

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

(2022/C 88/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Islas Canarias”

PDO-ES-A1511-AM02

Data przekazania informacji: 25 listopada 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nieznaczną zmianą nazwy produktu objętego chnp

Opis:

Hiszpański rodzajnik określony „las”, który poprzedzał chronioną nazwę, został usunięty.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 obecnie obowiązującej specyfikacji. Ma ona również bezpośredni wpływ na wszystkie przypadki, w których w specyfikacji stosuje się nazwę produktu objętego ChNP. Nie ma ona wpływu na pkt 1 jednolitego dokumentu, ponieważ chronioną nazwę podano jako „Islas Canarias”. Ma jednak wpływ na pkt 8 jednolitego dokumentu, dotyczący pakowania na wyznaczonym obszarze, w którym nazwę produktu objętego ChNP poprzedzono rodzajnikiem określonym.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33. Nie można jej uznać za zmianę chronionej nazwy, ponieważ w rejestrze UE występuje ona jako „Islas [sic] Canarias”, a nie „Las Islas Canarias”. W związku z tym specyfikację poprawiono w taki sposób, że w całym tekście stosuje się prawidłową, zarejestrowaną nazwę produktu objętego ChNP, tj. bez rodzajnika „las”.

Uzasadnienie:

Ten krok nie stanowi zmiany chronionej nazwy, ponieważ w rejestrze UE chroniona nazwa figuruje bez rodzajnika „las”, który omyłkowo umieszczono w specyfikacji.

2. Wyszczególnienie typu produktu według kategorii

Opis:

Jedna kategoria, „Wino”, obejmuje obecnie poszczególne typy: białe, różowe, czerwone oraz czerwone poddane maceracji węglowej. Kolejność w wykazie produktów zmieniono tak, aby była zgodna z kolejnością kategorii w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013: (1) wino, (3) wino likierowe, (5) gatunkowe wino musujące, (9) gazowane wino półmusujące i (16) wino z przejrzałych winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 obecnie obowiązującej specyfikacji. Ma ona również pośredni wpływ na pkt 2 lit. a) „Analityczne cechy charakterystyczne” i lit. b) „Właściwości organoleptyczne”, a także na pkt 3 lit. a) „Praktyki enologiczne”, akapit 2, w odniesieniu do kolejności wymieniania produktów, która jest obecnie zgodna z kolejnością powyższych kategorii.

Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Barwa (biała, różowe, czerwone) i metoda produkcji (maceracja węglowa) nie zmieniają produktu, który pozostaje w kategorii (1) „Wino”, wymienionej w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Kolejność zmieniono w celu zachowania kolejności określonej we wspomnianej części II załącznika VII oraz w pkt 2, „Kategorie produktów sektora wina”, jednolitego dokumentu.

3. Zmiany w limitach kwasowości lotnej i kwasowości ogólnej

Opis:

Maksymalną kwasowość lotną wina z przejrziałych winogron, wyrażoną jako kwas octowy, zwiększono z 1,08 gramów na litr do 1,60 gramów na litr. W przypadku gatunkowych win musujących limit ustalono na poziomie 1,08 grama na litr.

Przedmiotowa zmiana dotyczy: pkt 2.2 [sic] specyfikacji, „Opis wina”; pierwszego podpunktu pkt [2].3, który dotyczy maksymalnej kwasowości lotnej wyrażonej jako kwas octowy; a także pkt 4 jednolitego dokumentu, „Opis wina lub win”, w sekcji dotyczącej wina z przejrziałych winogron i gatunkowego wina musującego.

W specyfikacji minimalną kwasowość ogólną, wyrażoną w gramach kwasu winowego na litr, ustalono ogólnie na 4 gramy na litr, z wyjątkiem wina likierowego i wina z przejrziałych winogron, w przypadku których wynosi ona 3,5 grama na litr. Wyjątek ten dotyczy także win o naturalnej zawartości alkoholu powyżej 15 % obj. i rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 13 % obj., wyprodukowanych bez wzbogacania, z alkoholem powstałym w całości w wyniku fermentacji, w przypadku których można nadać nieobowiązkowe oznaczenie „naturalnie słodkie” na podstawie art. 17 i załącznika III do dekretu królewskiego 1363/2011 z dnia 7 października 2011 r. wdrażającego przepisy UE dotyczące etykietowania, prezentacji i identyfikacji niektórych produktów sektora wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 [sic] specyfikacji, „Opis wina”, sekcja 4, dotyczącego minimalnej kwasowości ogólnej wyrażonej jako kwas winowy. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Zmiany te wynikają ze skutków zmiany klimatu na danym obszarze geograficznym. Odzwierciedlają one czynniki naturalne opisane w punkcie dotyczącym związku: pkt 7 specyfikacji i sekcja 8 jednolitego dokumentu.

