieniami od fioletowawych do ceglanych.

Intensywność barwy: niska, średnia lub wysoka.

Karbonatyzacja: występuje.

AROMAT

Aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

SMAK

Aromat: aromat z obecnością aromatów owocowych lub aromatów kwiatowych lub aromatów fermentacyjnych.

Smak – równowaga: zrównoważony w odniesieniu do alkoholu i kwasowości; możliwa słodycz lub karbonatyzacja.

Finisz: o trwałym aromatycznym posmaku wina.

* Zawartość dwutlenku węgla (nadciśnienie wyrażone w barach): 1–2,5.

* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): 180–235 (i) 150–190 (ii) Maksymalna wartość dla każdej kategorii ma zastosowanie do win o zawartości cukru resztkowego przekraczającej 5 g/l, a minimalna ma zastosowanie do win o zawartości cukru resztkowego wynoszącej 5 g/l lub mniej. W przypadku win półmusujących wartości określone w pkt (i) mają zastosowanie do win białych i różowych, a wartości określone w pkt (ii) mają zastosowanie do win czerwonych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. Praktyki enologiczne

a. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Do ekstrakcji moszczu lub wina i ich oddzielenia od wyłoków 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*

1. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

2.

84 hektolitry z hektara

3. Odmiany czerwone

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

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 Guadiana), 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, Villanueva de los Barros oraz 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 oraz 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 Guadiana), 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 oraz 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 oraz Villar del Rey.
- MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, 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 oraz Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe oraz Valdecaballeros.

7. **Odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wina niemusujące (Kategoria 1)

Dzięki klimatowi śródziemnomorskiemu, który dominuje na tym obszarze geograficznym i charakteryzuje się łagodnymi średnimi temperaturami przez cały rok i niskim poziomem wilgotności, warunki są odpowiednie do produkcji winogron o zrównoważonej kwasowości, niezbyt wysokiej zawartości alkoholu i właściwej dojrzałości pod względem składników fenolowych.

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

Dominującym typem gleby na tym obszarze są czerwone gleby gliniaste. Gleby te, powszechnie określane jako *barros* (błoto), składają się z osadów mykeńskich o znacznej zawartości wapienia, który nadaje glebie białawy kolor na niektórych obszarach (zwanych *caleños* ze względu na zawartość wapna w glebie).

Warunki te pozwalają na otrzymanie czerwonych win bogatych w taniny i substancje barwiące, o dobrej zawartości alkoholu, odpowiedniej kwasowości oraz owocowym profilu aromatycznym.

Wina białe i różowe są łagodne i dobrze wyważone, mają bardzo specyficzny charakter – owocowy i aromatyczny – oraz charakteryzują się wysokim poziomem średniej kwasowości.

8.2. Wina musujące i półmusujące (kategorie 4, 5, 6, 8 i 9)

Warunki glebowe i klimatyczne na tym obszarze miały również wpływ na sposób, w jaki plantatorzy obchodzili się z winoroślą, którą tradycyjnie cięto „na głowę”, bez nawadniania, przy niskiej gęstości obsady i ograniczonej liczbie zabiegów ochrony roślin.

Wina musujące i półmusujące produkowane są z win *cuvée*, głównie z odmian winorośli Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta i Tempranillo, które wykazują właściwości opisane w poprzednim punkcie. Wina te zwykle produkowane są przy użyciu „metody tradycyjnej” i są bardzo łagodne i wyważone o intensywnych aromatach.

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.

— PAKOWANIE WIN: wina Crianza, Reserva i Gran Reserva mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych opakowaniach.

— SYSTEMY ZAMYKANIA: w przypadku win leżakujących należy stosować system zamykania w postaci korków. W przypadku win niepoddawanych leżakowaniu systemy zamykania inne niż korki mogą być dozwolone, o ile Rada Regulacyjna uzna, że nie mają one niekorzystnego wpływu na jakość lub prestiż win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

— ETYKIETOWANIE WIN: w przypadku gatunkowych win musujących można stosować oznaczenia „Premium” i „Reserva”.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

**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**

(2023/C 215/10)

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 NA POZIOMIE UNII

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM05

Data wniosku: 21.6.2022

1. Zmiany

1.1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Reprezentuje wszystkie podmioty, które produkują wino objęte ochroną.

