

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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.

(2020/C 73/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Ribera del Duero”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0626-AM04

Data przekazania informacji: 20 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Włączenie win białych i określenia „clarete” (pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Dodano wina białe do gamy produktów objętych ChNP „Ribera del Duero” oraz włączono synonim „clarete” do definicji win różowych w celu poprawy wyników handlowych.

Zdaniem organu regulacyjnego doświadczenie w zakresie produkcji win białych w regionie, nabyte w szczególności w ciągu ostatnich dwudziestu lat w oparciu o miejscową odmianę albillo mayor, osiągnęło wystarczający poziom, aby wina te mogły zostać objęte ChNP „Ribera del Duero”.

Dążenie do zachowania historycznych upraw tych białych odmian winorośli w regionie, ich różnorodność genetyczna, a także nagłośnienie w mediach i sukces handlowy tych win na rynkach uzasadniają opracowanie przez organ regulacyjny zasad ochrony produkcji, na co należał sektor.

Obecnie istnieje co najmniej 25 producentów, którzy z dużym powodzeniem wprowadzają do obrotu tego rodzaju wina białe produkowane z odmiany winorośli albillo mayor, zwykle z oznaczeniem ChOG „Vino de la Tierra de Castilla y León” (pięć win z odmiany albillo mayor znajduje się na liście prestiżowej publikacji *The Wine Advocate* z ocenami powyżej 91 punktów).

Postanowiono uwzględnić termin „clarete” w odniesieniu do win różowych, aby sprostać zapotrzebowaniu podmiotów gospodarczych, które chcą utrzymać stosowanie w regionie tradycyjnego terminu w celu określania win zgodnie z ich kolorem. Włączenie to nie oznacza żadnej zmiany warunków lub metod produkcji.

Rodzaj zmiany: standardowa

Do kategorii wina włączono zarówno wina białe, jak i wina *clarete* (które są winami tego samego rodzaju co wina różowe, ale określa się je tradycyjną nazwą regionalną, która stanowi odniesienie do koloru uznanego w krajowych przepisach dotyczących etykietowania), a zatem w specyfikacji produktu figuruje nadal jedna zatwierdzona kategoria. Uznaje się zatem, że nie zmieniono, nie dodano ani nie skreślono żadnej kategorii win, a zatem zmiana ta nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

2. Opis właściwości fizykochemicznych win białych (pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Określono analityczne cechy charakterystyczne, jakie muszą posiadać wina białe, aby były zgodne ze specyfikacją produktu i w związku z tym objęte ChNP „Ribera del Duero”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Włączenie tego nowego rodzaju wina powoduje konieczność określenia jego właściwości fizycznych i chemicznych, co najmniej zgodnie z parametrami określonymi w art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r. ustanawiającego zasady dotyczące stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta polega na dostosowaniu właściwości fizycznych i chemicznych bez istotnego wpływu na produkt końcowy, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

3. **Ponowne określenie właściwości organoleptycznych (pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Ponownie określono parametry organoleptyczne, które muszą spełniać poszczególne kategorie wina do objęcia ChNP „Ribera del Duero” w celu lepszego dostosowania do aktualnych technik analizy sensorycznej.

Dodano właściwości organoleptyczne, które muszą posiadać wina białe objęte chronioną nazwą pochodzenia.

W związku z doświadczeniem zdobytym w ramach projektu finansowanego przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) zatytułowanego „Rozwój narzędzi analitycznych służących normalizacji analiz sensorycznych przeprowadzanych przez komitety degustacji win objętych ChNP w regionie Kastylii i León” organ regulacyjny zalecił bardziej precyzyjne określenie poszczególnych rodzajów produktów, jak również włączenie niektórych wcześniejszych określeń, które ułatwiają interpretację. W szczególności zmiany tej dokonano, aby lepiej zilustrować cechy charakterystyczne, które musi posiadać każdy rodzaj wina, oraz aby ułatwić stosowanie systemu analizy sensorycznej (obecnie opracowywanego) zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Jeżeli chodzi o określanie win białych, wykorzystano zarówno dane ze wspomnianego wyżej projektu, w którym wprowadzono pewne odniesienia w tym zakresie, jak i określenia tego rodzaju wina wypracowane na przestrzeni lat, które eksperymentalnie wprowadzono już na szeroką skalę w regionie, m.in. przez dział ds. eksperymentów i badań samego organu regulacyjnego.