Jak wynika z opisu czynników naturalnych, mimo że archipelag Wysp Kanaryjskich znajduje się w środku pustynnego obszaru u północno-zachodnich wybrzeży Afryki, występuje tam duża różnorodność klimatów, co stanowi skutek działania wielu czynników. Przede wszystkim prawie przez cały rok wieją tu pasaty, które niosą ze sobą dużą ilość wilgoci i łagodnie obniżają temperatury. Innym czynnikiem jest niska średnia roczna suma opadów „wynosząca około 350 litrów na metr kwadratowy, choć ze znacznymi różnicami, na [niektórych] obszarach wynosi mniej niż 100 litrów na metr kwadratowy, podczas gdy na innych prawie 1 000 litrów na metr kwadratowy”. [sic]

Ten naturalny czynnik niskich opadów i znacznych różnic między poszczególnymi obszarami można zaobserwować co najmniej od lat 80-tych. Towarzyszą mu: wydłużenie czasu trwania i intensywności okresów suszy, ekstremalne temperatury i niedobór wody do nawadniania.

Określono to w sekcji „Uzasadnienie” w projekcie kanaryjskiej ustawy o zmianie klimatu i transformacji energetycznej, dla którego niedawno zakończył się okres kontroli publicznej (15 stycznia 2021 r.). Centrum Badań Atmosferycznych w Izaña na Teneryfie bierze udział w Globalnym programie obserwacji atmosfery. Od lat 80-tych obserwuje się tam wzrost średniej temperatury odnotowywanej na Wyspach Kanaryjskich w poszczególnych stacjach monitorowania. Wzrost ten jest największy w Izaña, w Parku Narodowym Teide na Teneryfie, jako że znajduje się on w głębi łądu, a ocean wywiera na niego mniejszy wpływ. Zaobserwowano również wzrost poziomu cząstek pyłu pochodzących z kontynentu afrykańskiego. Podobnie następujące publikacje dotyczą skutków zmiany klimatu na Wyspach Kanaryjskich: „Strategia Wysp Kanaryjskich w zakresie przeciwdziałania zmianie klimatu, lata 2008–2015” Agencji Wysp Kanaryjskich ds. zrównoważonego rozwoju i zmiany klimatu; oraz opracowanie „Kluczowe aspekty planu przystosowania łądowej różnorodności biologicznej Wysp Kanaryjskich do zmiany klimatu” autorstwa J. L. Martin i M. V. Marrero z Parku Narodowego Teide oraz M. del Arco i V. Garzón z Katedry Biologii Roślin (Botaniki), Wydział Farmacji, Uniwersytet La Laguna, opublikowane przez Ministerstwo Przemian Ekologicznych i Wyzwań Demograficznych.

Wpływ zmiany klimatu na czas trwania i intensywność susz powoduje naturalny wzrost kwasowości winogron o wysokiej zawartości cukru, z których powstają wina o naturalnie wysokim poziomie alkoholu. Innym skutkiem suszy są przejrzałe winogrona na winorośli.

W przypadku win z przejrzałych winogron zaleca się zatem podniesienie maksymalnego limitu kwasowości, wyrażonej jako kwas octowy, zgodnie z częścią C ust. 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934. Pozwala to państwom członkowskim na przyznawanie odstępstw od limitów dla win o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 13 % obj. Podobnie w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 15 % obj. i rzeczywistej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 13 % obj., produkowanych wyłącznie w drodze fermentacji winogron, zaleca się zastosowanie tego samego odstępstwa w odniesieniu do minimalnej zawartości wyrażonej jako kwas winowy, co w przypadku win likierowych i win z przejrzałych winogron, i ustalenie jej na poziomie 3,5 grama na litr.

4. Zmiany w ograniczeniach dotyczących produkcji wina

Opis:

Limit wydajności produkcji wina wynoszący 74 litry na 100 kilogramów winogron przeniesiono z sekcji „Praktyki enologiczne” do sekcji „Ograniczenia”.

Przy produkcji win czerwonych w poszczególnych kategoriach w ramach ChNP „Islas Canarias” minimum 85 % winogron musi pochodzić z co najmniej jednej z następujących odmian: Bastardo Negro-Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro-Almuñeco, Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla, Vijariego Negro.

Zmiany te dotyczą pkt 3 specyfikacji oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Limit wydajność ekstrakcji przeniesiono, ponieważ jest ograniczeniem, a zatem powinien znajdować się w tej sekcji.

Ograniczenie dotyczące minimalnej zawartości czerwonych odmian winorośli w czerwonym winie służy zachowaniu intensywności barwy jako właściwości organoleptycznej odnoszącej się do wyglądu. Zmiana ta nie ma wpływu na opis produktu.

