

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 14 marca 2019 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(„El Vicario” (ChNP))**

(2019/C 106/03)

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 objęcie ochroną nazwy „El Vicario” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja rozpatrzyła wspomniany wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, a także w art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „El Vicario”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „El Vicario” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, 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 14 marca 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

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

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

„El Vicario”

PDO-ES-N1634

Data złożenia wniosku: 16.4.2012

**1. Nazwy, które mają być zarejestrowane**

El Vicario

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina (win)***Białe wino częściowo fermentowane w beczce, wino białe z czarnych winogron i wino różowe*

Wina białe mają barwę cytrynowożółtą do złotej ze złotawymi odcieniami lub barwę stalowożółtą do bladoróżowej, gdy są produkowane z czarnych winogron. Wina różowe mają barwę malinową, intensywną i żywą, z lekko fioletowymi odcieniami. Wszystkie wina są bardzo błyszczące i glicerynowe.

W fazie zapachowej pojawiają się aromaty owoców tropikalnych i owoców letnich, z balsamicznymi nutami eukaliptusa i tonami anyżu w przypadku win różowych.

Wino ma pełny i świeży smak. Wina białe charakteryzują się mlecznym aromatem i cytrusowym aromatem grejpfruta, natomiast wina produkowane z czarnych winogron wydzielają aromat świeżej trawy z lekko słonymi nutami. Wina różowe są dosyć intensywne, ich smak utrzymuje się długo w ustach, mają owocowy charakter i są przyjemne dla podniebienia.

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

(\*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest określona przepisami wspólnotowymi.

*Wina białe półsłodkie*

Barwa cytrynowożółta do złotej; klarowne, błyszczące i gęste.

Wino to wydziela woń tropikalną z nutą świeżej mięty.

Ma owocowy smak charakteryzujący się świeżą kwasowością i delikatną słodyczą przypominającą owoce w syropie i owoce tropikalne.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

(\*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest określona przepisami wspólnotowymi.

*Wina czerwone produkowane z mieszanki odmian rodzimych i obcych*

Wygląd: barwa wiśniowoczerwona o warstwie od średniej do wysokiej. Błyszczące. Może zawierać niewielkie pozostałości soli kwasu winowego lub polimeryzowanych polifenoli.

Aromat: wyczuwalny aromat owocowy, a po napowietrzeniu pojawiają się aromaty balsamiczne.

Smak: wino owocowe, świeże, z nutami balsamicznymi i przyjemnymi taninami. Dobrze wyczuwalne nuty drzewne, które nadają subtelny posmak dymny.

*Wina czerwone produkowane z mieszanki odmian rodzimych*

Wygląd: barwa wiśniowoczerwona o dużej intensywności; bardzo glicerynowe, czyste i błyszczące. Może zawierać niewielkie pozostałości soli kwasu winowego lub polifenoli.

Aromat: aromat czerwonych owoców. Wyraźne nuty balsamiczne i zapach suchych liści. Nuty mleczne i nuty starzenia w beczce, które jednak nie dominują aromatu owocowego. Świeży i złożony.

Smak: obecność dojrzałych tanin. Wino to charakteryzuje się złożonością, z nutami owocowymi, mineralnymi i mlecznymi. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. Długo utrzymujący się w ustach owocowy posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

(\*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest określona przepisami wspólnotowymi.

*Wino czerwone słodkie*

Wygląd: intensywna barwa czerwonej czereśni. Aromat: wino balsamiczne i świeże z przyjemnymi nutami przeciw-rów owocowych i owoców w likierze. Smak: przyjemne pierwsze wrażenie smakowe, z delikatną słodyczą przypominającą figi, morele i dzemy.

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 (**)

(\*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest określona przepisami wspólnotowymi.

(\*\*) Zawartość cukru wyrażona sumą glukozy i fruktozy wynosi nie mniej niż 45 gramów na litr.

**5. Praktyki winiarskie**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

## Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna wydajność otrzymywana po sprasowaniu (maksymalne ciśnienie 2 barów) wynosi 70 litrów na 100 kg winogron.

