

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 28 sierpnia 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Pla i Llevant (ChNP)]**

(2017/C 284/07)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Pla i Llevant” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Pla i Llevant”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Pla i Llevant” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## „PLA I LLEVANT”

## PDO-ES-A1038-AM03

Data złożenia wniosku: 11.2.2016

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Delegowanie weryfikacji specyfikacji produktu organowi kontrolnemu**

Właściwy organ delegował weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu, mającą zastosowanie do tej ChNP, Radzie Zarządzającej nazwy pochodzenia „Pla i Llevant”, po uzyskaniu przez ten podmiot akredytacji ze strony hiszpańskiego krajowego organu ds. certyfikacji i akredytacji (ENAC) w lutym 2012 r.

Zmiana ta odnosi się wyłącznie do pkt 9 specyfikacji produktu, a nie do jednolitego dokumentu.

**2.2. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru**

Zmiana polega na rozszerzeniu wyznaczonego obszaru o gminę Santanyi.

Punkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Uzasadnienie tej zmiany jest następujące:

- Gmina Santanyi graniczy z gminami ChNP „Pla i Llevant”, dokładnie zaś z Campos i Felanitx.
- Tradycja produkcji wina w Santanyi istniała w tej gminie podczas całej jej historii.
- Charakter gleby i środowiska naturalnego w tej gminie są takie same jak w pozostałej części obecnego, wyznaczonego obszaru geograficznego „Pla i Llevant” (ChNP).
- Poprzednie badania eksperymentalne przeprowadzono na winogronach pochodzących z winorośli uprawianych w Santanyi, zgodnie z przepisami dotyczącymi „Pla i Llevant” ChNP.
- Badania te wykazały, że wino z winogron uzyskanych w Santanyi spełnia wymogi jakości (właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne) określone dla nazwy pochodzenia „Pla i Llevant”.

Włączenie tej gminy do obszaru objętego – w odniesieniu do produkcji wina – chronioną nazwą pochodzenia „Pla i Llevant” jest w pełni uzasadnione.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Zarejestrowana nazwa**

Pla i Llevant

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące

#### 4. Opis wina (win)

##### *Wino – wina różowe i białe*

Wina białe i różowe są jasne, przejrzyste i lśniące. Posiadają aromat świeżości i owoców. W smaku są świeże, otwarte i owocowe. Białe wina beczkowe mają aromat charakterystyczny dla win otrzymywanych tą metodą. W smaku są przyjemne, kremowe, o określonej strukturze i utrzymującym się posmaku.

Dwutlenek siarki: 240 jeżeli > 5 g/l glukozy i fruktozy.

Limity dla parametrów analitycznych niewymienionych tutaj muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami UE.

##### Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

##### *Wino – wina czerwone*

Wina czerwone są przejrzyste, żywe i lśniące, o barwie nasyconej do półnasyconej. Młode wina mają aromat świeży i owocowy, który z czasem nabiera nuty dojrzałych owoców, wzbogaconej nutą drewna beczkowego. W smaku są eleganckie, przyjemne, pełne, wyważone i aksamitne, o ciepłym utrzymującym się posmaku.

Dwutlenek siarki: 180 jeżeli > 5 g/l glukozy i fruktozy.

Limity dla parametrów analitycznych niewymienionych tutaj muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami UE.

##### Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

##### *Wino likierowe*

Wino likierowe ma słomkowożółtą barwę, o zielono-złotym menisku. W winach czerwonych barwa może być intensywnie czerwona do purpurowej. Są one przejrzyste i lśniące. W winach białych można odróżnić kwiatowy smak i aromat owoców w syropie, z nutami dojrzałości. Czerwone wina mają smak konfitur z rodzynek i orzechów. Mają one odpowiedni poziom kwasowości, są wyważone i eleganckie.

Dwutlenek siarki: 175 jeżeli > 5 g/l glukozy i fruktozy.

Maksymalna zawartość kwasu lotnego wynosi 25 miliekwiwaleńtów na litr, ponieważ są to wina, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15 % obj. lub więcej. Jest to zgodnie z odstępstwem przewidzianym w pkt 3 załącznika I C do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.

Limity dla parametrów analitycznych niewymienionych tutaj muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

*Wino musujące*

Młode wina musujące są praktycznie bezbarwne. W przypadku win musujących, które były beczkowane, barwa jest bardziej intensywna. W różowych winach musujących barwa jest zbliżona do skórki cebuli i różowego fioleńtu.

