

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 341/06)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Priorat/Priorato”

PDO-ES-A1560-AM03

Data przekazania informacji: 10.6.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie nowych mniejszych jednostek geograficznych.

OPIS:

Wprowadzono nowe mniejsze jednostki geograficzne obszarów i winnic.

Pkt 4.2 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony poprzez dodanie lit. B) i c). Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

Poza obecnie obowiązującymi mniejszymi jednostkami geograficznymi uznanymi w specyfikacji produktu Rada Regulacyjna kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat” (ChNP) pracowała nad określeniem nazw miejsc na obszarze, którego dotyczy ChNP, wymienionych w rejestrach katastralnych lub na oficjalnych mapach w celu zachowania i rozpowszechnienia miejscowych nazw.

W tym względzie Rada Regulacyjna sporządziła i zatwierdziła, na podstawie aktualnej i historycznej dokumentacji katastralnej i kartograficznej, wykaz terenów o zasięgu terytorialnym, którego dotyczy kwalifikowana nazwa pochodzenia „Priorat” (ChNP), w celu uzyskania „dokładnego wytyczenia” tych terenów zgodnie z art. 55 rozporządzenia (UE) nr 33/2019 za pomocą identyfikacji graficznej oraz wskazania stref i działek katastralnych odpowiadających każdemu z miejsc.

Ponadto zauważono również, że – na jeszcze mniejszą skalę – niektórym winoroślom nadaje się również własną i szczególną nazwę umożliwiającą ich identyfikację. W odniesieniu do identyfikacji niektórych winnic posiadających własną nazwę miejsca lub tradycyjną nazwę, odnosi się to do konieczności potwierdzenia, że są one wpisywane przez Radę Regulacyjną do rejestru plantatorów winorośli, który zgodnie z art. 20 ust. 2 rozporządzenia dotyczącego kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat” (zarządzenie rządu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii nr 188/2006 z dnia 18 kwietnia) musi zawierać między innymi „nazwę winnicy, miejsce i gminę, gdzie znajduje się winnica, obszar produkcji, dane z rejestru win Katalonii, dane dotyczące strefy i działki, odmiany lub odmian winorośli oraz inne dane, które są konieczne do klasyfikacji i lokalizacji”.

Nazwy określające tereny na danym obszarze (część gminy) pełnią zarówno funkcję techniczną, jak i kulturową. Funkcja techniczna polega na ich identyfikacji geograficznej i kulturowej, ponieważ zawierają informacje na temat kultury, języka lub zwyczajów osób, które je wyznaczyły. W tym sensie miejscowe nazwy są zbiorowym dziedzictwem, które należy chronić jako część dziedzictwa językowego i kulturowego danego terytorium.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wartość miejscowych nazw jako części niematerialnego dziedzictwa kulturowego została uznana przez 9. konferencję ONZ w sprawie normalizacji nazw geograficznych (rezolucja IX/4, Nowy Jork, sierpień 2007 r.). Wartość ta została również wymieniona w preambule dekretu rządu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii nr 59/2001 z dnia 23 stycznia ustanawiającego Komisję Toponimii i zmieniającego dekret 78/1991 w sprawie wykorzystania miejscowych nazw.

Na obszarze uprawy winorośli, a zwłaszcza na obszarze objętym ChNP „Priorat”, mocno świadczy o tym wieloletnie znaczenie gospodarcze i kulturowe, jakie winorośle mają dla swoich narodów i mieszkańców. Tak więc fakultatywna nazwa na etykiecie wina z określonego miejsca lub konkretnej winnicy jako „mniejszej jednostki geograficznej” pozwala na dokładne określenie miejsca pochodzenia winogron, z których wytworzono dane wino, a z drugiej strony przyczynia się do utrzymania żywotności i rozpowszechniania nazwy nadanej różnym miejscom (częściom gmin), które stanowią część obszaru ChNP „Priorat”.

Ma to na celu umożliwienie producentom win objętych ChNP dokładnego określenia geograficznego miejsca pochodzenia winogron, z których wytworzono dane wino, dostarczając konsumentom najlepszych informacji oraz pomagając w utrzymaniu życia i nagłaśnianiu nazwy, pod którą, zgodnie z lokalnymi zwyczajami, znane są miejsca i winorośl na ich terytorium.