5. Określenie systemów prowadzenia i wprowadzenie nowego systemu

Opis:

Określono każdy z tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli wymienionych w specyfikacji – kielichowy, kordonowy, tradycyjny *parral* [pergola] i niski *parral*. Wprowadzono nową definicję dla tradycyjnego systemu prowadzenia „en rastras”, czyli rodzaju palikowania na linach z podporami.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 „Szczególne praktyki enologiczne” w sekcji 3 „Praktyki uprawy” oraz pkt 2 „Formowanie winorośli i system prowadzenia winorośli” specyfikacji, a także pkt 5.1 jednolitego dokumentu, „Podstawowe praktyki enologiczne”, w sekcji dotyczącej praktyk uprawy.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Każdy z tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli wymienionych w specyfikacji opisano w celu uniknięcia pomyłek, w przypadku gdy tę samą nazwę użyto w innym miejscu. Tak jest w przypadku „cordón” [system prowadzenia w formie kordonu], który na innych obszarach uprawy winorośli odnosi się do rodzaju systemu prowadzenia na drutach, odmiennego od tradycyjnej praktyki stosowanej na Wyspach Kanaryjskich. Podobnie formę prowadzenia znaną jako „en vaso” [kielichowa] tradycyjnie realizuje się na Wyspach Kanaryjskich za pomocą łóz, w przeciwieństwie do innych obszarów uprawy winorośli. Ponieważ te dwa tradycyjne systemy prowadzenia zostały określone, w celu zachowania spójności określono także pozostałe. Dodano i określono tradycyjny system prowadzenia „en rastras”. Wymieniono go jako godny uwagi w punkcie dotyczącym związku (pkt 7 lit. a) specyfikacji, w części „Czynniki ludzkie”); jednak nie wymieniono go następnie w części „Praktyki uprawy”, co jest pominięciem, które należy naprawić.

6. Zwiększenie limitu wydajności produkcji

Opis:

Nastąpiło zwiększenie maksymalnej wydajności kilogramów winogron z hektara, a co za tym idzie hektolitrow produkt końcowego z hektara. Limit wzrósł z 10 000 do 15 000 kilogramów z hektara i z 74 do 111 hektolitrow z hektara.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji, „Maksymalna wydajność”, oraz sekcji 5 jednolitego dokumentu, „Praktyki winiarskie”, w podsekcji 2 dotyczącej maksymalnej wydajności.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Istnieją pewne odmiany winorośli, które gdy rosną w sprzyjających warunkach klimatycznych, w niektórych latach są bardziej produktywnie niż w innych. Powoduje to problemy związane z plonami, które są zbyt duże, by można je było zebrać w celu wyprodukowania wina objętego ChNP „Islas Canarias”.

Eksperti ze zrzeszonych winiarni wielokrotnie zwracali się o zmianę specyfikacji w zakresie zwiększenia maksymalnej wydajności. Twierdzą oni, że w przypadku tak dużych plonów jakość winogron nie ulega obniżeniu, a nawet nie ulega pogorszeniu.

Ponadto w przypadku winnic, w których stosuje się systemy prowadzenia inne niż palikowanie, w SIGPAC (hiszpański system identyfikacji działek rolnych) nie przewidziano limitów, co skutkuje [koniecznością] zmniejszenia powierzchni upraw. Jednak nawet w przypadku przyjęcia porozumienia przed zbiorem, które dopuszcza przekroczenie do 25 % limitu określonego w specyfikacji, nie jest ono wystarczającym rozwiązaniem.

7. Przy wytyczaniu granic obszaru dodano kod nuts

Opis:

Do opisu wyznaczonego obszaru dodano kod NUTS dla Wysp Kanaryjskich.

Pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu zostały zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Dalsze wyjaśnienie dotyczące wyznaczonego obszaru.

8. Zmiany w odmianach winorośli

Opis:

Usunięto rozróżnienie między zalecanymi i dozwolonymi odmianami. Wszystkie odmiany są obecnie dozwolone i wymienione w porządku alfabetycznym, oddzielnie dla winogron białych i czerwonych. Również z tego powodu wszystkie odmiany w jednolitym dokumencie wymieniono jako odmiany główne.

Dodaje się białą odmianę Albillo Criollo.

Zmiany te dotyczą pkt 6 specyfikacji, „Odmiany winorośli”, oraz sekcji 7 jednolitego dokumentu, „Główne odmiany winorośli do produkcji wina”.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Spójność z klasyfikacją ustanowioną w dekrete królewskim 1338/2018 z dnia 29 października 2018 r. w sprawie potencjału produkcji wina, zmienionym dekretem królewskim 558/2020, załącznik XXI sekcja 5, w którym usunięto rozróżnienie na zalecane i dozwolone [odmiany], czyniąc wszystkie odmiany dozwolonymi. Rozróżnienie między odmianami białymi i czerwonymi w wykazie ma na celu ułatwienie konsultacji.

