

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

(2023/C 280/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Utiel-Requena”

PDO-ES-A0874-AM02

Data przekazania informacji: 9 maja 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dopracowanie opisu win

OPIS

- A) Dodano szczególne kategorie wina zgodnie z opisem zawartym w części II załącznika VIII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.
- B) W odniesieniu do zawartości alkoholu w winach, do których stosuje się specjalne określenia, w języku hiszpańskim używa się obecnie innego sformułowania, aby wyrazić „rzeczywistą zawartość alkoholu”.

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

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ są to zwykłe dostosowania prawne, które nie pojawiają się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana: rodzaje wina objęte ChNP pozostają takie same, ale w specyfikacji produktu określa się teraz kategorię, do której należą. Podobnie zmiana nie ma wpływu na chronioną nazwę pochodzenia ani nie umożliwia uznania związku za nieważny.

UZASADNIENIE

W odniesieniu do lit. A): dostosowanie specyfikacji produktu do art. 4 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. W odniesieniu do lit. B): dostosowanie do części IV załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i art. 20 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/34.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Bardziej szczegółowy opis organoleptycznych cech charakterystycznych win różowych

OPIS

Dopracowano opis wyglądu win różowych. Zgodnie z obecnym opisem wina te mają barwę od fioletoworóżowej do pomarańczoworóżowej. Wcześniej opis ograniczał się do wskazania win wyprodukowanych z odmiany winorośli Bobal i do ogólnego opisu odcieni różu jako „żywych”. W opisie aromatów usunięto odniesienie do maliny jako cechy wyróżniającej.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.3 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie zmiana nie ma wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie umożliwia uznania związku za nieważny i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

UZASADNIENIE

Celem tej zmiany jest zapewnienie bardziej szczegółowego opisu organoleptycznych cech charakterystycznych win różowych produkowanych z ChNP Utiel-Requena. Wygląd win opisano w całej ich różnorodności, która jest wynikiem postępu technicznego i wykorzystanych winogron. Dzięki zmianie można podkreślić gamę kolorów. Z opisu aromatów usunięto malinę, ponieważ nie jest typowa dla win objętych tą nazwą pochodzenia. Nawet wina produkowane z niektórych tradycyjnych odmian nie mają tego aromatu.

3. Bardziej szczegółowy opis właściwości organoleptycznych białych i różowych gatunkowych win musujących

OPIS

W opisie wspomina się obecnie o dominującej nucie przywodzącej na myśl kontakt z osadem. Nie wspomniano o tym w pierwotnym brzmieniu specyfikacji produktu. Jest to jednak wyraźna organoleptyczna cecha charakterystyczna występująca w tego rodzaju winach białych i różowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie zmiana nie ma wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

UZASADNIENIE

Celem zmiany jest bardziej szczegółowe opisanie produktu. Wynika to z faktu, że zespół degustatorów w organie kontrolnym tej nazwy pochodzenia stwierdził, że w winach białych i różowych wyczuwalny jest kontakt z osadem.

4. Wskazanie maksymalnej wydajności produkcji

OPIS

Punkt dotyczący szczególnych praktyk enologicznych stanowi, że maksymalny dozwolony współczynnik przetworzenia wynosi 74 litry wina na każde 100 litrów [sic] zebranych winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie zmiana nie ma wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie umożliwia uznania związku za nieważny i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Dozwoloną wydajność wskazano jako szczególną praktykę enologiczną, zgodnie z wydajnością określoną w pkt 5 specyfikacji produktu. Jej wielkość była już zawarta w sposób dorozumiany w specyfikacji produktu i określona w kilogramach na hektar i hektolitrach na hektar. Teraz została po prostu wyraźnie wskazana.

