

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2021/C 161/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Montilla-Moriles”

PDO-ES-A1479-AM03

Data przekazania informacji: 10 lutego 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Rodzaje win objętych ChNP „Montilla-Moriles”. Pkt B.2 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu

Do opisów win dodano następujące informacje:

- odpowiednią kategorię wina zgodnie z częścią II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. oraz
- dozwolone odmiany, ponieważ nie wszystkie odmiany można stosować w przypadku wszystkich win.

Ponieważ definicja „vino generoso” w bazie danych E-Bacchus zawierającej określenia tradycyjne umożliwia zaklasyfikowanie win „generoso” objętych ChNP „Montilla-Moriles” do win kategorii 1, wino „generoso FINO” uwzględniono jako wino kategorii 1.

Poprawiono błąd pisarski dotyczący dojrzałych win, usuwając „lub” i zmieniając „oraz” na „lub”.

2. Analityczne cechy charakterystyczne win. Pkt B.3 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu

Właściwości fizykochemiczne dostosowano do wymogów UE dotyczących opisu analitycznego produktów sektora wina, a do opisu fizykochemicznego produktów włączono parametry kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej i dwutlenku siarki.

W przypadku następujących win zmieniono zakres zawartości alkoholu:

- W przypadku nowych win objętych ChNP „Montilla-Moriles”, które nie osiągają określonej zawartości alkoholu, zawartość alkoholu należy zmienić na niższy zakres, który ma zastosowanie do młodych win białych. W związku z tym dopuszczalny zakres dla niedojrzałego wina białego i dojrzałego wina wynosi ≥ 10 % objętości.
- Wino „fino” można zaklasyfikować do kategorii produktu 1 i 3. Aby rozróżnić te dwie kategorie, dodano następujący przypis (2) w celu wyjaśnienia: „Rzeczywista zawartość alkoholu w winie »fino«, w którym zawartość alkoholu nie zwiększono w sztuczny sposób (wino), wynosi 14,5 – 17 %. W przypadku wina »fino«, w którym zawartość alkoholu zwiększono w sztuczny sposób (wino likierowe), zakres ten wynosi 15 – 17 % obj.”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmieniono niektóre wartości w kolumnie zawierającej zawartość cukru:

- Ponieważ w analizach fizykochemicznych wykonywanych przez akredytowane laboratoria zawartość cukru jest zazwyczaj wyrażana jako zawartość glukozy i fruktozy, wyjaśnione zostało pojęcie cukrów redukujących, a zawartość cukru została wyrażona w kategoriach glukozy i fruktozy.
- Tabelę uproszczono, a klasyfikację zawartości cukru w niektórych rodzajach wina włączono do pkt C.4 „Słodzenie”.
- Limit w przypadku wytrawnych win „generoso” typu „fino”, „amontillado”, „oloroso” i „palo cortado” wynosi ≤ 4 zgodnie z przepisami UE.
- Zakres zawartości cukru w winie „pale cream” dostosowano do odpowiednich przepisów krajowych (< 115 g/l).

3. Właściwości organoleptyczne win. Pkt B.4 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu

Właściwości organoleptyczne różnych produktów zmieniono w celu dostosowania ich do kryteriów ustanowionych przez zespół degustacyjny Andaluzyskiej Fundacji Kontroli Jakości Rolno-Spożywczej (*Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía – FCCAA*), która jest organem certyfikującym ChNP „Montilla-Moriles”, oraz w celu zapewnienia harmonizacji między rodzajami wina poszczególnych Rad Regulacyjnych andaluzyjskiego sektora wina.

Wprowadzono nowe ograniczenia dla produktów „en rama” (produktów, których nie poddano żadnej stabilizacji poza filtrowaniem).

- W wyniku przeglądu cech charakterystycznych win „en rama” Rada Regulacyjna zatwierdziła ograniczenia fizykochemiczne dotyczące wartości zmętnienia, poddając je obiektywnej ocenie, która nie zależy od panelu degustacyjnego.
- Z uwagi na fakt, że certyfikacja produktów wprowadzanych do obrotu luzem w ramach ChNP nie może podlegać tym samym ograniczeniom organoleptycznym co produkty butelkowane, ustanowiono wymogi dotyczące analizy organoleptycznej produktów luzem.

W ostatnim akapicie niniejszego punktu skreśla się słowo „akredytowane”.

