

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

(2021/C 65/13)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„FINCA ÉLEZ”**

**PDO-ES-A0053-AM03**

**Data przekazania informacji: 16.11.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

Tytuł

WŁĄCZENIE PARAMETRÓW ANALITYCZNYCH WINA RÓŻOWEGO DO SEKCJI DOTYCZĄCEJ OPISU WIN

Punkt specyfikacji produktu 2.1 „Parametry, które należy uwzględnić – ich limity i tolerancje analityczne” ma również wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącą opisu win.

Opis i uzasadnienie

Do opisu win włącza się wino różowe, w związku z czym określa się także jego parametry analityczne.

NOWY OPIS

2.1.9. Wino różowe

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 12 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12 % obj.
- Minimalna kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy: 4 g/l
- Maksymalna kwasowość lotna: 16,7 meq/l
- Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki: 150 mg/l
- Maksymalna całkowita zawartość cukrów redukujących wyrażona jako glukoza: 10 g/l

UZASADNIENIE

Klienci są zainteresowani naszymi winami różowymi. W związku z tym zwracamy się z wnioskiem o zmianę specyfikacji produktu w celu wprowadzenia na rynek wina różowego.

Tytuł

WŁĄCZENIE ORGANOLEPTYCZNYCH CECH CHARAKTERYSTYCZNYCH WINA RÓŻOWEGO DO SEKCJI DOTYCZĄCEJ OPISU WIN

Punkt specyfikacji produktu 2.2 „Cechy charakterystyczne, które należy ustalić poprzez badania organoleptyczne” ma również wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącą opisu win.

Opis i uzasadnienie

Do sekcji dotyczącej opisu win włącza się wino różowe, w związku z czym określa się także jego organoleptyczne cechy charakterystyczne.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## NOWY OPIS

## 2.2.9. Wino różowe

- Wygląd: Wino klarowne, lśniące, o żywych odcieniach różu.
- Aromat: Bardzo intensywny, przypominający zapach czerwonych truskawek i nawiązujący do aromatu prażenia.
- Smak: Bardzo intensywnie owocowy, o odpowiednio zrównoważonej kwasowości i zawartości alkoholu.

## UZASADNIENIE

Klienci są zainteresowani naszymi winami różowymi. W związku z tym zwracamy się z wnioskiem o zmianę specyfikacji produktu w celu wprowadzenia na rynek wina różowego.

## Tytuł

## WŁĄCZENIE SZCZEGÓLNYCH PRAKTYK ENOLOGICZNYCH DO SEKCJI DOTYCZĄCEJ OPISU WINA RÓŻOWEGO

Punkt 3 specyfikacji produktu: „Szczególne praktyki enologiczne” ma wpływ na akapit jednolitego dokumentu odnoszący się do szczególnych praktyk enologicznych.

## Opis i uzasadnienie

Do opisu win włącza się opis szczególnych praktyk enologicznych dotyczący produkcji wina różowego.

## NOWY OPIS

3.4.6. Wino różowe: Kupaż o różnych proporcjach następujących odmian: tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon i syrah lub produkcja na bazie jednej z odmian: tempranillo, cabernet-sauvignon lub syrah. Moszcz uzyskuje się w ciągu kolejnych dwóch godzin maceracji ze statycznego osadu zebranego na zimno w ciągu ostatnich 24 godzin. Po 24 godzinach czysty moszcz umieszcza się w zimnym fermentorze. Po osiągnięciu gęstości 1 015 umieszcza się go w beczce umożliwiając zakończenie fermentacji, a także dalsze dojrzewanie na drożdżach trwające co najmniej 2 miesiące.

## UZASADNIENIE

Biorąc pod uwagę powyższe wyjaśnienia zwraca się o włączenie tego nowego wina do specyfikacji produktu, ponieważ jest ono nowością rynkową. Niektórzy klienci zwrócili się do nas o objęcie go określeniem „vinos de pago” (wina produkowane przez konkretne winnice).

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Finca Élez

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

*Młode wino Chardonnay i młode wino czerwone*

Chardonnay o barwie od żółtej do złotej o średniej intensywności. Jego zapach jest bardzo intensywny, a aromaty podstawowe – owocowe i kwiatowe. Jest zrównoważone pod względem zawartości alkoholu i kwasowości.

Młode wina czerwone charakteryzują się bardzo intensywnymi tonami fioletu i czerwieni oraz intensywnymi aromatami podstawowymi, długim posmakiem i okrągłym finiszem.

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

\*\* Maksymalna zawartość ditlenku siarki: 150 Mg/l w przypadku młodych Chardonnay.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

*Wino Chardonnay częściowo fermentowane w beczce i wina czerwone „Barrica”, „Crianza” i „Reserva”*

Chardonnay o barwie od żółtej do złotej o średniej intensywności.

