

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 40/06)

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

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Extremadura”

PGI-ES-A1300-AM02

Data złożenia wniosku: 14.7.2015

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****1. Wprowadzenie nowych kategorii produktu sektora wina: wino półmusujące i gazowane wino półmusujące**

Wprowadzono zmiany w pkt 2 lit. a) i b) specyfikacji produktu oraz w pkt 1.3 i 1.4 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia nowych kategorii wina: wino półmusujące i gazowane wino półmusujące

W wyniku zmian do rozporządzenia Komisji (WE) nr 753/2002 z dnia 29 kwietnia 2002 r. ustanawiającego zasady odnośnie do opisu, oznaczania, prezentacji i ochrony niektórych produktów sektora wina regulowanych w ramach wspólnej organizacji rynków produktów rolnych (rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r.) <sup>(2)</sup> rozszerzono zakres stosowania tradycyjnego oznaczenia „Vino de la Tierra” na inne kategorie wina, w przedmiotowym przypadku „Vino de la Tierra de Extremadura”, w celu uwzględnienia win półmusujących i gazowanych win półmusujących.

Przy wprowadzaniu tych produktów do obrotu należy stosować oznaczenie wyróżniającej jakości „Extremadura”, tak aby umożliwić producentom wejście do nowych segmentów rynku.

**2. Wprowadzenie nowej kategorii produktu sektora wina: gatunkowe wino musujące**

Wprowadzono zmiany w pkt 2 lit. a) i b) specyfikacji produktu oraz w pkt 1.3, 1.4 i 1.8 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia nowej kategorii wina: gatunkowe wino musujące.

Cieszące się renomą gatunkowe wina musujące są produkowane w tym regionie od ponad trzydziestu lat. Produkcja ta odbywa się na niewielkim obszarze objętym ChNP CAVA.

Producentom wina Extremadura niezbędny jest zatem wyróżniający znak jakości poparty przez UE, aby zwiększyć rozpoznawalność tej kategorii win, które są już dobrze znane w całym regionie Estremadura.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 118 z 4.5.2002, s. 1.

### 3. *Zaktualizowano informacje dotyczące właściwego organu*

Aktualizacji tej dokonano z powodu zmian w strukturach organów rządu wspólnoty autonomicznej Estremadury. Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. a) specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

### 4. *Dodanie praktyki enologicznej*

Zmiana dotyczy pkt 3 (Szczególne praktyki enologiczne) specyfikacji produktu oraz pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu.

Wydajność ekstrakcji moszczu winogronowego jest ograniczona do 75 litrów wina na 100 kg winogron.

Praktyka ta ma bezpośredni wpływ na jakość poszczególnych kategorii win objętych przedmiotowym ChOG.

### 5. *Maksymalna wydajność uzyskiwana w przypadku winorośli prowadzonych w formie głowy jest dostosowana do maksymalnej wydajności uzyskiwanej w przypadku winorośli prowadzonych na podporach*

Zmiana dotyczy pkt 5 (Maksymalna wydajność) specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

Sektor zwrócił się o tę zmianę ze względu na udoskonalenie technik uprawy, które pozwalają na uzyskanie większych plonów w przypadku winorośli prowadzonych w formie głowy.

### 6. *Aktualizacja odmian*

Zmiana dotyczy pkt 6 (Odmiany winorośli) specyfikacji produktu i pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

Sektor zwrócił się z prośbą o uwzględnienie wszystkich odmian dopuszczonych w przepisach dotyczących zakresu produkcji wina, aby dostosować ten punkt specyfikacji do rzeczywistego potencjału produkcyjnego regionu „Estremadura”.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. **Nazwa produktu**

Extremadura

### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

### 4. **Opis wina lub win**

#### 1. ***Wina białe i wina różowe***

WINA BIAŁE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie żółtej z refleksami od zielonego przez żółty zbliżony do naturalnego wosku po blado słomkowożółty.

Aromat: Typowo owocowy, kwiatowy lub roślinny przypominający aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu, o aromacie świeżych owoców, kwiatów lub roślin.

WIN BIAŁE DOJRZEWAJĄCE W DREWNIANYCH BECZKACH

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie od bladożółtej po złotą.

Aromat: Nuty prażone i nuty wanilii pochodzące od drewna dębowego.