4. Metody produkcji wina. Pkt C.1 specyfikacji i pkt 5 jednolitego dokumentu

Z uwagi na fakt, że produkcja młodych win jest szczególnym przypadkiem produkcji win białych, usunięto tę metodę produkcji wina. Wymogi mające zastosowanie do tego rodzaju wina wyszczególniono w pkt C.6 „Szczegółowe wymogi enologiczne dla każdego rodzaju wina”.

Usunięto wymóg całkowitej fermentacji alkoholowej (< 5 g/l) w produkcji win białych, ponieważ nie wydaje się logiczne, aby wymagać całkowitej fermentacji alkoholowej w przypadku tych rodzajów wina, aby następnie umożliwić ich słodzenie.

Usunięto wymóg używania winogron suszonych na słońcu w produkcji niektórych win słodkich, co pozwala na produkcję win słodkich w inny sposób bez używania winogron suszonych na słońcu.

Zmieniono niektóre wymogi mające zastosowanie do produkcji win słodkich z winogron suszonych na słońcu:

- limit wagowy dla skrzynek ograniczono do 25 kg;
- uproszczono i doprecyzowano sformułowania dotyczące procesu suszenia na słońcu;
- poprawiono błąd pisarski w poprzedniej specyfikacji, zmieniając 400 g/l na 450 g/l.

5. Słodzenie. Pkt C.4 specyfikacji

Pierwotny tekst poprawiono w celu sprecyzowania, że słodzenie jest dozwolone wyłącznie w przypadku win i win likierowych „vinos generosos de licor”.

W tekście zawarto wyraźne odniesienie do przepisów UE dotyczących słodzenia.

Wymieniono terminy, które mogą być stosowane w odniesieniu do słodzenia win, oraz podano zakresy zawartości cukru.

6. Szczegółowe wymogi enologiczne dotyczące każdego rodzaju wina. Pkt C.6 specyfikacji

Zmieniono wymogi dotyczące produkcji młodego wina, dodając ograniczenia, które wcześniej określono w pkt C.1 „Metody produkcji wina”.

W punkcie dotyczącym dojrzałego wina białego słowa „minimalny okres jednego roku” zastąpiono słowami „średni minimalny okres jednego roku”, aby wyjaśnić, że okresy dojrzewania w przypadku dojrzewania biologicznego zawsze traktuje się jako średnie okresy dojrzewania. Określono również limit średniego okresu dojrzewania win dojrzewających biologicznie. Limit ten wynosi od 1 roku do 2 lat, aby nie dopuścić do pokrywania się z winami „finos” kategorii 1.

Wprowadzono rozróżnienie między winami „finos” kategorii 1 i kategorii 3.

W przypadku wina „amontillado” słowa „jest produkowane z wina »fino« dojrzewającego przez co najmniej 5 lat...” zastąpiono słowami „jest produkowane z wina »fino« dojrzewającego biologicznie przez co najmniej 5 lat...”, aby jasno określić, że wino musi dojrzewać biologicznie przez co najmniej 5 lat.

Aby umożliwić wytwarzanie produktów w drodze koncentracji w przypadku rodzajów wina „amontillado”, „oloroso” i „palo cortado”, ograniczenie dotyczące zakresu zawartości alkoholu dla tych rodzajów wina ma zastosowanie w momencie wprowadzania wina do obrotu, a nie w momencie rozpoczęcia dojrzewania. W tym celu skreślono słowa: „We wszystkich przypadkach etap dojrzewania tlenowego musi mieć miejsce, gdy wino ma rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 16 % obj.”.

W przypadku wina „Pedro Ximénez”:

- Wymóg, aby 100 % użytych winogron stanowiły winogrona Pedro Ximénez, zmieniono na 95 %. Zgodnie z poprzednim wymogiem partie miały być certyfikowane w celu wyeliminowania wszelkich partii zawierających winogrona innej odmiany. Biorąc pod uwagę, że ponad 95 % obszaru winnic „Montilla-Moriles” stanowią winogrona odmiany Pedro Ximénez, uzasadnione wydaje się obniżenie tego limitu, co w żaden sposób nie wpływa negatywnie na końcową jakość produktu. Limit ten jest wyższy niż określony w przepisach UE limit 85 % dotyczący uwzględniania odmiany na etykiecie.
- Część wcześniejszego brzmienia uproszczono, aby nie powtarzać informacji w opisie procesu produkcji wina w przypadku niektórych win słodkich (pkt C.1).
- Usunięto ograniczenie ustalające zakres zawartości alkoholu na poziomie 8,5–9 % przed wprowadzeniem produktu do obrotu jako suszonego moszczu winogronowego, którego fermentację zatrzymano przez dodanie alkoholu. Wynika to z następujących powodów:
 - Zgodnie z przepisami UE produktem objętym ChNP „Montilla-Moriles”, który może być wprowadzany do obrotu w celu stosowania w ChNP „Jerez-Xérès-Sherry” i „Málaga”, jest moszcz winogronowy, którego fermentację zatrzymano przez dodanie alkoholu. W żadnym przypadku nie ma ograniczeń co do zawartości alkoholu w produkcie, który może być wprowadzony do obrotu.
 - Zarówno w przypadku ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, jak i ChNP „Málaga” wytwórnice wina dopuszczają produkt, o którym mowa w poprzednim akapicie, bez określania minimalnej lub maksymalnej zawartości alkoholu.
 - W przypadku ChNP „Montilla-Moriles” limit określony w jej własnej specyfikacji powoduje pewne problemy związane ze stabilnością produktu, gdy po upływie czasu od jego wyprodukowania (od 6 miesięcy do roku) produkt nie mógł opuścić wytwórni wina, która go wyprodukowała, ze względu na sytuację rynkową. Stabilność i walory zdrowotne produktu byłyby lepsze, gdyby zawartość alkoholu była wyższa od nałożonego we własnym zakresie limitu określonego w specyfikacji, biorąc pod uwagę, że:
 - produkt wytwarzany w ramach ChNP „Montilla-Moriles” jako moszcz winogronowy, którego fermentację zatrzymano przez dodanie alkoholu, może być wykorzystywany wyłącznie do zwiększania zawartości alkoholu do 15 % do celów wytworzenia wina likierowego, przy czym zwiększanie zawartości alkoholu może odbywać się jednorazowo lub w dwóch etapach (do 9 % i do 15 %); oraz
 - podczas produkcji produkt pozostaje moszczem z suszonych winogron, którego fermentację zatrzymano przez dodanie alkoholu, od momentu rozpoczęcia zwiększania zawartości alkoholu w moszczu do momentu, w którym ta zawartość alkoholu przekroczy 15 % obj. i moszcz staje się winem likierowym.
- W związku z tym uznano, że to nałożone we własnym zakresie ograniczenie w odniesieniu do początkowej zawartości alkoholu w moszczu w celu umożliwienia wprowadzania go do obrotu wraz z ChNP „Jerez-Xérès-Sherry” i „Málaga” jest wyraźnie niesprawiedliwe, a także szkodliwe dla interesów producentów i nabywców tego produktu.

— Przewidziano możliwość dodawania świeżego moszczu winogronowego w produkcji wina Pedro Ximénez, przy czym określono limit 30 % w odniesieniu do ilości produktów, które mogą być dodawane.

W odniesieniu do wina Moscatel określono, że moszcz nie musi być poddawany fermentacji i że dozwolone są metody dojrzewania opisane w pkt C.3 „Metody dojrzewania”.

W odniesieniu do win likierowych „generoso” poprawiono błąd pisarski i słowo „średnie” zastąpiono wyrażeniem „Vino generoso de licor”. Ponadto rozszerzono zakres produktów, które mogą być dodawane, w celu zapewnienia spójności z obowiązującymi przepisami UE dotyczącymi tego rodzaju wina.

7. **Obszar produkcji i przetwarzania winogron. Pkt D specyfikacji**

Zmieniono tytuł z „Obszar produkcji” na „Obszar produkcji i przetwarzania winogron”.

Doprecyzowano sformułowanie dotyczące podobszaru najwyższej jakości w celu wyraźnego włączenia do tekstu obszarów „Sierra de Montilla” i „Moriles Altos”.

Usunięto pkt D.2 „Obszar przetwarzania”, który domyślnie włączono do niniejszego punktu.

8. **Maksymalna wydajność z hektara: Pkt E specyfikacji**

Jeżeli chodzi o maksymalną wydajność z hektara, nie wydaje się logiczne różnicowanie działek, na których uprawiana jest ta sama odmiana i stosowany jest ten sam system uprawy. Ponieważ obecne techniki uprawy pozwalają na osiągnięcie podobnej wydajności na obu obszarach bez obniżania jakości produktu końcowego, zmieniono maksymalną dopuszczalną wydajność z hektara, usuwając różnicę między obszarami produkcji.

