

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2023/C 342/10)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM03

Datum oznámení: 10. 7. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna celkového obsahu alkoholu u bílých, růžových a červených vín

Popis

Celkový obsah alkoholu u bílých, růžových a červených vín se mění v souladu s přílohou VII částí II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽²⁾, která umožňuje, aby maximální limit celkového obsahu alkoholu u vín s chráněným označením původu vyrobených bez obohacení překročil 15 % objemových.

Tato změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace výrobku – Analytické vlastnosti produktu – a bodu 4 jednotného dokumentu – Popis vína (vín).

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Současné klimatické podmínky jsou příčinou toho, že zralosti slupky (fenolické zralosti) se dosahuje později než zralosti dužniny. V současné době vinařství zpravidla vyrábějí vína z hroznů, které dosáhly fenolické zralosti. Hrozny se tedy sklízí o něco později, a proto obsahují více cukru a víno má vyšší obsah alkoholu.

2. Změna organoleptických vlastností jakostního šumivého vína

Popis

Doplňuje se popis barvy růžových jakostních šumivých vín.

Tuto změnu je třeba považovat za opravu, protože v bodě 3 písm. c) specifikace CHOP – Výroba různých typů vín – se uvádí, že jakostní šumivé víno může být bílé a růžové, ale omylem nebyl uveden odstín růžového vína.

Tato změna se týká bodu 2 písm. b) specifikace výrobku – Organoleptické vlastnosti – a bodu 4 jednotného dokumentu – Popis vína (vín).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Je třeba doplnit popis vzhledu růžového jakostního šumivého vína.

3. Zvýšení výlisnosti

POPIS

Mění se výnos, který nesmí překročit 74 litrů vína na 100 kilogramů hroznů.

Tato změna se týká bodu 3 písm. b) specifikace výrobku – Zvláštní enologické postupy – a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Vývoj různých klonů odrůd révy vinné povolených v rámci CHOP „Campo de Borja“ způsobuje, že v posledních 20 letech dochází ke zvýšení průměrného výnosu vína na kilogram bobulí, což znamená vyšší výlisnost. Svou roli sehraává i technologický pokrok ve fázi lisování. Současné lisy, pneumatické i hydraulické, umožňují získat vyšší podíl moštu a vína na kilogram hroznů ve srovnání s dříve používanými kontinuálními lisami, aniž by tím byla dotčena kvalita konečného produktu.

4. Změna maximálního výnosu vína na hektar

Popis

Maximální výnos vína na hektar se mění na 59,2 hektolitru u červených vín a 74 hektolitru u bílých vín.

Tato změna se týká bodu 5 specifikace výrobku – Maximální výnosy – a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Změna výlisnosti popsaná v předchozím bodě znamená změnu maximálního výnosu vína na hektar.

5. Změna dalších požadavků týkajících se limitů produkce

Popis

Technické kritérium se mění tak, aby výjimečně umožňovalo zvýšení maximální produkce hroznů na hektar. To, zda se výjimka uplatní, bude určovat množství srážek v zeměpisné oblasti CHOP. Pokud tedy roční úhrn srážek v období od listopadu do června přesáhne o 10 % průměrnou hodnotu srážek, která se v oblasti kumulovala posledních 15 let, může regulační rada pro danou sklizeň výjimečně povolit překročení maximální produkce stanovené pro vína chráněná tímto CHOP, avšak nikdy ne o více než 25 %.

Tato změna se týká bodu 8 písm. b) odrážky i) specifikace výrobku – Další použitelné požadavky. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Současná specifikace výrobku stanoví možnost zvýšení limitů produkce (kilogramy hroznů na hektar) v letech, kdy lze na základě provedených kontrol usuzovat na výjimečné nasazení plodů.

Použité technické kritérium založené na výjimečném nasazení plodů bylo stanoveno v době, kdy vzniklo označení původu „Campo de Borja“ a kdy byla převážná většina vinic osázena odrůdou Garnacha, která je velmi citlivá na opadávání květů během nasazování plodů a roky s výjimečným nasazením plodů jsou vzácné.

V současné době panuje větší rozmanitost v odrůdách, jimiž jsou vinice CHOP osázeny, i když většinovou odrůdou je stále Garnacha. V nových výsadbách této odrůdy se uplatňují klony, které byly vyšlechtěny pro svou menší citlivost na opadávání květů. Ostatní odrůdy nejsou na opadávání květů citlivé, takže nasazení plodů je u nich vždy optimální.