5. **Wprowadzenie nowych odmian *vitis vinifera* i określenie głównych odmian, w przypadku których można stosować specjalne określenie „superior”**

OPIS

Do czerwonych odmian winorośli włączono odmiany Graciano i Monastrell. Do odmian białych włączono odmiany Viognier, Xarel-lo, Godello, Garnacha Blanca, Albariño i Tortosí. Obecnie wiadomo, które odmiany są głównymi odmianami, a które nie.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie nie ma to wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Wszystkie nowe odmiany uwzględnione w specyfikacji produktu są uprawiane na obszarze objętym ChNP Utiel-Requena. Wina gatunkowe, w których wykorzystuje się nowo dodane [do specyfikacji produktu] odmiany, zarówno jako pojedyncze odmiany, jak i w mieszankach, występowały na tym obszarze w przeszłości, co oznacza, że odmiany te są dobrze ugruntowane. Można zatem uznać, że na tym obszarze istnieje tradycja uprawy tych winogron i w rezultacie objąć je ochroną zapewnianą w ramach ChNP.

Odmiana Graciano dodaje struktury i właściwości aromatycznych do już stosowanych odmian. Monastrell to typowo śródziemnomorska odmiana winorośli, która w obecnym kontekście zmiany klimatu dostosowuje się do warunków klimatycznych nazwy pochodzenia. Białe odmiany winorośli Viognier i Tortosí stosuje się na tym obszarze od pewnego czasu. W związku z tym zasadne jest zaakceptowanie ich jako winorośli nadającej się do produkcji win objętych ChNP. Xarel-lo jest również odmianą typową dla tego obszaru. Odmiana ta dostosowała się do tego terenu, dając tak znakomite rezultaty, że obecnie jest tradycyjną odmianą winorośli. Zarówno Godello, jak i Albariño, będące odmianami tradycyjnie uprawianymi na tym obszarze, wykazują cechy, które w przypadku win gatunkowych stanowią istotę lokalnych win białych. To samo można powiedzieć o odmianie Garnacha Blanca, która była już używana do wzmacniania innych win, dodając im struktury i bukietu.

Potrzeba określenia głównych odmian jest związana z wymogiem stosowania niektórych odmian w celu objęcia win specjalnym określeniem „Superior”. Kwestię tę reguluje pkt 8 lit. H „Określenia specjalne i tradycyjne” ppkt (ii) specyfikacji produktu. Stanowi to aktualizację warunków produkcji.

6. **Poprawki redakcyjne w punkcie poświęconym związkowi**

OPIS

W części dotyczącej związku w punkcie „Czynniki ludzkie” poprzedniej specyfikacji stwierdzono, że obszar objęty ChNP Utiel-Requena miał zostać włączony do kategorii „krajobraz winorośli i wina” we wniosku o wpisanie na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Obecnie ten obszar uprawy winorośli znajduje się w orientacyjnym wykazie pod nagłówkiem „Wino na Półwyspie Iberyjskim”. Ponadto zaktualizowano liczbę plantatorów winorośli, wymieniono nowe odmiany, dostosowano opis win zgodnie ze zmianami ich organoleptycznych cech charakterystycznych, a w punkcie poświęconym związkowi przyczynowemu wymieniono również wina likierowe.

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

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie zmiana nie ma wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Zmiana służy zaktualizowaniu informacji na temat związku. Ponadto poprawiono nieumyślne pominięcie win likierowych.

7. Wymogi dotyczące przechowywania w piwnicach

OPIS

Uznaje się za stosowne dodanie do specyfikacji produktu wyjaśnienia dotyczącego przechowywania w piwnicach win objętych ChNP. Wina pozostają w obrębie obszaru produkcji, chociaż zgodnie z ustanowionymi prawami i z zastrzeżeniem objęcia odpowiednimi kontrolami przechowywanie w piwnicach poza obszarem ChNP będzie nadal dozwolone. To samo dotyczy *bodegas de embotellado*, piwnic winiarskich posiadających rozlewnie, pod warunkiem że zatwierdzono je przed grudniem 2011 r. Nagłówek „Butelkowanie win” zmieniono na „Butelkowanie win i przechowywanie ich w piwnicach”.

