

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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 208/09)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Urueña”

PDO-ES-02485-AM01

Data przekazania informacji: 25.2.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Usunięcie kwalifikatora wina czerwonego „dojrzałe”

OPIS:

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

Usunięcie tego kwalifikatora nie ma wpływu na związek, ponieważ właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne zawarte w specyfikacji produktu są utrzymane, gdyż niekoniecznie są one związane z dojrzewaniem. Przedmiotowa zmiana standardowa nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Ponieważ w specyfikacji produktu nie przewidziano obowiązkowego dojrzewania win czerwonych, usunięcie tego określenia otwiera możliwość wprowadzania do obrotu młodych win, przy jednoczesnym zachowaniu szczególnych cech wina objętego ChNP „Urueña” określonych w tej specyfikacji.

2. Ponowne zdefiniowanie właściwości organoleptycznych według rodzaju wina

OPIS:

Zmieniono opisy niektórych właściwości organoleptycznych.

Zmiana dotyczy art. 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Niniejsza zmiana jest dostosowaniem organoleptycznych cech charakterystycznych umożliwiającym ich lepszą ocenę poprzez analizę sensoryczną. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana standardowa nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zasadniczo celem tej zmiany jest przedstawienie opisu organoleptycznego przedmiotowych win, tak aby ich właściwości można było łatwiej i precyzyjniej powiązać z deskryptorami, które można ocenić za pomocą panelu sensorycznego akredytowanego w normie ISO 17025. Zmieniono również intensywność lub niuans niektórych deskryptorów, aby lepiej dostosować je do nowych gustów rynkowych (przykład: barwa win różowych lub intensywność barwy win czerwonych). Zmiany te spowodowały konieczność nieznacznej zmiany brzmienia związku w celu zachowania spójności z nowym opisem.

3. Dostosowanie niektórych aspektów związanych z warunkami produkcji wina (praktyki uprawy)

OPIS:

- Usunięto obowiązek cięcia zielonego, ograniczając go do sytuacji, w których jest konieczny.
- Usunięto wskazanie, że zintegrowane techniki zwalczania podlegają uprzedniej analizie.
- Usunięto odniesienie do idealnej dojrzałości winogron związanej z ich naturalną zawartością alkoholu i zrównoważoną kwasowością.
- Usunięto obowiązek przeprowadzania regularnych kontroli dojrzałości po fazie *véraison*.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta polega na dostosowaniu brzmienia sekcji dotyczącej praktyk uprawy poprzez usunięcie tych wymogów, które stanowią standardową i obiektywną praktykę zarządzania każdą winnicą. W żadnym wypadku nie ma ona istotnego wpływu na produkt, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana standardowa nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Jeśli chodzi o cięcie zielone, jest to logiczna korekta, ponieważ praktyka ta, choć standardowa, powinna być stosowana jedynie w razie potrzeby. W odniesieniu do pozostałych kwestii przyjmuje się, że są one standardową praktyką w każdej dobrze uprawianej winnicy wysokiej jakości. Ponadto równowaga między naturalną zawartością alkoholu a kwasowością jest podstawowym wymogiem, który musi spełniać surowiec w celu produkcji wina gatunkowego. Ponieważ brak szczególnych wymogów dotyczących tej ChNP, nie jest konieczne wyraźne ich umieszczenie w specyfikacji produktu.