Bylo však zjištěno, že klimatické podmínky, zejména vydatné srážky, mohou být spojeny se zvýšením produkce hroznů na hektar; jedná se o tzv. vliv ročníku. Analýza údajů zaznamenaných v rámci CHOP ukazuje, že roky s vyšším množstvím srážek se obvykle shodují s roky s vyšší produkcí.

Proto se zdá být vhodné a oprávněné změnit technické kritérium, které určuje, že se jako výjimka připouští zvýšení výnosu, a spojit ho s množstvím srážek spíše než s nasazením plodů.

6. Vypuštění dalších požadavků na výrobu vín

Popis

Požadavky, které jsou v současné době stanoveny ve specifikaci produktu a které se týkají možnosti zvýšit výnos až na maximálně 74 litrů vína na 100 kg hroznů v letech, kdy lze na základě provedených kontrol považovat nasazení plodů za výjimečné, se ruší.

Tato změna se týká bodu 8 písm. b) specifikace výrobku – Další použitelné požadavky. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Vzhledem k tomu, že výnos stanovený v rámci CHOP byl změněn na 74 litrů vína na 100 kg hroznů, jak je popsáno a odůvodněno v bodě 3.5, není již nutné tuto výjimku zachovat.

7. Aktualizace odkazů na vnitrostátní právní předpisy

Popis

Byly aktualizovány odkazy na právní předpisy uvedené v této specifikaci výrobku, protože schválením předchozí změny byly nahrazeny.

Tato změna se týká bodu 8 specifikace – Použitelné požadavky. Právní rámec, specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění:

Tato změna je příležitostí k aktualizaci odkazů na vnitrostátní právní předpisy. Aby se zajistilo, že odkazy nebudou zastaralé, byla zvolena formulace, v níž se místo ustanovení schvalujících prováděné změny cituje rámcové nařízení.

8. Přezkum dalších požadavků na označování

Popis

Ruší se možnost používat na etiketách vín chráněných CHOP „Campo de Borja“ zkratku „DO“ jako zkrácenou formu tradičního výrazu „Denominación de origen“.

Rovněž se vypouští věta: „Toto znění se použije u vín, která splňují požadavky stanovené v bodech 2 a 3.“

Tato změna se týká bodu 8 písm. b) specifikace výrobku – Další použitelné požadavky – a bodu 9 jednotného dokumentu – Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky).

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Považuje se za vhodnější používat na etiketách vín výraz „denominación de origen“, aniž by bylo možné používat jeho zkrácenou podobu „DO“.

Kromě toho se uvedená věta vypouští, protože takové upřesnění se považuje za zbytečné.

9. Přezkum metodiky kontroly

Popis

V rámci auditů prováděných kontrolním subjektem za účelem ověření souladu se specifikací výrobku se stanoví, že vzorky se odebírají z vinařství, která víno lahvuji, zatímco z vinařství, která víno vyrábějí, se vzorky neodebírají.

Tato změna se týká bodu 9 písm. b) specifikace výrobku – Ověření souladu se specifikací produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Považuje se za standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o jednotné společné organizaci trhů).

Odůvodnění

Byla revidována metodika odběru vzorků s cílem přizpůsobit ji normě UNE EN ISO/IEC 17065:2012. Víno získané ve fázi výroby nelze klasifikovat, protože před lahvováním musí ještě projít dalšími enologickými procesy, jako je filtrace, stabilizace nebo zrání. Odběr vzorků se tedy provede ve vinařstvích, která víno lahvuji, a zruší se odběr vzorků ve vinařstvích, která víno vyrábějí.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názy)

Campo de Borja

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína (vín)

1. *Bílá a růžová vína*

Stručný slovní popis

Bílá vína:

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, zelenožlutá. Vůně: květinová, ovocná, plná. Chuť: svěží, nakyslá.

Růžová vína:

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, (sytě) růžová. Vůně: ovocná, květinová. Chuť: svěží, nakyslá, ovocná.

- Maximální obsah oxidu siřičitého: 250 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.
- Celkový obsah alkoholu v % objemových: Může překročit 15 % objemových u vín vyrobených bez obohacení.
- Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	10
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

2. Červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, (třešňově) červená.

Vůně: ovocná, zralá, květinová.