Zmiana dotyczy pkt 8.F specyfikacji produktu, który po usunięciu pkt 8.A odnoszącego się do nieaktualnych przepisów stał się pkt 8.E. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie nie ma to wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Wina przechowywane w piwnicach pozostają na obszarze geograficznym, w piwnicach winiarskich, które również muszą być zarejestrowane jako takie. Ma to na celu ułatwienie kontroli w celu zagwarantowania autentyczności i jakości win z korzyścią dla konsumenta.

8. Dopracowanie przepisów dotyczących etykietowania

OPIS

Zniesiono wymóg zatwierdzania etykiet przed wprowadzeniem ich do obrotu. Przedstawianie ich organowi zarządzającemu, który może zgłosić niewiążące uwagi, bez uszczerbku dla przepisów mających zastosowanie po wprowadzeniu etykiet do obrotu jest obecnie nieobowiązkowe. Odpowiedzialność za zapewnienie, aby etykiety nie wprowadzały konsumentów w błąd, leży po stronie podmiotów.

Zmiana ta dotyczy pkt 8.G (obecnie pkt 8.F) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie nie ma to wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Zmiana była konieczna w celu zapewnienia zgodności z art. 17 ustawy 20/2013 z dnia 9 grudnia 2013 r. w sprawie zapewnienia jedności rynku, ponieważ brakowało „zasad konieczności i proporcjonalności”.

9. Zmiany wymogów dotyczących niektórych określeń stosowanych na etykietach

OPIS

Poprawiono błąd dotyczący wspomnianych przepisów: art. 93 zastąpiono art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Ponadto zmieniono wymogi w odniesieniu do następujących określeń stosowanych na etykietach:

— „Superior”: usunięto odniesienie do nieobowiązującego już przepisu i stwierdzono, że wino uznaje się za posiadające właściwości organoleptyczne „superior”;

- „Madurado” [leżakujące] lub „Madurado en barrica” [leżakujące w beczkach]: wprowadzono wymóg organoleptycznego potwierdzenia, że wino miało kontakt z drewnem;
- „Reserva” i „Gran Reserva”: poprawiono brzmienie, aby było one zgodne z definicją tego określenia w przepisach krajowych;
- „Bobal Alta Expresión” [głęboka ekspresja odmiany Bobal]: minimalny wiek winorośli, z której pochodzą winogrona, podniesiono z 35 do 50 lat.

Zmiana ta dotyczy pkt 8.H (obecnie pkt 8.G) specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie nie ma to wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Poprawiono brzmienie, a wymogi dotyczące określeń sprecyzowano i dopracowano.

W szczególności w przypadku określenia „Bobal Alta Expresión” winnice mają w rzeczywistości ponad 50 lat. Choć winnice spełniają obecny wymóg, aby mieć „ponad 35 lat”, zmiana oznacza, że wymóg jest znacznie bardziej precyzyjny i reprezentatywny dla sytuacji.

10. Zaktualizowanie danych właściwego organu i organu kontrolnego

OPIS

Zaktualizowano dane właściwego organu i delegowanego organu kontrolnego.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ponieważ nie pojawia się w wykazie zmian na poziomie Unii. W tym konkretnym przypadku żadna kategoria produktów sektora wina nie została zmieniona, usunięta ani dodana. Podobnie nie ma to wpływu na chronioną nazwę pochodzenia, nie ma możliwości unieważnienia związku i nie ma powiązanych ograniczeń dotyczących wprowadzania win objętych tym ChNP do obrotu.

UZASADNIENIE

Skorzystano z okazji, aby odzwierciedlić zmiany w danych obu organów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Utiel-Requena

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. *Wino czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: intensywne odcienie czerwieni z fioletowymi refleksami, niekiedy przechodzące z wiekiem w barwę wiśniową. W winach czerwonych wytwarzanych z odmiany Bobal i przeznaczonych do leżakowania zmiana barwy następuje bardzo powoli. Aromat: aromat ciemnych i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). Z biegiem czasu rozwijają się aromaty dojrzałych owoców. Smak: wina o pełnym bukacie, odpowiedniej intensywności i zasadniczo wyważonej kwasowości.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 20 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂: 150 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 200 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