Odmiana Albilllo Criollo jest tradycyjną odmianą stosowaną w produkcji wina objętego ChNP „Islas Canarias”. Odmiana ta pojawiła się w zarządzeniu z dnia 2 maja 2011 r. w sprawie uznania wina gatunkowego Wysp Kanaryjskich i została zatwierdzona w powiązanych przepisach w art. 6 „Odmiany winorośli”, gdzie określono ją nazwą „Albillo”. Ten ostatni punkt zmieniono jednak zarządzeniem z dnia 21 października 2011 r. w celu dostosowania go do dekretu królewskiego 461/2011 z dnia 1 kwietnia 2011 r. zmieniającego m.in. dekret królewski 1244/2008 z dnia 18 lipca 2008 r. w sprawie potencjału produkcji wina, w którym usunięto odmianę „Albillo” z listy odmian dopuszczonych na Wyspach Kanaryjskich. Zarządzeniem AAA/580/2014 z dnia 7 kwietnia 2014 r. zmieniono załącznik XXI do wspomnianego dekretu królewskiego 1244/2008. Ponownie wprowadzono w nim tę odmianę w odniesieniu do Wysp Kanaryjskich, tym razem pod nazwą „Albillo Criollo”. Z tego powodu, wracając do początków przedmiotowej ChNP, odmianę tę należy włączyć do specyfikacji. Zmiana ta nie ma wpływu na opis produktu.

9. Poprawione brzmienie punktu dotyczącego związku

Opis:

Poprawiono brzmienie punktu dotyczącego związku. W szczególności rozszerzono związek przyczynowy między czynnikami naturalnymi i ludzkimi oraz charakterystykę win dla każdej z kategorii.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33. Zmiana nie unieważnia punktu dotyczącego związku, a jedynie poprawia jego brzmienie.

Uzasadnienie:

W przepisach UE wymaga się opisu związku dla każdej z kategorii produktów objętych ChNP. Nie zostało to jednak uwzględnione w wersji z 2011 r., czyli w pierwszej specyfikacji przedmiotowej ChNP. Wspomniana zmiana specyfikacji pozwala to skorygować.

10. Zmiany w zasadach dotyczących etykietowania

Opis:

Zniesiono ograniczenie dotyczące wielkości liter (od 4 do 10 milimetrów), którymi należało zapisać nazwę produktu objętego ChNP umieszczoną na etykiecie.

Usunięto fragmenty dotyczące podawania roku zbiorów i odmian winorośli. Są to fakultatywne dane szczegółowe przewidziane w prawodawstwie europejskim, bez specyfikacji ustanawiającej bardziej rygorystyczne zasady.

Usunięto fragmenty dotyczące fakultatywnych danych szczegółowych „fermentado en barrica” [poddane fermentacji w beczce], „barrica” [beczka] i „roble” [dąb]. Oznacza to również usunięcie ze specyfikacji warunków, które wykrczały poza przepisy krajowe dotyczące powyższych odniesień, a mianowicie: minimalnej pojemności beczek (330 litrów) oraz wymogu, aby wino znajdowało się w nich co najmniej trzy miesiące.

Zmiany te dotyczą pkt 8.2.8 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

W odniesieniu do wielkości liter nie uważa się za konieczne ustanawianie ograniczeń poza tymi, które określono w zasadach ogólnych.

Fakultatywne dane szczegółowe, takie jak rocznik i odmiana, ustanowione w prawodawstwie europejskim i mające ogólne zastosowanie do wszystkich podmiotów, niezależnie od statusu ChNP/ChOG, nie muszą być umieszczane w specyfikacji, jeżeli nie określono bardziej rygorystycznych warunków stosowania.

Fakultatywne dane szczegółowe „fermentado en barrica”, „barrica” i „roble” podlegają przepisom na poziomie krajowym. Warunki ich stosowania uznaje się zatem za ogólnie obowiązujące w całej Hiszpanii. Aby móc używać określeń tradycyjnych „noble” i „añejo” [dojrzewające], które można stosować w przypadku win objętych ChNP lub ChOG, maksymalną pojemność pojemników dębowych ustalono w prawie na 600 litrów. Nie ma zatem sensu, aby w celu podania fakultatywnych danych szczegółowych „fermentado en barrica”, „barrica” i „roble” (co można także zrobić w przypadku win objętych ChNP lub ChOG) pojemność pojemników była ograniczona do 330 litrów, biorąc pod

uwagę, że w dekreście królewskim 1363/2011 z dnia 7 października 2011 r. wdrażającym przepisy UE dotyczące etykietowania, prezentacji i identyfikacji niektórych produktów sektora wina ustalono ten limit na 600 litrów. Wraz ze zniesieniem bardziej rygorystycznych warunków dotyczących pojemności beczek i minimalnego czasu leżakowania (we wspomnianym dekreście królewskim nie określono minimalnego czasu), warunki te są obecnie takie same jak warunki ogólne określone w dekreście królewskim 1363/2011. W związku z tym nie ma potrzeby uwzględniania ich w specyfikacji.