1.2. Opis i uzasadnienie zmiany

PAKOWANIE MUSI ODBYWAĆ SIĘ NA WYZNACZONYM OBSZARZE.

OPIS:

Dodano nowy ustęp dotyczący pakowania określający, że musi ono odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4 specyfikacji produktu.

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

Uznaje się, że przedmiotowa zmiana należy do kategorii „zmiana na poziomie Unii” przewidzianej w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33 i wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

UZASADNIENIE:

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

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).

Pakowanie na obszarze geograficznym produkcji określonym w sekcji 4 specyfikacji produktu umożliwia także lepszą kontrolę działań związanych z pakowaniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

La Mancha

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**1. *Wina białe i różowe, wina młode i tradycyjne oraz białe wina „beczkowe”***KRÓTKI OPIS**

Niska zawartość alkoholu. Barwa win białych waha się od zielonkawej do żółtej (nie dochodząc jednak do złotej). Wina te są wyraźne, owocowe, o delikatnie kwaskowatych i zrównoważonych aromatach podstawowych.

Jeśli były przechowywane w beczkach, ich barwa waha się od żółtego do złocistego lub słomkowego. Wyczuwalne są aromaty prażenia, waniliowe tło, a także trwałe nuty owocowe i dębowe.

Barwa win różowych waha się od różu do łososiowego pomarańczowego. Charakteryzują się wyraźnymi i pierwotnymi aromatami. Są delikatnie kwaśne i zrównoważone, a ich smak jest owocowy.

W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 8,33 meq/l

* Maksymalna zawartość siarczków: 190 mg/l, jeżeli cukier ≥ 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	140

2. *Czerwone wina młode i tradycyjne oraz czerwone wina „beczkowe”***KRÓTKI OPIS**

Wina o barwie od purpurowo-czerwonej do barwy granatu, wyraźne, owocowe, o aromatach podstawowych. W smaku są taninowe, zrównoważone pod względem zawartości alkoholu i kwasowości, trwałe i owocowe. Barwa win przechowywanych w beczkach waha się od barwy granatu do rubinowej. Ich zapach jest wyraźny, owocowy, o aromatach podstawowych i przypominających wanilię. W smaku są trwałe i zrównoważone o waniliowych nutach. W winach dłużej dojrzewających możliwe jest występowanie refleksów ceglanych lub pomarańczowo-ceglanych. Ich zapach jest trwały i łagodny. W smaku są łagodne, harmonijne, zaokrąglone i o dobrej strukturze. W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

- * Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 8,33 meq/l
- * Maksymalna zawartość siarczków: 180 mg/l, jeżeli cukier ≥ 5 g/l (z wyłączeniem wina „beczkowego”)

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)	130

3. Wino tradycyjne naturalnie słodkie

KRÓTKI OPIS

Odpowiada wytrawności win białych, barwie granatu i barwie brązu win czerwonych. Wysoka intensywność aromatów przypomina zapach owoców lub dżemów. Jest zrównoważone i o pełnym ciele.

- * 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)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

4. Wino białe i czerwone z oznaczeniem „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva”

KRÓTKI OPIS

Barwa win białych waha się od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności (w zależności od czasu dojrzewania). Aromaty drewna i prażenia. Zrównoważone. Barwa win czerwonych waha się od barwy dojrzałego granatu po ceglane (w zależności od czasu dojrzewania). To właśnie z niego pochodzą owocowe nuty drewniane lub prażenia. W smaku zrównoważony i o pełnym ciele.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- ** Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest określona w specyfikacji produktu w zależności od tego, czy chodzi o wino białe czy czerwone.
- *** Niższe limity kwasowości lotności w zależności od stopnia i czasu starzenia.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Gatunkowe wino musujące

KRÓTKI OPIS

Barwa białych win musujących waha się od bladej do złotej i lśniącej, natomiast wina różowe mają barwę blad różową. Pęcherzyki gazu są małe i trwałe. Aromat jest czysty i zdecydowany. W smaku są winami o szerokiej palecie smaków i zrównoważonymi.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Wino półmusujące

KRÓTKI OPIS

Barwa win półmusujących może być biała o różnych odcieniach żółci, win różowych – o tonach różowawych, a win czerwonych – fioletowo-czerwona. Jeżeli chodzi o zapach, w winach białych wyczuwalne są podstawowe aromaty, a wina różowe i czerwone charakteryzują się intensywnymi aromatami przypominającymi zapach czerwonych owoców. Są to wina o szerokiej palecie smaków i zrównoważone, z wyraźną obecnością dwutlenku węgla.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
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)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe, różowe i czerwone objęte chronioną nazwą pochodzenia wytwarza się wyłącznie z dozwolonych odmian. Mieszanie odmian winorośli służących do produkcji win białych i czerwonych jest niedozwolone.

Maksymalny współczynnik przetwórstwa powinien wynosić 74 litry ze 100 kilogramów zbiorów.

Wina białe i różowe wytwarza się przez zgniatanie kiści i odsączanie przy użyciu systemu statycznego lub dynamicznego. Winogrona mogą być wcześniej poddawane maceracji w celu uzyskania aromatów i barwy, przy czym temperatura fermentacji musi wynosić maksymalnie 22 °C.

W przypadku win czerwonych winogrona są fermentowane przez co najmniej 3 dni w maksymalnej temperaturze 28 °C.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Winorośle prowadzone w formie kielicha

10 000 kilogramów winogron z hektara

2. Winorośle prowadzone w formie kielicha

74 hektolitry z hektara

3. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

13 000 kilogramów winogron z hektara

4. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

96,2 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

La Mancha jest regionem naturalnym i historycznym położonym w autonomicznej wspólnocie Kastylia-La Mancha w centrum Hiszpanii, obejmującym północną część prowincji Albacete, południową i południowo-zachodnią część Ciudad Real, wschodnią część Toledo i południowo-zachodnią część prowincji Cuenca.

7. Odmiany winorośli do produkcji wina

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Skład gleby na równinie La Manchy jest rezultatem sedymentacji wapieni, margli i piasków w epoce miocenu. To dzięki niej gleby zawdzięczają swoją rdzawą lub rdzawoczerwoną barwę. Bogactwo regionu La Manchy w gleby wapienne sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji czerwonych win o pełnym cieple, długo dojrzewających. Natomiast gleby piaszczyste i wapienne nadają winom odpowiednią zawartość alkoholu.

Suchy klimat (300–350 mm opadów rocznie) i wysoki stopień nasłonecznienia (3 000 godzin słonecznych) przyczyniają się do powstawania win o intensywnej barwie i wyraźnie zwiększonej intensywności aromatów.

Średnia wydajność winnic jest niska, co przyczynia się także do zapewnienia doskonałej równowagi w produkowanych winach.

8.2. Wino półmusujące

Ekstremalny klimat kontynentalny, skład rdzawobrzazowej gleby i wysokie temperatury sprawiają, że wina musujące zyskują owocowe aromaty i odcienie. Wina opisane w sekcji dotyczącej wina są wykorzystywane do produkcji opisanych win. W związku z tym treść tej sekcji ma również zastosowanie do tych musujących

8.3. Gatunkowe wino musujące

Środowisko geograficzne umożliwia uprawę odmian określonych w specyfikacji, co nadaje winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, ilość godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Jako wino bazowe do produkcji win musujących używa się win wymienionych w sekcji dotyczącej wina. W związku z tym treść tej sekcji ma zastosowanie również do opisu 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.

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP „La Mancha” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi określenia: „Premium” i „Reserva”.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji. 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. Butelkowanie na obszarze produkcji umożliwia bezpośrednią kontrolę procesu pakowania i pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem, takich jak utlenianie i stres termiczny, co pogorszyłoby właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne win oraz wpłynęłoby na ich stabilność.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

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