2. Wino białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Żółte odcienie o różnej intensywności, niekiedy z zielonymi refleksami. Wina białe wytwarzane z odmiany Tardana mają bardziej złotą barwę. Aromaty kwiatów i białych owoców. Wina wytwarzane z winogron odmiany Tardana mogą charakteryzować się tropikalnymi aromatami. W ustach wykazują objętość z odrobiną kwasowości, która nadaje im świeżość.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂: 200 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 250 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

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)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

3. *Wino różowe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Odcienie różu od fioletoworóżowego do pomarańczoworóżowego. Aromaty przywodzące na myśl aromat czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki); w winach wytwarzanych z odmiany winorośli Bobal dominuje truskawka. W ustach wykazują objętość i świeżość wynikające z naturalnej kwasowości odmiany winorośli. W posmaku pozostają intensywne aromaty czerwonych owoców.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwaleńców na litr (16,6 + 1 miliekwiwaleńce na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂: 200 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 250 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

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 miliekwiwaleńcach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

4. *Gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Owocowe aromaty z subtelnymi nutami przywodzącymi na myśl kontakt z osadem, w ustach zrównoważone pod względem cukrów i kwasowości.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwaleńców na litr (16,6 + 1 miliekwiwaleńce na litr) w przypadku win białych i różowych i 20 miliekwiwaleńców na litr (16,6 + 1 miliekwiwaleńce na litr) w przypadku win czerwonych, na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. *Aromatyczne gatunkowe wina musujące*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Żółte odcienie; owocowe aromaty przypominające aromaty wykorzystanych winogron; w ustach lekka nuta słodczy dobrze łącząca się z kwasowością.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwaleńców na litr (16,6 + 1 miliekwiwaleńce na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

6. Białe, różowe i czerwone wina półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Z wyglądu mają właściwości opisane już odpowiednio w odniesieniu do win białych, różowych lub czerwonych. Dominujące aromaty są związane z odmianami winorośli. W ustach wina te są lekkie i świeże.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) w przypadku win białych i różowych i 20 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) w przypadku win czerwonych, na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂ (w miligramach na litr): 150 w przypadku win czerwonych i 200 w przypadku win białych i różowych o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 200 w przypadku win czerwonych i 250 w przypadku win białych i różowych o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Białe i różowe wina likierowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd i aromaty są zgodne z opisem dotyczącym win białych. W smaku są tłuste, z doskonale zrównoważoną kwasowością i słodyczą.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂: 150 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 200 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
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)	150

8. *Wino czerwone likierowe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd i aromaty są zgodne z opisem dotyczącym win czerwonych. W smaku są tłuste, z doskonale zrównoważoną kwasowością i słodyczą.

* Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 20 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂: 150 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 200 miligramów na litr w przypadku win o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

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)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

9. *Wina białe, różowe i czerwone o niskiej zawartości alkoholu*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Z wyglądu mają właściwości opisane już odpowiednio w odniesieniu do win białych, różowych lub czerwonych. Są to owocowe wina przywodzące na myśl świeże winogrona wykorzystane do ich produkcji. W ustach charakteryzują się dobrze zintegrowaną kwasowością, która nadaje im świeżość i harmonię.

* Maksymalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr w przypadku win czerwonych i 4 gramy na litr w przypadku win białych i różowych.

** Maksymalna kwasowość lotna win wyprodukowanych przed ostatnim rocznikiem: 18 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) w przypadku win białych i różowych i 20 miliekwiwalentów na litr (16,6 + 1 miliekwiwalent na litr) w przypadku win czerwonych, na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 10 %.

