C/2025/3093

6.6.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/3093)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Tharsys"

PDO-ES-02980

Data złożenia wniosku: 27.7.2023 r.

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Tharsys

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

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

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino czerwone*

Wygląd: klarowna i lśniąca purpurowo-czerwona barwa z odcieniami od fioletowego po wiśniowy w winach młodych oraz od czerwieni granatu po czerwień rubinu w winach dojrzałych.

Aromat: bardzo intensywne nuty niebieskich kwiatów w winach młodych, przechodzące w nuty czerwonych owoców, balsamiczne nuty aromatycznych ziół i mineralny finisz. Dojrzewanie w beczkach nadaje winom palony, korzenny i dymny aromat z nutami mlecznymi.

Smak: struktura średnia do wysokiej, łagodne i dojrzałe taniny. Kwasowość średnia.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13,0

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 80

2. *Wino białe i wino różowe*

WINO BIAŁE:

Wygląd: klarowna, cytrynowożółta barwa ze złotymi refleksami, z czasem przechodząca w barwę starego złota.

Aromat: intensywny i klarowny aromat z nutami kwiatów, owoców pestkowych, owoców cytrusowych i zapachami ziół aromatycznych, z mineralnym finiszem.

Smak: klarowny i intensywny smak o średniej strukturze. Kwasowość średnia do wysokiej. Smak owoców pestkowych, owoców cytrusowych i świeżych ziół aromatycznych.

WINO RÓŻOWE:

Wygląd: klarowna, jasnoróżowa barwa z pomarańczowymi refleksami, z czasem przechodząca w barwę łososiową.

Aromat: intensywny i klarowny aromat z nutami kwiatów, owoców pestkowych, owoców cytrusowych i czerwonych, z zapachami świeżych ziół aromatycznych i mineralnym finiszem. Dojrzewanie w beczkach nadaje winom palony, korzenny i dymny aromat

Smak: klarowny i intensywny smak o średniej strukturze. Kwasowość średnia do wysokiej. Smak owoców pestkowych, czerwonych i ziół aromatycznych. Świeży i mineralny posmak.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,35 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 8,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 130

3. *Gatunkowe wina musujące (białe lub różowe)*

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE – BIAŁE:

Wygląd: klarowne. Lśniąca żółta barwa starego złota, drobne, równej wielkości bąbelki.

Aromat: klarowny. Intensywne aromaty białych kwiatów, dojrzałych owoców pestkowych i owoców cytrusowych, a także ziołowe nuty mchu i świeżych ziół aromatycznych oraz nuty mineralne, jak również aromaty świeżego masła, przypieczonej skórki chleba i lekko prażonych migdałów.

Smak: bardzo intensywny. Średnia cielistość. Kwasowość średnia do wysokiej. Delikatne i gładkie bąbelki na podniebieniu.

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE – RÓŻOWE:

Wygląd: klarowne. Bladoróżowa barwa z lśniącym miedzianym połyskiem. Drobne, delikatne i długo utrzymujące się bąbelki.

Aromat: klarowny i intensywny bukiet. Subtelne nuty kwitnących drzew, owoców cytrusowych, wiśni, malin i świeżych ziół aromatycznych, aromaty świeżego masła, palonego chleba, talku i mineralny finisz.

Smak: bardzo intensywny, średnio cielisty, kwasowość średnia do wysokiej. Delikatne bąbelki.

* W przypadku limitów, których nie określono, należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,35 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 6,67

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 100

5. **Praktyki enologiczne**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Metoda uprawy

Winogrona certyfikowane przez CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana*, czyli komitet ds. rolnictwa ekologicznego we Wspólnocie Walenckiej).

Cięcie kontrolowane, cięcie zielone oraz, w razie potrzeby, zielone zbiory, tak aby nie przekroczyć limitów wydajności na hektar.