2. **Nowe maksymalne limity produkcji**

OPIS:

Maksymalna wysokość produkcji winogron została zmniejszana, jeżeli są one przeznaczone do produkcji wina opatrzonego jednym z oznaczeń odnoszących się do różnych uznanych jednostek geograficznych: „vila”, „paraje”, „viña clasificada” y „gran viña clasificada”.

Pkt 8.3.B specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

Celem jest poprawa jakości i opisu obszaru, z którego pochodzą winogrona.

3. **Warunki stosowania nowych danych szczegółowych na etykietach towarzyszących mniejszym jednostkom geograficznym.**

OPIS:

Zmieniono warunki stosowania określenia „vino de vila de” oraz uregulowano warunki stosowania nowych określeń „paraje”, „viña clasificada” y „gran viña clasificada”, uzupełnionych o nazwę odpowiedniej mniejszej jednostki geograficznej.

Pkt 8.3.B specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

W odniesieniu do stosowania tego określenia fakultatywnego proponuje się, aby 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji win, w przypadku których ma wyrażono chęć korzystania z tych mniejszych jednostek geograficznych, pochodziło z mniejszej wskazanej jednostki geograficznej, przy jednoczesnym ograniczeniu praktyk uprawy i produkcji wina, tak aby stosowanie mniejszych jednostek geograficznych odpowiadało jak największemu wyrażeniu typowych cech win objętych kwalifikowaną nazwą pochodzenia „Priorat” i aby wina były w większości produkowane z dojrzałych, charakteryzujących się niskimi plonami winogron odmian garnacha negra, peluda lub blanca lub cariñena, które stanowią najbardziej typowe odmiany kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Priorat

Priorato

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

16. Wino z przejrzalnych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. WINO – wina białe i różowe oraz wina białe i różowe pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej („vinos de finca”)

KRÓTKI OPIS

Czyste, klarowne, połyskliwe. Odpowiednio intensywny aromat i jakość.

Wina białe: wyraziste, owocowe, kwiatowe lub mleczne aromaty. Wyważone, gładkie i świeże.

Dojrzewające w drewnianych beczkach wina białe: aromaty owoców lub przypraw. Przy degustacji – zrównoważone, o dobrej strukturze w smaku.

Wina różowe: owocowe lub kwiatowe aromaty. Owocowe w smaku, smak wina długo utrzymuje się na podniebieniu oraz odpowiednio się na nim kształtuje i rozwija.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej: wina te muszą być czyste i klarowne. Odpowiednio intensywny aromat. Dobra struktura smaku.

* Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 18 meq/l.

* Maks. SO₂: jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, 200 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l, 250 mg/l.

* W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. WINO – wina czerwone oraz wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej

KRÓTKI OPIS

Czyste, klarowne, połyskliwe. Pierwotne aromaty owocowe, kwiatowe lub mineralne. Smak w zrównoważony sposób kształtuje się i rozwija na podniebieniu, ma dobrą strukturę i jest świeży.

W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach: przy ocenie wizualnej wino jest czyste i klarowne. Równowaga między aromatami pierwotnymi, drugorzędnymi i trzeciorzędnymi. Intensywne i przyjemne. Smak kształtuje się i rozwija na podniebieniu, jest odpowiednio taninowy.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej: wina te muszą być czyste i klarowne. Odpowiednio intensywny aromat. Dobra struktura smaku.

- * Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 20 meq/l.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, 200 mg.
- * W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. WINO LIKIEROWE (wino „rancio”, słodkie wino likierowe, białe wino „mistela”, czerwone wino „mistela”, naturalne wino słodkie)

KRÓTKI OPIS

Wino „rancio”: czyste i klarowne, o barwie od rubinowej do brązowej z odcieniami terakoty. Charakterystyczne dla procesu dojrzewania aromaty trzeciorzędne. Wyczuwalna kwasowość lotna, mogą występować aromaty owoców suszonych. Zrównoważona kwasowość oraz oleistość.