W przypadku win białych fermentowanych w beczkach co najmniej 15 % otrzymanego moszczu fermentuje na osadzie przez 4 do 8 miesięcy w najwyższej dwuletnich beczkach z dębu europejskiego o pojemności 225–500 litrów. Pozostały moszcz używany do produkcji win białych fermentowanych w beczkach oraz moszcz używany do produkcji wina białego z czarnych winogron a także białego wina półsłodkiego fermentuje w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze 11 °C–20 °C.

W przypadku win czerwonych fermentacja odbywa się w temperaturze 14 °C–32 °C.

Okres maceracji w przypadku wszystkich win czerwonych wynosi 5–22 dni. Następnie wino dojrzewa w dębowych beczkach o pojemności 225–300 litrów.

b) *Maksymalne zbiory*

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

9 000 kg winogron z hektara

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

63 hektolitry z hektara

Tempranillo (na wina czerwone), Syrah i Garnacha Tinta

12 000 kg winogron z hektara

Tempranillo (na wina czerwone), Syrah i Garnacha Tinta

84 hektolitry z hektara

Tempranillo (na wino białe z czarnych winogron)

15 000 kg winogron z hektara

Tempranillo (na wino białe z czarnych winogron)

105 hektolitrow z hektara

Cabernet Sauvignon

10 000 kg winogron z hektara

Cabernet Sauvignon

70 hektolitrow z hektara

Graciano i Petit Verdot

13 500 kg winogron z hektara

Graciano i Petit Verdot

94,5 hektolitra z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obejmuje 86 działek z 9 obszarów katastralnych gminy Ciudad Real.

PROWINCJA	GMINA	OBSZAR KATASTRALNY	DZIAŁKA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	47
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60261
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60260
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58677
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	29

PROWINCJA	GMINA	OBSZAR KATASTRALNY	DZIAŁKA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	51
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58644
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	16
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	13
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	18
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	160
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	157
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	158
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	159
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	163
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	4
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	162
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	164
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	49
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	48

PROWINCJA	GMINA	OBSZAR KATASTRALNY	DZIAŁKA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	161
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	27
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	89	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	411
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	409
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	40
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	39
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	44
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	46
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	205	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	42
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	43
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	41
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	34
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	640

PROWINCJA	GMINA	OBSZAR KATASTRALNY	DZIAŁKA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	412
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	407
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	28
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	30
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	467
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	31
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	408
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	20
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	55399
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	19
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	10
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	474
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	11
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	9
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	473
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	37
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	38
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	33
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	32
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	35



PROWINCJA	GMINA	OBSZAR KATASTRALNY	DZIAŁKA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	45
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	36
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	410
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	406
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	396
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	397
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	398
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	399

Powierzchnia obszaru geograficznego wynosi 1 252 ha.

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

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MERLOT

#### 8. Opis związku(-ów)

ŚRODOWISKO (CZYNNIKI NATURALNE I LUDZKIE)

„El Vicario” to nazwa obszaru nad rzeką Gwadianą, nawiązująca do tamy El Vicario.

Obszar ma ok. 2 km szerokości od brzegu rzeki i 7 km długości. Jego naturalne granice stanowią obszary „Casas del Batan” i „Cabeza del Fraile” na wschodzie oraz obszary „Cerro de Sancho Rey” i „El Sedano” na zachodzie. Cały teren stanowi część gminy Ciudad Real.

Ukształtowanie terenu całego wyznaczonego obszaru jest delikatnie pofałdowane, z tendencją do wypłaszczenia ku rzece. Występują gleby wapienne o lekkiej strukturze, przepuszczalne i średnio żyzne.

Bliskość rzeki i tamy nadaje temu środowisku dębowych zagajników i zarośli makii łagodniejszy mezoklimat, który ogranicza ekstremalne warunki pogodowe.

Podłoże jest wapienne, płytkie, o lekkiej strukturze. Wykazuje wysoką zawartość wapnia, przekraczającą średnio 15 mEq/100 g (> 3 000 ppm), tzn. zdecydowanie wyższą niż zawartość wapnia innych gleb, na których uprawia się winorośl w Kastylii-La Manchy, gdzie średnia wynosi 8–10 mEq/100 g (1 600–2 000 ppm). Zawartość wapnia ma szczególne znaczenie, biorąc pod uwagę, że gleby wapienne znakomicie nadają się do uprawy winorośli.