4. Dostosowanie niektórych aspektów związanych z warunkami produkcji wina (praktyki enologiczne)

OPIS:

- Usunięto obowiązek osobnego przetwarzania odmian.
- Uściślono, że maceracja prefermentacyjna win czerwonych musi wynosić co najmniej 24 godziny zamiast wyrażenia „24–48 godzin”.
- W przypadku win różowych zmieniono macerację na macerację „prefermentacyjną”.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta nie tylko nie zmienia podstawowych cech charakterystycznych produktu, ale ma na celu uelastycznienie i optymalizację pracy wytwórni wina w celu uzyskania wina gatunkowego. Przedmiotowa zmiana standardowa nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiany te pozwalają na dostosowanie praktyk produkcyjnych do obecnych metod pracy wytwórni wina, umożliwiając uelastycznienie niektórych praktyk, których brak elastyczności nie miał sensu z punktu widzenia jakości wina, takich jak osobne przetwarzanie odmian i maksymalny czas maceracji. Z drugiej strony, dzięki zmianie dotyczącej maceracji otwiera się możliwość innego rodzaju maceracji prefermentacyjnej (węglowej).

5. Aktualizacja opisów produktów

OPIS:

Jak już stwierdzono w zmianie nr 2, zdanie w pkt 9 lit. b) „Właściwości produktu” zostało zmienione w celu zapewnienia spójności z nowym opisem organoleptycznym.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta nie zmienia związku, lecz jest jedynie dostosowaniem redakcyjnym w celu zapewnienia spójności z nowym opisem organoleptycznym. Przedmiotowa zmiana standardowa nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Tekst dotyczący związku powinien być spójny z nowym opisem organoleptycznym.

6. Zmiana sekcji dotyczącej organu odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu

OPIS:

Uściślono, że organem odpowiedzialnym za weryfikację specyfikacji będzie jednostka certyfikująca akredytowana zgodnie z normą ISO 17065, której Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León powierza zadania w odniesieniu do ChNP Urueña.

Zmiana dotyczy art. 9 lit. b) specyfikacji produktu i nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Przedmiotowa zmiana nie powoduje zmian w produkcie, nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33. Jest to zatem zmiana standardowa.

UZASADNIENIE:

Poprawa brzmienia tej sekcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Urueña

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. WINO – wina różowe

KRÓTKI OPIS

Wina różowe nie wykazują oznak zmętnienia, a barwa waha się od barwy łupiny cebuli po malinoworóżową. Bez wad związanych z zapachem, o aromatach świeżych owoców, aromatach kwiatowych lub karmelowych. Ich smak jest świeży, bez zakłóceń równowagi alkoholu/kwasowości, a finisz średni do długiego.

Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

2. WINO – wina czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone są klarowne lub lekko mętne, z odcieniami od purpurowego do ceglastego. Bez wad związanych z zapachem, o aromatach czerwonych lub czarnych owoców oraz, gdy leżakowały w drewnie, aromatach korzennych lub balsamicznych. Ich smak, bez zakłóceń równowagi alkoholu/kwasowości, jest pełny, a finisz średni do długiego.

Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,00
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Gęstość nasadzeń musi wynosić co najmniej 3 000 sadzonek na hektar.

Stosuje się przycinanie krótkie i, w razie potrzeby, cięcie zielone, aby regulować ilość winogron oraz zapewnić równowagę między powierzchnią liści a masą winogron.

Należy stosować system nawadniania kropelkowego.

Konieczne jest wdrożenie zintegrowanych technik zwalczania agrofagów.

Do produkcji wina oznaczonego określeniem tradycyjnym „Vino de pago” wykorzystuje się wyłącznie zdrowe winogrona.

Szczególne praktyki enologiczne

Zanim winogrona trafią do kadzi fermentacyjnych, muszą zostać wcześniej wyselekcjonowane.

Wina różowe: zimna maceracja i fermentacja w kontrolowanej temperaturze.

Wina czerwone: maceracja prefermentacyjna w temperaturze poniżej 10 °C przez co najmniej 24 godziny. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.

Należy stosować prasy hydrauliczne pionowe lub pneumatyczne.

Wina muszą dojrzewać w beczkach z francuskiego lub amerykańskiego dębu.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Maksymalna wydajność ekstrakcji: 70 litrów na 100 kg winogron.

