

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 65/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„LOS CERRILLOS”**

**PDO-ES-02228-AM01**

**Data przekazania informacji: 16.11.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Włączenie odmiany Petit Verdot do sekcji dotyczącej opisu win (pkt 2.a i 2.b specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu)**

Do sekcji dotyczącej opisu win włącza się wina produkowane z odmiany Petit Verdot. W związku z tym dla rodzajów: Petit Verdot (dojrzewające 6 miesięcy) i Petit Verdot (dojrzewające 12 miesięcy) określa się parametry analityczne oraz organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Biorąc pod uwagę, że wyznaczony obszar ChNP „Los Cerrillos” obejmuje działkę winogron odmiany Petit Verdot, których wina mają również cechy i profil pozostałych win objętych ChNP „Los Cerrillos”, wnosi się o zmianę specyfikacji w celu włączenia odmiany czerwonej Petit Verdot i produkowanych z niej win czerwonych.

Rodzaj zmiany: standardowa

Ponieważ wina produkowane z odmiany Petit Verdot należą do kategorii „Wino”, pozostaje ona jedyną kategorią dopuszczoną w specyfikacji produktu. Przedmiotowa zmiana nie zmienia, nie dodaje, nie skreśla żadnej z kategorii win, nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**2. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla cukru resztkowego do obowiązujących przepisów (pkt 2.a specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., w którym przewiduje się oznaczenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza, nazwa parametru analitycznego „cukry ogółem” otrzymuje nowe brzmienie: „całkowita zawartości cukru wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Rodzaj zmiany: standardowa

Przedmiotowa zmiana stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizykochemicznych i nie ma istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między warunkami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**3. Dostosowanie jednostek miary związków fenolowych (TPI) (pkt 2.a specyfikacji produktu, nie wpływa na jednolity dokument)**

Dostosowuje się jednostki miary całkowitej zawartości polifenoli. Stężenie polifenoli w winie znane jest jako wskaźnik całkowitej zawartości polifenoli (TPI – Total Polyphenols Index). Jest to miara stężenia całej grupy związków fenolowych obecnych w winogronach i w winie. Pozwala nam ona poznać potencjał kolorystyczny wina. Zasadniczo wskaźnik całkowitej zawartości polifenoli odpowiada sumie antocyjanów i tanin obecnych w winie i jest definiowany jako:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

TPI = wskaźnik ultrafioletu =  $A_{280} \times$  współczynnik rozcieńczenia

Przyjmując ten wskaźnik, usuwa się jednostkę pomiarową meq/l.

Rodzaj zmiany: standardowa

Przedmiotowa zmiana stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizykochemicznych i nie ma istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między warunkami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**4. Nowe brzmienie sekcji dotyczącej szczególnych praktyk enologicznych po włączeniu wina produkowanego z odmiany Petit Verdot (pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 5.a jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Włącza się opis szczególnych praktyk enologicznych dotyczących produkcji wina z odmiany Petit Verdot, które zgodnie z pkt 1 zostało włączone do sekcji dotyczącej opisu win.

Rodzaj zmiany: standardowa

Włączając wino z odmiany Petit Verdot do sekcji dotyczącej opisu win i biorąc pod uwagę powyższe uzasadnienie w celu zachowania cech win pochodzących z tego obszaru konieczne jest określenie warunków produkcji, a także ograniczeń. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**5. Włączenie maksymalnej wydajności win z odmiany Petit Verdot (pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.b jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Ze względu na włączenie wina produkowanego z odmiany *Petit Verdot* do sekcji dotyczącej opisu win ustala się maksymalną wydajność z hektara tej odmiany.

Rodzaj zmiany: standardowa

Biorąc pod uwagę uzasadnienie przedstawione w punkcie 1 włączenie wina wyprodukowanego z odmiany *Petit Verdot* do sekcji dotyczącej opisu win wiąże się z koniecznością dodania wydajności odmiany *Petit Verdot*. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**6. Włączenie odmiany Petit Verdot (pkt 6 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

Włączając wino z odmiany *Petit Verdot* do sekcji specyfikacji produktu dotyczącej opisu win, odmianę tę uwzględnia się w niniejszej sekcji.

Rodzaj zmiany: standardowa

Biorąc pod uwagę uzasadnienie przedstawione w punkcie 1 w związku z włączeniem wina wyprodukowanego z odmiany *Petit Verdot* do sekcji dotyczącej opisu win, dodaje się także odmianę *Petit Verdot*. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**7. Aktualizacja ram prawnych sekcji 8. „Pozostałe mające zastosowanie wymogi” (pkt 8 specyfikacji produktu, nie dotyczy jednolitego dokumentu)**

Opis i uzasadnienie

W sekcji 8 „Pozostałe mające zastosowanie wymogi” w celu aktualizacji ram prawnych odesłania do uchylonych rozporządzeń zastępuje się odniesieniami do obowiązujących przepisów.