Określono, że ograniczenie dotyczące maksymalnej dopuszczalnej wydajności ma zastosowanie wyłącznie do produkcji win białych.

Wymagana maksymalna wydajność z hektara ogranicza wydajność winogron (w kg), którą można uznać za odpowiednią do produkcji win z ChNP. Jeżeli w danym przypadku producent przekroczy maksymalną wydajność z hektara, zebrane winogrona zostaną wykorzystane do produkcji wina bez ChNP.

Ustalenie maksymalnej wydajności z hektara jest uzasadnione w przypadku produkcji, w ramach której winogrona trafiają do tłoczni, są ważone i gniecione na miejscu. W przypadku stosowania suszarni sytuacja jest inna: świeże winogrona są ważone, ale zamiast do tłoczni przewozi się je do suszarni, gdzie przez kilka dni są suszone na słońcu, aż do momentu, gdy są gotowe do rozgniecenia. Niemniej jednak obowiązują takie same ograniczenia jak w przypadku winogron gniecionych w stanie świeżym. Wydawałoby się, że warunki są takie same; czy jednak konieczne jest ograniczenie maksymalnej wydajności z hektara w przypadku winogron przeznaczonych do transportu do suszarni, biorąc pod uwagę, że podlegają one już dorozumianemu ograniczeniu produkcji, co oznacza, że nie można zaakceptować zbiorów winogron wytwarzających moszcz o zawartości cukrów redukujących poniżej 450 g/l? Jeżeli świeże winogrona o zawartości cukru 13–13,5° Baumé nie są początkowo wykorzystywane do suszenia, nie będą mogły osiągnąć zawartości cukru 26° Baumé, co gwarantuje, że otrzymany z nich moszcz zawiera 450 g/l cukrów redukujących. Jest to tym bardziej istotne, że wydajność tłoczenia jest ograniczona do 40 litrów wina na 100 kg winogron, czyli prawie połowę mniej niż w przypadku świeżych winogron.

9. **Związek z czynnikami naturalnymi. Pkt G.2 specyfikacji**

W związku z usunięciem powiązanego ograniczenia w pkt H.1 „Rejestry Rady Regulacyjnej” usunięto również ostatnią część zdania – „i w związku z tym istnieje wymóg, aby co najmniej określony odsetek zapasów wina dojrzałego pochodził z tego podobszaru”.

10. **Rejestry Rady Regulacyjnej. Pkt H.1 specyfikacji**

W przypadku ChNP „Montilla-Moriles” istnieją wytwórnie wina położone poza obszarem najwyższej jakości, które ze względu na strukturę prawną (spółdzielnie), w ramach której produkują, przetwarzają i poddają dojrzewaniu produkty swoich członków, nie mogą spełnić wymogu udowodnienia pochodzenia zapasów.

11. Praktyki produkcji i uprawy winogron. Pkt H.2 specyfikacji

Termin udzielenia zezwolenia na nawadnianie w odniesieniu do ChNP „Montilla-Moriles” pod względem sposobu, warunków i ustaleń praktycznych ustalono na dzień 31 maja.

12. Przetwarzanie. Pkt H.3 specyfikacji

Odniesienie zmieniono w związku ze zmianą tytułu pkt D.1 „Obszar produkcji i przetwarzania winogron”.

13. Przechowywanie i pakowanie. Pkt H.5 specyfikacji

Dodano wymóg identyfikacji produktów objętych i nieobjętych ChNP określony przez Radę Regulacyjną na podstawie ograniczenia stosowanego w związku z wymogiem krajowej jednostki akredytującej (ENAC) dotyczącym zgodności z akredytacją organu kontrolnego i certyfikującego.

14. Etykietowanie. Pkt H.6 specyfikacji

Zamieniono strukturę i treść pkt H.6 „Etykietowanie” w celu reorganizacji, doprecyzowania i wyjaśnienia terminów stosowanych na etykietach produktów objętych ChNP „Montilla-Moriles”.

15. Organ kontrolny. Pkt I specyfikacji

Zmieniono tekst w celu dostosowania go do aktualnych przepisów UE oraz zaktualizowano szczegółowe informacje dotyczące właściwego organu wyznaczonego do przeprowadzania kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Montilla-Moriles

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

1. *Młode wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od jasnożółtej do jasnozłotej.
- Zapach: aromat owocowy i kwiatowy.
- Smak: wyraźna kwasowość.

* Jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki musi wynosić ≤ 250 miligramów na litr.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

13,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

10

Minimalna kwasowość ogólna

46,667 (w miliekwiwalentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

9,969

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

200

2. *Niedojrzałe i dojrzałe wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Niedojrzałe wino białe:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od jasnożółtej do złotożółtej.
- Zapach: aromat owocowy i kwiatowy.
- Smak: wyraźna kwasowość.

Dojrzałe wino białe:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od słomkowożółtej do intensywnie bursztynowej.
- Zapach: aromaty związane z dojrzewaniem, na przykład drożdży lub owoców suszonych.

* Jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki musi wynosić ≤ 250 miligramów na litr.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

10

Minimalna kwasowość ogólna

46,667 (w miliekwiwalentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

13,292

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

200

3. *Wina „generoso” (kategoria 1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

„Fino”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od słomkowożółtej do patynowanego złota.
- Zapach: aromaty związane z dojrzewaniem biologicznym, na przykład drożdży.
- Smak: lekko gorzki i słony.

* Jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki musi wynosić ≤ 200 .

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

17

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

14,5

Minimalna kwasowość ogólna

46,667 (w miliekwiwalentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

13,292

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

150

4. *Wina likierowe (kategoria 3). Wina „generoso”.*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

„Fino”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od słomkowożółtej do patynowanego złota.
- Zapach: aromaty związane z dojrzewaniem biologicznym, na przykład drożdży.
- Smak: lekko gorzki i słony.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

17

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

15

Minimalna kwasowość ogólna

46,667 (w miliekwiwalentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

13,292

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

150

5. *Wina likierowe (kategoria 3). Wina „generoso”.*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

„Amontillado”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od złotej do intensywnie bursztynowej.
- Zapach: aromaty owoców suszonych i drewna związane z podwójnym dojrzewaniem wina, biologicznym i tlenowym, ewentualnie z nutami lakieru.
- Smak: kwaśny i długo utrzymujący się.

„Oloroso”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od patynowanego złota do ciemnego mahoni.
- Zapach: aromaty owoców suszonych i drewna związane z dojrzewaniem tlenowym, ewentualnie z nutami lakieru.
- Smak: lekko aksamitny i długo utrzymujący się.

„Palo cortado”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od patynowanego złota do ciemnego mahoni.
- Zapach: aromaty owoców suszonych i drewna, ewentualnie z nutami lakieru.
- Smak: lekko aksamitny i długo utrzymujący się.

W przypadku win „amontillado”, „oloroso” i „palo cortado” zawartość cukru (gramów glukozy i fruktozy na litr) nie może przekraczać 4. Wartość ta wynosi 9 g/l, gdy kwasowość ogólna wina wyrażona jako kwas winowy jest nie więcej niż o dwie jednostki mniejsza niż zawartość cukru, gdy obie są wyrażone w g/l.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

22

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

16

Minimalna kwasowość ogólna

46,667 (w miliekwiwalentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

13,292

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

150

6. *Słodkie wina likierowe (kategoria 3)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

„Pedro Ximénez”:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od patynowanego złota do intensywnego mahoni lub gagatu.
- Zapach: aromaty suszenia, ewentualnie z nutami szypulek.
- Smak: bardzo treściwy.

Zawartość cukru (gramów glukozy i fruktozy na litr) ≥ 272

Moscatel:

- Wygląd: klarowne, połyskliwe, przejrzyste, o barwie od złotożółtej do intensywnie mahoniowej.
- Zapach: aromaty danej odmiany, takie jak nuty kwiatowe i owocowe; ewentualnie aromaty suszenia.
- Smak: lekko kwaśny i gęsty na podniebieniu.

Zawartość cukru (gramów glukozy i fruktozy na litr) ≥ 160 Kwasowość lotna może wynosić $< 2,1$ g/l kwasu octowego w rodzajach win o średnim okresie leżakowania wynoszącym ponad 15 lub 25 lat.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

22

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

15

Minimalna kwasowość ogólna

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

17,945

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

200

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe: Po uzyskaniu moszczu poddaje się go procesowi fermentacji alkoholowej. Po sklasyfikowaniu gotowego wina może ono być spożywane jako wino niedojrzałe i w razie potrzeby może być poddane słodzeniu lub wykorzystane jako wino bazowe do produkcji innego rodzaju wina.