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna wydajność ekstrakcji:

Odmiany czarne: 70,5 %

Odmiany białe 71,5 %

Certyfikacja win ekologicznych i win wegańskich. Do celów produkcji win białych i różowych kategorii 1 winogrona odmian białych i czerwonych zbiera się w nocy.

b. *Maksymalna wydajność*

1. Czerwone odmiany winorośli

8 500 kg winogron z hektara

60 hektolitrów z hektara

2. Białe odmiany winorośli

10 500 kilogramów winogron z hektara

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zgodnie z pomiarem w systemie SIGPAC powierzchnia winnicy w gminie Requena (Walencja) wynosi 19,5 ha. Zajmuje ona następujące działki, zgodnie z nomenklaturą systemu identyfikacji działek rolnych (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – SIGPAC*).

— Wielobok 47

— Działki: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231,232, 233, 234, 235, 316, 880 i 923a.

— Granice geograficzne enklawy Tharsys są następujące:

— Na północy: droga krajowa III.

— Na wschodzie: strefa przemysłowa.

— Na południu i zachodzie: żywopłot, ścieżka i różnica poziomu w stosunku do sąsiednich pól uprawnych.

7. **Odmiany winorośli**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

RED GRENACHE

MERLOT

XARELLO

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Uzasadnienie nazwy:*

Od XVI w. nazwy „Tharsys" używa się na określenie winnic położonych w pobliżu obszaru miejskiego Requena, w miejscu, gdzie znajdowało się skrzyżowanie dróg na wschód od miasta i źródło Fuencaliente. Od XIX w. istnieje tu również piwnica winiarska.

Największy obszar gruntów w enklawie, którą obecnie staramy się objąć ochroną, należał od XVI w. do rodziny Nuévalos-Comas, jednej z ważnych w miejscowości La Villa de Requena, i pozostawał w jej rękach do 1998 r., kiedy została zakupiony przez obecnych właścicieli.

Pierwsze odniesienie do tej nazwy pojawia się w książce „*Historia de Requena*" [Historia Requeny] (1890 r., autor: Enrique Herrero y Moral), w której jako założyciela Requeny wskazuje się Tharsysa.

Początki enklawy Tharsys sięgają XVI w., kiedy było to już miejsce dobrze znane z uprawy winorośli i wyjątkowej jakości winogron.

Według rejestru gruntów Catastro de Ensenada z 1752 r. enklawa obejmowała dwór, młyn i dużą winnicę liczącą 100 *peonadas* [miara rolna stosowany w niektórych prowincjach, odpowiadająca 380 400 m^2], stykając się z *Camino Real de Madrid* (obecnie drogą N-III) od północy.

Obszar ten i jego populacja nadal ewoluowały, co doprowadziło do powstania ważnej osady znanej mieszkańcom okolicznych wsi jako „osada Tharsys". Składała się ona z siedmiu domów z podwórzami, dworu, wytwórni wina i młyna, które były zamieszkane do lat 60. XX wieku.

Sama wytwórnia wina działała do 1950 r., produkując wina znane wówczas z jakości i trwałości. Enklawa słynęła z win przez dwa stulecia.

W 1998 r. nowi właściciele wznowili działalność wytwórni wina i otaczającej ją winnicy. Podjęli się realizacji wzorcowego projektu mającego na celu odtworzenie winnicy i renowację starej wytwórni wina wykutej w skale oraz przywrócenie enklawie prestiżu.

W ramach projektu zapoczątkowanego w 1998 r. przyjęto starą nazwę enklawy „Tharsys". W styczniu 2022 r. minęły 24 lata od rozpoczęcia projektu. Enklawa jest do dziś dobrze znana pod tą nazwą, także ze względu na wyjątkowy charakter i jakość wytwarzanych tam win. W 2015 r. cały obszar winnicy w enklawie uzyskał certyfikat rolnictwa ekologicznego. Proces certyfikacji poskutkował poprawą jakości wina, ochrony gleb, zdrowia winorośli i zrównoważonego charakteru środowiska naturalnego enklawy.