** Maksymalna zawartość SO₂ (w miliekwiwalentach na litr): 150 w przypadku win czerwonych i 200 w przypadku win białych i różowych o zawartości cukru wynoszącej mniej niż 5 gramów na litr; 200 w przypadku win czerwonych i 250 w przypadku win białych i różowych o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalne ograniczenie wynosi 74 litry wina na każde 100 kilogramów winogron

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

7 500 kilogramów winogron z hektara

55,5 hektolitra z hektara

2. Odmiana Bobal (prowadzona w formie kielicha)

8 600 kilogramów winogron z hektara

63,64 hektolitra z hektara

3. Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

9 900 kilogramów winogron z hektara

73,26 hektolitra z hektara

4. Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

9 100 kilogramów winogron z hektara

67,34 hektolitra z hektara

5. Odmiana Bobal (prowadzona szpalerowo)

10 500 kilogramów winogron z hektara

77,70 hektolitra z hektara

6. Odmiany białe (prowadzone szpalerowo)

12 000 kilogramów winogron z hektara

88,80 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym uprawia się winogrona i produkuje wina objęte ChNP Utiel-Requena, obejmuje tereny położone w gminach Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro i Villargordo del Cabriel, z których wszystkie znajdują się w prowincji Walencja.

Obszar, na którym produkt jest wytwarzany i leżakuje, jest taki sam jak obszar produkcji.

7. Odmiany winorośli

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
GODELLO
GRACIANO
MACABEO – VIURA
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
PARELLADA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLANTA NOVA – TARDANA
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TORTOSÍ
VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. *Wina czerwone*

Stopień zawartości fenoli uzyskiwanych na tym obszarze, zwłaszcza z lokalnej odmiany Bobal, wraz z wysoką kwasowością ogólną, są czynnikami, które sprawiają, że wina czerwone mają intensywne odcienie czerwieni, niekiedy z fioletowymi refleksami. To właśnie ten teren, ze względu na wcześniej opisane właściwości, nadaje aromatyczne nuty czerwonych i czarnych owoców z nutami balsamicznymi. Ogólnie rzecz biorąc, w winnicach z tego obszaru geograficznego produkuje się wina o pełnym bukiecie, który zawdzięczają wspomnianemu wcześniej stężeniu fenoli. Łączą one aromaty, które utrzymują się w posmaku, z dobrą objętością, długością i mineralnością w ustach.

8.2. *Wina białe i wina różowe*

W przypadku win białych w dużej mierze wapienny charakter gleb nadaje winom aromaty kwiatów i białych owoców, które mogą być dość intensywne, jeśli osiągnięta zostanie pełna dojrzałość fenolowa. Wina te wyróżniają się świeżością w ustach wynikającą z ich naturalnej kwasowości.

Wina różowe produkowane w ramach ChNP można rozpoznać po charakterystycznej trwałej różowej barwie, zwłaszcza gdy są wytwarzane z winogron odmiany Bobal. Charakteryzują się aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). W przypadku winogron odmiany Bobal dominują aromaty truskawek typowe dla tej odmiany na terenie Utiel-Requena.

8.3. *Wina musujące, półmusujące i o niskiej zawartości alkoholu*

W dużej mierze dzięki licznym godzinom nasłonecznienia, podczas których w dojrzewających winogronach rozwijają się cukry, możliwe jest uzyskanie mocnego aromatu i równowagi cukru i kwasowości niezbędnej do produkcji tego rodzaju win.

8.4. *Aromatyczne gatunkowe wina musujące*

Występujące co roku liczne godziny nasłonecznienia pozwalają winogronom rozwijać cukry, ale bez nadmiernej zawartości alkoholu, ponieważ faktyczne dojrzewanie składników następuje w skórkach.

Wina te charakteryzują się równowagą cukru i kwasowości oraz jakością mocnych aromatów. Są przyjemne w ustach, a jednocześnie mają pewną świeżość przywodzącą na myśl owoce, z których są wytwarzane. Naturalna kwasowość tych win zapewnia im odpowiednią zdolność do przechowywania i leżakowania.