We wszystkich przypadkach wino ma lśniący aspekt zewnętrzny. Pęcherzyki są niewielkie, uwalniają się powoli, przez dłuższy czas, tworząc długie łańcuchy. Smak może przypominać, w jaki sposób wino zostało otrzymane na bazie poprzednich win, w drodze autolizy osadu. W smaku wino posiada zrównoważoną kwasowość bez chropowatości. Posmak nie ma naleciałości i długo się utrzymuje.

Limity dla parametrów analitycznych niewymienionych tutaj muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

*Wino półmusujące*

Białe wina musujące są koloru słomkowożółtego o jasnożółtym menisku. Różowe wina mają średnio intensywną barwę różowego fioleńtu.

Są one przejrzyste i lśniące. Pęcherzyki i kolumny pęcherzyków są niewielkie. Aromat jest owocowy z posmakiem drugiej fermentacji. W smaku wino jest świeże i owocowe, z utrzymującym się długo posmakiem.

Limity dla parametrów analitycznych niewymienionych tutaj muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

## 5. **Praktyki wytwarzania wina**

### a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Techniki obróbki winogron, moszczu i wina, kontrola fermentacji i przetwarzanie muszą być dostosowane do celu, jakim jest otrzymanie produktów najwyższej jakości. Ekstrakcja moszczu lub wina może odbywać się wyłącznie mechanicznie, co pozwala uniknąć uszkodzenia lub przemieszczenia winogron. Nie można stosować praktyk obejmujących ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina przy obecności wyłoków, czego celem jest ekstrakcja materiałów barwiących. Do ekstrakcji moszczu lub wina i ich oddzielenia od wyłoków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 70 litrów wina na każde 100 kilogramów zbioru.

### b. *Maksymalne zbiory*

11 000 hektolitrow z hektara

77 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar**

Obszar produkcji nazwy pochodzenia „Pla i Llevant” składa się z następujących gmin, znajdujących się na wyspie Majorce: Algaida, Ariany, Arta, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyi, Sineu i Vilafranca de Bonany, które Rada Zarządzająca uznała za nadające się do produkcji winogron wymienionych odmian.

## 7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

PENSAL BLANCA, synonim: MOLL

CALLET

GORGOLASSA

GIRO ROS

FOGONEU

MANTO NEGRO

## 8. **Opis związku(-ów)**

### **Wino**

Na winorośl wpływa wyspiarski charakter tego regionu i lokalizacja plantacji, niemal na poziomie morza. Lokalny wiatr *Embat* zapewnia chłód, wilgotność i zasolenie. Ma on wpływ na rodzaj uprawy winorośli, ponieważ umożliwia dostęp powietrza w trakcie dojrzewania winogron oraz dostarcza dużej ilości soli. Wysoki poziom nasłonecznienia sprzyja syntezie związków fenolowych, zapewnienia wysoką koncentrację smaku i dużą zawartość procentową alkoholu, dając wina czerwone o barwie od intensywnej do średnio intensywnej i wina białe o jasnym aspekcie. Gleba wapienna sprzyja obecności składników aromatycznych. Wszystkie te czynniki oznaczają, że wina „Pla i Llevant” mają wyjątkowy charakter i dobrze zintegrowaną kwasowość, która nadaje im typową strukturę i moc.

### **Wina musujące, półmusujące i likierowe**

Cechy odróżniające wina „Pla i Llevant” ChNP musujące, półmusujące i likierowe związane są z różną jakością wina bazowego, stosowanego do ich produkcji.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykieta musi zawierać nazwę i logo chronionej nazwy „Pla i Llevant”.

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych: Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się na obszarze produkcji, z uwagi na znaczenie, jakie ma dla jakości produktu końcowego. Najlepsze warunki zapewnia się, jeżeli butelkowania dokonują przedsiębiorstwa mające siedzibę w tym samym regionie co wytwórnie win objętych nazwą pochodzenia i działające pod ich bezpośrednim nadzorem, ponieważ mają one doświadczenie specjalistyczne i, co więcej, dogłębną znajomość szczególnych cech danego wina. Butelki, w których wino jest sprzedawane do spożycia, muszą posiadać plombę gwarancyjną, etykietę lub numerowaną etykietę dodatkową, wydaną przez organ kontrolny i umieszczaną na butelkach na terenie wytwórni wina. W przypadku przechowywania wina z innych regionów geograficznych należy uprzedzić o tym na piśmie organ kontrolny. Przechowywanie będzie dozwolone pod następującymi warunkami: Wino w butelkach o pojemności < 15 l. Butelki etykietowane w miejscu pochodzenia.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla\\_i\\_llevant-46239/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla_i_llevant-46239/)

---