8.2. *Czynniki naturalne*

GLEBY:

Tharsys to obszar o niewielkiej powierzchni położony na zachodzie prowincji Walencja, w pobliżu jej granicy, we wschodnich partiach południowej części Wyżyny Nowej Kastylii. Dokładniej rzecz biorąc, jest położony na zachód od gminy Requena (okręg Utiel-Requena), na wysokości 690 m n.p.m., a od północy osłaniają go góry Sierra de Juan Navarro (1 200 m n.p.m.). Jest to naturalna enklawa uprawy winorośli w pobliżu doliny rzeki Magro, o łagodnych zboczach, gdzie osady kredowe występują naprzemiennie z trzeciorzędowymi.

Cały wyznaczony obszar Tharsys tworzy pojedynczą jednostkę o szczególnych cechach i bardzo łagodnym nachyleniu, mniejszym niż 2 %. Położony jest do 10 metrów wyżej w stosunku do gruntów ornych otaczających go od zachodu i południa. Różnica wysokości wynika z występowania na tym obszarze słabszej erozji ze względu na odmienny typ gleby. Enklawa jest osadzona na rozległym podłożu utworzonym przez porowatą skałę wapienną (mioceńsko-pontyjską) pochodzenia osadowego, o głębokości od 2 do 4 metrów. Erozja tych materiałów doprowadziła do powstania luźnych, przepuszczalnych, płytkich i bardzo świeżych gleb o pojemności polowej wynoszącej ok. 18,5–21,3 g/100 g. Występowanie podpowierzchniowych wód gruntowych pozwala utrzymać ryzyko niedoboru wody na niskim poziomie i zachować świeżość gleb, o której wspomniano powyżej. W bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru znajduje się wiele źródeł (Fuencaliente, Fuente Flores i Fuente Santa Catalina), co świadczy o obfitości zasobów wodnych tego obszaru.

Zgodnie z klasyfikacją tekstury gleb zawartą w publikacji „Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys" [„Taksonomia gleb: podstawowy system klasyfikacji gleb do celów prowadzenia badań gleb i ich interpretacji"] opublikowanej przez Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA), gleby enklawy Tharsys są piaszczyste i gliniasto-piaszczyste (pierwotne cząstki gleby mają rozmiary od 0,1 do 0,5 mm) oraz odznaczają się barwą od beżowej po jasnobrązową. Są to gleby zasadowe o wartościach pH wynoszących od 8,2 do 8,3. Zawartość materii organicznej jest niska i wynosi około 1,26–1,43 g/100 g, przy wysokiej całkowitej zawartości węglanów 38–46 g/100 g, i od średniej do wysokiej zawartości aktywnego wapienia 5–18 g/100 g.

Gleby enklawy Tharsys znacznie różnią się od gleb występujących na sąsiednim obszarze objętym nazwą pochodzenia Utiel-Requena, które są gliniaste i gliniasto-ilaste. W związku z tym jej wpływ na uprawę winorośli i powstające wina jest zupełnie odmienny.

W poniższej tabeli przedstawiono różnice między glebami obszaru Tharsys a glebami typowymi dla obszaru objętego nazwą pochodzenia Utiel-Requena:

CECHY:

Gleba piaszczysta enklawy „Tharsys" / Gleba gliniasta obszaru Utiel-Requena

Wielkość cząstek pierwotnych: Między 0,1 a 0,5 mm / Między 0,001 a 0,002 mm

Infiltracja wody: wysoka / niższa

Napowietrzenie: wysokie / niższe

Zatrzymywanie wody: niskie / wysokie

Erozja: niska / wysoka

Zatrzymywanie składników odżywczych: niskie / wysokie

Mineralizacja materii organicznej: wysoka / niska

Łatwość tworzenia struktury: średnio-niska / wysoka

Wydajność upraw: niska / wysoka

KLIMATOLOGIA:

Klimat wyznaczonego obszaru, pomimo bliskości wybrzeża znajdującego się jedynie 60 km na wschód, jest kontynentalny i wykazuje niewielki wpływ Morza Śródziemnego ze względu na wysokość 690 m n.p.m. oraz góry, które osłaniają omawiany obszar od wschodu, utrudniając przedostawanie się śródziemnomorskich burz i wpływów morskich.

Niewielkie opady deszczu w wyznaczonej enklawie pochodzą głównie ze znajdującego się na południu płaskowyżu La Mancha, gdzie burze znad Oceanu Atlantyckiego uderzają w ląd.