Winifikacja niektórych win słodkich: Po uzyskaniu moszczu jest on wzmacniany poprzez dodanie alkoholu pochodzenia winnego, aż do uzyskania stężenia w granicach określonych dla tego rodzaju wina. Muszą być spełnione następujące warunki: zbiór ręczny, transport w skrzynkach mieszczących 25 kg i suszenie winogron na słońcu.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Podczas produkcji moszczu i oddzielenia soku od wytlóków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 70 litrów wina na każde 100 kilogramów winogron. Jednak w szczególnym przypadku win słodkich produkowanych przy użyciu winogron suszonych na słońcu, stopień ekstrakcji nie może przekraczać 40 litrów wina na 100 kilogramów zebranych winogron.

Praktyka uprawy

Chronioną nazwą pochodzenia można oznaczyć tylko i wyłącznie wina powstałe w wyniku winifikacji zatwierdzonych odmian winorośli uprawianych w zarejestrowanych winnicach. Winnice są nawadniane w wyjątkowych okolicznościach lub gdy zagrożone jest przetrwanie sadzonek winorośli – zawsze w celu poprawy jakości i zapewnienia optymalnego rozwoju owoców. Do dnia 31 maja każdego roku Rada Regulacyjna określa zasady optymalnego przeprowadzania zbiorów, zapewniając w szczególności rozpoczęcie zbiorów dopiero wtedy, gdy winogrona osiągną wymagany stopień dojrzałości, transport winogron bez uszczerbku dla ich jakości oraz dostosowanie tempa zbiorów do wydajności tłoczni.

5.2. Maksymalna wydajność

13 714 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji i przetwarzania winogron

Obszar, na którym można uprawiać winogrona i przetwarzać ChNP, obejmuje w całości gminy Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil i Nueva Carteya oraz częściowo gminy Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor i Santaella. Zaznaczono to na mapie obszaru produkcji w załączniku A do specyfikacji, która znajduje się w posiadaniu Rady Regulacyjnej i Ministerstwa Rolnictwa Andaluzji.

Obszar produkcji obejmuje podobszar „superior”, a mianowicie obszary „Sierra de Montilla” i „Moriles Altos”, na których występują gleby typu *albariza* i które również zaznaczono na wspomnianej mapie.

Obszar dojrzewania

Obszar dojrzewania win objętych chronioną nazwą pochodzenia obejmuje cały obszar przetwarzania ChNP oraz miasto Kordowa.

7. Główne odmiany winorośli

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

8. Opis związku lub związków

Jakość i typowe cechy win wynikają z ich związku z czynnikami ludzkimi i naturalnymi obszaru geograficznego oraz ze złożonej interakcji między tymi czynnikami i ich związku z winem. Winnice znajdują się w południowej części prowincji Kordowa. Klimat, który klasyfikuje się jako śródziemnomorski półkontynentalny, z gorącymi, suchymi i długimi latami oraz krótkimi i stosunkowo łagodnymi zimami, wpływa na rozwój winorośli, jej cykl fenologiczny i szybkie dojrzewanie owoców. Gleba jest czynnikiem, który określa reakcję w obrębie winnicy, a zatem skład winogron na etapie winifikacji, pod silnym wpływem klimatu danego obszaru.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykietowanie na winach musi być opatrzone znakami jakości lub pieczęciami z numerem wydanymi przez Radę Regulacyjną.

Oznaczenia opcjonalne zawarte w specyfikacji:

- Wina niedojrzałe: „joven” (młode), „vino de tinaja” (wino wyprodukowane przy użyciu dużego glinianego naczynia) lub „vino nuevo de tinaja” (nowe wino wyprodukowane przy użyciu dużego glinianego naczynia).
- Wina dojrzałe: „vino de pasto” (wino stołowe do codziennego spożycia).
- Wina słodkie Pedro Ximénez: „cosecha” lub „añada” (rocznik), ewentualnie wskazujące rok zbioru; oznaczenie „superior” (lepsze) w przypadku win, do których nie dodano żadnych innych produktów.
- „flor” i „yema” (wypływające)
- „vino en rama” lub „en rama” (wina, których nie poddano żadnej stabilizacji poza filtrowaniem).
- Wskazania dotyczące wieku:
 - W przypadku win „fino” – „pasado” (dojrzałe), jeżeli średni wiek wynosi ponad 10 lat.
 - „viejo” (stare), jeżeli średni wiek wynosi przynajmniej 15 lat.
 - „viejísimo” (bardzo stare), jeżeli średni wiek wynosi przynajmniej 25 lat.
- Większa jednostka geograficzna: Andaluzja.

Link do specyfikacji produktu

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf
