

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2019/C 379/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Condado de Huelva”**

**Numer referencyjny: PDO-ES-A1485-AM02**

**Data przekazania informacji: 30.8.2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dodanie tradycyjnych określeń „Fino” i „Oloroso” do specyfikacji produktu**

*Opis i uzasadnienie*

*Opis*

Wnioskowana zmiana polega na dodaniu do specyfikacji produktu tradycyjnych określeń „Fino” i „Oloroso”, opisujących niektóre wina poddawane procesom starzenia biologicznego i oksydacyjnego przy użyciu systemu *criaderas y soleras*, które mają charakter tradycyjny w regionie Condado de Huelva.

Dotychczasowa specyfikacja obejmuje te rodzaje win z innymi określeniami („Pálido” i „Viejo”), ale określenia „Fino” i „Oloroso” znajdują się licznych materiałach marketingowych, takich jak cenniki, etykiety, reklamy, rejestry win, specyfikacje wysyłkowe, faktury itp., pochodzących z końca XIX w. do lat 60. XX w. Dokumentacja ta oznacza, że stosowanie tych określeń należy uznać za tradycyjne. Określenia te nie wyszły z powszechnego użycia i są nadal przywoływane, mimo że nie umieszczono ich w specyfikacji produktu.

*Uzasadnienie*

Condado de Huelva to obszar znany z produkcji win o wyjątkowej jakości. Wina te objęto ochroną nazwy pochodzenia „Huelva” w 1933 r. na mocy ustawy o winie i statucie winiarskim oraz innych prestiżowych andaluzyjskich nazw pochodzenia, takich jak „Jerez”, „Xerez” lub „Sherry”, „Málaga”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla” i „Moriles”. W 1962 r. utworzono Radę Regulacyjną, a pierwsze rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia zostało zatwierdzone rozporządzeniem ministerialnym z dnia 27 grudnia 1963 r. W art. 3 tego rozporządzenia wymieniono wina objęte nazwą pochodzenia, w tym wina „Fino” i „Oloroso”.

Należy zauważyć, że historia produkcji wina w regionie Condado de Huelva jest znacznie dłuższa, a kulturowe korzenie produkcji wina sięgają czasów przedromańskich. Znalezione również amfory używane do transportu i przechowywania wina pochodzącego z kolonii fenickich w Hiszpanii.

Już archiwa miejskie Villalba del Alcor i Manzanilla z XVIII wieku poświadczają, że beczki win z tego regionu były transportowane na wozach do rzeki Tinto, gdzie ładowano je na duże barki i wywożono do portu Moguer. Stamtąd transportowano je m.in. do gmin siostrzanej prowincji Huelvy – Kadyksu – biorąc pod uwagę podobieństwa między poszczególnymi tradycyjnymi winami produkowanymi w południowej Hiszpanii.

W XIX i XX wieku produkcja tych rodzajów win była szeroko rozpowszechniona wśród winiarni Condado de Huelva. Jak wspomniano powyżej, znajduje to odzwierciedlenie w dokumentacji historycznej, takiej jak cenniki, specyfikacje wysyłkowe, faktury, rejestry win, a nawet etykiety win, których przykłady są bardzo liczne.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Stosowanie tych tradycyjnych określeń zanikło w wyniku wniesionej przez szereg podmiotów skargi przeciwko decyzji Ministerstwa Rolnictwa z dnia 27 grudnia 1963 r., przedłużonej dnia 30 kwietnia 1964 r., zatwierdzającej rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Huelva” i jej Rady Regulacyjnej. Rada Regulacyjna nie uczestniczyła w postępowaniu ze względu na brak zasobów gospodarczych.

Przedmiotową skargę wniesiono na podstawie obowiązującego wówczas prawa. Zdaniem Rady Regulacyjnej ds. nazwy pochodzenia „Condado de Huelva”, zgodnie z obowiązującym obecnie prawem Unii wniosek o prawo do używania tych tradycyjnych określeń można złożyć na podstawie art. 27 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Condado de Huelva

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

#### 4. Opis wina lub win

##### *Wino białe*

Wina białe klasyfikuje się jako „Joven” „Tradicional” lub „Condado de Huelva”, w zależności od procesu produkcji, zawartości cukru i procesu dojrzewania. Ich barwa waha się od jasnosłomkowej z zielonkawymi odcieniami do bardziej intensywnej żółci, z aromatami świeżych owoców i dzikich ziół; mają też lekki i intensywny smak wyczuwany w ustach.

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

|   |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 10 |
| Minimalna kwasowość ogólna  |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

##### *Wino czerwone*

Wina czerwone klasyfikuje się jako „Joven”, „Roble” lub „Crianza” w zależności od długości i metody dojrzewania.

Mają one wiśniową barwę z nutą ciemnego szkarłatu oraz mocną i elegancką aromatyczną złożoność. Są aromatyczne, o intensywnym smaku wyczuwanym w ustach.

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

|   |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 11 |
| Minimalna kwasowość ogólna  |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

*Wina czerwone „Reserva” i „Gran Reserva”*

W zależności od długości i metody dojrzewania wina czerwone klasyfikuje się jako:

„Reserva”: kolor wiśniowy. Mocny i pikantny aromat. Aromatyczne, mocno wyczuwane w ustach.

„Gran Reserva”: ciemny wiśniowy kolor. Mineralny, złożony i elegancki aromat. Aromatyczne, mięsiste i mocno wyczuwane w ustach.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 12 |
| Minimalna kwasowość ogólna  |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

*Wino likierowe*

Cechą charakterystyczną tych win jest system dojrzewania, który może być dynamiczny (*criaderas y soleras*) bądź statyczny (*añadas*), oraz długość dojrzewania i zawartość cukru. Klasyfikuje się je jako „Generoso”, „Generoso de Licor” i „de Licor Dulce” (w tym *mistelle*). Wina „Generoso” to wina wytrawne dojrzewające biologicznie lub w wyniku procesu utleniania; ich kolor waha się od jasnożółtego po ciemny mahoń, mają ostry, słony zapach o bardzo mocnych nutach orzechowych oraz długi posmak w ustach. Wina „Generoso de Licor” obejmują wina od wytrawnych po słodkie, ich barwa przybiera tony od jasnożółtych po mahoniowe, mogą być od lekkich po bardzo ciężkie, a ich aromaty owocowe i prażonego karmelu wahają się od wytrawnych po słodkie i soczyste. *Mistelle* to wina ciemne o aromatach macerowanych owoców; są w ustach odczuwane jako kremowe.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 15 |
| Minimalna kwasowość ogólna  |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

*Wino likierowe „Condado Viejo” lub „Oloroso”*

Wina likierowe z odmian winogron białych, o barwie od bursztynowej po mahoniową. Mocny aromat z nutą prażonych migdałów. Gorzkie, o intensywnym smaku w ustach i dużej intensywności.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 17 |
| Minimalna kwasowość ogólna  |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

Obszar produkcji jest obszarem geograficznym, na którym znajdują się zarejestrowane winnice z glebami typu Albariza, Arenas i Barros. Po fermentacji wina mogą dojrzewać w ramach procesu biologicznego lub utleniania, z wykorzystaniem systemu dynamicznego znanego jako *criaderas y soleras* albo statycznego *añadas*.

Podczas dojrzewania biologicznego pod warstwą „flor”, na odsłoniętej powierzchni wina tworzy się pływająca warstwa lub warstwa drożdży. W trakcie dojrzewania poprzez utlenianie wina dojrzewają w wyniku wystawienia ich na działanie tlenu. Inną stosowaną praktyką jest *cabeceo*, które polega na mieszaniu lub łączeniu różnych win, a nawet mieszaniu win z innymi produktami.

#### Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Ciśnienie stosowane do ekstrakcji moszczu nie powinno prowadzić do uzyskania więcej niż 70 litrów moszczu z każdego 100 kg zebranych winogron. Do produkcji Pedro Ximénez i Moscatel można stosować zagęszczony moszcz i wytrawne wino odmian Zalema, Palomino Fino, Listán i Garrido Fino, pod warunkiem że łącznie nie stanowią one więcej niż 30 % całkowitego produktu końcowego, a udział wytrawnych win tych odmian nie przekracza 15 % całkowitego produktu. Dojrzewanie odbywa się w beczkach o maksymalnej pojemności 650 litrów w przypadku win białych i 330 litrów w przypadku win czerwonych.

#### Praktyki uprawy

Praktyki uprawy muszą być zawsze stosowane z poszanowaniem środowiska, a w szczególności muszą zapobiegać zanieczyszczeniu wody i gleby. Gęstość sadzenia musi wynosić od 1 950 do 4 000 winorośli na hektar. Przycinanie może odbywać się przy użyciu dowolnej metody, poprzez przycinanie na kształt kulisty lub przy użyciu metod wspomaganych, takich jak przycinanie Guyota, przycinanie „Quarante” lub przycinanie kordonowe. W przypadku gdy plan-tacje mieszane mają być zarejestrowane przez Radę Regulacyjną, zbiory muszą być całkowicie odizolowane od innych odmian.

### b) Maksymalne zbiory

12 000 kg winogron na hektar

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji obejmuje gminy Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor i Villarrasa, wszystkie w prowincji Huelva.

Obszar, na którym produkt poddaje się procesowi dojrzewania, obejmuje gminy Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto i Villalba del Alcor.

## 7. Główne odmiany winorośli

CABERNET SAUVIGNON

LISTAN DEL CONDADO

ZALEMA

TEMPRANILLO

SYRAH

SAUVIGNON BLANC

PEDRO XIMÉNEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MERLOT

GARRIDO FINO

COLOMBARD

## 8. Opis związku lub związków

### Związek

Wina objęte przedmiotową ChNP pochodzą z doliny rzeki Gwadalkiwir rozciągającej się na terenach płaskich lub lekko pofałdowanych. Panuje tam klimat śródziemnomorski, chociaż ekspozycja obszaru na Atlantyk, ułatwiona przez topografię, przynosi wpływy oceaniczne, które – wraz z bliskością Parku Narodowego Doñana i tradycyjną wiedzą fachową na tym obszarze – stanowią czynniki decydujące o rodzajach produkowanego tam wina. Wina likierowe, w tym wina „Generoso”, dojrzewają z wykorzystaniem tradycyjnego systemu *criaderas y soleras* i systemu statycznego, w którym obchodzenie się z dębowymi beczkami ma kluczowe znaczenie dla jakości win. Architektura i zarządzanie piwnicami winiarskimi zapewnia optymalny mikroklimat na potrzeby procesu dojrzewania.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Na etykiecie należy wyraźnie umieścić ChNP – „Condado de Huelva”. Zanim etykiety zostaną wprowadzone do obrotu, Rada Regulacyjna musi skontrolować je pod kątem zgodności z niniejszą specyfikacją produktu. Niezależnie od dopuszczalnego prawnie opakowania stosowanego do wysyłki win przeznaczonych do spożycia, musi ono posiadać plombę gwarancyjną, etykietę lub etykietę dodatkową wydaną przez Radę Regulacyjną. Może również zawierać nieobowiązkowe odniesienie do większego obszaru „Andaluzji”.

### Link do specyfikacji produktu

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_Condado\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Condado_modificado.pdf)

---