

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2023/C 40/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Extremadura“

PGI-ES-A1300-AM02

Datum podání žádosti: 14. 7. 2015

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně**1. Zavedení nových kategorií produktů z révy vinné: perlivé víno a perlivé víno sycené oxidem uhličitým**

Bod 2 písm. a) a b) specifikace produktu a body 1.3 a 1.4 jednotného dokumentu se mění tak, aby obsahovaly nové kategorie vína: perlivé víno a perlivé víno sycené oxidem uhličitým.

Změnami nařízení Komise (ES) č. 753/2002 ze dne 29. dubna 2002, kterým se stanoví některá pravidla pro popis, označování, obchodní úpravu a ochranu některých vinařských produktů, na něž se vztahuje společná organizace trhu s vínem (nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999) ⁽²⁾, se rozšířilo používání tradičního označení „Vino de la Tierra“ na další kategorie vín, v našem případě na „Vino de la Tierra de Extremadura“, a to na perlivé víno a perlivé víno sycené oxidem uhličitým.

Při uvádění těchto produktů na trh je třeba používat rozlišovací označení kvality „Extremadura“, aby výrobci mohli vstoupit na nové segmenty trhu.

2. Zavedení nové kategorie produktů z révy vinné: jakostní šumivé víno

Bod 2 písm. a) a b) specifikace produktu a body 1.3, 1.4 a 1.8 jednotného dokumentu se mění tak, aby obsahovaly novou kategorii vína: jakostní šumivé víno.

V této oblasti se již více než tři desetiletí tradičně vyrábějí proslulá jakostní šumivá vína. Jedná se o velmi malé území, na něž se vztahuje CHOP CAVA.

Výrobci v oblasti Extremadura proto potřebují rozlišovací označení kvality podporované EU, aby se zvýšila prestiž této kategorie vín, která jsou již v celém regionu Extremadura dobře známá.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Úř. věst. L 118, 4.5.2002, s. 1.

3. Byly aktualizovány informace o příslušném orgánu

Důvodem jsou změny v horizontálních organických strukturách vlády autonomní oblasti Extremadura.

To se týká bodu 9 písm. a) specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. Byl přidán enologický postup

Tato změna se týká bodu 3 (Zvláštní enologické postupy) specifikace produktu a bodu 1.5.1 jednotného dokumentu.

Výlisnost hroznového moštu je omezena na 75 litrů vína ze 100 kg hroznů.

Tento postup má přímý vliv na kvalitu různých kategorií vín, na které se vztahuje toto CHZO.

5. Maximální výnosy révy vinné vedené metodou Gobelet (řez pohárkovitého tvaru) se uvádí do souladu s maximální výtěžností révy vinné vedené na drátěnce.

Tato změna se týká bodu 5 (Maximální výnosy) specifikace produktu a bodu 1.5.2 jednotného dokumentu.

Odvětví o tuto změnu požádalo z důvodu vylepšení pěstitelských technik, které umožňují dosáhnout vyšších výnosů u vinné révy vedené metodou Gobelet.

6. Aktualizace odrůd

Tato změna se týká bodu 6 (Odrůdy hroznů) specifikace produktu a bodu 1.7 jednotného dokumentu.

Odvětví požádalo o zahrnutí všech odrůd povolených v pravidlech týkajících se potenciálu produkce vína, aby tato část specifikace odpovídala skutečnému potenciálu v oblasti „Extremadura“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Název produktu**

Extremadura

2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. Popis vína (vín)**1. Bílá a růžová vína**

BÍLÁ VÍNA:

Vzhled: průzračně čisté víno žluté barvy s odstíny od zelené přes voskovou až po světle slámově žlutou.

Vůně: čistě ovocná a/nebo květinová a/popřípadě rostlinná připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chut': na patře vyvážená, se svěžím ovocným a/nebo květinovým a/nebo rostlinným aromatem.

BÍLÁ VÍNA ZRAJÍCÍ V DŘEVĚNÝCH NÁDOBÁCH:

Vzhled: průzračně čisté víno světle žluté až zlatavé barvy.

Vůně: tóny s nádechem pražení a vanilkové tóny pocházející z dubového dřeva.

Chuť: aroma s tóny dubového dřeva, kyselost v kombinaci s tóny s nádechem pražení pocházejícími ze dřeva.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Vzhled: průzračně čisté víno růžové barvy s purpurovými až oranžovými odstíny.

Vůně: čistá vůně s tóny červeného ovoce a květin.

Chuť: na patře vyvážená se svěží vůní a tóny červeného ovoce.

- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí stávající právní předpisy EU.
- Pro sladká a polosladká bílá a růžová vína s obsahem alkoholu vyšším než 13 % objemových, která prošla nějakou formou zrání, je maximální mezní hodnota 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maximální obsah oxidu siřičitého 240 mg/l, pokud je zbytkový cukr >5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

2. Červená vína a červená vína zrající v dřevěných nádobách

ČERVENÁ VÍNA:

Vzhled: průzračně čisté víno s purpurovými odstíny.

Vůně: čistě ovocná a/nebo květinová vůně připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chuť: na patře vyvážená, se svěží ovocnou a/nebo květinovou vůní.

ČERVENÁ VÍNA ZRAJÍCÍ V DŘEVĚNÝCH NÁDOBÁCH:

Vzhled: průzračně čisté víno s purpurovými až zemitými odstíny.

Vůně: čistá vůně s ovocným nádechem s tóny páleného dřeva připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chuť: svěží vůně s ovocným nádechem s dřevitými tóny s nádechem pražení.

- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí stávající právní předpisy EU.
- U vín s obsahem alkoholu nad 13 % objemových, která prošla nějakou formou zrání, je maximální mezní hodnota 1 g/l (16,7 meq/l).
- U vín, která zrála déle než dva roky, je maximální mezní hodnota pro těkavé kyseliny 1,2 g/l (20 meq/l).
- Maximální obsah oxidu siřičitého 190 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru >5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	16
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. *Bílé a růžové perlivé víno a perlivé víno sycené oxidem uhličitým*

BÍLÁ VÍNA

Vzhled: průzračně čisté víno žluté barvy s odstíny od žluté po zlatou. Po otevření láhve se vytvoří bublinky, aniž by se vytvořila zjevná pěna.

Vůně: čistě ovocná a/nebo květinová a/popřípadě rostlinná připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chut': čistě ovocná a/nebo květinová a/nebo rostlinná vůně s vyváženou kyselostí a vlastnostmi zvýrazněnými oxidem uhličitým pocházejícím z kvašení, popřípadě přidaným.

Maximální přetlak CO₂ při 20 °C mezi 1 a 2,5 baru.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Vzhled: průzračně čisté víno růžové barvy s purpurovými až oranžovými odstíny. Po otevření láhve perlivého vína se vytvoří bublinky, aniž by se vytvořila zjevná pěna.

Vůně: čistá vůně s tóny červeného ovoce a/nebo květin.

Chut': na patře vyvážená, svěží vůně červeného ovoce umocněná obsahem CO₂.

Maximální přetlak CO₂ při 20 °C mezi 1 a 2,5 baru.

- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí stávající právní předpisy EU.
- Pro sladká a polosladká bílá a růžová vína s obsahem alkoholu vyšším než 13 % objemových, která prošla nějakou formou zrání, je maximální mezní hodnota 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maximální obsah oxidu siřičitého 235 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru >5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4. *Červená perlivá vína*

Vzhled: průzračně čisté víno s purpurovými odstíny. Po otevření láhve perlivého vína se vytvoří bublinky, aniž by se vytvořila zjevná pěna.

Vůně: čistě ovocná a/nebo květinová vůně připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chut': na patře vyvážená, se svěží ovocnou a/nebo květinovou vůní a vlastnostmi podstatně zvýrazněnými CO₂ pocházejícím z oxidu uhličitého, který může být přidaný

- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí stávající právní předpisy EU.
- U vín s obsahem alkoholu nad 13 % objemových, která prošla nějakou formou zrání, je maximální mezní hodnota 1 g/l (16,7 meq/l).
- Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru >5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. *Jakostní šumivá vína (bílá a růžová):*

BÍLÉ VÍNO:

Vzhled: průzračně čisté víno žluté barvy s odstíny od zelené přes voskovou až po slámově žlutou.

Vůně: čistě ovocná a/nebo květinová a/popřípadě rostlinná připomínající odrůdu/odrůdy hroznů, z nichž je víno vyrobeno.

Chut': na patře vyvážená, se svěžím ovocným a/nebo květinovým a/nebo rostlinným aromatem.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Vzhled: průzračně čisté víno růžové barvy s purpurovými až oranžovými odstíny.

Vůně: čistá vůně s tóny červeného ovoce a květin.

Chut': na patře vyvážená, se svěží vůní červeného ovoce.

U obou typů se vzhledem k velmi úspěšnému začlenění oxidu uhličitého jedná o vína, která se vyznačují celou škálou velmi jemných a velmi komplexních vůní díky aromatickým látkám přítomným v kupáži a autolýze kvasinek.

— Přetlak při 20 °C > 3,5 baru.

— Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí stávající právní předpisy EU.

— U vín s obsahem alkoholu nad 13 % objemových, která prošla nějakou formou zrání, je maximální mezní hodnota 1 g/l (16,7 meq/l).

— U vín, která zrála déle než dva roky, je maximální mezní hodnota pro těkavé kyseliny 1,2 g/l (20 meq/l).

— Maximální obsah oxidu siřičitého 235 mg/l, pokud je zbytkový cukr >5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. Enologické postupy

a. *Základní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Při extrakci moštu nebo vína se používá přiměřený tlak, aby se z každých 100 kg sklizených hroznů získalo nanejvýš 75 litrů vína. V případě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým je možné doplnit oxid uhličitý k tomu, který už vznikl přirozeným kvašením.

b. *Maximální výnosy*

Bez ohledu na použitý systém vedení (Gobelet nebo treláž)

16 000 kilogramů hroznů na hektar

120 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast výroby a přípravy vín s CHZO zahrnuje pozemky ve všech obcích provincie Badajoz a Cáceres.

7. Hlavní moštová odrůda (odrůdy)

Alarije – Subirant Parent

Beba – Eva

Bobal

Borba

Cabernet Sauvignon

Cayetana Blanca

Chardonnay

Doña Blanca – Cigüente

Garnacha Tinta

Garnacha Tintorera

Gewürztraminer

Graciano

Jaén Tinto

Macabeo – Viura

Malvar

Mazuela

Merlot

Monastrell

Montúa – Chelva

MORISCA

Moscatel de Alejandría (Muškát Alexandrijský)

Moscatel de Grano Menudo

Pardina – Jaén Blanco

Parellada

Pedro Ximenez

Perruno

Petit Verdot

Pinot Noir

Riesling
Sauvignon Blanc
Syrah
Tempranillo – Cencibel
Tinto de la Pámpana Blanca
Torrontés
Verdejo
Viognier
Xarello

8. Popis souvislostí

1. Toto spojení je založeno na jeho pověsti, která se v průběhu let mnohokrát potvrdila mnoha oceněními na národní i mezinárodní úrovni.

„PŘÍRODNÍ A LIDSKÉ FAKTORY“

Přírodní faktory

V Extremaduře převládá středomořské klima, které je zmírňováno advekci hmoty mořského vzduchu z Atlantiku. Podle španělského meteorologického úřadu (AEMET) zde bývá více než 2 600–3 000 hodin slunečního svitu ročně, což je jedna z nejvyšších naměřených hodnot v zemi.

Srážek je málo a v celé oblasti panuje po dobu 3 až 4 měsíců sucho. Průměrná teplota je 16–17 °C.

Zimy jsou mírné díky oceánskému vlivu portugalského pobřeží Atlantského oceánu, kterému nebrání žádné přírodní překážky. Azorská anticyklóna zabraňuje letním deštům, což se projevuje velmi teplými léty, kdy maximální denní teploty přesahují 40 °C.

Lidské faktory

Pěstování vinné révy a výroba vína mají pro region Extremadura zásadní význam, což potvrzují četná svědectví z historie regionu:

Karel I. Španělský a V. Německý označil víno z Extremadury za nejlepší na světě.

Spisovatel Miguel de Cervantes se o něm zmiňuje ve svých „Novelas Ejemplares“ (Příkladné novely).

Bylo to první víno, které vešlo ve známost v Novém světě, když Hernán Cortés a skupina conquistadorů z Extremadury vzali víno z Extremadury jako dar výměnou za zlato. Rozhodl se také naroubovat vinnou révu z Extremadury na americké podnože.

Historické dokumenty řádu svatého Jeronýma, které byly nalezeny v klášteře Guadalupe (1520), obsahují rozsáhlé katalogové popisy tam vyráběných vín. Řád toto know-how šířil po celé Extremaduře a znalosti o víně předával obyvatelům regionu.

Když Španělsko v roce 1986 vstoupilo do EHS, přizpůsobilo se právním předpisům EHS a stanovilo pravidla pro „Vino de la Tierra“. Na trhu se začala objevovat vína z Extremadury nesoucí toto označení.

V roce 1999 schválila vláda autonomní oblasti Extremadura nařízení, které upravuje označení „Vino de la Tierra de Extremadura“ pro vína vyrobená výhradně z hroznů vypěstovaných v této zeměpisné oblasti. Cílem této iniciativy bylo umožnit výrobcům v celé autonomní oblasti využívat certifikaci jakosti svých vín a usnadnit spotřebitelům jejich identifikaci.

Od té doby se v tomto odvětví za podpory veřejných institucí uskutečnily významné investice do nových technologií, díky nimž došlo k vylepšení způsobu pěstování a výběru vinné révy a zdokonalení enologických postupů používaných ve vinařství. Výsledkem je, že ačkoli si vína zachovala své specifické vlastnosti, jsou nyní kvalitnější a zaslouží si větší uznání.

KVALITA A POVĚST

Podnebí a přírodní podmínky vytvářejí v této oblasti produkce ekosystém, jehož vlivem jsou tato vína velmi bohatá na patře, mají dobrou strukturu, silnou chuť, výraznou vůni a správně vyváženou kyselost. Jsou svěží a splňují jakostní normy nejnáročnějších trhů.

Vína „Vinos de la Tierra de Extremadura“ jsou dnes uznávána po celém světě. Prodávají se na všech kontinentech a zauímají pevné místo v zemích, jako je Brazílie a Spojené státy na americkém kontinentu nebo Čína a Japonsko v Asii. Vynikající pověsti se těší také v evropských zemích, například v Belgii, Německu a Švýcarsku.

Důkazem toho jsou četná ocenění a vyznamenání, která získala ve Španělsku i v zahraničí. Jako důkaz tohoto dobrého jména je třeba poukázat zejména na následující ceny (mezi mnoha jinými):

Zlaté medaile na mezinárodních soutěžích konaných ve Španělsku, Evropě a třetích zemích:

- Concours Mondial de Bruxelles. (Belgie) v roce 2008.
- Bacchus Gold 2014.
- Challenge International du Vin Bordeaux (Francie) v roce 2003.
- GOLD Challenge International du Vin Bordeaux (Francie) v roce 2003, 2019 pro bílá vína, 2021 pro jakostní šumivá vína a červená vína.
- Wine Masters Challenge (Portugalsko) v letech 2003, 2005.
- Sélections Mondiales des Vins (Montreal) v roce 2004.
- Tempranillos del Mundo (Kolín nad Rýnem, Německo) v roce 2006.
- Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami, v roce 2012.
- International wine and spirits competition (CINVE), Španělsko 2014.
- ZLATO v soutěži International wine and spirits competition (CINVE), Španělsko 2014, STŘÍBRO 2020.
- ZLATO na MUNDUS VINI, Německo 2020 a 2021, STŘÍBRO za bílá a červená vína 2017.
- STŘÍBRO za perlivá a šumivá vína v soutěži VinEspaña 2021.
- Několik ZLATÝCH ocenění za ekologická vína a za bílá a červená vína. VinEspaña 2021.
- 90,91 bodů a ZLATO za Gilbert & Gaillard.

2. VÍNO

Naše podnebí vyznačující se nedostatkem srážek a vysokými teplotami od počátku zrání až do sklizně způsobuje, že naše vína jsou v porovnání s jinými vinařskými oblastmi silně aromatická, a to kvůli nedostatku vody, kterému jsou rostliny vystaveny na jaře a v létě. To znamená, že hrozny jsou v době sklizně velmi zdravé a mají poměrně vysoký obsah cukru.

Červené víno

U červených hroznů tyto podmínky usnadňují tvorbu tríslovin a antokyanů, které podporují barvy a chutě, které jsou pro získaná vína typická.

Bílá a růžová vína

Svěžest mladých růžových vín s mimořádně ovocným charakterem je dána vlastnostmi odrůd a především tím, že hrozny se sklízí v době, kdy jsou dokonale zralé, což nastává dříve než v jiných oblastech Španělska. Proto se tato vína dostávají na trh mezi prvními.

PERLIVÁ VÍNA

Jak je popsáno v bodě 1.4 jednotného dokumentu, oblast se výrobě perlivého vína dobře přizpůsobila, díky čemuž jsou vína svěží, mladá a mají nižší obsah alkoholu. Organoleptické vlastnosti vynikajících základních vín, z nichž jsou vyrobená, jsou dále vylepšeny prostřednictvím CO₂ získaným přirozenou cestou při přerušení procesu kvašení, po němž následuje kvašení zbytkových cukrů.

PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM

Tato vína mají podobné vlastnosti jako perlivá vína s tím, že plyn v nich vzniká přidáním oxidu uhličitého. Tato vína se stala velmi oblíbenými, přičemž výrazně se zvýšil jejich prodej jako alternativy k jiným kategoriím vín.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Jak je popsáno v bodě 1.4 tohoto dokumentu, v této oblasti se tradičně vyrábějí šumivá vína uznávané kvality s velmi zajímavými organoleptickými vlastnostmi. Tento druh vína se vyrábí řemeslnými postupy již více než tři desetiletí, a je proto velmi úzce spjat s klimatickými a kulturními charakteristikami zeměpisné oblasti, na níž se toto CHZO vztahuje.

Charakteristické středomořské klima Extremadury zmírňované advekci hmoty mořského vzduchu od Atlantského oceánu a dále horká a velmi suchá léta způsobují, že kupáže jsou mnohem aromatictější a svěžejší než kupáže z jiných vinařských oblastí. Vznikají tak šumivá vína s širší škálou vůní, která se vyznačují plností v ústech a dlouhým závěrem, jímž se odlišují.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Tato vína mohou být stáčena ve vymezené oblasti nebo mimo ni.

Podle bodu 8 písm. b) „Další platné požadavky“ specifikace produktu: „hospodářské subjekty, které mají v úmyslu stáčet produkt do lahví mimo oblast produkce, musí o této skutečnosti předem informovat příslušný orgán.

Článek 9.4 nařízení ministerstva hospodářství a obchodu ze dne 19. srpna 2004, kterým se stanoví pravidla pro dokumenty, které musí být přikládány k produktům z révy vinné při přepravě, záznamy, které se musí v rámci odvětví vést, a používaná označení: „Průvodní dokumenty, které mají být přikládány k vínům ‚vinos de la tierra‘ při přepravě do jiných regionů, než je oblast jejich produkce, musí být kontrolnímu orgánu zaslány jakýmkoli způsobem nejpozději v den jejich vystavení“.

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Tradiční výrazy uvedené v čl. 120 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, které lze použít u vín s chráněným zeměpisným označením, jsou „Vino de la Tierra“.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>