CZYNNIKI LUDZKIE:

Tym, co najbardziej odróżnia sposób produkcji win „El Vicario” od sposobu produkcji na obszarze graniczącym objętym ChNP La Mancha, są praktyki enologiczne, ponieważ produkuje się wina białe z czarnych winogron i wina białe częściowo sfermentowane w beczkach z Garnacha Tinta lub Tempranillo bez maceracji (*blanc de noir*).

Ponadto w odniesieniu do właściwości dojrzałych win czerwonych różnice są następujące:

ChNP La Mancha	El Vicario	Różnice
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Wyższa zawartość alkoholu
≤ 10 mEq/l	≤ 16,7 mEq/l	Wyższa kwasowość lotna
6 u.a.	—	Mniej intensywna barwa w przypadku dojrzałych win czerwonych

#### OPIS WINA

Delikatność i bardzo subtelne wrażenie makii, jak również zachowana równowaga między taninami a kwasowością, w połączeniu z umiarkowaną zawartością alkoholu to jedne z głównych cech charakterystycznych czerwonych win.

Różowe wino ceni się nie tylko z uwagi na jego szczególny charakter aromatyczny, lecz także ze względu na wrażenie równowagi nadającej mu łagodności w ustach i bardzo przyjemnego wrażenia świeżości.

Oprócz szczególnych cech aromatycznych w białych winach wyczuwa się nuty makii, równowagę, świeżość i uczucie objętości w ustach.

#### ZWIĄZEK

Ograniczając ekstremalne warunki pogodowe, delikatniejszy mezoklimat łagodzi dojrzewanie winogron i przyczynia się do określenia profilu subtelnych aromatów oraz uwydatnienia w winie wrażenie roślinnych nut zagajnika.

Wapń odgrywa główną rolę w kształtowaniu się jakości skórki winogron oraz polifenoli i substancji aromatycznych. Skład gleby sprzyja równowadze między składnikami i nadaje winom cech szczególnych: ich stosunkowo wysokie pH przyczynia się do świeżości dzięki delikatności i wysokiej jakości ich tanin. Zawartość fenoli zapewnia najważniejsze cechy strukturalne, podczas gdy doskonale dojrzewanie tanin skórki wraz ze wspaniałą dojrzałością pestek sprawia, że te wina nie tylko wywołują przyjemny smak w ustach, lecz także wrażenie świeżości.

W przypadku wszystkich win należy podkreślić delikatność i subtelność złożoność w połączeniu z równowagą tanin i kwasowości, główne cechy charakterystyczne łagodnych win o dobrej strukturze, czemu sprzyja harmonijne dojrzewanie w wapiennej glebie, co z kolei przyczynia się do wytworzenia skórki winogron produkowanych w winnicach „El Vicario”.

Chociaż wyznaczony obszar jest otoczony obszarem objętym ChNP La Mancha, charakteryzuje się on wyraźnie odmiennymi cechami niż cechy sąsiedniego wyznaczonego obszaru, od którego różni się on następującymi czynnikami.

Obszar wyznaczono, uwzględniając warunki lokalne (gleba wapienna z podwyższoną zawartością wapnia i wpływ rzeki) oraz obecność na wyznaczonym obszarze tylko jednej wytwórni wina – należącej do wnioskodawcy – w której produkowane jest wino.

Należy podkreślić, że wyznaczony obszar obejmuje 1 252 hektary należące do różnych właścicieli. Jednak w chwili, gdy został złożony wniosek, wszystkie obecne tam winnice oraz jedyna istniejąca na tym obszarze wytwórnia wina należały do wnioskodawcy.

Jeżeli w przyszłości inni producenci założą wytwórnie wina na tym wyznaczonym obszarze geograficznym, mogliby oni użyć zarejestrowanej nazwy, o ile zachowane zostałyby warunki określone w specyfikacji. Wydaje się to całkiem możliwe, zważywszy że wyznaczony obszar obejmuje 1 252 hektary i że można by tam założyć większą liczbę wytwórni wina.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**

—

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PLIEGO\\_PAGO\\_DEL\\_VICARIO\\_20180718.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_PAGO_DEL_VICARIO_20180718.pdf)

---