Średnie roczne opady deszczu są niskie i wynoszą około 430 mm. Deszcz pada głównie jesienią i wiosną, natomiast lata i zimy są suche. Najbardziej deszczowym wiosennym miesiącem jest maj, ze średnimi opadami wynoszącymi 47,6 mm, zaś najbardziej deszczowym miesiącem jesiennym jest październik, ze średnimi opadami wynoszącymi 76,2 mm. Działanie słońca jest bardzo silne – na omawianym obszarze notuje się ponad 3 000 godzin nasłonecznienia rocznie. Średnia roczna temperatura wynosi 14 °C, a różnice temperatur występują zarówno między porami roku, jak i między dniem a nocą, jak ma to miejsce w przypadku rześkich nocy latem, kiedy temperatury osiągają aż 33 °C w ciągu dnia i spadają do 12 °C w nocy. Jest to bardzo korzystne dla wzrostu roślin i właściwego dojrzewania winogron. Zimy są długie i chłodne, a temperatura wynosi średnio 3–7 °C i często spada poniżej zera. Wiosny są rześkie, cechują się średnią temperaturą 8–16 °C i sporadycznymi przymrozkami. Lata są gorące i krótkie – średnia temperatura wynosi wówczas 19–22 °C, natomiast jesień jest rześka, ze średnią temperaturą wynoszącą 7–16 °C.

Ze względu na szczególną orientację winnicy w Tharsys na osi północ-południe, przeważają wiatry wiejące ze wschodu na zachód. Napowietrzają one winorośl, zapobiegając wiosennym przymrozkom i tworząc wokół winnicy mikroklimat zapobiegający rozwojowi chorób grzybiczych. Ponadto na wyznaczonym obszarze Tharsys istnieje naturalny drzewostan, składający się z wiekowych wiązów (*Ulmus minor*), starych wiązowców południowych (*Celtis australis*), dzikich figowców (*Ficus carica*) i starych drzew oliwnych (*Olea europaea*), a także stabilne jezioro słodkowodne. Zbiornik wodny i wysokie drzewa działają łagodząco w okresach skrajnych temperatur, dzięki czemu zimy są cieplejsze, a lata chłodniejsze, co skutkuje powstaniem w enklawie unikatowego mikroklimatu, którego temperatura odbiega do 3 °C od średniej dla okolicy.

Mikroklimat jest zatem bardziej umiarkowany i łagodniejszy niż klimat znajdującego się wokół obszaru objętego nazwą pochodzenia Utiel-Requena, odznacza się mniejszymi wahaniami skrajnych temperatur i większym napowietrzaniem niż średnia dla okolicy, dzięki czemu powstają wina o doskonałej dojrzałości fenolowej, lepiej utrzymujące kwasowość.

8.3. *Związek między warunkami panującymi w otoczeniu a właściwościami wina*

Mikroklimat enklawy „Tharsys", która odznacza się napowietrzaniem winogron, łagodzeniem skrajnych temperatur, luźnymi i przepuszczalnymi glebami na bazie wapieni jeziornych, skutkuje niewielkimi zbiorami zdrowych winogron, które dojrzewają powoli. Wytwarza się z nich trwałe i stabilne wina czerwone, białe i różowe o wysokiej zawartości alkoholu, niskiej kwasowości i pH, średniej intensywności barwy oraz intensywnym aromacie i smaku. Gatunkowe wina musujące charakteryzują się wysoką kwasowością (świeżość) i niskim pH, intensywnym smakiem i aromatem, dobrą strukturą i średnią cielistością ze względu na umiarkowany klimat i właściwości gleby wapiennej. Są one również trwałe, a ich charakterystyka nie zmienia się z wiekiem. Niski poziom alkoholu osiąga się dzięki wczesnym zbiorom.

8.4. *Różnice w stosunku do sąsiedniego obszaru (obszar objęty nazwą pochodzenia utiel-requena)*

Obszar Utiel-Requena obejmuje 32 567 ha winnic i 9 gmin. Jest to bardzo rozległy obszar o warunkach glebowo-klimatycznych bardzo odmiennych od tych, które występują w enklawie „Tharsys".