5.2. Maksymalna wydajność

8 000 kilogramów winogron z hektara

56,00 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszarem geograficznym produkcji win objętych ChNP „Urueña” jest gmina Urueña w prowincji Valladolid. Jest to ciągły obszar gruntów o powierzchni 78 hektarów, oznaczony następującymi numerami referencyjnymi w systemie identyfikacji działek rolnych (LPIS) (*):

Wielobok 1: parcele nr 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 i 10120.

Wielobok 8: działka 2 na parceli nr 101 i działka 1 na parceli nr 9001.

Parcelami należącymi do wnioskodawcy są: parcele nr 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 i 5159 w wieloboku 1 oraz działka 2 na parceli nr 101, a także działka 1 na parceli nr 9001 w wieloboku 8.

(*) Ponieważ LPIS jest aktualizowany, należy zwrócić uwagę, że są to odniesienia do wersji z 2020 r.

7. Odmiany winorośli do produkcji wina

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

8. Opis związku lub związków

8.1. Charakterystyka obszaru geograficznego Czynniki naturalne

Cechy geologiczne, morfologiczne, glebowe i klimatyczne obszaru geograficznego określonego w pkt 6 są spójne i różnią się od cech charakterystycznych dla otaczających go terenów, co zostanie wyjaśnione w dalszej części wniosku. Obszar ten odpowiada opisowi tego, co jest tradycyjnie znane jako *pago*, czyli plantacja winorośli: jeden, nieprzerwany obszar gruntów, tradycyjnie wykorzystywany do uprawy winorośli, posiadający własne cechy glebowe i mikroklimatyczne, które odróżniają go od terenów sąsiednich. Ta spójność i odrębność zazwyczaj wynika z obecności elementów ukształtowania terenu, takich jak rzeki, ciek wodne i inne elementy, które definiują krajobraz, lub z połączenia szczególnych cech, jakie charakteryzują dany obszar, ale nie jego otoczenie. W przypadku ChNP „Urueña” obszar ten wyznaczają ciek wodne tworzone przez rzekę Sequillo oraz potoki Ermita i Veterinario. Czynniki naturalne, które kształtują ten określony obszar, są następujące:

1 – Określony obszar znajduje się w gminie Uruëña, która leży w zlewni rzeki Duero, w miejscu, gdzie rzeka Sequillo (dopływ Valderaduey) łączy się z potokiem Ermita. Teren położony na północny zachód od gminy Uruëña to obszar równiny położony na wysokości od 710 do 720 m n.p.m., a linie warstwiczne biegną równoległe do rzeki Sequillo na północy.

2 – Gmina Uruëña znajduje się we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León – trzeciej w Hiszpanii pod względem powierzchni gruntów przeznaczonych pod uprawę winorośli – i leży w prowincji Valladolid, skąd pochodzi pięć zarejestrowanych nazw pochodzenia. Znajduje się zatem na obszarze, który bardzo dobrze nadaje się do uprawy winorośli, a warunki środowiskowe bardzo sprzyjają produkcji win gatunkowych. Historia i kultura uprawy winorośli na tym obszarze, w połączeniu z zapalem producentów winogron, zapewniają zdolności adaptacyjne i gotowość do dostosowania się do istniejących i przyszłych technologii i podejść.

3 – Wyniki uzyskane w badaniu zagospodarowania przestrzennego zatytułowanym „Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Uruëña (Uruëña, Valladolid)” [Badanie dotyczące gleby i organizacji upraw winorośli na obszarze uprawy winorośli w gminie Uruëña (Uruëña, Valladolid)], przeprowadzonym na tym *terroir* przez zespół z Uniwersytetu Technicznego w Madrycie, zapewniają opis i mapę tego miejsca oraz następujące wnioski: „Skrzyżowanie się na poszczególnych mapach badanych czynników środowiskowych (klimat, rodzaj skał, formacja geologiczna, nachylenie, orientacja i właściwości gleby) wyraźnie podkreśla specyfikę środowiska geograficznego i przydatność wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChNP »Uruëña« do celów produkcji win gatunkowych, gdyż jego szczególne cechy środowiskowe odróżniają go od innych otaczających go obszarów”. Te właściwości i cechy charakteryzują nie tylko parcele należące do wnioskodawcy i obecnie porośnięte winoroślą, ale także parcele sąsiednie, które wraz z nimi tworzą określony obszar.

