

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 428/11)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. (1).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Barbanza e Iria”

PGI-ES-A1255-AM02

Data przekazania informacji: 11.10.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nowe limity dotyczące analitycznych cech charakterystycznych*Opis i uzasadnienie*

Limity kwasowości lotnej i zawartości dwutlenku siarki określone obecnie w specyfikacji produktu są zbyt restrykcyjne, co sprawia, że wina, które wykazują typowe cechy win Barbanza e Iria i wymagane organoleptyczne cechy charakterystyczne, nie kwalifikują się do objęcia tym oznaczeniem.

W obowiązującej obecnie specyfikacji produktu limit kwasowości lotnej wynosi 0,80 grama na liter kwasu octowego w przypadku wszystkich rodzajów win. Ponieważ jednak próg, powyżej którego człowiek jest w stanie wyczuć tę kwasowość za pomocą zmysłu węchu, jest nieco wyższy, dotychczasowy limit nieznacznie podwyższa się do 0,9 grama na liter w przypadku win wprowadzanych do obrotu w tym samym roku, w którym zostały wyprodukowane, oraz do 1,0 grama kwasu octowego na liter w przypadku win wprowadzanych do obrotu po co najmniej rocznym okresie dojrzewania.

Limit zawartości dwutlenku siarki określony w specyfikacji produktu wynosi obecnie 125 miligramów na liter w przypadku win odmianowych i 150 miligramów na liter w przypadku pozostałych rodzajów win. W ostatnich latach do obrotu wprowadzane są coraz starsze wina objęte tym chronionym oznaczeniem geograficznym. Ponieważ wina dojrzewające przez dłuższy okres są również dłużej narażone na ryzyko utleniania, obowiązujący limit zostaje w nich niekiedy przekroczony, co sprawia, że wobec niektórych win o bardzo dobrych organoleptycznych cechach charakterystycznych i zawartości dwutlenku siarki w granicach dozwolonych prawem nie można stosować przedmiotowego oznaczenia geograficznego. W związku z tym proponuje się zwiększenie limitu zawartości dwutlenku siarki do 175 miligramów na liter w przypadku win białych i 150 miligramów na liter w przypadku win czerwonych.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.a specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2. Wyższe zbiory z hektara w odniesieniu do winogron białych*Opis i uzasadnienie*

Z doświadczeń ostatnich lat wynika, że duża liczba działek winorośli jest w stanie osiągnąć wydajność przekraczającą obecnie dozwolony poziom bez uszczerbku dla jakości wytwarzanego wina, w związku z czym dozwoloną wielkość zbiorów winogron białych zwiększa się z 10 000 do 12 000 kg z hektara.

(1) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wymienioną zmianę specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

3. Nowa odmiana

Opis i uzasadnienie

Do wykazu odmian winorośli dodaje się odmianę merenzao. Odmiana ta występuje już na przedmiotowym obszarze, choć w niewielkich ilościach, i mimo że nie jest zbyt powszechna ze względu na niskie plony i podatność na gnicie, jest to odmiana tradycyjnie uprawiana w Galicji. Jej krótki cykl wzrostu doskonale pasuje do środowiska naturalnego, którego dotyczy przedmiotowe oznaczenie geograficzne: lokalne warunki sprzyjają dojrzewaniu winogron, a otrzymany moszcz winogronowy jest wysokiej jakości.

Wymienioną zmianę specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Barbanza e Iria

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO – wina białe, czerwone i odmianowe

Wina te są lekkie, przejrzyste i jasne, a ich barwa charakteryzuje się odpowiednią głębią. Wina mają wyraźny i wolny od wad aromat charakterystyczny dla surowca stosowanego do ich produkcji, z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi i owocowymi oraz średnią zawartością alkoholu. Na podniebieniu są miękkie, świeże, bogate i wyważone, z lekko wyczuwalną kwasowością.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach odmianowych: 11 %

Maksymalna kwasowość lotna win wprowadzonych do obrotu po co najmniej rocznym okresie dojrzewania: 16,66 mEq/L

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach białych: 175 mg/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Po ekstrakcji z winogron i oddzieleniu od wytlóków ilość uzyskanego moszczu winogronowego nie powinna przekraczać 67 l na 100 kg winogron.

b) *Maksymalne zbiory*

Odmiany winogron białych

12 000 kg winogron z hektara

Odmiany winogron białych

80,4 hektolitra z hektara

Odmiany winogron czerwonych

8 000 kg winogron z hektara

Odmiany winogron czerwonych

53,6 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ten obejmuje: gminy Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira i Valga; parafie (*parroquias*) Camboño, Fruíme i Tállara w gminie Lousame; parafie Iria Flavia i Padrón w gminie Padrón; oraz parafie Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro i Xuño w gminie Porto do Son.

Przedmiotowy obszar geograficzny jest w większości położony w prowincji A Coruña, z wyjątkiem gmin Catoira, Valga i Pontecesures, które leżą w prowincji Pontevedra.

7. Główne odmiany winorośli

ALBARIÑO

8. Opis związku lub związków

Właściwości win wynikają z lokalnych temperatur, opadów i warunków uprawy, a także wpływa na nie czynnik ludzki, co przejawia się w doborze odmian (głównie odmiany rodzime), wyborze najlepszych gleb (gliniaste, głębokie, przepuszczalne gleby charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego) oraz wykorzystaniu dobrych praktyk uprawowych, w tym wprawno ręcznego cięcia i prowadzenia winorośli, które umożliwiają wykorzystanie potencjału winiarskiego istniejącego na tym obszarze. Wszystkie wymienione czynniki sprawiają, że otrzymywane wina są zrównoważone, harmonijne i trwałe oraz charakteryzują się doskonałym profilem aromatycznym.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Opis wymogu:

Wina muszą być butelkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym zostały wytworzone. Transport i butelkowanie wina poza obszarem produkcji może niekorzystnie wpływać na jego jakość, gdyż wino może zostać narażone na reakcję utleniania-redukcji, zmiany temperatury i działanie innych czynników. Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. W związku z tym – oraz mając na uwadze doświadczenie i dogłębną wiedzę w zakresie szczególnych właściwości tych win gromadzone od lat przez winiarnie produkujące wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym Barbanza e Iria – butelkowanie win musi odbywać się na obszarze pochodzenia, aby zachować wszystkie fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na każdej butelce musi znajdować się numerowana etykieta dodatkowa z logo ChOG.

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/tramitacion/IGP_BARBANZA_e_IRIA_-_Pliego_de_condiciones_final_julio_2019.pdf