8.5. *Wina likierowe*

Szczególne właściwości win likierowych można osiągnąć dzięki niskiemu ryzyku chorób grzybiczych na obszarze ChNP. W przypadku tego rodzaju win możliwe są późne zbiory zdrowych winogron, które mają bardzo wysoką zawartość cukru, jednocześnie zachowując naturalnie bardzo wysoką kwasowość ogólną. Na ich właściwości organoleptyczne wpływają poszczególne fazy fenologiczne prowadzące do zbiorów, połączenie cukrów z kwasowością i poziom dojrzałości, jaki osiągają winogrona. Winogrona uzyskują oczywiście swoją tożsamość dzięki gruntowi i warunkom klimatycznym tego obszaru.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

pakowaniem mogą zajmować się wyłącznie zarejestrowane piwnice winiarskie znajdujące się na wyznaczonym obszarze ChNP. Istnieje wyjątek dla rozlewni zlokalizowanych poza obszarem produkcji zatwierdzonym przez Radę Regulacyjną przed grudniem 2011 r. Wyjątek ten ma zastosowanie wyłącznie do działalności, na którą takie piwnice winiarskie uzyskały zezwolenie i na tych samych warunkach, na jakich wpisano je do rejestru rozlewni, z zastrzeżeniem procedury kontroli określonej przez Radę Regulacyjną.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

chroniona nazwa pochodzenia Utiel-Requena, poza informacjami ogólnie wymaganymi zgodnie z obowiązującymi przepisami, musi być umieszczona w widocznym miejscu na etykietach win pakowanych.

Na butelkowanych winach białych, różowych i czerwonych w widocznym miejscu należy umieścić rocznik.

Niezależnie od rodzaju opakowania, w którym wina są wprowadzane do obrotu, zostają one zabezpieczone za pomocą numerowanych banderoli i opatrzone przednią i tylną etykietą, które wydaje Rada Regulacyjna i które zakłada się w piwnicy winiarskiej zgodnie z zasadami ustanowionymi przez Radę Regulacyjną, zawsze w sposób, który uniemożliwia ponowne wykorzystanie. Rada Regulacyjna może zezwolić na zastąpienie numerowanej etykiety tylnej zatwierdzonym przez siebie równoważnym systemem numeracji.

Można zastosować następujące określenia:

„Bobal con mención específica” [Bobal ze specjalnym określeniem] w przypadku win różowych i czerwonych wytwarzanych z jednej odmiany winorośli Bobal;

„Madurado” [leżakujące] lub „Madurado en barrica” [leżakujące w beczkach] w przypadku win czerwonych lub białych przechowywanych w beczkach dębowych lub beczkach stożkowych o maksymalnej pojemności wynoszącej 600 litrów, przez okres nieprzekraczający 6 miesięcy, ale wystarczający, aby wpłynąć na pierwotne organoleptyczne cechy charakterystyczne, zmieniając w ten sposób podstawowe właściwości aromatyczne i smakowe w sposób umożliwiający rozpoznanie kontaktu z drewnem;

„Bobal Alta Expresión” [głęboka ekspresja odmiany Bobal] w przypadku win Bobal wytwarzanych z jednej odmiany, z leżakowaniem lub bez, które gwarantują maksymalną ekspresję terroir za pośrednictwem tej odmiany. Winnice muszą liczyć ponad 50 lat. Wydajność musi być mniejsza niż 4 000 kilogramów na hektar (29,60 hektolitra na hektar). Winnice nie mogą być nawadniane, chyba że Rada Regulacyjna wyda uprzednie zezwolenie. W stosowanych metodach uprawy winorośli należy koncentrować się na ochronie równowagi biologicznej winnicy i zapewniać ochronę środowiska. Wszystkie stosowane praktyki rolnicze muszą być uzasadnione w dzienniku upraw. Piwnice winiarskie muszą w każdym momencie zapewniać całkiem oddzielne przechowywanie tych win od innych win produkowanych w ich pomieszczeniach i podawać ich pochodzenie. Na etykietach należy określić liczbę butelek w partii wina opatrzonej tym określeniem.

Link do specyfikacji produktu

<https://portalagrari.gva.es/documents/366567370/0/00001D+PC+DO+UTIEL-REQUENA+DEFINITIVO.pdf/76ec7286-6eef-f866-3b5f-ab88734cbbbed?t=1682418183136>
