

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 263/11)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Cigales”

PDO-ES-A0622-AM03

Data przekazania informacji: 12.4.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany fizykochemicznych cech charakterystycznych

OPIS:

Przedmiotowa zmiana dotyczy maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki wyrażonej w miligramach na litr (mg/l), co odpowiada pułapom określonym w obowiązujących przepisach. W przypadku win białych i różowych/clarete zwiększa się ją ze 150 do 200 mg/l, a w przypadku win czerwonych – ze 140 do 150 mg/l. Skorygowano również metodę pomiaru zawartości cukru w gatunkowych winach musujących, tak aby obecnie odnosiła się do gramów na litr glukozy+fruktozy+sacharozę. Odniesienie do „sacharozę” zostało wcześniej pominięte.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę w jednolitym dokumencie, ponieważ nie wywiera ona istotnego wpływu na właściwości produktu – produkt zachowuje opisane pod linkiem właściwości i profil, które są rezultatem wzajemnego oddziaływania czynników naturalnych i ludzkich. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Uznano, że nie jest konieczne, aby pułapy dwutlenku siarki były niższe niż pułapy ustanowione na mocy przepisów prawa, ponieważ może to utrudnić właściwe przechowywanie win i nie wpływa na poprawę ich jakości.

2. Dodanie określenia „clarete” jako synonimu terminu „różowe”

OPIS:

Termin „clarete” wprowadzono jako synonim terminu „różowe”.

Zmiana ta dotyczy następujących punktów specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu: pkt 2 lit. a), pkt 2 lit. b), pkt 3 lit. c), pkt 5 i 7 specyfikacji oraz pkt 4 i 5 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę (w jednolitym dokumencie), ponieważ nie wywiera ona istotnego wpływu na właściwości produktu, a jedynie wiąże się z przywróceniem określenia tradycyjnego stosowanego zawsze do określenia win z tego obszaru. Opisane pod linkiem właściwości i profil będące rezultatem interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi pozostają zachowane. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

UZASADNIENIE:

Słowo „clarete” było tradycyjnie stosowana w odniesieniu do win różowych produkowanych w Cigales i w każdym innym obszarze uprawy winorośli w Hiszpanii. Zgodnie z przepisami obowiązującymi w momencie ustanawiania nazwy pochodzenia wina produkowane w ten sposób mogły być określane jedynie jako „różowe”. Z tego powodu ten rodzaj wina określono jako „różowe”, a termin „clarete” pominięto. Zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami termin „clarete” może być używany jako synonim terminu „różowe”. Celem jest przywrócenie tego określenia tradycyjnego, aby przywrócić pamięć o tym rodzaju wina z początków istnienia tego podregionu uprawy winorośli. Może to potencjalnie przyczynić się do zwiększenia wartości tych win, ponieważ różnią się one od win różowych produkowanych w innych częściach świata.

3. Przeredagowanie opisu organoleptycznych cech charakterystycznych**OPIS:**

Poprawa opisu organoleptycznych cech charakterystycznych win.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę (w jednolitym dokumencie), ponieważ nie wywiera ona istotnego wpływu na właściwości produktu, a jedynie wiąże się z aktualizacją jego opisu. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Cigales” akredytowana zgodnie z normą ISO 17065 zleciła w ramach podwykonawstwa przeprowadzenie analizy organoleptycznej win laboratorium analizy sensorycznej akredytowanemu zgodnie z normą 17025. Na podstawie wieloletnich doświadczeń zmieniono opis organoleptycznych cech charakterystycznych w celu dostosowania go do procedury przeprowadzania analizy zgodnie z kryteriami określonymi w normie ISO 17025. Uwzględniono również poszczególne opisy słodkich win białych, różowych i czerwonych, aby dostarczyć bardziej szczegółowych informacji na temat ich charakteru i umożliwić bardziej szczegółową analizę.

4. Zmiana gęstości nasadzeń**OPIS:**

Zmiana ta jest ukierunkowana na umożliwienie zwolnienia istniejących plantacji z obowiązku zachowania minimalnej gęstości nasadzeń wynoszącej 1 000 roślin na hektar.