Wino słodkie „rancio”: pod względem wyglądu i aromatu charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami. Pod względem smaku: wyraźna oleistość oraz zauważalna słodycz.

Słodkie wino likierowe: wina te muszą być czyste i klarowne. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

Białe wino „mistela”: czyste i klarowne, o barwie słomkowożółtej, ewentualnie ze złotymi nutami. Aromaty świeżych winogron, które są kwiatowe, owocowe lub korzenne. Znaczna oleistość, zrównoważona kwasowość i zauważalna słodycz.

Czerwone wino „mistela”: charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami, lecz posiada czerwoną barwę, z ewentualnymi nutami fioleto.

Naturalne wino słodkie: czysty i klarowny wygląd. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciorzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

- * Kwasowość lotna: wina białe i różowe maks.: 18 meq/l; wina czerwone maks.: 20 meq/l; wina „rancio”: 40 meq/l.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.
- * W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

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

4. WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

KRÓTKI OPIS

Wino z przejrzalnych winogron wyprodukowane bez sztucznego zwiększania naturalnej zawartości alkoholu; alkohol zawarty w tym winie pochodzi w całości z procesu fermentacji. Naturalna zawartość alkoholu wyższa niż 15 % obj. i minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosząca 13,5 % obj.

W ramach tej kategorii win za „vimblanc” uważa się wino uzyskane z moszczu z czerwonych winogron odmiany garnacha, poddane fermentacji w zbiornikach, najlepiej dębowych, o maksymalnej pojemności 100 litrów.

Czysty i klarowny wygląd. Młode wina „vimblanc” powinny mieć barwę fioletowo-czerwoną, która może różnić się pod względem intensywności, zaś dojrzałe wina „vimblanc” mogą być nawet barwy rubinowej. Aromaty owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciegrzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

- * Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim maks.: 16,5 meq/l; wina białe i różowe w wieku powyżej jednego roku: 18 meq/l; wina czerwone w wieku powyżej jednego roku: maks.: 20 meq/l.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: wina białe i różowe: 200 mg/l; wina czerwone 150 mg/l.
- * W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki związane z uprawą

- Praktyki związane z uprawą muszą być praktykami tradycyjnymi, których celem jest uzyskanie winogron o najlepszych cechach.

Podczas wszystkich prac związanych z uprawą należy uwzględniać zarówno fizjologiczną równowagę rośliny, jak i konieczność ochrony środowiska, a także stosować wiedzę w zakresie agronomii, która jest konieczna, aby uzyskać winogrona w optymalnym stanie na potrzeby produkcji wina.

- Winorośl należy przycinać z wykorzystaniem tradycyjnej metody, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, oraz wszelkich innych metod, które zapewniają najwyższą jakość win i ich aromatyczne bogactwo.

- Minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 2 500 i 9 000 winorośli na hektar. W przypadku nowych nasadzeń od dnia 1 stycznia 2013 r. minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 3 000 i 9 000 winorośli na hektar.
- Nawadnianie, na które należy uprzednio uzyskać zgodę, można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy jest ono konieczne dla przetrwania rośliny lub w celu zapewnienia jakości winogron bądź jej poprawy.
- Zbiór należy przeprowadzać w miarę możliwości ręcznie. Wina chronione mogą być produkowane jedynie z winogron o następującej minimalnej potencjalnej zawartości alkoholu: 12,5 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian czerwonych oraz 12 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian białych.

2. Ograniczenie związane z produkcją wina

- Podczas produkcji moszczu należy stosować tradycyjne praktyki z wykorzystaniem technologii mającej na celu optymalizację jakości win. Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórki winogron / wyłoków z winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 65 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.
- Wina wytwarzane jako wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania całkowicie oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie. Wielkość maksymalnych dopuszczalnych plonów w przypadku winogron, które mają być wykorzystane do produkcji wina pochodzącego z jednej posiadłości winiarskiej, jest o 15 % niższa od wielkości plonów określonej dla chronionej nazwy pochodzenia. Techniki stosowane podczas zbiorów, transportu winogron, manipulowania nimi i ich tłoczenia, podczas kontroli fermentacji oraz podczas stosowania praktyk enologicznych, które wykorzystuje się w całym procesie produkcji wina oraz jego dojrzewania, powinny prowadzić do uzyskania produktów najwyższej jakości.
- Wina, których producenci mają prawo do umieszczenia na etykiecie odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej, należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

6 000 kg winogron z hektara

2.