8.2. Klimat

Na podstawie danych zebranych w stacjach meteorologicznych hiszpańskiego urzędu meteorologicznego w Castro-monte i Villaderfrades, w obserwatorium w Valladolid (port lotniczy) oraz danych dostępnych w stacjach agroklimatycznych w Villapando i Medina de Rioseco, które należą do sieci SIAR (system informacji agroklimatycznej na potrzeby nawadniania), stwierdzono, że odczyty temperatury w regionie nie różnią się znacznie, przy czym na wyżynie Monte de Uruëña odnotowuje się niższy poziom opadów, a w dolinach wyższe temperatury. Opady deszczu są zazwyczaj największe jesienią, a najmniejsze latem (kolejność: jesień, wiosna, zima, lato), a ich suma wynosi około 410 mm. Ogólnie jest to region, w którym nie występują cechy górskie mogące stanowić barierę, co umożliwia napływ wilgotnego powietrza dzięki wpływom oceanicznym.

Aktywny sezon wegetacyjny przypada na miesiące kwiecień/maj i październik. Średnia roczna temperatura wynosi 11,4 °C. Przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 650 godzin rocznie.

Dane dotyczące ewapotranspiracji wskazują na deficyt wilgoci w porównaniu z danymi dotyczącymi poziomu opadów.

Wskaźniki klimatyczne i bioklimatyczne:

- wskaźnik klimatu De Martonne'a i Embergera: klimat półsuchy, typ śródziemnomorski,
- diagramy ombrotermiczne Gaussena: cztery suche miesiące (od czerwca do września),
- klasyfikacja klimatów Köppena: Csb (klimat umiarkowany z ciepłym i suchym latem; średnia temperatura w najcieplejszym miesiącu poniżej 22 °C i więcej niż cztery miesiące z temperaturą powyżej 10 °C),
- indeks Huglina (potencjał heliologiczny): 1 940–2 000 stopni,
- efektywna całka termiczna (Winklera): ok. 1 400–1 500 stopni (strefa II).

Powyższe wartości wskazują, że obszar ten jest odpowiedni do uprawy odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji win gatunkowych. Produkcja ChNP „Uruëña” odbywa się na terenie jednego, ściśle określonego mezoklimatu, różniącego się od pozostałych dwudziestu trzech występujących we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León, którego względne cechy charakterystyczne wynikają z osłony i ochrony, jaką od strony wschodniej zapewnia pobliski „omiatany” wiatrami płaskowyż (>110 m n.p.m.), oraz z bliskości niecki i terenów dna doliny w systemie odwadniania.

8.3. Geologia, litologia i geomorfologia

Skąły (litologia) występujące na obszarze produkcji win objętych ChNP „Urueña” tworzą dwa materiały trzeciorzędowe (czerwony zlepieniec belwarski i facje piaskowców laminowanych z Tierra de Campos) oraz osady czwartorzędowe (tarasy i dno doliny). Pierwotny materiał jest kamienisty, z ogromną ilością dużych skał, zarówno rozrzuconych na powierzchni (uzupełnionych wapieniami z równiny), jak i występujących w profilu glebowym. Jest to czynnik, który ma wpływ na jakość produktu końcowego. Głównie wapienna cementacja pierwotnych materiałów, będąca również wynikiem formacji gleby, jest zasadniczym powodem, dla którego obszar ten jest wyodrębniony przez elementy geomorfologiczne, czyniące go tak specyficznym.