Dotyczy ona pkt 3 lit. a) specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wywiera ona istotnego wpływu na właściwości produktu. W rzeczywistości to właśnie z winogron uprawianych na najstarszych plantacjach powstają najlepsze wina objęte ChNP „Cigales”. Zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Powodem zmiany jest zapewnienie, aby stare winnice, które pozostały w tym podregionie uprawy winorośli, a ich gęstość sadzenia wynosi mniej niż 1 000 roślin na hektar, pozostały nienaruszone. Oprócz wartości historycznej i kulturowej w winnicach tych uprawia się winogrona o doskonałej jakości ze względu na niską wydajność i wiek winorośli. To z tego surowca produkowane są najwyższej jakości wina gatunkowe o najwyższej wartości dodanej.

Ponadto, biorąc pod uwagę fakt, że w tych starych winnicach odległości między sadzonkami wynoszą 3 x 3 m (co pozwoliło na dostosowanie się do mechanizacji), wykluczenie tych starych działek z powodu nieprzestrzegania wymogu minimalnej gęstości nasadzeń nie jest uważane za logiczne. Wykluczenie ich doprowadziłoby do strat w zakresie potencjału produkcyjnego i jakości.

5. Uwzględnienie możliwości zmniejszenia prawdopodobnej zawartości alkoholu w winogronach w niektórych latach**OPIS:**

Wprowadza się możliwość zmniejszenia prawdopodobnej zawartości alkoholu w winogronach w niektórych latach o 0,5 stopnia.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie pociąga za sobą istotnych zmian, gdyż ta możliwość istniała od zawsze. Polega ona jedynie na przeniesieniu rozporządzenia (które obecnie jest uwzględniane jako wewnętrzna zasada działania) do specyfikacji produktu stanowiącej dokument, w którym określono wszystkie przepisy techniczne dotyczące produktu. W związku z tym zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

W ramach tej zmiany wprowadzono możliwość zezwolenia przez Radę Regulacyjną na zmniejszenie prawdopodobnej zawartości alkoholu w winogronach maksymalnie o 0,5° Beaumé w niektórych latach, po przeprowadzeniu badania technicznego uzasadniającego takie obniżenie.

Wytyczne dotyczące zmniejszenia zawartości alkoholu w niektórych latach zawarto w obowiązujących przepisach, tj. rozporządzeniu dotyczącym ChNP „Cigales”, które poprzedza specyfikację produktu. Rozporządzenie to zostało ostatnio zmienione i nie zawiera już tej możliwości, która jako środek techniczny powinna być uwzględniona w specyfikacji produktu.

6. Uwzględnienie możliwości stosowania różnych rodzajów gatunkowych win musujących

OPIS:

W ramach tej zmiany wprowadzono możliwość produkcji gatunkowych win musujących za pomocą metod innych niż metoda tradycyjna.

Dotyczy ona pkt 3 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie. Gatunkowe wina musujące muszą nadal spełniać wymogi związane z organoleptycznymi i fizykochemicznymi cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji, niezależnie od metody produkcji. W związku z tym zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Gatunkowe wina musujące mogą być produkowane za pomocą dowolnej dozwolonej metody uwzględnionej w kategorii 5 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Celem jest wykorzystanie nowych możliwości rozwoju rynku tego rodzaju produktów, które zaczęto produkować w 2011 r. Na głównej etykiecie musi znaleźć się jednak informacja o zastosowanej metodzie, aby konsument wiedział, w jaki sposób wyprodukowano produkt.

7. Przeredagowanie punktów dotyczących warunków dojrzewania

OPIS:

W ramach tej zmiany wprowadzono określone warunki dotyczące dojrzewania win (wielkość beczki i data, od której należy liczyć okres dojrzewania).

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie, ponieważ nie pociąga za sobą istotnych zmian, gdyż warunki są takie same, jak warunki określone w rozporządzeniu. Wiąże się jedynie z przeniesieniem rozporządzenia (które obecnie jest uwzględniane jako wewnętrzna zasada działania) do specyfikacji produktu stanowiącej dokument, w którym określono wszystkie przepisy techniczne dotyczące produktu. W związku z tym zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

W ramach tej zmiany wprowadzono sekcję dotyczącą warunków dojrzewania, która pojawiła się jedynie w starym rozporządzeniu. Wynika to z faktu, że od czasu zmiany starego rozporządzenia wszystkie aspekty techniczne określano w specyfikacji produktu.

