Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/4984)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Sierra de Salamanca”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0631-AM03 – 30.6.2026

1. **Nazwa produktu**

„Sierra de Salamanca”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Sierra de Salamanca stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, gdyż nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

DOSTOSOWANIE DO ISTNIEJĄCEGO PRAWODAWSTWA WSPÓLNOTOWEGO

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana ta polega na dostosowaniu brzmienia w celu usunięcia odniesień do zmienionych lub uchylonych przepisów i zastąpieniu ich bardziej ogólnym sformułowaniem, co nie pociąga za sobą późniejszych zmian w związku z aktualizacją przepisów wykonawczych.

Zmiana dotyczy pkt 1.2, 2, 8.b.3.1, 8.b.3.3 i 8.b.3.4 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANA WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU WINA

Opis

Zmiana ta ma na celu dostosowanie właściwości organoleptycznych w taki sposób, aby można je było powiązać z deskryptorami, które mogą być oceniane przez panel sensoryczny zgodny z zasadami normy UNE-EN-ISO 17025. Dodano opis aromatyczny dojrzałych win białych i różowych, ponieważ brakowało go, a opis dojrzałych i niedojrzałych win czerwonych połączono w jeden tekst.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANY W OBLICZANIU OKRESU DOJRZEWANIA.

Opis

Usunięto datę, od której liczy się okresy dojrzewania.

Zmiana ta dotyczy pkt 8.b.3.5 specyfikacji produktu, który został usunięty. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANA W PRZEPISACH DOTYCZĄCYCH ETYKIETOWANIA

Opis

Gminy wyznaczonego obszaru, których nazwie na etykiecie musi towarzyszyć określenie „Vino de Pueblo", uznaje się za mniejsze jednostki geograficzne, co oznacza, że co najmniej 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina musi pochodzić z tej gminy.

Zmiana dotyczy 8.b.3 specyfikacji produktu, w tym nowego pkt 5, oraz pkt 11 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

SKREŚLENIE PKT 9.

Opis

Skreślono punkt określający właściwy organ, jednostkę certyfikującą i metodykę kontroli, ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami nie jest on już konieczny w specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy całego pkt 9, który został skreślony w całości. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Sierra de Salamanca”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0631-AM03 – 30.6.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Sierra de Salamanca”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO – wina białe i różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe:

kolor żółty i czysty.

Wina różowe:

odcienie wahają się od różowej skórki cebuli po różową wiśniową. Średnia czystość i niska intensywność.

Aromat

Wina białe:

Charakteryzują się aromatami owocowymi, kwiatowymi lub ziołowymi i nie mają wadliwych zapachów.

W dojrzałych winach białych mogą pojawić się nuty suszonych owoców lub drożdży lub przypraw lub owoców karmelizowanych.

Wina różowe:

Charakteryzują się aromatami owocowymi, kwiatowymi lub ziołowymi o średniej intensywności i nie mają wadliwych zapachów.

W dojrzałych winach różowych mogą pojawić się nuty suszonych owoców lub drożdży lub przypraw lub owoców karmelizowanych.

Smak

Wina białe:

brak wad, smak o strukturze średniej i zrównoważonej.

Wina różowe:

mają uśrednioną strukturę, są zrównoważone i wolne od wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	160

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

160 jeżeli zawartość cukrów resztkowych wynosi mniej niż 5 g/l

250 jeżeli zawartość cukrów resztkowych wynosi 5 g/l lub powyżej

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Charakteryzują się czerwonym i czystym kolorem.

Aromat

Charakteryzują się wyrazistymi aromatami, owocowymi, kwiatowymi lub ziołowymi o średniej intensywności i nie mają wadliwych zapachów.

W dojrzałych winach czerwonych mogą pojawić się nuty związane z dojrzewaniem.

Smak

Muszą być zrównoważone, wolne od wad, o średniej do wysokiej kwasowości i średniej do niskiej strukturze.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

11,0 w przypadku młodych win czerwonych

12,0 w przypadku win czerwonych dojrzewających w beczkach

Maksymalna kwasowość lotna (meq/l):

13,33 w przypadku win młodych

1,0 g/l (16,67 meq/l) do 10 % obj. zawartości alkoholu +0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień przekraczający 10 % obj. w winach starszych niż jednoroczne.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

— Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 11,5 % obj. (odmiany czerwone) i 10,5 % obj. (odmiany białe).

— Maksymalna wydajność: 72 l na 100 kg winogron.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

— Wino różowe produkuje się z co najmniej w 70 % dozwolonych czerwonych odmian winorośli.

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

— Minimalna gęstość sadzenia ma wynosić 1 300 winorośli na hektar.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	7 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	50,40
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	9 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	64,80
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— RUFETE

— RUFETE SERRANO BLANCO

— TEMPRANILLO

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Niżej wymienione gminy, wszystkie znajdujące się w prowincji Salamanka:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar ten charakteryzuje się szczególnym mikroklimatem (wilgotny, umiarkowany śródziemnomorski), pofałdowanym ukształtowaniem terenu (winnice znajdują się na tarasach) i kwaśnym pH gleby, które nadają winom szczególne cechy, które różnią się od cech win z innych otaczających je obszarów: wina o średniej lub wysokiej zawartości alkoholu, kwasowości winowej zbliżonej do 7 g/l w kwasie winowym w momencie zbiorów, nutach mineralnych (gleby próchnicowe) i roślinności, intensywnych odcieniach i średniej do wysokiej długowieczności.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

OPAKOWANIE NA OBSZARZE PRODUKCJI

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Biorąc pod uwagę, że butelkowanie win objętych ChNP „Sierra de Salamanca" jest jednym z punktów krytycznych dla zagwarantowania właściwości nabytych podczas produkcji i, w stosownych przypadkach, procesu dojrzewania, jak określono w specyfikacji produktu, musi odbywać się w wytwórniach wina znajdujących się na obszarze produkcji również określonym w specyfikacji produktu, w ich zakładach butelkowania.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

— Dopuszcza się użycie tradycyjnego określenia: VINO DE CALIDAD zamiast DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

— Oznaczenie roku uprawy, rocznika, zbioru lub podobnych jest obowiązkowe nawet wówczas, gdy wina nie leżakowały.

— Terminy CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA, ENVEJECIDO EN ROBLE i ROBLE mogą być stosowane, pod warunkiem że wina spełniają warunki określone w obowiązujących przepisach.

— Nazwę gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru można stosować jako mniejszą jednostkę geograficzną wraz z określeniem „Vino de Pueblo", pod warunkiem że 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia pochodzi z działek położonych w tej gminie.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586