Smak: Nuty aromatów pochodzących od drewna dębowego, nuty kwasowe połączone z nutami prażonymi pochodzącymi od drewna.

#### WINA RÓŻOWE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie różowej z refleksami od purpurowych po pomarańczowe.

Aromat: Typowe aromaty czerwonych owoców z nutami kwiatowymi.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu o świeżych aromatach i refleksach czerwonych owoców.

- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.
- W odniesieniu do słodkich i półsłodkich win białych i różowych o zawartości alkoholu przekraczającej 13 % objętości, które poddano pewnej formie procesu leżakowania, maksymalny limit wyniesie 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 240 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi > 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

## 2. *Wina czerwone i wina czerwone dojrzewające w drewnianych beczkach*

#### WINA CZERWONE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, z purpurowymi refleksami.

Aromat: Typowo owocowy lub kwiatowy przypominające aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu, o aromacie świeżych owoców lub kwiatów.

#### WIN CZERWONE DOJRZEWAJĄCE W DREWNIANYCH BECZKACH

Wygląd: Przejrzyste i jasne, z refleksami o barwie purpurowej i barwie terakoty.

Aromat: Typowe aromaty o nutach owocowych i palonego drewna, przypominających aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Świeże aromaty z nutą owoców i drewna oraz nutami prażonymi.

- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.
- W odniesieniu do win o zawartości alkoholu przekraczającej 13 % objętości, które poddano pewnej formie procesu leżakowania, maksymalny limit wyniesie 1 g/l (16,7 meq/l).
- W odniesieniu do win poddanych procesowi butelkowania przez okres ponad dwóch lat maksymalny limit kwasowości lotnej wynosi 1,2 g/l (20 meq/l).
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 190 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi > 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

### 3. *Półmusujące i gazowane półmusujące wino białe i różowe*

#### WINA BIAŁE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie żółtej z refleksami od żółtego po złoty. Przy otwarciu butelki uwalniają się bąbelki, nie powodując powstania jakiegokolwiek widocznej pianki.

Aromat: Typowo owocowy, kwiatowy lub roślinny przypominający aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Aromaty typowo owocowe, kwiatowe lub roślinne, o zrównoważonej kwasowości i cechami istotnie wzmocnionymi dzięki obecności dwutlenku węgla pochodzącemu z fermentacji lub dzięki jego dodaniu.

Maksymalne nadciśnienie CO<sub>2</sub> przy 20 °C między 1 a 2,5 bar.

#### WINA RÓŻOWE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie różowej z refleksami od purpurowych po pomarańczowe. Przy otwarciu butelki wina półmusującego uwalniają się bąbelki, nie powodując powstania jakiegokolwiek widocznej pianki.

Aromat: Typowe aromaty czerwonych owoców lub nuty kwiatowe.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu o świeżych aromatach czerwonych owoców wzmocnionych zawartością CO<sub>2</sub>.

Maksymalne nadciśnienie CO<sub>2</sub> przy 20 °C między 1 a 2,5 bar.

- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.
- W odniesieniu do słodkich i półsłodkich win białych i różowych o zawartości alkoholu przekraczającej 13 % objętości, które poddano pewnej formie procesu leżakowania, maksymalny limit wyniesie 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 235 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi > 5 g/l.

#### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

### 4. *Półmusujące wina czerwone*

Wygląd: Przejrzyste i jasne, z purpurowymi refleksami. Przy otwarciu butelki wina półmusującego uwalniają się bąbelki, nie powodując powstania jakiegokolwiek widocznej pianki.

Aromat: Typowo owocowy lub kwiatowy przypominające aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu, o aromacie świeżych owoców lub kwiatów oraz o cechach istotnie wzmocnionych dzięki obecności dwutlenku węgla lub dzięki jego dodaniu.

- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.
- W odniesieniu do win o zawartości alkoholu przekraczającej 13 % objętości, które poddano pewnej formie procesu leżakowania, maksymalny limit wyniesie 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi > 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

### 5. *Gatunkowe wina musujące (białe i różowe):*

#### WINO BIAŁE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie żółtej z refleksami od zielonego przez żółty zbliżony do naturalnego wosku po słomkowożółty.

Bukiet: Typowo owocowy, kwiatowy lub roślinny przypominający aromaty odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu, o aromacie świeżych owoców, kwiatów lub roślin.

#### WINA RÓŻOWE

Wygląd: Przejrzyste i jasne, o barwie różowej z refleksami od purpurowych po pomarańczowe.

Bukiet: Typowe aromaty czerwonych owoców z nutami kwiatowymi.

Smak: Zrównoważony na podniebieniu o świeżych aromatach czerwonych owoców.

W przypadku obu rodzajów, biorąc pod uwagę bardzo udane dodanie dwutlenku węgla, są to wina, które charakteryzują się szeregiem bardzo subtelnym i niezwykle złożonymi aromatami powstałymi dzięki substancjom aromatycznym wina *cuvée* i autolizie drożdży.

- Naciśnięcie przy 20 °C > 3,5 bar.
- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.
- W odniesieniu do win o zawartości alkoholu przekraczającej 13 % objętości, które poddano pewnej formie procesu leżakowania, maksymalny limit wyniesie 1 g/l (16,7 meq/l).
- W odniesieniu do win poddanych procesowi butelkowania przez okres ponad dwóch lat maksymalny limit kwasowości lotnej wynosi 1,2 g/l (20 meq/l).
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 235 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi > 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

## 5. Praktyki enologiczne

### a) **Podstawowe praktyki enologiczne**

*Szczególne praktyki enologiczne*

Do ekstrakcji moszczu lub wina stosuje się odpowiednie ciśnienie, aby nie uzyskać więcej niż 75 litrów wina z każdego 100 kg zebranych winogron. W przypadku gazowanych win półmusujących można dodać dwutlenek węgla oprócz tego powstającego naturalnie w wyniku fermentacji.

### b) **Maksymalna wydajność**

*Niezależnie od zastosowanej formy uprawy winorośli (prowadzenie w formie głowy lub prowadzenie na podporach)*

16 000 kilogramów winogron z hektara

120 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji i przygotowania winorośli objęty ChOG składa się z obszaru, na którym położone są wszystkie gminy prowincji Badajoz i Cáceres.

## 7. Główne odmiany winorośli

Alarije – Subirant Parent

Beba – Eva

Bobal

Borba

Cabernet sauvignon

Cayetana Blanca

Chardonnay

Doña Blanca – Cigüente

Garnacha Tinta

Garnacha Tintorera

Gewürztraminer

Graciano

Jaén Tinto

Macabeo – Viura

Malvar

Mazuela

Merlot

Monastrell

Montúa – Chelva

Morisca

Moscatel de Alejandría

Moscatel de Grano Menudo

Pardina – Jaén Blanco

Parellada

Pedro Ximénez

Perruno

Petit Verdot

Pinot Noir

Riesling  
Sauvignon blanc  
Syrah  
Tempranillo – Cencibel  
Tinto de la Pámpana Blanca  
Torrontés  
Verdejo  
Viognier  
Xarello

## 8. Opis związku lub związków

1. Związek opiera się na renomie wina, którą przez lata potwierdzały liczne nagrody przyznane na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

### CZYNNIKI NATURALNE I LUDZKIE

#### *Czynniki naturalne*

W Estremadurze dominuje klimat śródziemnomorski, który łagodzi masy powietrza morskiego napływające z Atlantyku. Według hiszpańskiego urzędu meteorologicznego (AEMET) słońce świeci w Estremadurze przez ponad 2 600–3 000 godzin w ciągu roku, co jest jednym z najwyższych wyników w kraju.

Opady są rzadkie, a w całym regionie odnotowuje się od 3 do 4 miesięcy suszy. Średnia temperatura roczna wynosi 16–17 °C.

Zimy są łagodne dzięki wpływowi klimatu oceanicznego panującego na portugalskim wybrzeżu Atlantyku, które nie jest ograniczone żadnymi pośrednimi naturalnymi przeszkodami. Antycyklon azorski powstrzymuje deszcze w lecie, dzięki czemu lata są bardzo gorące z maksymalnymi temperaturami dziennymi powyżej 40 °C.

#### *Czynnik ludzki*

Uprawa winorośli i winiarstwo mają zasadnicze znaczenie dla regionu Estremadura, co potwierdzają liczne relacje z okresu jego historii:

Karol I z Hiszpanii i Karol V z Niemiec uznali wino z Estremadury za najlepsze na świecie.

Miguel de Cervantes wspomina o nim w swoich „Novelas Ejemplares” („Nowele przykładowe”).

— Było to pierwsze wino rozślawione w Nowym Świecie za sprawą Hernána Cortésa i grupy konkwistadorów z Estremadury, którzy podarowali wino z Estremadury w zamian za złoto. Hernán Cortés postanowił również zaszczyć winorośl z Estremadury na podkładkach amerykańskich.

— Dokumenty historyczne zakonu św. Hieronima znalezione w klasztorze w Guadalupe (1 520) zawierają obszerne opisy katalogowe produkowanych tam win. Członkowie zakonu rozpowszechnili tę wiedzę fachową w całej Estremadurze i przekazywali wiedzę o winie mieszkańcom regionu.

Kiedy w 1986 r. Hiszpania przystąpiła do EWG, dostosowała się do przepisów EWG i ustanowiła zasady dotyczące „Vino de la Tierra”. Na rynku zaczęły pojawiać się wina produkowane w Estremadurze i opatrzone tym sformułowaniem.

W 1999 r. rząd Wspólnoty Autonomicznej Estremadury zatwierdził rozporządzenie regulujące użycie sformułowania „Vino de la Tierra de Extremadura” w odniesieniu do win, które zostały wyprodukowane w całości z winogron pochodzących z tego obszaru geograficznego. Celem tej inicjatywy było umożliwienie producentom z całej Wspólnoty Autonomicznej korzystania z certyfikacji jakości ich win oraz ułatwienie konsumentom ich identyfikacji.

Od tego czasu, dzięki wsparciu instytucji publicznych, sektor poczynił duże inwestycje w nowe technologie, udoskonalając sposób uprawy i selekcji winorośli oraz techniki enologiczne stosowane w winiarniach. W rezultacie, choć wina zachowały swoje specyficzne właściwości, są teraz wyższej jakości i zasługują na większe uznanie.

## JAKOŚĆ I RENOMA

Klimat i warunki naturalne w tej strefie produkcji tworzą ekosystem, który sprawia, że tutejsze wina te są bardzo obfite na podniebieniu, strukturalne i mocne w smaku, o intensywnych aromatach i odpowiedniej równowadze kwasowości. Są świeże i spełniają standardy jakościowe najbardziej wymagających rynków.

„Vinos de la Tierra de Extremadura” cieszą się obecnie renomą na całym świecie. Są sprzedawane na wszystkich kontynentach i mają silną pozycję w takich krajach jak Brazylia i USA w obu Amerykach, a także w Chinach i Japonii w Azji. Cieszą się również doskonałą reputacją w krajach europejskich, takich jak Belgia, Niemcy i Szwajcaria.

Świadczą o tym liczne nagrody i wyróżnienia, które wina te zdobyły zarówno w Hiszpanii, jak i za granicą. O reputacji tej świadczą w szczególności (m.in.) następujące nagrody:

Złote medale przyznane w konkursach międzynarodowych organizowanych w Hiszpanii, Europie i państwach trzecich:

- Concours Mondial de Bruxelles. (Belgia), w 2008 r.
- Bacchus Gold 2014 r.
- Challenge International du Vin Bordeaux (Francja) w 2003 r.
- GOLD Challenge International du Vin Bordeaux (Francja) w 2003 r., w 2019 r. dla win białych, w 2021 r. dla gatunkowych win musujących i win czerwonych.
- Wine Masters Challenge (Portugalia) w 2003 r. i 2005 r.
- Sélections Mondiales des Vins (Montreal) w 2004 r.
- Tempranillos del Mundo (Kolumbia, Niemcy) w 2006 r.
- Konkurs na najlepsze wina hiszpańskie dla USA, Miami, w 2012 r.
- Międzynarodowy konkurs win i alkoholi mocnych (CINVE), Hiszpania 2014 r.
- ZŁOTY medal przyznany w międzynarodowym konkursie win i alkoholi mocnych (CINVE), Hiszpania 2014 r., SREBRNY medal w 2020 r.
- ZŁOTY medal przyznany podczas MUNDUS VINI, Niemcy 2020 i 2021 r., SREBRNY medal dla win białych i czerwonych w 2017 r.
- SREBRNY medal dla win półmusujących i musujących w konkursie VinEspaña 2021.
- Szereg ZŁOTYCH medali przyznanych winom ekologicznym oraz winom białym i czerwonym. VinEspaña2021.
- 90,91 punktów i ZŁOTY medal przyznany przez Gilbert & Gaillard.