Rodzaj zmiany: standardowa

Proponowane dla tego akapitu zmiany nie pociągają za sobą żadnych zmian w chronionej nazwie ani żadnych nowych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa produktu

Los Cerrillos

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

### 4. Opis wina lub win

*Wino czerwone ze szczepu Tempranillo, wino czerwone ze szczepów Tempranillo i Cabernet Sauvignon oraz wino czerwone ze szczepu Syrah Petit Verdot (dojrzewające 6 miesięcy)*

Wino czerwone o purpurowej lub wiśniowo-czerwonej barwie z odcieniem fioletu. Jego aromat jest owocowy z nutami kwiatowymi. W smaku jest przyjemne i świeże, o dobrej strukturze.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,8 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	115

*Wino czerwone ze szczepów Tempranillo i Cabernet Sauvignon („Colección Privada”), wino Petit Verdot (dojrzewające 12 miesięcy) oraz wino czerwone ze szczepu Cabernet Sauvignon („Familia”)*

Barwa wiśniowa z odcieniami koloru owocu granatu/terakoty. Aromat dojrzałych owoców z charakterystycznymi nutami lukrecji i balsamicznymi. W smaku jest treściwe, mocne, o wyraźnej strukturze z bogatym i kremowym posmakiem leżakowania.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,8 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	115

## 5. Praktyki winiarskie

### a. Szczególne praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

Wina szczepowe są produkowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Są one poddawane długiej maceracji oraz prefermentacji na zimno przez okres od dwóch do pięciu dni w temperaturze 10–15 °C, po której następuje maceracja fermentacyjna przez okres jednego lub dwóch tygodni w temperaturze 20–28 °C do momentu zakończenia procesu fermentacji alkoholowej.

Wina przeznaczone do leżakowania w beczkach są produkowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej i poddawane są maceracji fermentacyjnej przez okres 15–25 dni w temperaturze 25–30 °C. Podczas tego procesu przeprowadza się tzw. *délestage* (przepompowywanie), aby pobudzić ekstrakcję barwy oraz związków fenolowych obecnych w kożuchu w czasie fermentacji na skórkach

#### Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Winogrona nie są poddawane tłoczeniu w prasie, lecz statycznemu odsączaniu w celu otrzymania win rodzaju *gota*. Pozostałe wytłoczyny winogronowe są poddawane łagodnemu obciekaniu dynamicznemu, czego efektem jest bardzo niska wydajność.

Po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej wina są w naturalny sposób klarowane, raczej w drodze dekantacji niż obróbki chemicznej, a następnie przenoszone na potrzeby leżakowania do 225-litrowych dębowych beczek, które są używane przez okres nie dłuższy niż 6 lat.

Następnie wina są butelkowane, aby umożliwić proces redukcji oraz doprowadzić wino do uzyskania optymalnych właściwości do spożycia.

Tempranillo – 100 % Tempranillo, przechowywane w dębowych beczkach przez co najmniej 30 dni.

Syrah – 100 % Syrah, leżakujące w dębowych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy.

Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Mieszanka win Tempranillo i Cabernet Sauvignon, dojrzewająca w dębowych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy.

Colección Privada – Mieszanka win Tempranillo i Cabernet Sauvignon, dojrzewająca w dębowych beczkach przez co najmniej 13 miesięcy.

Cabernet Sauvignon de Familia – 100 % Cabernet Sauvignon. Dojrzewające przez co najmniej 24 miesiące w beczkach. Proces dojrzewania dopełnia 18-miesięczny okres przechowywania wina w butelkach.

Petit Verdot 6 miesięcy – Petit Verdot 100 % dojrzewające przez co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach

Petit Verdot 12 miesięcy – Petit Verdot 100 % przechowywane przez co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach

#### Praktyka uprawy

W okresie wegetacji przeprowadza się przycinanie pędów w celu ograniczenia naturalnego wzrostu i zwiększenia zbiorów, a co za tym idzie – poprawy jakości winogron.

Winogrona są zbierane w godzinach porannych, między godz. 5.00 a 11.00, aby uniknąć zbiorów w czasie wysokich temperatur i w ten sposób zapewnić odpowiednią zimną macerację.