39 hektolitrów z hektara

3. Odmiany białe

8 000 kg winogron z hektara

4. 52 hektolitry z hektara

5. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

5 100 kg winogron z hektara

6.

33,15 hektolitra z hektara

7. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

6 800 kg winogron z hektara

8.

44,2 hektolitra z hektara

9. Odmiany czerwone uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

6 000 kg winogron z hektara

10.

39 hektolitrów z hektara

11. Do maksymalnej wydajności dodano odmiany białe pochodzące z działek o dużej gęstości (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

8 000 kg winogron z hektara

12.

52 hektolitry z hektara

13. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win „vino de vila”

5 000 kg winogron z hektara

14.

32,5 hektolitra z hektara

15. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win „vino de vila”

7 000 kg winogron z hektara

16.

45,5 hektolitra z hektara

17. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji wina „Paraje” i „Viña Clasificada”

4 000 kg winogron z hektara

18.

26 hektolitrów z hektara

19. Odmiany białe przeznaczone do produkcji wina „Paraje” i „Viña Clasificada”

6 000 kg winogron z hektara

20.

39 hektolitrów z hektara

21. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji wina „Gran Viña Clasificada”

3 000 kg winogron z hektara

22.

19,5 hektolitra z hektara

23. Odmiany białe przeznaczone do produkcji wina „Gran Viña Clasificada”

4 000 kg winogron z hektara

24.

26 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar obejmuje gminy Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant i leżącą w jej obrębie wioskę Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, północną część gminy Falset obejmującą w całości strefy 1, 4, 5, 6, 7, 21 oraz 25; a także działki 38, 39, 40, 71, 92, zachodnią część działki 93 (1,69 ha), działki 96, 97, 98, 99, 100, 101, północną część działki 102 (0,16 ha), działki 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 oraz 150 w strefie 2; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, północną część działki 47 (17 ha), północną część działki 50 (2,6 ha), północną część działki 52 (3 ha), północną część działki 53 (14 ha), działki 54, 55, 56, 57, 58, 59 oraz 60 w strefie 3; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, północną część działki 28 (1,36 ha), północną część działki 29 (3,85 ha), działki 63, 69, 72, 73, 74 oraz 75 w strefie 19; działki 18, 19, 20, 21, północną część działki 27 (1,36 ha), północną część działki 28 (2,04 ha), działki 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, północną część działki 65 (0,85 ha),

działki 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 oraz 78 w strefie 20; działki 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 oraz 40 w strefie 22 oraz działki 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48 w strefie 24, a także wschodnią część gminy Molar obejmującą cały obszar stref 5, 6 i 7 oraz wschodnią część działki 8 (0,45 ha) i działki 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 oraz 68 w strefie 4; działki 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 oraz 212 w strefie 8; działki 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 i 45 w strefie 9 oraz działki 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 w strefie 10.

7. Odmiany winorośli

GRENACHE CZERWONE

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. Opis związku lub związków

Terytorium, pełne wzgórz, składa się z materiałów pochodzących z ery paleozoicznej, głównie łupków z dewonu i karbonu. Jest to najstarszy łupek odnaleziony w Katalonii, który ma związek z uprawą winorośli. Te płytkie, ubogie w substancje organiczne gleby powstają przede wszystkim w wyniku rozpadu łupków, znanych jako „llicorell” lub „llicorella”. Korzenie winorośli przeciskają się między rozpadłymi łupkami w poszukiwaniu wilgoci, wody i składników pokarmowych. Nadaje to winom „Priorat” charakterystyczne nuty mineralne.