Te warunki litostratygraficzne stanowią podstawę rzeźby terenu, która kształtuje i wpływa na drenaż. Granice wyznaczonego obszaru stanowią cieki wodne Sequillo, Ermita i Veterinario. Morfologia powstałej w ten sposób rzeźby terenu jest specyficzna i sprzyja produkcji win gatunkowych: łagodna, o niewielkim nachyleniu w kierunku miejsc odpływu i o wysokości od 710 do 720 m n.p.m. (co stanowi zaledwie 1,8 % powierzchni obszarów położonych na wysokości we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León).

Cyfrowy model terenu i główne kolektory systemu odwadniania wskazują na znaczenie zlewni rzeki Sequillo, która warunkuje niską rzeźbę terenu i niewielkie ogólne nachylenie badanego obszaru w kierunku północnym, a także wtórny system odwadniania, zdominowany przez potok Veterinario na granicy zachodniej i potok Ermita po stronie wschodniej, umożliwiający odpływ wody w kierunku trzech stron zgodnie z nachyleniem.

8.4. Gleby

Gdy prowadzone są wielkoskalowe (bardzo szczegółowe) badania gleb, tak jak w tym przypadku, stosowaną jednostką glebową jest ostatnia kategoria w klasyfikacji (seria), gdyż pozwala to na określenie i zdefiniowanie sposobu postępowania z poszczególnymi jednostkami. Gleby na obszarze produkcji win objętych ChNP „Urueña” są dość zróżnicowane, głównie ze względu na warunki litologiczne i rzeźbę terenu. Stosując jednak określenia opisowe, można stwierdzić, że na określonym obszarze występują tylko dwa profile glebowe – Alfisols [A/Bt/Bk(m)] i Inceptisols [A/Bk(m)] – oba bardzo dobrze nadające się do uprawy winorośli.

Gleby na tym obszarze charakteryzują się średnią lub niską żyznością. Ponadto gleby te charakteryzuje średnia lub niska zawartość materii organicznej (0,75–1,5 %), niska zawartość azotu (< 1 %) oraz niski stosunek węgla do azotu (≤ 8 %). Uważa się, że niska zawartość mikroelementów jest czynnikiem mającym wpływ na jakość. Należy również zauważyć, że pojemność wymiany kationów (PWK) jest średnia do wysokiej (10–25 cmol+/kg gliny lub materii organicznej).

Zróżnicowanie kategorii tekstury w przypadku gleb występujących na obszarze produkcji win objętych ChNP „Urueña” jest niewielkie, a dominującą kategorią jest glina piaszczysto-ilasta. Nie występują kontrastujące ze sobą tekstury. Jednorodny charakter profilu glebowego jest cechą bardzo pozytywną, ponieważ pozwala na regulację poziomu wilgotności (poprzez zmniejszenie spływu wody) i temperatury. Zdolność drenażu gleby i brak zróżnicowania w profilu, co ogranicza spływ wody, sprawiają, że grunt ostatecznie wchłania wilgoć.

Średnioroczna temperatura gleby na głębokości 50 cm jest wyższa niż 15 °C, ale niższa niż 22 °C (temperatura mezoiczna między 8 °C a 15 °C), a różnica między średnią temperaturą letnią a zimową wynosi ponad 5 °C. Kseryczny reżim wilgotnościowy oznacza, że gleba jest sucha przez co najmniej połowę dni, w których jej temperatura jest wyższa niż 5 °C (jest sucha przez ponad 45 kolejnych dni w ciągu 4 miesięcy po przesileniu letnim i wilgotna przez ponad 45 kolejnych dni w ciągu 4 miesięcy po przesileniu zimowym).

Gleby mają dobrą zdolność drenażu. Nadmiar wody jest dość skutecznie naturalnie odprowadzany z terenu, głównie przez rzekę Sequillo, do której wpada woda z potoków Veterinario i Ermita.