### b. Maksymalna wydajność

Tempranillo

12 000 kilogramów winogron z hektara

Tempranillo

88,8 hektolitra z hektara

Cabernet Sauvignon

9 000 kilogramów winogron z hektara

Cabernet Sauvignon

66,6 hektolitra z hektara

Syrah

13 000 kilogramów winogron z hektara

Syrah  
96,2 hektolitra z hektara  
Chardonnay  
9 000 kilogramów winogron z hektara  
Chardonnay  
66,6 hektolitra z hektara  
Petit Verdot  
12 000 kilogramów winogron z hektara  
Petit Verdot  
81,6 hektolitra z hektara  
Merlot  
8 500 kilogramów winogron z hektara  
Merlot  
62,9 hektolitra z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar obejmuje następujące działki w gminie Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

##### OBSZAR/DZIAŁKA

109	62,63
111	15,30 i 9001
131	71
151	115–121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004–9006, 9008, 9023
160	8–13, 15, 16, 17, 21–23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161	14, 16–27, 31–33, 35, 9001–9004
162	1, 3–5, 7–8, 11–13, 17–18, 9001, 9002
163	1, 3, 4, 6–21, 21,9001, 9004
171	1, 3–7, 9004–9009, 011–012
173	2, 3, 9001, 9006
174	1, 3–12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003–9011, 9013–9020
175	1, 9001, 9002
176	3–18, 9001, 9003
177	18–23, 25–32, 66–72, 74, 89–111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001–9005, 9008–9014, 9019, 9022, 9024–9029
178	6, 6,7, 9, 12–24, 30–31, 34–38, 40–60, 9001–9004, 9006– 9061
180	1, 2, 5, 9, 9001, 9007
181	60, 9001, 9002
194	45, 71, 73, 74, 76, 6–21, 9009, 9011, 9028, 8
195	10–20, 22–28, 30, 32, 33, 35, 37–57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99–108, 112, 114, 118, 119, 9001–9006, 9008–9014, 9016–9018

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

CABERNET SAUVIGNON  
PETIT VERDOT  
SYRAH  
TEMPRANILLO – CENCIBEL

## 8. Opis związku lub związków

„Środowisko (warunki naturalne i czynniki ludzkie)”

Los Cerrillos jest szczególnym obszarem obejmującym cały odcinek Vega Alta rzeki Gwadiana. Jest to obszar o powierzchni ponad 60 km<sup>2</sup>, którego początek znajduje się u źródła rzeki Gwadiana, 3 km powyżej tamy Peñarroya, i który rozciąga się ponad 7 km poniżej tej tamy w kierunku Argamasilla de Alba, co pokazuje również mapa wojskowa Hiszpanii z 1975 r.

Wyznaczony obszar, przez który przebiega rzeka Gwadiana, położony jest w pobliżu zbiornika Peñarroya na wysokości 695 m n.p.m., w otoczeniu wzgórz działających jak hamulec topograficzny dla cyklu wegetacyjnego, dzięki czemu na obszarze tym nie występują wysokie temperatury nocne, które znacznie przyspieszają dojrzewanie fenoliczne winogron, zapewniona natomiast zostaje silna wentylacja.

Gleba jest głównie wapienna. W skale dominuje margiel, mieszanina luźnego wapienia i gliny. Posiada piaszczysto-gliniastą konsystencję i pH ok. 8.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym panuje klimat śródziemnomorski o charakterze kontynentalnym, który charakteryzuje się ciepłymi latami i zimnymi zimami. Amplitudy temperatur osiągają czasami nawet 45 °C. Znaczne różnice temperatur występują przez cały rok także między dniem a nocą. Przez 80 % roku niebo jest bezchmurne, natomiast roczny czas nasłonecznienia wynosi zwykle ponad 2 500 godzin.

Los Cerillos znacznie różni się od sąsiadujących z nim obszarów ze względu na bliskość rzeki Gwadiana. Występują tu znacznie wyższe opady deszczu niż w pozostałej części regionu Castilla-La Mancha. Natomiast temperatury nie są tak wysokie, jak na obszarach sąsiadujących od południa i zachodu. Zbiory odbywają się ok. 15–20 dni później niż w pozostałej części obszaru.

Proces *délestage* stosuje się w trakcie całej fermentacji alkoholowej. Polega on na produkcji wina, podczas której winogrona nie są poddawane tłoczeniu w prasie, lecz statycznemu odsączaniu w celu otrzymania win rodzaju *gota*. W ten sposób wydajność w hektolitrach z hektara osiąga 62–68 %. Następnie wina te są w naturalny sposób klarowane w drodze dekantacji.

„Opis wina”

Wino czerwone o purpurowej lub wiśniowo-czerwonej barwie z odcieniami fioleto lub rdzawej czerwieni. Aromat z przewagą owoców z nutami kwiatowymi lub dojrzałego owocu z nutami lukrecji i balsamicznymi. Świeże i przyjemne w ustach, o wyraźnej strukturze wyczuwalnej na podniebieniu, z bogatym i kremowym posmakiem leżakowania.

W związku z powyższym zawartość alkoholu opisywanych win może przekraczać 14 %. Odpowiednia kwasowość oraz zawartość alkoholu zapewniają doskonałą harmonię, dlatego niezwykle istotne jest określenie optymalnego momentu zbioru, co jest możliwe dzięki dokładnemu monitorowaniu procesu dojrzewania winogron.