11. Podawanie mniejszych jednostek geograficznych

Opis:

Dodano następujące mniejsze jednostki geograficzne:

a. Wyspy Teneryfa (kod NUTS ES709) i Fuerteventura (kod NUTS ES704).

b. Gminy:

na wyspie El Hierro: El Pinar, La Frontera oraz Valverde;

na wyspie Fuerteventura: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario oraz Tuineje;

na wyspie Gran Canaria: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror oraz Vega de San Mateo;

na wyspie La Gomera: Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso oraz Valle Gran Rey;

na wyspie Lanzarote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguiše, Tías, Tinajo oraz Yaiza;

na wyspie La Palma: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Punta-gorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tazacorte, Tijarafe oraz Villa del Mazo;

na wyspie Teneryfa: Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnia, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste oraz Vilaflor.

Aby móc umieścić na etykietce nazwę mniejszej jednostki geograficznej (wyspy lub gminy), wino musi być pochodzić wyłącznie z winogron wyprodukowanych w tej mniejszej jednostce geograficznej. Produkcja, dojrzewanie, w stosownych przypadkach, i butelkowanie muszą również odbywać się w obrębie tej jednostki geograficznej.

Na etykietce nazwa mniejszej jednostki geograficznej nie może być zapisana większą czcionką niż chroniona nazwa pochodzenia „Islas Canarias”.

Zmiana ta dotyczy sekcji (ii) „Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania” pkt 8 lit. c) „Wymogi dodatkowe” specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych dodano zgodnie z art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz z art. 55 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE). Oznaczenie „Tenerife” [Teneryfa], które należy stosować na etykietach, oraz jego formę dodano zgodnie z zarządzeniem regionalnego ministra ds. rolnictwa, rybołówstwa i żywności z dnia 7 czerwca 1999 r.

Ma to na celu zaspokojenie zapotrzebowania konsumentów na informacje o określonym miejscu pochodzenia win. Jest to także odpowiedź na chęć i zapotrzebowanie producentów, plantatorów winorośli i winiarni, aby jak najlepiej zaprezentować swoje specyficzne produkty.

Wykluczono nazwy wysp lub gmin, jeżeli stanowią one lub zawierają nazwy geograficzne chronione w ramach innych ChNP związanych z winem na Wyspach Kanaryjskich. Jest to zgodne z art. 103 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz art. 28 i 29 ustawy 6/2019 o jakości rolno-spożywczej.

Uwzględniono warunki, które są bardziej rygorystyczne niż te określone w art. 55 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. W [przepisach dotyczących] etykietowania i prezentacji produktów uwzględniono wystarczające szczegółowe informacje dotyczące wyglądu etykiet, w szczególności w odniesieniu do wielkości liter i ich położenia. Ma to na celu jasne i proste określenie kategorii i pochodzenia produktów oraz uniknięcie jakiegokolwiek dezorientacji ze strony konsumentów.

12. **Zamieszczanie szczegółowych informacji na temat jednostek certyfikujących**

Opis:

Dodano punkt dotyczący związku w stosunku do jednostek certyfikujących, którym właściwy organ przekazał zadania w zakresie kontroli i certyfikacji produktów, zgodnie z dekretem 39/2016 z dnia 25 kwietnia 2016 r.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. a) specyfikacji, „Właściwe organy kontrolne i jednostki certyfikujące”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

W specyfikacji należy wymienić jednostki certyfikujące, które przeprowadzają certyfikację produktu i którym przekazano kontrolę nad niniejszą specyfikacją ChNP.

13. **Poprawa opisu kontroli**

Opis:

Dodano następujące metody, które jednostka certyfikująca jest zobowiązana stosować.

Jednostka certyfikująca ocenia zgodność z niniejszą specyfikacją na podstawie wstępnych oraz następczych kontroli w zakładach winiarskich, przeprowadzanych co najmniej raz w roku na podstawie wykazu opisanych zadań.

Kontrole warunków uprawy winorośli polegają na połączeniu wyrywkowych kontroli opartych na analizie ryzyka i pobieraniu próbek.

Próbki do tych kontroli pobierane są systematycznie w każdym zakładzie, a z zapasów produktów gotowych do spożycia pobiera się próbki losowe.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. b) „Zadania” w ppkt (ii), „Metodyka kontroli”, specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

W celu zapewnienia zgodności z art. 25 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 [sic], który stanowi, że należy przeprowadzać coroczne kontrole w odniesieniu do zgodności ze specyfikacją oraz że takie kontrole należy przeprowadzać za pomocą wyrywkowych kontroli opartych na analizie ryzyka, poprzez pobieranie próbek lub systematycznie. Wyrywkowe kontrole można łączyć z kontrolami poprzez pobieranie próbek.