Nie jest to zmiana właściwości produktu, ale dokładniejszy i lepiej dostosowany opis nowych technik analizy sensorycznej.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta polega na dostosowaniu właściwości organoleptycznych bez istotnego wpływu na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

4. **Zmiana praktyk uprawy (pkt 3 lit. a) specyfikacji produktu i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Określono minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach odmiany albillo mayor przeznaczonej do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Ze względu na znaczenie świeżości w przypadku tego rodzaju wina oraz w świetle zdobytego doświadczenia i sprawozdań dotyczących odmiany sporządzonych przez Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Instytut Technologii Rolniczych w Kastylii i León, ITACyL) podczas selekcji klonów przeprowadzonej w odniesieniu do odmiany albillo mayor postanowiono ustalić minimalną naturalną zawartość alkoholu na poziomie 17,9 stopnia w skali Brix (10,5 stopnia Baumé). Na decyzję tę wpłynęły również trendy rynkowe, które faworyzują świeże wina białe tego rodzaju, a także wyraźne różnice warunków klimatycznych w poszczególnych latach.

Ustalono również, że parametry będą wyrażane w stopniach w skali Brix, ponieważ jednostka ta jest bardziej przydatna przy opracowywaniu zadań z zakresu kontroli zbiorów.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta polega wyłącznie na dostosowaniu pierwotnych parametrów surowca bez istotnego wpływu na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. Zmiana warunków produkcji: uzysk z ekstrakcji (pkt 3 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Uzysk z ekstrakcji zwiększono z 70 l na 100 kg winogron do 72 l na 100 kg winogron.

Na przestrzeni ostatnich lat w zakładach produkcji wina wprowadzono nowe rozwiązania techniczne oraz zaczęto stosować techniki chłodnicze i filtry próżniowe do klasyfikacji moszczu, co pozwala na lepsze wykorzystanie soku winogronowego bez używania wyższego ciśnienia, które ma niekorzystny wpływ na jakość, oraz na lepszy uzysk przy zachowaniu tego samego poziomu jakości jak przewidziany w specyfikacji produktu.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta nie wpływa znacząco na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

6. Warunki i okresy dojrzewania (pkt 3 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Warunki i okresy dojrzewania określone wcześniej w pkt 8 przeniesiono do pkt 3, ponieważ jest to bardziej uzasadnione.

Warunki i okresy dojrzewania nie uległy zmianie – zostały po prostu przeniesione z pkt 8 lit. b) ppkt 3 „Przepisy dotyczące etykietowania”, gdzie wskazano je jako warunki stosowania na etykietach określeń tradycyjnych i określeń fakultatywnych, do pkt 3 lit. b) ppkt 3 „Szczególne praktyki enologiczne: warunki dojrzewania”.

Ponadto dodano wyjaśnienie dotyczące obliczania okresów dojrzewania wskazanych w tym punkcie, których bieg nie może w żadnym razie rozpocząć się przed dniem 1 października roku zbiorów. Co więcej minimalny okres dojrzewania niezbędny w celu umożliwienia stosowania określeń tradycyjnych „RESERVA” i „GRAN RESERVA” oblicza się od momentu umieszczenia wina w dębowych beczkach.

Istnieje również warunek dotyczący maksymalnej pojemności beczek, którą uznaje się za niezbędną dla jakości produktu końcowego (330 w przypadku win objętych określeniami tradycyjnymi i 600 w przypadku dębowych beczek).

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta polega po prostu na zmianie punktu i dodaniu wyjaśnienia. Nie wpływa ona znacząco na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

7. Zmiana ograniczeń mających zastosowanie do produkcji wina: odmiany winorośli stosowane w produkcji win czerwonych (pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Ponownie określono odmiany winorośli stosowane w produkcji win czerwonych objętych ChNP „Ribera del Duero”, co przekłada się na zwiększenie dozwolonego udziału odmiany grenache noir do 25 %; wynika to z tego, że odmiana ta jest coraz bardziej ceniona na rynku.