Klimat: względna izolacja od wpływu morza, a jednocześnie ochrona zapewniana przez teren Montsant w odniesieniu do zimnych wiatrów na północy daje temu obszarowi średnią roczną temperaturę między 14°C a 12°C (w niższych częściach obszaru u podnóża Sierra de Montsant), niezależnie od znacznych wahań temperatury między dniem a nocą. Szczególnie latem minimalne temperatury mogą wynosić w nocy zaledwie 12 stopni, podczas gdy temperatury maksymalne mogą dochodzić w południe aż do 40 stopni. Powierzchnia skalistej gleby może osiągać jeszcze wyższe temperatury. Tęgo rodzaju wahania temperatur przyczyniają się do stopniowego procesu dojrzewania i rozwoju korzystnych związków fenolowych w winogronach.

Niskie roczne opady deszczu (400–500 litrów na metr kwadratowy) oraz wiatry północno-zachodnie, które powodują szybkie parowanie wierzchniej warstwy wilgoci, wraz ze składem geologicznym gruntu i szczególną strukturą gleby sprzyjają wolnemu i pełnemu dojrzewaniu owoców na winoroślach, umożliwiając ich zbiór w najlepszym momencie. Z drugiej jednak strony te twarde gleby i suchy klimat prowadzą na ogół do spowolnienia wzrostu winorośli. Współczynnik zachorowalności roślin jest jednak niski, co zapewnia dobrą jakość winogron.

Wyżej opisane czynniki naturalne oraz warunki panujące w winnicach nadają winom „Priorat” smak, bukiet i strukturę.

Sprawiają one również, że wina wyprodukowane z pierwszych zbiorów (białe, różowe i czerwone) są klarowne i połyskliwe oraz posiadają szczególne aromaty owoców i wyraziste nuty mineralne. Wykazują się również świeżością pod względem kwasowości oraz konsekwentnym finiszem.

Wysoka zawartość cukru w niektórych winogronach służących do produkcji „Priorat” warunkuje specyficzne właściwości win likierowych. Historycznie sprzyjało to wzrostowi liczby produktów o wysokiej zawartości alkoholu lub słodyczy resztkowej. Stopniowe dojrzewanie odmian takich jak garnacha umożliwia produkcję mocnych win, które zachowują złożoność i świeżość tej odmiany. Stopniowe dojrzewanie odmian takich jak garnacha umożliwia produkcję mocnych win, które zachowują złożoność i świeżość tej odmiany.

Wina „rancio” produkowane są w procesie utleniania, który zachodzi w dębowych beczkach lub szklanych pojemnikach; wina te charakteryzują się wysoką zawartością minerałów, lecz nie zawierają cukrów resztkowych. Wina uzyskują aromaty trzeciorzędne, w tym aromaty owoców suszonych, oraz charakterystyczną rubinową i brązową barwę z nutami terakoty.

Słodkie wina likierowe produkuje się poprzez winifikację winogron o wysokiej zawartości cukru. Po uzyskaniu naturalnej zawartości alkoholu na poziomie 8 % obj. dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Wina charakteryzują ich czysty wygląd i aromaty owoców suszonych, zaś w smaku posiadają dobrą strukturę i są wyczuwalnie słodkie.

Wina „mistela” produkowane są z moszczu, do którego dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Odbywa się to przez ponad siedem dni w procesie obciążania, przy czym nie dopuszcza się do fermentacji cukrów naturalnych. Wina te charakteryzują się aromatami kwiatowymi lub aromatami świeżych owoców z wyraźnymi korzennymi nutami.

Źródłem naturalnej słodyczy tych win są moszcze, które są bardzo bogate w cukry. Moszcze są częściowo poddawane fermentacji do osiągnięcia minimalnej naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej 7 % obj. i uzupełniane alkoholem pochodzenia winnego do poziomu przynajmniej 15 % obj. Wina te charakteryzują się owocowymi, korzennymi aromatami z nutami owoców suszonych.