14. **Zmiany brzmienia specyfikacji, które nie mają wpływu na jej treść**

Opis:

1. Zmiany w układzie/prezentacji

— W ramach sekcji specyfikacji (1, 2, 3 itd.) odpowiednio ponumerowano podsekcje (2.2, 2.2.1, 2.2.2 itp.). Poprawia to porządek i przejrzystość prezentacji. W miarę możliwości w każdej sekcji i podsekcji listy alfabetyczne zastąpiono listami numerycznymi lub myślnikami, przy czym listy alfabetyczne zastępują podsekcje wprowadzone myślnikami, aby poprawić spójność prezentacji.

— W opisie wina, przed wykazem produktów sektora wina, dodano nagłówek „Kategorie”. Kolejność w wykazie produktów zmieniono tak, aby była zgodna z kolejnością kategorii zastosowaną w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

- Nagłówek „Analityczne cechy charakterystyczne” zmieniono na „Właściwości fizyczne i chemiczne”.
 - W podsekcjach dotyczących właściwości fizycznych i chemicznych produkty, które wcześniej były pogrupowane razem, teraz są przedstawione oddzielnie, aby zachować kolejność stosowaną w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
2. Przekształcono następujące sekcje:
- Limit wydajności produkcji, który w poprzedniej specyfikacji znajdował się w sekcji dotyczącej praktyk enologicznych. Obecnie znajduje się on w sekcji dotyczącej ograniczeń, co jest bardziej odpowiednie.
 - Odmiany winorośli wymieniono w porządku alfabetycznym, natomiast winogrona czerwone i białe w oddzielnych wykazach.
 - Numery od 4 do 10 w podtytule b) „Wymogi obiektywne” w punkcie 8 „Obowiązujące przepisy” poprzedniej specyfikacji znajdują się teraz w podtytule „Wymogi dodatkowe”, co jest bardziej odpowiednie. W nowym miejscu pogrupowano je według treści, ponumerowano i opatrzone nagłówkami. Przekształcenie to nie powoduje zmiany treści.
3. Wyjaśnienie terminologii, korekta błędów gramatycznych i uzgodnienia:
- Sformułowanie „wina musujące” zastąpiono sformułowaniem „gatunkowe wino musujące”, zgodnie z nazwą kategorii dla tego produktu.
 - Wyrażenie „ta nazwa” zastąpiono wyrażeniem „ta chroniona nazwa pochodzenia”.
 - Wyrażenie „ta Wspólnota Autonomiczna” zastąpiono wyrażeniem „Wspólnota Autonomiczna Wysp Kanaryjskich”.
 - Wyrażenie „wino gatunkowe z Wysp Kanaryjskich” zastąpiono wyrażeniem „chroniona nazwa pochodzenia Islas Canarias” lub „Islas Canarias”, w stosownych przypadkach, ponieważ jest to chroniona nazwa.
 - Wyrażenie „te specyfikacje” zastąpiono wyrażeniem „ta specyfikacja” (np. w pkt 3 lit. a) ppkt 2 i pkt 8 lit. b) ppkt 3 lit. a) poprzedniej specyfikacji).
 - Wyrażenie „będzie z” (sekcja 3 lit. a) ppkt 2 poprzedniej specyfikacji) zastąpiono wyrażeniem „będzie do”, ponieważ odnosi się ono do naturalnej zawartości alkoholu produkowanych partii lub serii, w odniesieniu do [kategorii] win wymienionych poniżej.

Zmiany te dotyczą różnych punktów specyfikacji i jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

Poprawa i doprecyzowanie brzmienia.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Islas Canarias

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
9. Gazowane wino półmusujące
16. Wino z przejrzałych winogron

4. Opis wina lub win

1. Wina białe i różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina białe: żółte z zielonkawymi lub bursztynowymi odcieniami. Intensywność aromatu od średniej do wysokiej i owocowy aromat. Świeże i wyważone. Owocowy posmak.

Wina różowe: pełna gama kolorystyczna różu. Intensywność aromatu od średniej do wysokiej. Owocowy charakter i owocowy aromat. Średnia cielistość. Świeże i wyważone. Owocowy posmak.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
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)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. Wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone: wiśniowoczerwone z filetowymi odcieniami, intensywność barwy od średniej do dużej. Intensywność aromatu od średniej do wysokiej. Czyste czerwone owoce. Aromatyczne, średnie nuty tanin, długie. Przedłużony okres leżakowania powoduje, że wino staje się dłuższe, nuty balsamiczne i korzenne stają się bardziej intensywne, a kolor przechodzi w terakotę.