Postanowiono faktycznie dostosować dozwolony udział odmiany grenache noir do udziału stosowanego w przypadku pozostałych dozwolonych czerwonych odmian winorośli. Zmiany tej dokonano na wniosek sektora, który uważa, że nuty wnoszone przez tę odmianę są interesujące, przy czym przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na wykorzystanie tej odmiany, o ile utrzymany zostanie minimalny próg dla tempranillo, tinta fino lub tinta del país wynoszący 75 %.

Niektórzy producenci coraz częściej wykorzystują odmianę grenache noir, podkreślając dobre oceny uzyskiwane przez te wina, a także przez wina, które nie mogą zostać objęte ChNP z powodu zbyt dużej zawartości tej odmiany winorośli w ich składzie. Ponadto grenache noir jest odmianą winorośli tradycyjnie stosowaną w lokalnych winach czerwonych, co świadczy o jej historycznym charakterze i związku z regionem.

Z drugiej strony działki w regionie obsadzone odmianą grenache noir stanowią bogate źródło genotypowe tej odmiany, ponieważ obsadę na tych działkach pozyskano w drodze intensywnej selekcji na przestrzeni kilku pokoleń, co pozwoliło na doskonałe dostosowanie ich do obszaru, a utrzymanie i promowanie tego atutu regionu, głównie w celu sprostania zmieniającym się warunkom, w szczególności globalnemu ociepleniu, jest zgodne z założeniami organu regulacyjnego.

Ponadto obecny popyt rynkowy na wina charakteryzujące się większą świeżością uzasadnia zwiększone wykorzystywanie tej odmiany winorośli, ponieważ zwiększa to prawdopodobieństwo wyprodukowania takich win.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta nie wpływa znacząco na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

8. **Zmiana ograniczeń mających zastosowanie do produkcji wina: odmiany winorośli stosowane w produkcji win białych (pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Określono udziały procentowe odmian winorośli, które należy zachować w produkcji win białych objętych chronioną nazwą pochodzenia produkowanych głównie z odmiany albillo mayor.

Wina białe produkowane przez zarejestrowane podmioty gospodarcze i coraz częściej wprowadzane do obrotu bez objęcia chronioną nazwą pochodzenia, charakteryzują się dużą zawartością miejscowej odmiany albillo mayor, którą to zawartość można by odpowiednio przełożyć na udział głównej odmiany wynoszący 75 %, jeżeli przyjmie się ten sam tok rozumowania co w przypadku win czerwonych z tego regionu, w których minimalny udział odmiany tempranillo wynosi również 75 %.

W każdym razie pierwszy przepis przejściowy obowiązującego rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia „Ribera del Duero” i jego organu regulacyjnego stanowi, co następuje:

„Zgodnie z trzecim przepisem przejściowym rozporządzenia z dnia 21 lipca 1982 r. organ regulacyjny może zezwolić na produkcję win objętych chronioną nazwą pochodzenia z winogron pochodzących z winnic znajdujących się na obszarze produkcji, w których uprawia się mieszankę odmian, pod warunkiem że w mieszance tej przeważają odmiany zatwierdzone w niniejszym rozporządzeniu”.

Ponadto należy rozważyć wprowadzenie dalszych dostosowań w specyfikacji produktu w odniesieniu do nowych rodzajów wina; z jednej strony należy zatem zagwarantować typowy charakter miejscowej odmiany, a z drugiej strony zapewnić swobodę działania w zakresie wprowadzania do win innych tradycyjnych odmian, pod warunkiem że w przyszłości uzasadnią to badania techniczne.

Ponadto wina produkowane z odmiany albillo mayor wprowadza się do obrotu na niszowym rynku win gatunkowych, których oferta cechuje się zasadniczo wysokimi cenami, co pozwala na zaliczenie ich do prestiżowych win białych.

Rodzaj zmiany: standardowa

Jak wyjaśniono powyżej, włączenia win białych nie można uznać za zmianę na szczeblu Unii. Po włączeniu tych win uściślono warunki ich produkcji i związane z nimi ograniczenia w celu zachowania charakteru win z regionu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

9. **Zmiana obszaru geograficznego (pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 1.6 jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Zmiana obszaru geograficznego

Nie zmieniono wyznaczonego obszaru – zaktualizowano jedynie nazwy gmin, które go tworzą, ponieważ od momentu stworzenia nazwy pochodzenia nastąpiły zmiany podziałów administracyjnych gmin i mniejszych jednostek lokalnych.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmieniono jedynie brzmienie tego punktu, a nie obszar geograficzny.