Krótko rzecz ujmując, wnioski z badania dotyczącego środowiska fizycznego są następujące:

Skrzyżowanie się na poszczególnych mapach badanych czynników środowiskowych (klimat, rodzaj skał, formacja geologiczna, nachylenie, orientacja i właściwości gleby) wyraźnie podkreśla specyfikę środowiska geograficznego i przydatność do celów produkcji win wymaganej jakości przy odpowiednim zarządzaniu uprawami winorośli.

Parcele tworzące wskazany obszar stanowią harmonijną całość, a szczegółowe dane uzyskane w wyniku dokładnych badań przeprowadzonych na niektórych z nich można również w pełni ekstrapolować na sąsiednie parcele, ponieważ cechują je te same cechy klimatyczne, geologiczne, geomorfologiczne i glebowe.

Określony obszar posiada specyficzne wspólne cechy, odróżniające go od innych obszarów, które zostały ustanowione jako obszary objęte ochroną nazw pochodzenia w regionie.

8.5. Charakterystyka obszaru geograficznego Czynniki ludzkie

Najważniejszym czynnikiem ludzkim sprawiającym, że wina „Urueña” wyróżniają się na tle innych win jest wyjątkowy sposób, w jaki odmiany się przystosowały, głównie w wyniku stosowanych technik zarządzania uprawami winorośli. Oprócz Tempranillo doskonale przystosowały się również odmiany Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon.

Fakt, że wskazane winorośle tak dobrze się przystosowały, pomaga złagodzić problemy związane z umiarkowanym ryzykiem przymrozków, które występują głównie w okresie od października do końca kwietnia (w skrajnych przypadkach trwają od końca września do końca maja).

Również w celu ograniczenia do minimum ryzyka związanego z mrozem winorośle przycina się pod koniec zimy, a prace związane z cięciem zielonym rozpoczynają się pod koniec maja, kiedy ryzyko wystąpienia przymrozków jest najmniejsze. Gleby regularnie poddaje się orce, aby zapobiec rozmnażaniu się chwastów.

Maceracja prefermentacyjna w niskich temperaturach pozwala na uzyskanie trwałych aromatów owocowych i odmianowych. Podczas fermentacji mieszanina jest regularnie mieszana, co umożliwia doskonałą ekstrakcję polifenoli i barwników.

8.6. Właściwości produktu

Wina objęte ChNP „Urueña” są wyjątkowe ze względu na oryginalność w wyrażaniu odmian oraz z uwagi na fakt, że wykazują bardzo pozytywne zmiany w czasie, wzmacniające aspekty charakterystyczne dla danej odmiany oraz złożoność. W smaku są wyraziste, z wyczuwalną słodczą resztkową; charakteryzują się dużą intensywnością oraz bardzo trwałą barwą. Wina te wyróżniają się równowagą, elegancją i mineralnym charakterem, który nadaje im specyficzną, niepowtarzalną osobowość.

Różowe wina „Urueña” mają malinoworóżowe odcienie i niebieskawe nuty odmiany Syrah, która zajmuje największą część obszaru uprawy winorośli. Dominują aromaty świeżych owoców oraz nuty kwiatowe i karmelowe. Obecność czerwonych owoców jest bardziej charakterystyczna dla win różowych Tempranillo.

Wina czerwone mają bardzo intensywną barwę. Charakteryzuje je duża złożoność aromatów wynikająca z połączenia zastosowanych w produkcji odmian winorośli, a w szczególności okrągły smak i wykończenie bez ostrych krawędzi.