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)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. Wina likierowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina likierowe: klarowne i jasne, kolor żółty, wygląd oleisty. W nosie prezentują intensywny aromat przypominający rodzyńki, przyprawy, suszone brzoskwinie i poszczególne odmiany. Tekstura aksamitna, zrównoważona i intensywna, z owocowym i mocnym posmakiem.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. Wino z przejrziałych winogron

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Klarowne i jasne, kolor żółty, wygląd oleisty. W nosie prezentują intensywny aromat przypominający rodzyнки, przyprawy, suszone brzoskwinie i poszczególne odmiany. Tekstura aksamitna, zrównoważona i intensywna, z owocowym i mocnym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	26,6
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa od białozółtej po złotożółtą, jasna, z małymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza. W nosie aromat czysty i owocowy. W ustach jest zrównoważone, świeże, z owocowym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
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)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

6. *Gazowane wino półmusujące*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina z widocznymi pęcherzykami powietrza. Wina białe mają kolor żółty, różowe z gamy kolorystycznej różu, a wina czerwone są czerwono-fioletowe. W nosie aromaty są czyste. Wina białe mają aromaty białych owoców. Wina różowe i czerwone mają aromaty czerwonych owoców. Na podniebieniu charakteryzują się pełnym, zrównoważonym i świeżym smakiem, z posmakiem owocowym i wyczuwalnym szczypaniem dwutlenku węgla na języku.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

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

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Stosunek litrów wina na 100 kilogramów winogron nie może przekraczać 74 litrów.

Wina czerwone produkuje się w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji z maceracją ze skórkami. Odmiany czerwone muszą stanowić co najmniej 85 % użytych winogron, ze wcześniejszym usunięciem szypulek lub bez niego.

Praktyka upraw

Minimalna gęstość nasadzeń musi wynosić 800 roślin na hektar. Wyjątek stanowią tradycyjne gospodarstwa na Lanzarote, w których dopuszcza się mniejszą gęstość wynoszącą 400 roślin na hektar. Stosowane systemy prowadzenia są dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych i służą uzyskaniu jak najlepszej jakości. Stosuje się tradycyjne systemy Wysp Kanaryjskich: kielichowy, *rastras*, kordonowy, tradycyjny *parral*, niski *parral* oraz powiązane wariacje. Ponadto stosuje się palikowanie. Stosowanie nawadniania jest regulowane rozporządzeniem z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie nawadniania winnic produkujących winogrona przeznaczone do produkcji win gatunkowych w określonych regionach na terytorium Wspólnoty Autonomicznej Wysp Kanaryjskich.

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna naturalna zawartość alkoholu w każdej partii wina musi wynosić 10 % obj. w przypadku win białych i różowych; 11,5 % obj. w przypadku win czerwonych; 15 % obj. w przypadku win likierowych; 17 % obj. w przypadku wina z przejrzałych winogron; oraz 10 % w przypadku gazowanych gatunkowych win musujących i gazowanego wina półmusującego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

15 000 kg winogron z hektara

111 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win o tej nazwie obejmuje całe terytorium Wysp Kanaryjskich (kod NUTS ES70).

7. Główne odmiany winorośli

ALBILLO CRIOLLO
BASTARDO BLANCO – BABOSO BLANCO
BASTARDO NEGRO – BABOSO NEGRO
BERMEJUELA – MARMAJUELO
BREVAL
BURRABLANCA
CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA
DORADILLA
FORASTERA BLANCA
GUAL
LISTAN BLANCO DE CANARIAS
LISTAN NEGRO – ALMUÑECO
LISTÁN PRIETO
MALVASIA AROMÁTICA
MALVASÍA ROSADA
MALVASÍA VOLCÁNICA
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL
PEDRO XIMÉNEZ
PINOT NOIR
RUBY CARBERNET
SABRO
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA
TORRONTÉS
VERDELLO
VIJARIEGO BLANCO – DIEGO
VIJARIEGO NEGRO

8. Opis związku lub związków

Wulkaniczna gleba na wyspach dostarcza minerałów poszczególnym odmianom winorośli nadającym się do produkcji wina. Z tego powodu wina mają charakterystyczny smak minerałów wulkanicznych.

Wymienione praktyki upraw wraz z opisanymi powyżej czynnikami ograniczającymi produkcję wpływają na poprawę jakości zbiorów. Do tych praktyk i czynników należą: brak nawadniania; bardzo rozległe winnice na wielu obszarach; winorośle liczące ponad 80 lat; obfitość winorośli rosnących na dużych wysokościach na stromych zboczach.

Uprawa winorośli wymaga długiego sezonu wegetacyjnego i powolnego dojrzewania. Wynika to z bardzo stabilnych temperatur panujących na przedmiotowym obszarze geograficznym. Nie ma ryzyka wystąpienia przymrozków, a wahania temperatur między zimą a latem są niewielkie. Wiatry północne, czyli pasaty, przyczyniają się do ogromnej różnorodności mikroklimatów, tworząc duże zróżnicowanie, które można zaobserwować [z odległości] zaledwie 100 metrów. Długi sezon wegetacyjny i powolne dojrzewanie winogron mają znaczący wpływ na cechy charakterystyczne win, jak pokazują poniższe przykłady.