Zawartość polifenoli w przedmiotowych winach wynosi nie więcej niż 80 miliekwiwaleńców na litr, przy czym wina te są bogate w ekstrakty, aromatyczne i dobrze wybarwione, osiągając do 18 u.a. (suma absorbancji przy 420, 520 i 620 nm) w punktach koloru oraz zawartość antocyjanów do 800 mg na litr.

„Związek”

Położenie wyznaczonego obszaru wraz z jego glebami zawierającymi sypkie materiały z plioczwartorzędu, twarde wapienie, margiel i ochrę skutkuje otrzymaniem win dobrze wybarwionych, z charakterystyczną mineralizacją, osiągających aż 18 punktów koloru.

Wyznaczony obszar, przez który przebiega rzeka Gwadiana, położony jest na wysokości 695 m n.p.m. w pobliżu zbiornika Peñarroya. Opisywany obszar jest otoczony wzgórzami, które zapewniają temperatury sprzyjające fotosyntezie, a także odpowiedni skład winogron i zawartość cukrów. Czynniki te powodują obniżenie pH, podniesienie poziomu kwasowości, jak również zwiększenie zawartości związków fenolowych (do 80 miliekwiwaleńców na litr) oraz stężenia antocyjanów (do 800 mg na litr).

Efektom procesu *délestage* podczas całej fermentacji alkoholowej, praktyki nietłoczenia winogron oraz procesu naturalnego klarowania w drodze dekantacji są wina o bardziej kwiatowym niż owocowym aromacie, a także dojrzałe wina o nutach korzennych i palonych z akcentami lukrecji i balsamicznymi.

Chociaż wyznaczony obszar geograficzny jest otoczony obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia La Mancha, jego cechy różnią się w istotny sposób od cech sąsiedniego wyznaczonego obszaru w odniesieniu do następujących czynników:

Warunki naturalne:

Wyznaczony obszar, przez który przebiega rzeka Gwadiana, położony jest w pobliżu zbiornika Peñarroya na wysokości 695 m n.p.m.

Gleba jest głównie wapienna. W skale dominuje margiel, mieszanina luźnego wapienia i gliny. Na opisywanym obszarze panuje klimat charakteryzujący się ciepłymi latami i zimnymi zimami. Wiosną występują późne przymrozki, co wpłynęło na konieczność zainwestowania w, jedne z nielicznych w Hiszpanii i jedyne w regionie Castilla-La Mancha, systemy przeciwpromrozkowe, których celem jest kontrolowanie silnych wiosennych przymrozków oraz porannej rosy, a także zapewnienie suchych winorośli podczas zbiorów.

Czynniki ludzkie:

Tym, co najbardziej odróżnia sposób produkcji win „Los Cerrillos” od sposobu produkcji na obszarze graniczącym objętym ChNP La Mancha, są praktyki enologiczne, ponieważ winogrona nie są poddawane tłoczeniu w prasie, lecz statycznemu odsączaniu w celu otrzymania win rodzaju *gota*. W ten sposób wydajność w hektolitrach z hektara osiąga od 62 do 68 %. Następnie wina te są w naturalny sposób klarowane w drodze dekantacji.

Najbardziej oczywiste różnice w odniesieniu do właściwości dojrzałych win czerwonych (jest to jedyny rodzaj wina produkowanego w Los Cerrillos) są następujące:

RÓŻNICE MIĘDZY CHNP „LA MANCHA” A CHNP	„LOS CERRILLOS”
> 11,5 % obj.	> 12,5 % obj. Wyższa objętościowa zawartość alkoholu
< 10 meq/l	< 15 meq/l Wyższa kwasowość lotna
74 %	68 % Niższa produkcja z hektara
—	> 40 meq/l Wyższa zawartość polifenoli

Z uwagi na wapnistą glebę, margiel, wysokość nad poziomem morza oraz wpływ rzeki, na wyznaczonym obszarze działa tylko jedna winnica produkująca wino, której właścicielem jest wnioskodawca.

Należy zauważyć, że wyznaczony obszar obejmuje 1 570 hektarów należących do różnych właścicieli, ale nie jest tam uprawiana żadna inna winorośl, ani nie działają tam żadne inne wytwórnie wina. W związku z tym obszar wyznaczono na podstawie warunków środowiskowych, które zostały opisane powyżej.

Ponadto, jeżeli w przyszłości inni producenci będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, będą oni mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji. Zważywszy, że wyznaczony obszar obejmuje 1 570 hektarów, istnieje duże prawdopodobieństwo założenia tu kolejnych winnic.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina powinny być butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach. Na tym etapie ma miejsce proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych ich rodzajów.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_Pliego\\_condiciones\\_Los\\_Cerrillos\\_20200728.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_condiciones_Los_Cerrillos_20200728.pdf)

---