

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 222/20)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Graciosa”

PDO-PT-A1447-AM01

Data złożenia wniosku: 21.3.2017 r.

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Informacje dotyczące wnioskodawcy

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawę i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Opis: Skreślenie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ponieważ nieprawidłowo zinterpretowano znaczenie „zainteresowanych stron”, w tym polu omyłkowo umieszczono dane wnioskodawcy. Informacje te zostały zatem skreślone. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawę i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. Informacje dotyczące organów monitorujących

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawę i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące organów monitorujących.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawę i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących.

2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „Wino likierowe”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Graciosa” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „Wino musujące”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Graciosa” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. *Opis win – kategoria „Wino”*

Opis: Poprawiono i zmieniono opis win.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis win uznano za ogólnikowy i niejasny, należy go zmienić w celu określenia właściwości win objętych ChNP „Graciosa”. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Opis win” – kategoria „Wino”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Opis win” – kategoria „Wino”.

2.8. *Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność*

Opis: Skreślenie wyjątku.

Uzasadnienie: Ustalono jasne i obiektywne wymaganie w odniesieniu do tego parametru, gwarantując w ten sposób jednolitość i przewidywalność warunków produkcji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.9. *Praktyki enologiczne – praktyki enologiczne – kategoria „Wino”*

Opis: Uproszczone i zmieniono określone wcześniej praktyki enologiczne. Skreślono również wymóg dotyczący minimalnego okresu dojrzewania w przypadku win z tej kategorii.

Uzasadnienie: Uproszczone i doprecyzowano wymogi i ograniczenia, które wcześniej miały zastosowanie do kategorii produktu „Wino”, bez uszczerbku dla właściwości związanych z winami objętymi ChNP „Graciosa”. Skreślono wymóg dotyczący minimalnego okresu dojrzewania win, ponieważ nie okazał się on istotnym czynnikiem gwarantującym właściwości win objętych ChNP „Graciosa”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.10. *Praktyki enologiczne – praktyki enologiczne – wszystkie kategorie*

Opis: Włączenie ograniczenia w zakresie wyrobu wina mającego zastosowanie do wszystkich kategorii produktów: 85 % całkowitej objętości moszczu musi pochodzić z głównych odmian winorośli, podczas gdy pozostała część może pochodzić z odmian drugorzędnych.

Uzasadnienie: Ustanowienie ograniczonego wykazu odmian winorośli, które mają zasadnicze znaczenie dla zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Graciosa”, doprowadziło do określenia minimalnego odsetka całkowitej objętości moszczu, który musi pochodzić z tych głównych odmian. Niemniej jednak ponieważ odmiany drugorzędne również należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, zezwolenie na ich stosowanie w ograniczonym zakresie nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Graciosa”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

2.11. *Główne odmiany winorośli – zmiana/aktualizacja wykazu odmian*

Opis: Dostosowanie odmian winorośli do nowego wykazu krajowego. Skreślenie odmian Bical, Fernão Pires, Generosa, Malvasia, Rio Grande, Seara Nova oraz Sercial. Odmiany, które stały się odmianami drugorzędnymi: Malvasia Fina (Boal).

Uzasadnienie: Wykaz odmian winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win w regionie Graciosa, należy zaktualizować i dostosować do nowych ram prawnych ustanowionych za pośrednictwem krajowego wykazu odmian winorośli nadających się do uprawy w Portugalii.

Ograniczenie dotyczące odmian, które mogą być stosowane, wynika z ustanowienia ograniczonego wykazu odmian, które są niezbędne do zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Graciosa”. Proces ten spowodował również, że jedną z odmian, którą wcześniej uważano za odmianę główną, przeniesiono do wykazu odmian drugorzędnych.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Główne odmiany winorośli”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Główne odmiany winorośli”.

2.12. *Włączenie drugorzędnych odmian winorośli*

Opis: Ustanowiono dwie odmiany drugorzędne, a mianowicie Malvasia Fina (Boal), którą skreślono z wykazu odmian głównych, oraz Galego Dourado, którą dodano.

Uzasadnienie: Ponieważ odmiany te należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, włączenie ich jako odmian drugorzędnych nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Graciosa”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Odmiany drugorzędne”.