- Wina białe osiągają dobrą intensywność aromatu z nutami białych i tropikalnych owoców, nutami kwiatowymi i balsamicznymi. Są one zrównoważone, świeże i długie.
- Wina czerwone charakteryzują się dobrą intensywnością aromatu z nutami czarnych owoców, takich jak jeżyny, oraz nutami warzywnymi i mineralnymi, przypominającymi czarny pieprz. Mają wyraźną strukturę, niuansy i są odpowiednio zrównoważone. Wina różowe charakteryzują się czystymi aromatami czerwonych owoców, takich jak truskawki i maliny, z elementami kwiatowymi i nutami warzywnymi o różnej intensywności, a także właściwą równowagą między kwasowością a świeżością.
- W przypadku win likierowych duża różnorodność mikroklimatów powstałych w wyniku ukształtowania terenu, gleb i wpływu pasatów powoduje, że niektóre odmiany nie osiągają optymalnego stopnia dojrzałości do produkcji naturalnie słodkich win. Alkohol pochodzenia winnego używano zatem tradycyjnie do produkowania tych rodzajów wina. Ich świeże aromaty kojarzą się z odpowiednimi odmianami winorośli. Wina te zyskują na złożoności kiedy podda się je starzeniu.
- Wpływ na gatunkowe wino musujące wywiera długi sezon wegetacyjny i powolne dojrzewanie winogron, co nadaje mu dobrą intensywność aromatu, wyrazistość w ustach i utrzymujący się owocowy smak.
- Cechy charakterystyczne gazowanego wina półmusującego wynikają z sezonu wegetacyjnego winorośli na obszarze produkcji, co umożliwia produkcję win o cechach półmusujących. Jednorodność temperatur i duże nasłonecznienie obszaru powodują, że sezon wegetacyjny trwa długo i grona dojrzewają powoli. Pozwala to uzyskiwać łagodne, rześkie wina o intensywnie owocowym smaku.
- W przypadku wina z przejrzałych winogron ważne jest, aby zrozumieć, że prowadzenie winorośli umożliwia ekspozycję na promienie słoneczne i zapewnia jednolitą temperaturę w obrębie całej rośliny, co skutkuje doskonałą równowagą. W ustach wina te charakteryzują się wyjątkową równowagą między słodyczą a kwasowością.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Szczególne cechy charakterystyczne produktu oraz konieczność ochrony renomy chronionej nazwy pochodzenia powodują, że wina objęte ChNP „Islas Canarias” muszą być butelkowane wyłącznie w wytwórniach wina wpisanych do odpowiedniego rejestru wytwórni wina. W przypadku nieprzestrzegania tego wymogu traci się prawo do posługiwania się nazwą w odniesieniu do danego wina.

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów. Wręcz przeciwnie, butelkowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne. Należy do nich filtrowanie, stabilizacja i inne rodzaje działań naprawczych, które mogą mieć wpływ na szczególne cechy charakterystyczne win. Działania te mogłyby odbywać się poza obszarem chronionym, jednak prawdopodobieństwo osiągnięcia optymalnych warunków jest znacznie większe, jeżeli przeprowadzają je wytwórnie wina znajdujące się na tym obszarze i podlegające bezpośredniej kontroli jednostek certyfikujących. Kontrole przeprowadzane poza obszarem produkcji dają mniejszą gwarancję jakości i autentyczności wina niż kontrole przeprowadzane w jego obrębie. Butelkowanie na obszarze produkcji stanowi istotny czynnik ochrony nazwy w momencie wprowadzania produktu pakowanego do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów końcowych. Oznacza to, że nie można dokonywać żadnych późniejszych manipulacji produktem, które mogłyby wpłynąć na jego jakość oraz szczególne cechy.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Na etykietach należy umieścić w widocznym miejscu napis „Denominación de Origen Protegida Islas Canarias” wraz z logo zarejestrowanym przez instytucję zarządzającą.
- Opakowania muszą być opatrzone ponumerowanymi etykietami dodatkowymi lub pieczęciami wydanymi przez instytucję zarządzającą. Muszą być one umieszczone w wytwórni wina w taki sposób, aby były widoczne i nie mogły być ponownie wykorzystane.
- Różne mniejsze jednostki geograficzne (wyspy i gminy) mogą być wymienione na etykiecie, jeżeli wino jest produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z tego obszaru oraz jeżeli produkcja, dojrzewanie, w stosownych przypadkach, i butelkowanie także odbywają się na tym obszarze. Instytucja zarządzająca jest upoważniona do wydawania specjalnych dodatkowych etykiet identyfikacyjnych. Odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej muszą być zapisane czcionką nie większą niż czcionka użyta do zapisania chronionej nazwy „Islas Canarias”.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/Pliego-de-Condiciones-Islas-Canarias-modificado-1.pdf>