Uprawa winorośli na zboczach i stromych wzgórzach na tym obszarze jest trudna oraz kosztowna i daje niskie plony. To właśnie te warunki umożliwiają jednak produkcję najwyższej jakości, skoncentrowanych win o wysokiej zawartości alkoholu, która nadaje im niepowtarzalne wykwintne i delikatne aromaty. Wina z przejrziałych winogron produkuje się zarówno poprzez suszenie winogron, jak i pozostawianie dojrzałych owoców na winorośli na długi czas, co prowadzi do wyparowania wilgoci i uzyskania bardzo wysokiej zawartości naturalnych cukrów w winogronach. Wina te uzyskuje się w wyniku wysokiego stężenia cukrów i charakteryzują się one minimalną naturalną zawartością alkoholu na poziomie 15 % obj., której nie zwiększa się w sposób sztuczny. Charakteryzują się one również trzeciorzędowymi aromatami owoców suszonych, zaś na podniebieniu są dobrze zbudowane.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Uzasadnienie:

- Lepsza identyfikowalność: ograniczenie przemieszczania win pomaga w zapewnieniu ich identyfikowalności.
- Aby uniknąć ryzyka pogorszenia jakości: rozlewnie działające na obszarze zapewniają poszanowanie jakości produktu i są dostosowane do jego ilości. Dzięki skróceniu czasu transportu unika się działania czynników takich jak: gorąco, oświetlenie i opóźnienie.
- Informacje dotyczące miejsca, w którym odbywa się butelkowanie, służą z reguły do identyfikacji pochodzenia. Jeśli butelkowanie mogłoby się odbyć zarówno w obrębie tego obszaru, jak i poza nim, mogłoby to doprowadzić do podważenia zaufania klientów, ponieważ uważają oni, że wszystkie etapy produkcji wina objętego kwalifikowaną nazwą pochodzenia odbywają się pod nadzorem posiadaczy prawa do chronionej nazwy.

Butelkowania poza obszarem nie można porównać z butelkowaniem na obszarze, ale w zakładzie innym niż ten, w którym wyprodukowano wino, ponieważ:

- wszelka wysyłka wina luzem w obrębie tego obszaru wymaga zatwierdzenia;
- butelkowanie mogą przeprowadzać jedynie zatwierdzone wytwórnie wina, które spełniają określone wymagania techniczne;
- wytwórnie te mogą przyjmować jedynie winogrona, moszcze lub wina, które są objęte ChNP, oraz produkować i butelkować wina objęte ChNP;
- ponieważ wyznaczony obszar jest niewielki, czas transportu można ograniczyć do minimum; oraz

- produkt pozostaje w swoim mikroklimacie i nie podlega zmianom pod względem temperatury i wysokości, które mogłyby spowodować jego przedwczesne dojrzewanie.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie rodzaje opakowań muszą posiadać plombę gwarancyjną jednokrotnego użytku lub numerowaną etykietę – umieszczone w samej wytwórni wina.

Na etykietach win butelkowanych w widocznym miejscu i w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe umieszcza się określenie tradycyjne oraz nazwę „Denominación de Origen Calificada Priorat” (kwalifikowana nazwa pochodzenia „Priorat”). Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Priorat” nie może przekraczać 4 mm lub połowy wysokości czcionki, którą zapisano określenie „Denominación de Origen Calificada”.

Ponadto etykiety muszą zawierać nazwę gminy lub kod pocztowy butelkującego lub wysyłającego. Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy gminy nie może przekraczać 3 mm, z wyjątkiem sytuacji, gdy odniesienie to odpowiada nazwie mniejszej jednostki geograficznej, która kwalifikuje się do wykorzystania, i zawiera tę nazwę.

Oznaczenie „vino de finca” należy zamieścić na etykiecie wraz ze wskazaniem nazwy pochodzenia, do której oznaczenie to jest przypisane.

Określenia „vino de vila de...”, „paraje ...”, „viña clasificada ...” y „gran viña clasificada ...”, po których następuje nazwa odpowiedniej mniejszej jednostki geograficznej, nie są dozwolone na etykietach produktów niespełniających wymogów określonych dla stosowania tego oznaczenia i zgodnie z którymi:

- 100 % winogron pochodzi z tej mniejszej jednostki geograficznej;
- produkcja z hektara takich winogron nie przekracza pewnych limitów;
- że wiek winorośli przekracza pewnej granicy;
- w produkcji wina użyto co najmniej 60 % (90 % w przypadku win „gran viña clasificada”) odmian Mazuela, Garnacha tinta, Garnacha blanca lub Garnacha Peluda.

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.pdf>