8. Zmiana ograniczeń dotyczących produkcji wina

OPIS:

Wyeliminowano procentowy udział określonych odmian w kupażu.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie, ponieważ właściwości i profil produktu, które są rezultatem wzajemnego oddziaływania czynników naturalnych i ludzkich, jak opisano pod linkiem, pozostają niezmienione. W związku z tym zmiana ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Nie uważa się za konieczne utrzymywanie tych ograniczeń dotyczących produkcji wina, ponieważ cechy charakterystyczne win objętych ChNP „Cigales” wynikają przede wszystkim ze sposobu dostosowania się odmian do środowiska geograficznego i wpływu tego środowiska (klimatu, gleby, ukształtowania terenu itp.) na produkcję winogron, a nie z tego, że udział procentowy jednej lub drugiej odmiany jest większy.

9. Maksymalna wydajność w zależności od rodzaju wina

OPIS:

Wydajność nie jest już ograniczona w zależności od koloru winogron. Od tej pory jest ona ograniczona w zależności od rodzaju produkowanego wina. Maksymalną wydajność ustalono na 7 000 kg z hektara w odniesieniu do odmian białych i czerwonych wykorzystywanych do produkcji win czerwonych oraz 9 000 kg z hektara w odniesieniu do pozostałych rodzajów win: białych, różowych/clarete i gatunkowych win musujących.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie, ponieważ nie wywiera ona wpływu na właściwości produktu. Aktualizacja ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Na tym obszarze tradycyjnie produkuje się wina różowe i clarete z białych i czerwonych winogron poddanych kupażowaniu. Na działkach często rosną zarówno odmiany białe i czerwone, więc ustalanie w odniesieniu do nich różnych poziomów zbiorów nie ma większego sensu.

Zmiana ta ma również uzasadnienie techniczne: obecnie na rynku istnieje popyt na wina różowe, białe i gatunkowe wina musujące, które są lepsze, charakteryzują się mniej wyrazistym bukietem i strukturą. Wymaga to zmniejszenia zawartości alkoholu i ekstraktu oraz zwiększenia kwasowości. W przypadku przyspieszenia zbiorów w celu uzyskania tych cech charakterystycznych, pozostałe składniki winogron nie zdążą wystarczająco dojrzeć. Zastosowanie większej objętości pozwala jednak na zrównoważenie tych parametrów bez szkody dla pozostałych składników, zapewniając tym samym doskonale dojrzewanie winogron.

10. Uwzględnienie odmian garnacha tintorera i garnacha blanca oraz usunięcie klasyfikacji odmian głównych i zatwierdzonych

OPIS:

Wprowadzono dwie odmiany i usunięto rozróżnienie między głównymi i zatwierdzonymi odmianami.

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

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie, ponieważ nie wywiera ona wpływu na właściwości produktu. Aktualizacja ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Usunięto klasyfikację odmian zatwierdzonych i głównych, ponieważ nie jest ona konieczna.

Jeżeli chodzi o uwzględnienie odmiany Garnacha Tintorera, chociaż odmianę tę tradycyjnie uprawia się na obszarze ChNP „Cigales”, z nieuzasadnionych powodów nie uznawano jej za odpowiednią do produkcji win gatunkowych. Zasoby techniczne winiarni sprzed 35 lat nie pozwalały na produkcję dobrego wina z tej odmiany, a powstające wina były zbyt tanninowe i ostre, o zbyt intensywnej barwie i cierpkości. Czynniki te doprowadziły do usunięcia tej odmiany z wykazu zatwierdzonych odmian.

W ramach współczesnej enologii ujawniono jednak zalety tej odmiany w produkcji win gatunkowych. Środki techniczne, jakimi dysponują winiarnie, pozwalają obecnie na produkcję bardzo wysokiej jakości wina gatunkowego z odmiany Garnacha Tintorera o niezwykle owocowym charakterze i walorach aromatycznych wysoko cenionych przez współczesnych konsumentów.

11. Aktualizacja brzmienia związku

OPIS:

Nie jest to zasadnicza zmiana dotycząca związku, ale raczej aktualizacja brzmienia całej sekcji w celu zapewnienia spójności z pozostałymi wprowadzonymi zmianami. Nie wprowadza się żadnej zmiany w związku przyczynowym.

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

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie. Jest to jedynie zmiana redakcyjna i nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Nieznaczne zmiany są konieczne, aby zapewnić spójność sekcji dotyczącej związku z pozostałymi zmianami wprowadzonymi w specyfikacji produktu.