10. Dodanie ograniczenia maksymalnej wydajności z hektara dla odmiany albillo mayor (pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Opis i uzasadnienie: określono maksymalną dopuszczalną wielkość produkcji na hektar dla odmiany albillo mayor, która wynosi 9 500 kg/ha.

Chociaż wydajność odmiany winorośli może różnić się w winnicach produkujących wino „Ribera del Duero”, badania przeprowadzone przez ITACyL podczas selekcji klonów odmiany albillo mayor wskazują, że 9 500 kilogramów na hektar stanowi rozsądną wielkość produkcji tej odmiany zgodną ze specyfikacją produktu.

Wielkość wskazana przez ITACyL wydaje się właściwa również w świetle doświadczenia, ponieważ w ramach obowiązujących limitów produkcji, które w kategorii win objętych obecnie chronioną nazwą pochodzenia obejmują wyłącznie wina czerwone lub różowe, konieczne jest zwykle wykorzystywanie wielu gron.

Limit ten, który przewyższa obowiązujący wcześniej limit, wynika również z włączenia do specyfikacji produktu win białych produkowanych z tej odmiany winorośli – w ich przypadku celem jest osiągnięcie wyraźnej świeżości, którą jest trudniej uzyskać przy limitach produkcji ustalonych wcześniej dla wspomnianej odmiany.

Rodzaj zmiany: standardowa

Odmiana albillo mayor, która będzie wykorzystywana w szczególności do produkcji win białych, wymaga ustalenia konkretnej maksymalnej wydajności z hektara. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

11. Dodanie odmiany albillo mayor jako odmiany głównej (pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 1.7 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Opis i uzasadnienie: albillo mayor staje się główną odmianą, ponieważ zawsze była to najlepsza biała odmiana winorośli w tym regionie.

Włączenie win białych do specyfikacji produktu musi wiązać się ze znaczną zawartością winogron albillo mayor w winach, a zatem odmiana ta musi stać się główną odmianą, a nie tylko być wymieniana wśród zatwierdzonych odmian.

Istnieje kilka powodów, które tłumaczą konieczność stosowania albillo mayor jako głównej odmiany do produkcji win białych w winnicach produkujących wino „Ribera del Duero”:

- po pierwsze, jest to jedyna zatwierdzona w regionie biała odmiana winorośli;
- po drugie, jest to podstawowa odmiana wykorzystywana w produkcji win białych, które wprowadzają do obrotu zarejestrowani producenci wina i których komercyjny sukces i uznanie krytyków zwiększa zainteresowanie konsumentów;
- po trzecie, jest to najlepsza tradycyjna biała odmiana winorośli na obszarze chronionym, a cechy charakterystyczne są silnie związane z typowymi właściwościami win białych i w związku z tym należy ją uznawać za główną odmianę wykorzystywaną do produkcji win białych „Ribera del Duero”.

Biorąc pod uwagę powyższe warunki, w odniesieniu do włączenia win białych w ramach obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia wskazanie odmiany albillo mayor jako odmiany głównej wydaje się właściwsze, aby zapewnić typowe, tradycyjne cechy win z regionu.

Z historycznego punktu widzenia odmiana albillo mayor zawsze współistniała w winnicach regionu z odmianą tempranillo, co wyjaśnia, dlaczego to właśnie te dwie odmiany określają charakter win „Ribera del Duero”.

Rodzaj zmiany: standardowa

Odmiana albillo mayor, która będzie wykorzystywana w szczególności do produkcji win białych, zawsze była dozwolona i stanowi najlepszą białą odmianę winorośli w tym regionie. Chodzi nie o zmianę, lecz o uznanie odmiany. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

12. Wprowadzenie odstępstwa dla historycznych odmian mniejszościowych (pkt 6 specyfikacji produktu)

Opis i uzasadnienie

Do produkcji win z rodziny win objętych chronioną nazwą pochodzenia dopuszcza się winogrona z historycznych winnic.

Wykorzystywanie niektórych odmian wykorzystywanych w niewielkim stopniu, które miesza się z odmianami głównymi, stanowi tradycyjną praktykę stosowaną od zawsze, a więc również od czasu stworzenia nazwy pochodzenia w przypadku win różowych/*clarete* (zgodnie z dotyczącymi ich szczegółowymi przepisami poprzedzającymi opracowanie specyfikacji produktu).

Z drugiej strony działki obsadzone różnymi historycznymi odmianami, które znajdują się w regionie, stanowią ważne źródło różnorodności genetycznej, ponieważ odmiany te pozyskano w drodze intensywnej selekcji na przestrzeni kilku pokoleń, co pozwoliło na doskonałe dostosowanie ich do obszaru, a utrzymanie i promowanie tej tradycji regionalnej, głównie w celu sprostania zmieniającym się warunkom, w szczególności globalnemu ociepleniu, jest zgodne z założeniami organu regulacyjnego

Ponadto obecny popyt rynkowy na wina charakteryzujące się większą świeżością i złożonością uzasadnia zwiększone wykorzystywanie tych odmian winorośli, czego regularnie domagają się podmioty gospodarcze.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta nie ma istotnego wpływu na właściwości produktu, które pozostają właściwościami opisanymi w punkcie dotyczącym związków. Celem jest pogodzenie tradycyjnych praktyk i możliwości oferowanych przez odmiany uprawiane w regionie z nowymi trendami enologicznymi, aby uzyskać produkt wysokiej jakości, który odpowiada aktualnym upodobaniom konsumentów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

13. Uaktualnienie brzmienia punktu dotyczącego związku (pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 1.8 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Wprowadzono minimalne zmiany w brzmieniu punktu dotyczącego związku w celu wyjaśnienia niektórych pojęć i uzasadnienia proponowanych zmian.

Proponowane zmiany specyfikacji produktu objętego ChNP „Ribera del Duero” nie wiążą się z żadną istotną zmianą związku ani go nie podważają, ale zmiana specyfikacji była konieczna, aby wyjaśnić niektóre pojęcia, w szczególności w celu podkreślenia, że przedmiotowe zmiany są uzasadnione i nie naruszają związku przyczynowego.

Rodzaj zmiany: standardowa

Nie jest to istotna zmiana, a jedynie odpowiednie przereformowanie. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

14. Zmiana pkt 8 dotyczącego dodatkowych obowiązujących wymogów (pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 1.9 jednolitego dokumentu)

Opis i uzasadnienie

Wprowadzono zmiany w pkt 8 „Dodatkowe obowiązujące wymogi” w celu zaktualizowania ram prawnych i wyjaśnienia niektórych pojęć, takich jak obowiązek rejestracji, wyjątki od stosowania wydajności, uzasadnienie butelkowania u źródła i dane szczegółowe na etykietach. Dodano również możliwość stosowania jednostek osadniczych jako mniejszych jednostek geograficznych.

W rzeczywistości punkt ten zmieniono w całości w celu wyjaśnienia nieprecyzyjnych pojęć i dostosowania ich brzmienia do obowiązujących przepisów.

Jeżeli chodzi o stosowanie określenia fakultatywnego związanego z nazwą mniejszej jednostki geograficznej, w odpowiedzi na zapotrzebowanie sektora i obecnych konsumentów, którzy coraz bardziej doceniają oznaczenie pochodzenia produktu, dodano możliwość stosowania odniesień do nazw gmin i mniejszych jednostek lokalnych (jednostek osadniczych) na danym obszarze geograficznym.

Wyznaczenie tych jednostek osadniczych należy uznać za dokładne, ponieważ jest zgodne z podziałem administracyjnym.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiany zaproponowane w tym punkcie nie mają wpływu na chronioną nazwę i nie powodują żadnych nowych ograniczeń we wprowadzaniu do obrotu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

15. Uaktualnienie pkt 9 lit. B). Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu: zadania z zakresu kontroli (pkt 9 lit. b) specyfikacji produktu)

Opis i uzasadnienie

Opis i uzasadnienie: uaktualniono punkt dotyczący zadań z zakresu kontroli.

Procedura akredytacji zgodnie z normą UNE-EN-ISO 17065, nad którą obecnie pracuje organ regulacyjny, powoduje konieczność zmiany tego punktu w celu zapewnienia jego zgodności z zasadami ustanowionymi w tej normie.

Rodzaj zmiany: standardowa

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Ribera del Duero

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO CZERWONE MŁODE LUB MŁODE W DĘBOWYCH BECZKACH

WINA MŁODE (bez dojrzewania bądź poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres krótszy niż trzy miesiące)

Wygląd: barwa przejrzysta o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od purpurowego do burgundu.

Aromat: średnio intensywne aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub świeżych czarnych owoców.

Smak: wina świeże i zrównoważone dzięki kwaśnym składnikom, o umiarkowanie lub niezbyt pełnym i raczej słabo utrzymującym się smaku.

WINA MŁODE W DĘBOWYCH BECZKACH (poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres dłuższy niż trzy miesiące)

Wygląd: barwa przejrzysta o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od purpurowego do burgundu.

Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub świeżych czarnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach.

Smak: wina świeże i zrównoważone dzięki kwaśnym składnikom, o umiarkowanie pełnym i raczej słabo utrzymującym się smaku.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) (*)	0,833
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win wprowadzanych do obrotu w tym samym roku, w którym zostały wyprodukowane. Wina starsze niż jednoroczne nie mogą przekraczać limitu obliczanego w następujący sposób: 1 g/l do 10 % alkoholu, a następnie 0,06 g/l za każdy punkt procentowy zawartości alkoholu powyżej 10.

„CRIANZA”

Wygląd: barwa przejrzysta o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od barwy owocu granatu do purpurowego. Brak dwutlenku węgla.

Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub świeżych czarnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, o średniej lub wyraźniejszej intensywności.

Smak: wina zrównoważone, o pełnym smaku, wystarczającej kwaśnej świeżości i średniej do wysokiej trwałości smakowej.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 miliekwiwalenty na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) (*)	0,833
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win wprowadzanych do obrotu w tym samym roku, w którym zostały wyprodukowane. Wina starsze niż jednoroczne nie mogą przekraczać limitu obliczanego w następujący sposób: 1 g/l do 10 % alkoholu, a następnie 0,06 g/l za każdy punkt procentowy zawartości alkoholu powyżej 10.

WINO CZERWONE „RESERVA” I „GRAN RESERVA” ORAZ INNE WINA CZERWONE STARSZE NIŻ DWULETNIIE „RESERVA” i „GRAN RESERVA”

Wygląd: barwa czysta lub lekko mętna o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od ceglastego do purpurowego. Brak dwutlenku węgla.

Aromat: średnio intensywne aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, z ewentualną nutą przecierów owocowych, ale nie świeżych owoców.

Smak: wina zrównoważone, o pełnym smaku, wystarczającej kwasowości i średniej do wysokiej trwałości smakowej.

INNE WINA STARSZE NIŻ DWULETNIIE (poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres dłuższy niż trzy miesiące)

Wygląd: barwa czysta lub lekko mętna o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od ceglastego do burgundu.

Aromat: aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach.

Smak: wina zrównoważone, o pełnym smaku, wystarczającej kwasowości i średniej do wysokiej trwałości smakowej.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) (*)	0,833
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win wprowadzanych do obrotu w tym samym roku, w którym zostały wyprodukowane. Wina starsze niż jednoroczne nie mogą przekraczać limitu obliczanego w następujący sposób: 1 g/l do 10 % alkoholu, a następnie 0,06 g/l za każdy punkt procentowy zawartości alkoholu powyżej 10.

WINO RÓŻOWE/CLARETE

Bez dojrzewania

Wygląd: barwa przejrzysta w odcieniu od łupiny cebuli do malinowego różu, a nawet szarości.

Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub innych owoców.

Smak: wina zrównoważone i świeże, średnio lub bardzo kwaśne, o niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

Poddane dojrzewaniu

Wygląd: barwa czysta w odcieniu od łupiny cebuli do malinowego różu, a nawet szarości.

Aromat: aromaty świeżych owoców lub przecierów z czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub innych owoców, którym towarzyszą aromaty drzewne. W przypadku win „reserva” i „gran reserva” zapachy owocowe mogą być nieobecne.

Smak: wina zrównoważone i świeże, średnio lub bardzo kwaśne, o niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) (*)	0,833
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win wprowadzanych do obrotu w tym samym roku, w którym zostały wyprodukowane. Wina starsze niż jednoroczne nie mogą przekraczać limitu obliczanego w następujący sposób: 1 g/l do 10 % alkoholu, a następnie 0,06 g/l za każdy punkt procentowy zawartości alkoholu powyżej 10.

WINA BIAŁE

Bez dojrzewania

Wygląd: barwa przejrzysta w słomkowożółtym odcieniu.

Aromat: aromaty różnych owoców, którym towarzyszą niekiedy nuty roślinne.

Smak: wina zrównoważone i świeże, średnio lub bardzo kwaśne, o niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

Poddane dojrzewaniu

Wygląd: barwa czysta od słomkowożółtej do złotożółtej. Wina opatrzone określeniami tradycyjnymi „crianza”, „reserva” lub „gran reserva” mogą mieć barwę starego złota.

Aromat: aromaty różnych owoców, świeżych lub przecierów owocowych, którym towarzyszą aromaty drzewne. W przypadku win „reserva” i „gran reserva” zapachy owocowe mogą być nieobecne.

Smak: wina zrównoważone i świeże, średnio lub bardzo kwaśne, o niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

Maksymalna kwasowość lotna:

0,65 g/l w przypadku win niepoddanych fermentacji lub dojrzewaniu w beczkach (10,83 miliekwiwalentu na litr),

0,80 g/l w przypadku win poddanych fermentacji lub dojrzewaniu w beczkach (13,33 miliekwiwalentu na litr).

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Działki, na których produkuje się winogrona, muszą znajdować się co najmniej w trzecim cyklu rozwojowym od momentu posadzenia, aby można było włączyć je do produkcji wina objętego ChNP „Ribera del Duero”.

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady dla nowych plantacji wynosi 2 000 winorośli na hektar.

Szczególne praktyki enologiczne

19,1 stopnia w skali Brix (11 stopni Baumé) w przypadku czerwonych odmian winorośli i 17,9 stopnia w skali Brix (10,5 stopnia Baumé) w przypadku białych odmian winorośli.

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalne ograniczenie wynosi 72 litry wina lub moszczu na 100 kilogramów zebranych winogron.

Warunki dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

„CRIANZA”: wina czerwone o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 24 miesiące, w tym co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach.

„RESERVA”: wina czerwone o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 36 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach, a reszta czasu w butelkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 24 miesiące, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach, a reszta czasu w butelkach.

„GRAN RESERVA”: wina czerwone o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 60 miesięcy, w tym co najmniej 24 miesiące w dębowych beczkach, a reszta czasu w butelkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 48 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach, a reszta czasu w butelkach.

Warunki dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Określenie „ROBLE/BARRICA”

Wina czerwone, wina różowe/*clarete* i wina białe o okresie dojrzewania w beczkach trwającym co najmniej trzy miesiące.

Warunki dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win noszących określenie „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” maksymalna pojemność dębowych beczek wynosi 330 litrów.

W przypadku win noszących określenie „ROBLE/BARRICA” maksymalna pojemność wynosi 600 litrów.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

W przypadku produkcji win objętych ChNP „Ribera del Duero” należy przestrzegać następujących proporcji odmian winorośli w zależności od rodzaju wina.

Wina czerwone: muszą zawierać co najmniej 95 % winogron pochodzących z czerwonych odmian winorośli zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji produktu. Udział odmian tempranillo, tinta fino lub tinta del país w tych winach nie może wynosić poniżej 75 %.

Wina różowe/*clarete*: muszą być wyprodukowane w co najmniej 50 % z czerwonych odmian winorośli zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji produktu.

Wina białe: muszą być wyprodukowane w co najmniej 75 % z odmiany albillo mayor.

b) *Maksymalne zbiory*

CZERWONE ODMIANY WINOROŚLI

7 000 kilogramów winogron z hektara

CZERWONE ODMIANY WINOROŚLI

50,4 hektolitra z hektara

BIAŁE ODMIANY WINOROŚLI

9 500 kilogramów winogron z hektara

BIAŁE ODMIANY WINOROŚLI

68,4 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

PROWINCJA BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO i VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA i ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA i ZAZUAR.

PROWINCJA SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA i VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROWINCJA SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE i ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDOS, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO i ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN i SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN i VILLÁLVARO).