Jego zapach jest bardzo intensywny. Wyczuwalne są złożone aromaty owocowe, kwiatowe i przypominające dojrzewanie.

Charakteryzuje się długim posmakiem, a jego taniczna struktura zachowuje równowagę między zawartością alkoholu a gliceryną.

Dojrzałe wina czerwone charakteryzują się bardzo intensywnymi tonami fioletu i czerwieni. Im wina dojrzałe, tym bardziej widoczne są w nich barwy bordowe i ceglane. Smak jest złożony, bardzo intensywny, owocowy, wyraźnie przypominający dojrzewanie. Występują w nim garbniki pochodzące z drewna. Ma dobrą strukturę taniczną, długi posmak i okrągły finisz.

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

\*\* Maksymalna zawartość ditlenku siarki: 150 Mg/l w Chardonnay częściowo fermentowanego w beczkach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

*Wino Chardonnay*

Przejrzyste i lśniące; ma barwę od żółtej do złotej o średniej intensywności.

Jego aromat jest owocowy, słodki i przypominający dojrzewanie. Nie wykazuje jednak przewagi tego ostatniego. Jest średnio intensywny.

W smaku jest bardzo intensywny. Wykazuje równowagę między kwasowością a zawartością cukru.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

#### *Wino czerwone Gran Reserva*

Ma odcienie czerwone i ceglane. Jego zapach jest bardzo intensywny, wykazuje obecność aromatów typowych dla dojrzewania oraz dla dojrzałych owoców.

Zawiera garbniki winne i posiada dobrą i nieagresywną strukturę taniczną.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4 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):	130

#### *Wino różowe*

Wino klarowne, lśniące, o żywych odcieniach różu. Pod względem zapachu jest bardzo intensywne i przypomina aromat czerwonych truskawek. Natomiast w smaku jest intensywnie owocowe, a przy tym zachowuje odpowiednią równowagę między kwasowością a zawartością alkoholu.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4 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):	150

## 5. Praktyki winiarskie

### a. Szczególne praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

Ciśnienie podczas tłoczenia nie może pozwolić na uzyskanie więcej niż 70 litrów ze 100 kg zbiorów. Maksymalne ciśnienie w procesie tłoczenia: 2 kg/cm<sup>2</sup>.

W przypadku win Chardonnay maceracja w zbiorniku tłoka musi trwać co najmniej 2 godziny, a w przypadku Chardonnay z późnego zbioru co najmniej 4 godziny. Homogenizacja w zbiorniku musi trwać 24–72 godzin. Co najmniej 10 % należy poddać fermentacji w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności

500 l. Beczki muszą być nowe lub młodsze niż jeden rok. Wino pozostawia się w beczce na okres 2–12 miesięcy.

Dla czerwonych win beczkowych (*barrica*) i dojrzewających (*crianza*) przewiduje się min. 10 dni fermentacji i mace-racji w temperaturach 25–30 °C oraz co najmniej 15 dni w przypadku rodzaju riserva i gran riserva.

b. *Maksymalna wydajność*

Cabernet-sauvignon

9 000 kilogramów winogron z hektara

Cabernet-sauvignon

66 hektolitrów z hektara

Tempranillo

12 000 kilogramów winogron z hektara

Tempranillo

88,8 hektolitra z hektara

Merlot

8 500 kilogramów winogron z hektara

Merlot

62,9 hektolitra z hektara

Syrah

13 000 kilogramów winogron z hektara

Syrah

96,2 hektolitra z hektara

Chardonnay

9 000 kilogramów winogron z hektara

Chardonnay

66,6 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Działka znajduje się w gminie El Bonillo w prowincji Albacete.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

TEMPRANILLO – CENCIBEL

**8. Opis związku lub związków**

Działka znajduje się na wysokości 1 080 m. Na opisywanym obszarze panuje klimat kontynentalny z bardzo suchym powietrzem i dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą w czasie dojrzewania win. Gleby są glebami gliniasto-wapiennymi, ubogimi, kamienistymi i o dobrym odprowadzaniu wody. Ich podstawowe pH wynosi około 8.

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością a zawartością alkoholu, która jest często stosunkowo wysoka. Dzięki temu wina są bardziej świeże i lepiej przystosowane do procesu dojrzewania. Świeże owoce w tych winach są kwaśniejsze, a w ich smaku można wyczuć nuty kwiatowe i mineralne. Przypominają raczej wina pochodzenia kontynentalnego niż śródziemnomorskiego. Charakteryzują się średnim lub wysokim poziomem aromatów. Są winami eleganckimi, zrównoważonymi i świeżymi.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Brak

**Link do specyfikacji produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/MOD-PLIEGO\\_FINCA\\_ELEZ\\_20200612-III.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD-PLIEGO_FINCA_ELEZ_20200612-III.pdf)

---