12. Warunek kwalifikowalności dodany odnośnie do jednoczesnego stosowania odstępstwa dotyczącego zwiększenia wydajności i zmniejszenia prawdopodobnej zawartości alkoholu w winogronach

OPIS:

Zwiększanie wydajności przy zbiorach winogron i zmniejszanie ich prawdopodobnej zawartości alkoholu w tym samym roku jest niedozwolone.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, bez zmiany jednolitego dokumentu, ponieważ nie wywiera ona wpływu na właściwości produktu. Aktualizacja ta nie zalicza się do żadnej z kategorii zmian na poziomie Unii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Przedmiotowy warunek kwalifikowalności dodaje się jako akapit 3 pkt 8 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu, aby nie można było stosować odstępstwa dotyczącego zwiększenia wydajności przy jednoczesnym zmniejszeniu prawdopodobnej zawartości alkoholu. Ten warunek kwalifikowalności był również zawarty w starym rozporządzeniu dotyczącym nazwy pochodzenia. Podobnie jak w przypadku poprzednich zmian, konieczne jest przeniesienie tego wymogu z rozporządzenia, w którym wymóg ten już nie występuje, do specyfikacji produktu.

13. Nowe brzmienie przepisów dotyczących etykietowania

OPIS:

Niniejszą sekcję przeredagowano, aby jej brzmienie było bardziej spójne z obowiązującymi przepisami oraz aby wprowadzić obowiązek podawania na etykiecie informacji na temat metody produkcji gatunkowych win musujących, zgodnie z tą samą zmianą, w celu uniknięcia dezorientacji konsumentów. Wprowadzono termin „fermentado en barrica” [fermentowane w beczkach].

Zmiana ta dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana w jednolitym dokumencie, ale nie pociągająca za sobą żadnej formy restrykcji ani ograniczeń w zakresie sprzedaży, ani nie zaliczająca się do żadnej z kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/13, w którym określono zmiany na poziomie Unii.

UZASADNIENIE:

Celem tej zmiany jest udoskonalenie przepisów dotyczących etykietowania.

14. Aktualizacja sekcji poświęconej kontroli

OPIS.

Określono organ kontrolny, któremu właściwy organ przekazał zadania, oraz poprawiono brzmienie sekcji dotyczącej kontroli.

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

Jest to standardowa zmiana, która nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu. Zmiana ta nie wywiera wpływu na właściwości produktu ani nie zalicza się do żadnej z kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/13, w którym określono zmiany na poziomie Unii.

UZASADNIENIE:

Rada Regulacyjna ds. ChNP „Cigales” uzyskała akredytację zgodnie z normą ISO/IEC 17065: 2012. Po uzyskaniu tej akredytacji *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León] przekazał jej zadania związane z kontrolą zgodności zgodnie z art. 116a rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zaktualizowano również brzmienie sekcji poświęconej zadaniom związanym z kontrolą, ponieważ zdezaktualizowała się w odniesieniu do certyfikacji zgodnie z normą ISO 17065.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cigales

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina

1. Wina – białe i różowe/clarettes

Zwięzły opis tekstowy

Wina białe:

Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe. Jego barwa może przybrać odcień żółtawozielony, słomkowożółty, bladeżółty lub złotożółty.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad) owocowe (drzew owocowych, owoców cytrusowych lub aromaty roślinne). Gdy wino przebywa w beczce, aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych.

W smaku zrównoważone przez dobrą kwasowość i zawartość alkoholu. Nuty smakowe mieszczą się w tym samym zakresie, co aromaty (drzewa owocowe, owoce cytrusowe lub rośliny). Aromaty mogą nabrać nut korzennych lub pieczonych (w przypadku win mających kontakt z drewnem).

Wina różowe/clarettes:

Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe. Przybiera barwę od fioletoworóżowej przez truskawkoworóżową, łososiową, aż po barwę łupiny cebuli.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z owocową nutą (aromaty czerwonych owoców, drzew owocowych, owoców cytrusowych lub świeżych roślin). Nuty korzenne lub pieczone, jeżeli wino miało kontakt z drewnem).

W smaku zrównoważone, o aromatach zbliżonych do aromatów wyczuwalnych w zapachu (czerwone owoce, drzewa owocowe, owoce cytrusowe lub świeże rośliny; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wino przebywało w beczce).

Parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji są zgodne z pułapami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	200

2. Wino – młode wina czerwone

Zwięzły opis tekstowy

Pod względem wyglądu: wino to jest przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od fioletu do ceglastej czerwieni.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z rodziny drzew owocowych (świeże lub przejrzałe ciemne lub czerwone owoce) lub aromatami roślinnymi; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wina miały kontakt z drewnem.