## 2. WINO

Dzięki niewielkim opadom i wysokim temperaturom od początku dojrzewania do zbiorów, panujący klimat sprawia, że tutejsze wina są intensywnie aromatyczne w porównaniu z winami z innych regionów winiarskich ze względu na deficyt wody odczuwalny przez rośliny wiosną i latem. Oznacza to, że w momencie zbiorów winogrona są bardzo zdrowe i mają stosunkowo wysoką zawartość cukru.

### *Wino czerwone*

W przypadku winogron czerwonych warunki te ułatwiają produkcję garbników i antocyjanów, które nadają kolor i smak typowy dla otrzymywanych win.

### *Wina białe i różowe*

Świeżość młodych win różowych o szczególnie owocowym charakterze wynika z właściwości tych odmian, a przede wszystkim z faktu, że winogrona są zbierane, kiedy są idealnie dojrzałe, wcześniej niż w innych regionach Hiszpanii. Dlatego właśnie te wina są jednymi z pierwszych, które trafiają na rynek.

## WINA PÓLMUSUJĄCE

Jak opisano w pkt 1.4 jednolitego dokumentu, obszar ten łatwo przystosował się do produkcji wina półmusującego, dzięki czemu powstają świeże młode wina o niższej zawartości alkoholu. Właściwości organoleptyczne doskonałych win bazowych, z których wspomniane młode wina są wytwarzane, są dodatkowo wzmacniane przez CO<sub>2</sub> uzyskiwany w sposób naturalny, kiedy proces fermentacji zostaje przerwany, a następnie następuje fermentacja cukrów resztkowych.



### GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE

Mają one właściwości podobne do win półmusujących, a gaz w nich zawarty pochodzi z dodawanego do nich dwutlenku węgla. Wina te stały się bardzo popularne, a ich sprzedaż znacznie wzrosła jako alternatywa dla innych kategorii win.

### GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Jak opisano w pkt 1.4 niniejszego dokumentu, w przedmiotowym regionie tradycyjnie produkuje się wina musujące o uznanej jakości i bardzo ciekawych właściwościach organoleptycznych. Ten rodzaj wina jest wytwarzany zgodnie z technikami rzemieślniczymi od ponad trzydziestu lat i dlatego jest bardzo ściśle związany z klimatem i cechami kulturowymi obszaru geograficznego objętego przedmiotowym ChOG.

Charakterystyczny klimat śródziemnomorski Estremadury, łagodzony przez masy powietrza morskiego napływające znad Oceanu Atlantyckiego, oraz panujące w niej gorące i bardzo suche lata sprawiają, że tutejsze wina są znacznie bardziej aromatyczne i świeże niż te produkowane w innych regionach winiarskich. Dzięki temu powstają wina musujące o szerszej gamie aromatów, pełne w ustach, z długim wyróżniającym je wykończeniem.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina te mogą być butelkowane w wyznaczonym obszarze lub poza nim.

Zgodnie z pkt 8 lit. b) („Dodatkowe obowiązujące wymagania”) specyfikacji produktu: „podmioty gospodarcze zamierzające przeprowadzać butelkowanie produktu poza strefą produkcji muszą powiadomić wcześniej o tym fakcie właściwy organ”.

Zgodnie z art. 9.4 zarządzenia Wydziału Regionalnego ds. Gospodarki i Handlu z dnia 19 sierpnia 2004 r. określającego zasady dotyczące dokumentów, które muszą towarzyszyć produktom sektora wina w transporcie, rejestrów, które muszą być przechowywane w sektorze, oraz stosowanych oznaczeń: „Dokumenty towarzyszące załączone do »vinos de la tierra« transportowanych do regionów innych niż te, w których wina te są produkowane, muszą zostać wysłane w dowolny sposób do organu kontroli najpóźniej w tym samym dniu, w których zostaną sporządzone”.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenia tradycyjne, o których mowa w art. 120 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. i które można umieszczać na winach objętych chronionym oznaczeniem geograficznym, brzmi „Vino de la Tierra”.

### Link do specyfikacji produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>

---