PROWINCJA VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA i PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECÉRES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) i VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Główne odmiany winorośli

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO – TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. Opis związku lub związków

1. Obszar i klimat obszaru geograficznego określonego w pkt 5 nadają winom z tego obszaru ich swoisty charakter. Lokalne podobieństwa głównych odmian winorośli pokazują, że winogrona produkowane na tym obszarze charakteryzują się pewnymi szczególnymi nutami, które uzasadniają występowanie tych podobieństw.

To zróżnicowanie przekłada się na zrównoważoną naturalną kwasowość win – w przypadku win czerwonych towarzyszy jej wytwarzanie dużej ilości związków fenolowych, w których wyróżniają się niebieskawe antocyjany i wityzyny oraz garbnik o najwyższej jakości polimerycznej.

2. Klimat, zwłaszcza ze względu na dużą średnią wysokość nad poziomem morza, wywiera wyraźny wpływ na winogrona, natomiast ostatecznie to opisane powyżej powolne dojrzewanie, w połączeniu ze znaczną amplitudą temperatur między dniem a nocą, pozwala na intensywną produkcję interesujących składników w ciągu dnia, które nocą podlegają nieznacznemu spalaniu metabolicznemu. To długie dojrzewanie łągodzi również w naturalny sposób taninę.

3. W związku z tym obszar produkcji objęty ChNP „Ribera del Duero” sprzyja produkcji win gatunkowych, pod warunkiem ograniczenia ilości winogron z danej winorośli i niestosowania żadnej późnej odmiany. Latem, w okresie mięknięcia i przebarwiania winogron oraz dojrzewania, na obszarze występuje duża ilość światła (ponad 2 400 słonecznych godzin rocznie) i wysokie temperatury, które są niezbędne do uzyskania odpowiedniej zawartości polifenoli.

Krótko mówiąc, ten ograniczony obszar umożliwia produkcję win gatunkowych, ale konieczne jest dostosowanie do niej zarówno miejsca sadzenia, jak i odmian winorośli, dynamiki ich rozwoju, prac związanych z uprawą itd.

4. Z punktu widzenia orograficznego, klimatycznego i glebowego warunki naturalne obszaru produkcji pozwalają na optymalny rozwój winorośli, które wyjątkowo dobrze dostosowały się do warunków na przestrzeni lat.

Oprócz opisanych powyżej szczególnych warunków, które panują na obszarze, ważne są również właściwości występującej w regionie odmiany winorośli tinta fino, ponieważ nadają one winom wyjątkową osobowość. To dostosowanie odmiany winorośli, która stała się odmianą miejscową, nadaje surowcowi szczególne właściwości, które sprzyjają produkcji subtelných win, w szczególności win długo dojrzewających, czego od wieków dowodzą zarówno upodobania konsumentów, jak i prowadzona obecnie sprzedaż win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Odmianę albillo mayor można uznać z kolei za główną, miejscową, białą odmianę winorośli w regionie, ponieważ jest ona od dawna najbardziej rozpowszechniona na tym obszarze i to w oparciu o nią – zgodnie z tradycją – od zawsze produkowano lokalne wina białe.

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

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „Ribera del Duero” jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni zarejestrowanych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Wymogi dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

prawo Unii Europejskiej

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotkadowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku wszystkich win objętych ChNP na etykiecie musi znajdować się nazwa geograficzna „RIBERA DEL DUERO”.

Określeniem tradycyjnym, który zastępuje ChNP, jest określenie „Nazwa pochodzenia” („Denominación de Origen”, DO).

Wymogi dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

organ zarządzający ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotkadowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win objętych chronioną nazwą pochodzenia można umieszczać określenia tradycyjne „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA”, o ile wina spełniają warunki dojrzewania określone w specyfikacji produktu (pkt 3 lit. b) ppkt 2).

Na etykietach win objętych chronioną nazwą pochodzenia można umieszczać określenie „ROBLE/BARRICA”, o ile wina spełniają warunki dojrzewania określone w specyfikacji produktu (pkt 3 lit. b) ppkt 2).

Wymogi dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

organ zarządzający ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotkadowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na winach objętych ChNP „Ribera del Duero” może fakultatywnie znajdować się odniesienie do nazwy jednej z mniejszych jednostek geograficznych (jednostek osadniczych) wymienionych w pkt 5 niniejszego dokumentu, pod warunkiem że 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina pochodzi z działek znajdujących się w tej jednostce geograficznej.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a