2.13. Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie

Opis: Poprawiono i zmieniono opis związku z obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis związku z obszarem geograficznym (kategoria: „Wino”) uznano za ogólnikowy i niejasny, a związek ten należy również opisać w odniesieniu do nowych kategorii produktów („Wino musujące” i „Wino likierowe”), zmieniono treść tego punktu i uwzględniono wszystkie kategorie produktów. W ten sposób treść stała się dokładniejsza, biorąc pod uwagę fakt, że związek z obszarem geograficznym obejmuje wszystkie kategorie.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Związek z obszarem geograficznym”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Związek z obszarem geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Graciosa

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Wino musujące

4. **Opis wina lub win**4.1. *Wina*

KRÓTKI OPIS

Wina białe

Wina mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych. Na podniebieniu mają wyraźną słoność i mineralność, wyczuwalną kwasowość, są umiarkowanie alkoholowe i pozostawiają świeży posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

4.2. *Wina likierowe*

KRÓTKI OPIS

Wina białe

Wina likierowe mają barwę od bursztynowej po brązową ze złotymi refleksami. Ich bukiet charakteryzuje się nutami owoców pestkowych oraz może także zawierać nuty miodu, karmelu i przypraw. Dojrzewanie w beczkach może powodować powstawanie palonych i dymnych aromatów.

Wina te mają bogaty smak, od wytrawnego po półsłodki, z wyczuwalną kwasowością i słonością. Są to wina owocowe (owoce pestkowe), które mogą mieć również nuty suszonych owoców, miodu, karmelu i przypraw.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4.3. Wina musujące

KRÓTKI OPIS

Wina białe

Wina białe musujące mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych. Mają delikatne, trwałe bąbelki, a w ustach są owocowe i mineralne, z nutami morskimi i wyraźną kwasowością, oraz pozostawiają świeży posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wina, wina musujące i wina likierowe – zarządzanie winnicami i gleby

Praktyki uprawy

Winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Graciosa” muszą pochodzić z *vinhas estremes* (działek winorośli, na których znajduje się nie więcej niż 20 drzew na hektar), na których winorośl prowadzi się na polu w formie głowy lub kordonu.

Winnice przeznaczone do produkcji win objętych ChNP „Graciosa” należy sadzić na cienkich, standardowych brunatnych glebach o właściwościach andic lub na glebach regolitywnych utworzonych ze skał bazaltowych lub materiałów piroklastycznych położonych nad płytkimi skałami bazaltowymi.

2. Wina, wina musujące i wina likierowe – tradycyjne praktyki

Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Podczas produkcji win objętych ChNP „Graciosa” należy przestrzegać prawnie dozwolonych tradycyjnych metod i praktyk enologicznych.

3. Wina – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Stosowane moszcze muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

4. Wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Wymaga się, aby moszcze stosowane na potrzeby win bazowych, z których powstają wina musujące, miały minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

5. Wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Moszcze stosowane na potrzeby win likierowych muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 12 %.

6. Wina, wina musujące i wina likierowe – odmiany winorośli

Ograniczenie w zakresie wyrobu wina

Przy produkcji win, win musujących i win likierowych objętych ChNP „Graciosa” odmiany winorośli określone jako odmiany główne muszą stanowić 85 % całkowitej objętości moszczu. Pozostała część całkowitej objętości moszczu może pochodzić z odmian znajdujących się w wykazie odmian drugorzędnych.

7. Wina likierowe – okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Wina likierowe oznaczone ChNP „Graciosa” można butelkować dopiero po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 36 miesięcy.

5.2. *Maksymalna wydajność*

Wina, wina musujące i wina likierowe

70 hektolitrów na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny objęty ChNP „Graciosa” obejmuje obszary o wysokości nieprzekraczającej 150 metrów w parafiach Santa Cruz, Guadalupe, Praia i Luz w gminie Santa Cruz.

7. **Główne odmiany winorośli**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Terrantez do Pico

Verdelho

8. Opis związku lub związków

Wina, wina musujące i wina likierowe

Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Informacje te mają zastosowanie do win, win musujących i win likierowych.

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny objęty ChNP „Graciosa” odpowiada wyspie Graciosa. Jej powierzchnia wynosi około 61 km², długość 12,5 km, a maksymalna szerokość 7,5 km. Graciosa to wyspa położona w północno-zachodniej części grupy centralnej archipelagu Azorów. Jest to najmniej górzysta z azorskich wysp, a jej maksymalna wysokość wynosi 402 metrów.

Charakterystyczna topografia tej wyspy oznacza, że jest tu mniej chmur, a tym samym występują mniejsze opady deszczu i mniejsza wilgotność względna w porównaniu z innymi wyspami tego archipelagu. Warunki te są korzystne dla uprawy winorośli i produkcji win o charakterystycznej tożsamości.