W smaku odpowiednio zrównoważone pod względem kwasowości, alkoholu, cierpkości i goryczy. Finisz jest podobny do aromatów w bukacie.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji są zgodne z pułapami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	150

3. Wina czerwone z oznaczeniem „roble”

Zwięzły opis tekstowy

Pod względem wyglądu: wino to jest przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od fioletu do ceglastej czerwieni.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z owocową nutą; aromaty nabierają nut pieczonych lub korzennych typowych dla win, które miały kontakt z drewnem.

W smaku zrównoważone z aromatami owocowymi i nutami pieczonymi lub korzennymi typowymi dla win, które miały kontakt z drewnem.

(*) W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku po zbiorach; wina dojrzewające dłużej niż jeden rok nie mogą przekroczyć pułapu kwasowości lotnej obliczonego w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj. i 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

(**) W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji są zgodne z pułapami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	150

4. Wina czerwone „crianza”, „reserva” i „gran reserva”

Zwięzły opis

CRIANZA:

Pod względem wyglądu: przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od fioletu do ceglastej czerwieni.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z nutami pieczonymi lub korzennymi typowymi dla drewna i rodziny owoców.

W smaku odpowiednio zrównoważone z korzennym lub pieczonym lub owocowym lub mineralnym finiszem.

RESERVA:

Pod względem wyglądu: wino to jest przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od czerwieni do bursztynu.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z nutami korzennymi lub balsamicznymi lub owocowymi lub mineralnymi.

W smaku wyraziste i zrównoważone z korzennym lub balsamicznym lub mineralnym lub owocowym finiszem.

GRAN RESERVA:

Pod względem wyglądu: wino to jest przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od czerwieni do bursztynu.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z nutami korzennymi lub balsamicznymi.

W smaku wyraziste z korzennym lub balsamicznym lub mineralnym lub owocowym finiszem.

W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku po zbiorach; w przypadku win dojrzewających dłużej niż jeden rok kwasowość lotna nie może przekraczać następującego pułapu: 1 gram na litr do 10 % obj. i 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej tej wartości.

(**) W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji są zgodne z pułapami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	150

5. Wina – wina słodkie (białe, różowe/clarettes i czerwone)

Zwięzły opis tekstowy

— Wina różowe słodkie:

Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe. Przybiera barwę od fioletoworóżowej przez truskawkoworóżową, łososiową, aż po barwę łupiny cebuli.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z owocową nutą (aromaty czerwonych owoców, drzew owocowych, owoców cytrusowych lub świeżych roślin. Nuty korzenne lub pieczone, jeżeli wino miało kontakt z drewnem).

Smak: zrównoważony, o aromatach zbliżonych do aromatów wyczuwalnych w zapachu (czerwone owoce, drzewa owocowe, owoce cytrusowe lub świeże rośliny; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wino przebywało w beczce). W ustach pełne, słodkie i złożone.

— Wina czerwone słodkie

Wino to jest przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od fioletu do ceglastej czerwieni.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) z rodziny drzew owocowych (świeże lub przejrzałe ciemne i czerwone owoce) lub aromatami roślinnymi; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wina miały kontakt z drewnem.

W smaku odpowiednio zrównoważone pod względem kwasowości i alkoholu, owocowy finisz podobny do aromatów w bukicie (aromatów ciemnych i czerwonych owoców, suszonych owoców, roślin), nuty korzenne lub pieczone. W ustach pełne, słodkie i złożone.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	200

6. Gatunkowe wino musujące (białe/różowe/clarete)

Zwięzły opis tekstowy

Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami żółci (od słomkowożółtego po złotożółty), gdy wyprodukowane jest z białych lub czerwonych winogron. Barwa wina jest czerwona (bladioróżowa po truskawkoworóżową), jeżeli wino wyprodukowano z odmian czerwonych lub odmian czerwonych i białych. Pęcherzyki są średniej wielkości, tworzą pianę, a finisz jest krótki do średnio długiego lub średnio długi.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad i niedoskonałości) owocowe lub drożdżowe.

W smaku wino charakteryzują owocowe nuty z utrzymującym się aromatem suszonych owoców lub drożdży.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji są zgodne z pułapami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9

Ogólne cechy analityczne	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	160

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

Szczególna praktyka enologiczna

Zdrowe winogrona o minimalnej prawdopodobnej zawartości alkoholu: 10° Beaumé (odmiany białe) i 10,5° Beaumé (odmiany czerwone).