Obszar ChNP „Utiel-Requena" odznacza się silnie zerodowanymi glebami gliniastymi o niskim stopniu infiltracji wody i wysokiej zdolności zatrzymywania składników odżywczych, co skutkuje wysoką wydajnością zbiorów. Kontrastuje to z enklawą „Tharsys", której piaszczyste i wapienne gleby, w niewielkim stopniu zerodowane, odznaczają się wysokim stopniem infiltracji wody i niską zdolnością zatrzymywania składników odżywczych, co skutkuje niską wydajnością zbiorów.

W poniższej tabeli porównano cechy win objętych nazwą pochodzenia Utiel-Requena i win z enklawy Tharsys, aby wykazać różnice między nimi:

PARAMETR:

ChNP Utiel-Requena /// enklawa Tharsys

(wina czerwone / białe / różowe / jakościowe musujące /// wina czerwone / białe i różowe / jakościowe musujące)

Maksymalna wydajność ekstrakcji (%): 74 /// 70,5

Minimalna zawartość alkoholu (% obj.): 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Minimalna kwasowość ogólna (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Maksymalna kwasowość lotna (g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Obowiązkowa produkcja i przetwarzanie ekologiczne: TAK / NIE

Obowiązkowa certyfikacja wegańska: TAK / NIE

Intensywność barwy: wysoka / średnia / wysoka / średnia /// średnia /niska / niska

Stabilność barwy: średnia / niska / niska / niska //// wysoka / wysoka / wysoka

Intensywność aromatu/smaku: średnia / średnia / średnia / niska /// wysoka / wysoka / wysoka

Trwałość: średnia / niska / niska / niska /// wysoka / wysoka / wysoka

Dla porównania, wina kategorii 1 objęte ChNP Utiel-Requena charakteryzują się niższą zawartością alkoholu, niższą naturalną kwasowością ogólną i wyższym pH. Wina kategorii 5 objęte ChNP Utiel-Requena charakteryzują się niższą naturalną kwasowością ogólną i wyższym pH. Wynika to z mikroklimatu enklawy Tharsys, który ułatwia napowietrzanie winogron (orientacja winnicy) i łagodzi skrajne temperatury (drzewostan i osady jeziorne), sprzyjając rozwojowi zdrowych winogron, które dojrzewają powoli i lepiej zachowują swoją kwasowość. Jest to również efekt piaszczystych gleb enklawy, które bardzo różnią się od ogólnie gliniastej gleby w obszarze objętym nazwą pochodzenia Utiel-Requena oraz odznaczają się niską zdolnością zatrzymywania składników odżywczych i obecnością wapieni jeziornych, co skutkuje małymi zbiorami winogron.

Gleby wapienne pozwalają na produkcję stabilnych i trwałych win o średniej lub niskiej intensywności barwy, w przeciwieństwie do win produkowanych na obszarze ChNP Utiel-Requena.

Wina objęte ChNP Utiel-Requena mają bardziej intensywną barwę, są mniej aromatyczne i charakteryzują się nutami bardzo dojrzałych owoców, niższą kwasowością, wyższą zawartością tanin (w winach czerwonych) i pełniejszą cielistością (w winach czerwonych). Ponieważ stabilność ich cech zmniejsza się znacznie z upływem czasu, ani wina kategorii 1, ani wina kategorii 5 objęte ChNP Utiel-Requena nie są tak trwałe, jak wina produkowane w wyznaczonej enklawie Tharsys.

Ponadto w enklawie „Tharsys" uprawa i produkcja muszą mieć charakter ekologiczny i wegański, co również odróżnia wina z tej enklawy geograficznej od win produkowanych gdzie indziej, które nie są ekologiczne ani wegańskie.

Składająca wniosek wytwórnia wina jest jedyną wytwórnią wina na wyznaczonym obszarze, ale jeżeli w przyszłości inni producenci będą przestrzegać specyfikacji produktu dla tej ChNP, mogą używać jej nazwy.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

—

Link do specyfikacji produktu

https://n9.cl/68jpm