8.7. Związek między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami produktu

Obszar określony dla produkcji win objętych ChNP „Urueña” stanowi nieprzerwany pas ziemi. Jak wyjaśniono w poprzednich sekcjach, jednorodne gleby i cechy mikroklimatu charakteryzujące ten obszar sprawiają, że wyróżnia się on na tle innych terenów w okolicy. Słynie z uprawy winorośli, a powstające w tym regionie wina posiadają charakterystyczne, niepowtarzalne cechy i właściwości, głównie dzięki ingerencji człowieka w środowisko. Związek między różnymi zbadanymi czynnikami środowiskowym (klimat, litologia i gleby) jest dowodem na to, że środowisko fizyczne obszaru produkcji win „Urueña” jest bardzo specyficzne. W połączeniu z dobozem odmian i decyzjami dotyczącymi zarządzania na plantacji w rezultacie produkuje się charakterystyczne i wysokiej jakości wina. Potwierdzają to następujące względy:

Wyjątkowość działek, które tworzą obszar produkcji win objętych ChNP „Urueña”, daje efekt typu *terroir*. Gleby o średnim lub niskim poziomie żyzności, średniej lub niskiej zawartości materii organicznej, niskiej zawartości azotu i dobrej zdolności drenażu umożliwiają produkcję win bogatych w ekstrakty i antocyjaniny. Uważa się, że niska zawartość mikroelementów jest czynnikiem mającym wpływ na jakość.

Zróżnicowany charakter gleb na plantacji, jak wyjaśniono w części a) powyżej, jest sam w sobie cechą różnicującą, ponieważ umożliwia określenie i zdefiniowanie sposobu zarządzania każdą jednostką, co pozwala na jak najlepsze wykorzystanie lokalizacji i produkcji win charakteryzujących się większą złożonością.

Warunki uprawy i klimat pozwalają na długi cykl dojrzewania po fazie *véraison*, kiedy to występuje znaczne zróżnicowanie temperatur dziennych i nocnych, dzięki czemu uzyskuje się stabilne i złożone aromaty będące wynikiem tej naturalnej kontroli kwasowości winogron. Parametry kwasowości, alkoholu i struktury są perfekcyjnie zrównoważone.

Dzięki dobrej naturalnej kwasowości winogron osiąga się znacznie lepszą definicję i stabilność barw, a to oznacza, że produkowane wina są lepiej przystosowane do długotrwałego przechowywania po butelkowaniu. Silna definicja barw jest wynikiem znacznych wahań temperatury w lecie.

Odmiany winorośli uprawiane na obszarze produkcji win objętych ChNP „Urueña” znajdują tam swój prawdziwy wyraz: z odmiany Syrah uzyskuje się wino niezwykle intensywne i soczyste, z nutami słodczy resztkowej, z Cabernet Sauvignon produkuje się wino intensywne i dobrze zbudowane, wina z odmiany Merlot są bardzo aromatyczne i charakteryzują się delikatnym smakiem i wreszcie Tempranillo, która jest główną odmianą uprawianą na tym obszarze, daje wino charakteryzujące się wyrazistymi nutami owocowymi i bardzo dobrze leżakujące w beczkach.

Maceracja prefermentacyjna w niskich temperaturach pozwala na uzyskanie trwałych aromatów owocowych i odmianowych. Podczas fermentacji mieszanina jest regularnie mieszana, co umożliwi doskonałą ekstrakcję polifenoli i barwników.

- 8.8. W świetle powyższych uwag określony obszar geograficzny dla produkcji win objętych ChNP „Urueña”, który jest częścią obszaru określonego dla ChOG „Castilla y León”, zasadniczo różni się od tego drugiego. Jest również otoczony przez obszary, na których produkowane są niektóre z wiodących ChNP w regionie Kastylii i León: ChNP „Cigales” na północy, ChNP „Ribera del Duero” na północnym wschodzie, ChNP „Rueda” i ChNP „Toro” na południu oraz ChNP „Arribes” na południowym zachodzie. Spośród nich obszar produkcji produktu objętego ChNP „Toro” znajduje się najbliżej i jest najbardziej podobny. Jednakże, mimo że wina „Urueña” posiadają cechy charakterystyczne dla produktów objętych ChOG „Castilla y León”, mają one również swoje własne charakterystyczne właściwości, które nie występują w przypadku żadnych innych win objętych ChOG ani w przypadku win objętych ChNP „Toro”. Te szczególne cechy występują tylko na wyznaczonym obszarze (pago lub plantacja winorośli), a nie na obszarze go otaczającym, gdzie w rzeczywistości nie ma winnic, ponieważ warunki są inne.

Ponadto mapa odmian winorośli w przypadku ChNP „Urueña” różni się znacznie od kombinacji głównych odmian uprawianych w najbliższej sąsiadujących winnicach. W przypadku ChNP „Rueda” dominuje biała odmiana Verdejo (stanowiąca ponad 98 % powierzchni upraw winorośli), podczas gdy Tempranillo (wraz z jego różnymi synonimami) jest praktycznie jedyną uprawą występującą w winnicach produkujących „Ribera del Duero”, „Toro” i „Cigales”, natomiast mapa odmian w przypadku ChNP „Arribes” jest zupełnie inna i obejmuje odmiany rodzime dla tego obszaru. Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot stanowią 75 % całkowitej powierzchni upraw winorośli na plantacji „Urueña”, co nadaje winom bardzo wyraźny profil organoleptyczny.

Poniżej przedstawiamy porównanie ChNP „Urueña” z ChOG „Castilla y León” i ChNP „Toro”:

Odmiany winogron czerwonych

ChNP „Toro”: Tinta de Toro y Garnacha

ChOG „Castilla y León”: Odmiany zatwierdzone we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León

ChNP „Urueña”: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)

Maksymalne zbiory (kg/ha)

ChNP „Toro”: 6 000–9 000

ChOG „Castilla y León”: 16 000

ChNP „Urueña”: 8 000

Wydajność ekstrakcji

ChNP „Toro”: 70 %

ChOG „Castilla y León”: 75 %

ChNP „Urueña”: 70 %

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):

ChNP „Toro”: 12,5

ChOG „Castilla y León”: 11

ChNP „Urueña”: 13

Średnia zawartość alkoholu (w % obj.):

ChNP „Toro”: 15

ChOG „Castilla y León”: 13

ChNP „Urueña”: 14

Całkowita średnia kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l):

ChNP „Toro”: 4

ChOG „Castilla y León”: 4,5

ChNP „Urueña”: 5

Właściwości organoleptyczne:

ChNP „Toro”: aromatyczne i dobrze zbudowane

ChOG „Castilla y León”: świeże i owocowe

ChNP „Urueña”: eleganckie i zrównoważone, z zauważalną nutą słodczy resztkowej.

Ponadto na wyznaczonym obszarze produkcji win objętych ChNP „Urueña” jest obecnie tylko jeden producent (jedna wytwórnia wina), w związku z czym producent ten składa niniejszy wniosek. Obecnie nie ma innych plantatorów winorośli ani producentów wina, którzy mogliby przyłączyć się do wniosku o rejestrację, więc na razie nie ma możliwości utworzenia grupy producentów. Na parcelach niebędących własnością wnioskodawcy (należy zauważyć, że parcele te mają powierzchnię 45,96 ha i należą do różnych właścicieli) mogliby jednak rozpocząć działalność nowi plantatorzy winorośli i producenci wina, którzy byłoby w stanie spełnić wymogi dotyczące produktów sektora wina objętych ChNP „Urueña”.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zamiast określenia „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [chroniona nazwa pochodzenia] na etykiecie można umieścić określenie tradycyjne „VINO DE PAGO”.

Na etykietach win objętych ChNP „Urueña” należy podać rocznik, nawet jeśli wina nie były poddawane procesowi leżakowania.

Na etykiecie win objętych ChNP „Urueña” można umieścić określenie „ENVEJECIDO EN ROBLE” [LEŻAKOWANE W BECZKACH DĘBOWYCH] lub „ROBLE” [DĘBOWE], pod warunkiem że spełniają warunki określone w odpowiednich przepisach.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+URUE%C3%91A_rev+1_CCa.docx/d4d57633-aeac-c256-60bd-75ea5ba7a4f0