Maksymalny wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.

Wina słodkie produkuje się przez zachowanie części naturalnego cukru z winogron, przerwanie procesu fermentacji przez zatwierdzone systemy, z wyjątkiem dodawania alkoholu.

Gatunkowe wina musujące są produkowane za pomocą dowolnej dozwolonej metody.

Warunki dojrzewania win:

1. – Wina muszą dojrzewać w zarejestrowanych winnicach w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 litrów.
2. – Okresy dojrzewania win, w odniesieniu do których stosuje się określenia „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”, liczone są od 1 listopada roku zbiorów.

2. Praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń ma wynosić 1 000 roślin na hektar dla nowych nasadzeń. Zachowuje się gęstość sadzenia istniejących plantacji.

5.2. Maksymalna wydajność

1. W przypadku produkcji win czerwonych:

7 000 kg winogron z hektara

2.

50,40 hektolitrów z hektara

3. W przypadku produkcji win białych, różowych/clarete i gatunkowych win musujących

9 000 kg winogron z hektara

4.

64,80 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Cigales” rozciąga się na północnym obszarze doliny rzeki Duero, po obu stronach rzeki Pisuerga. Powierzchnia tego obszaru wynosi 574 km².

Obejmuje następujące gminy:

— prowincja Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle i Valoria la Buena; a także posiadłość znana jako El Berrocal, ograniczona granicą prowincji Valladolid, główną drogą Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes oraz rzeką Pisuerga. Posiadłość jest częścią gminy Valladolid;

— prowincja Palencia:

Dueñas.

7. Odmiany winorośli do produkcji wina

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MERLOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

VERDEJO

8. Opis związków

8.1. Wino

Obszar geograficzny objęty ChNP „Cigales” jest bardzo dobrze przystosowany do uprawy winorośli. Winnica jest podzielona na dwie części przez rzekę Pisuerga i znajduje się w pobliżu środkowego punktu rzeki, pomiędzy zimnym klimatem w górnym biegu rzeki a umiarkowanym klimatem jej ujścia. Wzajemne oddziaływanie klimatu i gleby sprzyja produkcji winogron o bardzo zrównoważonej kwasowości i zawartości cukru. Odmiany tych winorośli są bardzo dobrze dostosowane do obszaru i praktyk winiarskich, które istnieją od dziesięcioleci. Pozwala to na otrzymanie bardzo zrównoważonych win.

Kolejną cechą charakterystyczną jest fakt, że 30 % winnic istnieje od ponad 60 lat. W połączeniu z wyżej wymienionymi warunkami pozwala to na bardzo intensywne i równomierne dojrzewanie owoców odpowiednich do produkcji win „Crianza”.

8.2. Gatunkowe wino musujące

W wyniku wielu prób podejmowanych w ostatnich latach powstały wina musujące, które zachowują charakterystyczne cechy win z tego obszaru i są bardzo wysokiej jakości (małe pęcherzyki o długim finiszu, obecność dodatkowych aromatów itp.) Odmiany charakterystyczne dla tego obszaru (główne dostosowanie) umożliwiają produkcję win musujących, które są bardzo delikatne i świeże zarówno w ustach, jak i na podniebieniu.

Warunki klimatyczne panujące na tym obszarze pozwalają na uzyskanie surowca wyważonego pod względem kwasowości, otrzymywanego ekstraktu i aromatów. Nadaje to winu pełnię, która wyrównuje kwasowość.

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:

Rozlewanie win objętych ChNP „Cigales” jest jednym z kluczowych kryteriów zapewnienia właściwości uzyskanych w trakcie produkcji i, w stosownych przypadkach, procesu dojrzewania określonego w specyfikacji. W związku z tym rozlewanie musi mieć miejsce w rozlewniach winnic znajdujących się na obszarze produkcji określonym w niniejszej specyfikacji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Zamiast określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA” dopuszczalne jest stosowanie określenia „NAZWA POCHODZENIA”.

Na etykiecie musi znajdować się rok zbioru, nawet w przypadku win niedojrzewających. Wyjątek stanowią wina słodkie i gatunkowe wina musujące.

Określenia CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA mogą być stosowane, pod warunkiem że wina spełniają wymogi określone w obowiązujących przepisach dotyczących określeń tradycyjnych, a określenia ROBLE i FERMENTADO IN BARRICA mogą być stosowane, pod warunkiem że wina spełniają wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4