Na wyspie panuje umiarkowany klimat morski z łagodnymi temperaturami wahającymi się od 16° C do 26° C latem. Wpływ Prądu Zatokowego oznacza, że temperatura morza jest również łagodna i wynosi średnio od 14° C do 22° C.

Średnie nasłonecznienie wynosi od 3 do 4 godzin dziennie zimą i od 7 do 8 godzin latem. Średnia roczna wilgotność względna wynosi około 75 %.

Opady deszczu występują regularnie przez cały rok, ale generalnie są one silniejsze i częstsze zimą. W każdym z najbardziej mokrych miesięcy (od października do marca) opady przekraczają 100 mm, a średnia liczba dni deszczowych wynosi około 20.

Wiatr, spowodowany kolizją atlantyckich mas powietrza, jest ważnym aspektem tutejszego klimatu ze względu na wilgotność i zasolenie, które są jego skutkiem.

Gleby są pochodzenia wulkanicznego i wywodzą się głównie ze skał bazaltowych. Do pewnego stopnia uległy one rozpadowi, ale pozostała pewna ilość gruboziarnistej materii (kamienistość).

Czynniki ludzkie

Jako odległa i wiejska wyspa Graciosa zawsze miała wyraźne i długotrwałe uwarunkowania do rolnictwa: już w XVI wieku z wyspy wywożono wiele produktów rolnych, w tym wino. W istocie od tamtej pory produkcję wina nadal uznawano za atut ekonomiczny.

Winorośl sadi się w miejscach, w których jest naturalnie osłonięta od wpływu morza lub jest chroniona przez interwencję człowieka, która przybiera charakterystyczną formę. Innymi słowy, aby zapewnić ochronę przed wiatrami atlantyckimi, działki, na których sadi się winorośl, buduje się przez usuwanie skał lawy w celu odsłonięcia gleby, a następnie wykorzystanie tych skał do budowy ścian działek. Działki te – znane jako *curraletas* – nadają krajobrazowi bardzo unikalny wygląd. Ze względu na regularność terenu struktury te są pięknie rozplanowane pod względem geometrycznym.

Szczególne właściwości produktu związane z obszarem geograficznym.

Wina, wina musujące i wina likierowe

Kluczowymi cechami win, win likierowych i win musujących objętych ChNP „Graciosa” są ich mineralność i słoność, które odróżniają je od innych win.

Wina, wina likierowe i wina musujące objęte ChNP „Graciosa” to świeże, umiarkowane alkoholowe wina o bukacie przypominającym owoce, wyraźnej kwasowości i nutach mineralnych.

Związek z obszarem geograficznym:

Pozytywny, długotrwały rozwój gleb Graciosa, w których znajduje się niewiele dużych skał (kamienistość), sprzyja odbijaniu ciepła, a tym samym łagodnemu dojrzewaniu winogron i pozwala uzyskać wina, wina musujące i wina likierowe, które są świeże i, w porównaniu z winami z innych wysp, nieco bardziej kwaśne i mniej alkoholowe.

Wysoki poziom opadów i wilgotności powietrza przyczynia się do łagodnego procesu dojrzewania, co prowadzi do stosunkowo niskiej zawartości cukru w winogronach, skutkującej umiarkowanie alkoholowymi winami o wyraźnej kwasowości.

Gleby wulkaniczne, w połączeniu z silnym wpływem Atlantyku spowodowanym wyspiarskim położeniem Graciosa, nadają winom objętym ChNP „Graciosa” charakterystyczną mineralność i słoność.

Czynnik ludzki, w ramach którego zachowano tradycje sięgające setek lat wstecz, znajduje odzwierciedlenie w budowie działek (*curraletas*), które są niezbędne do ochrony winorośli przed wiatrami atlantyckimi i do stworzenia najlepszych warunków uprawy. Pozwala to na łagodne dojrzewanie winogron i zapewnia równowagę aromatów w produkowanych winach, winach musujących i winach likierowych. Bardzo ograniczona liczba odmian winorośli, które są najlepiej dostosowane do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, jest decydującym i wyróżniającym czynnikiem dla cech jakościowych win z tego obszaru (win, win musujących i win likierowych) i jest odzwierciedleniem zdobywanej latami wiedzy fachowej.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Wina, wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

Przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Na etykiecie musi się znaleźć logo ChNP.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>