Chuť: dlouhá, příjemná, dobře strukturovaná, plná, bohatá.

- Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.
- Celkový obsah alkoholu v % objemových: Může překročit 15 % objemových u vín vyrobených bez obohacení.
- Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	11
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. Jakostní šumivá vína

Stručný slovní popis

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, žlutá nebo růžová (podle toho, zda se jedná o bílé nebo růžové víno).

Vůně: ovocná a/nebo květinová.

Chuť: nakyslá, vyvážená, svěží.

- Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	10
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

4. Vína „Naturalmente dulce“ (přírodní sladká)

Stručný slovní popis

Vzhled: v závislosti na kupáži (na tom, zda se jedná o bílá, růžová nebo červená vína) se budou vyznačovat odstíny zelené, fialové a červené.

Vůně: neodchyluje se od vůně příslušné kupáže, s čistými aromaty, intenzivnější.

Chuť: intenzivní, příjemná na patře s určitou sladkostí typickou pro daný obsah cukru, s tóny kandovaného nebo sušeného ovoce.

- Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l v bílých a růžových vínech a 150 mg/l v červených vínech, pokud je obsah cukru < 5 g/l.
- Maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l v bílých a růžových a 200 mg/l v červených vínech, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.
- Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	13
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Vína „Vendimia tardía“ (z pozdní sklizně)

Stručný slovní popis

Vzhled: v závislosti na kupáži (na tom, zda se jedná o bílá, růžová nebo červená vína) se budou vyznačovat odstíny zelené, fialové a červené.

Vůně: neodchyluje se od vůně příslušné kupáže, s čistými aromaty, intenzivnější.

Chuť: intenzivní, příjemná na patře s určitou sladkostí typickou pro daný obsah cukru, s tóny kandovaného nebo sušeného ovoce.

- Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l v bílých a růžových vínech a 150 mg/l v červených vínech, pokud je obsah cukru < 5 g/l.
- Maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l v bílých a růžových vínech a 200 mg/l v červených vínech, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.
- Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	13
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Likérová vína

Stručný slovní popis

Vzhled: v závislosti na kupáži (na tom, zda se jedná o bílá, růžová nebo červená vína) se budou vyznačovat odstíny zelené, fialové a červené.

Vůně: neodchyluje se od vůně příslušné kupáže, s čistými aromaty, intenzivnější.

Chuť: intenzivní, příjemná na patře s určitou sladkostí typickou pro daný obsah cukru, s tóny kandovaného nebo sušeného ovoce.

— Oxid siřičitý 200 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.

— Analytické parametry, které nejsou vyjádřeny, se upraví tak, aby byly v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v objemových %)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v objemových %)	15
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřená jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

Způsob pěstování

Hustota výsadby bude minimálně 1 500 rostlin na hektar a maximálně 4 000 rostlin na hektar, rovnoměrně rozložených po celé ploše osázené révou.

Zvláštní enologický postup

Při sklizni se k výrobě chráněných vín používají výlučně zdravé hrozny, které jsou dostatečně zralé a jejichž obsah cukru činí nejméně 170 g/l moštu. Hrozny, které nejsou v perfektním stavu, se odkládají stranou.

K extrakci moštu nebo vína a jeho oddělení od matoliny se používá dostatečný tlak, aby se zajistilo, že výnos nepřekročí 74 litrů vína na každých 100 kilogramů hroznů.

5.2 Maximální výnosy

1. Červené moštové odrůdy

8 000 kilogramů hroznů na hektar

59,2 hektolitru na hektar

2. Bílé moštové odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast CHOP „Campo de Borja“ se skládá z pozemků, které se nacházejí v následujících obcích provincie Zaragoza v rámci autonomní oblasti Aragón: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena a Vera de Moncayo, jakož i katastrální polygony 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 a 11 obce Mallén a katastrální polygony 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 19 obce Fréscano.

7. Moštové odrůdy

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MAZUELA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. Popis souvislostí

Víno

Souvislost se zeměpisnou oblastí je založena na historické tradici, která sahá až před rok 1 203. Významný vliv na rozvoj pěstování vinné révy měl klášter ve Veruele. Ten uchoval, rozvíjel a posiloval vinařství, které existuje dodnes. Organoleptické vlastnosti vín ovlivňují nízké srážky, vítr „Cierzo“ a náhlé změny teplot. V důsledku větru „Cierzo“ dochází k intenzivní transpiraci, která omezuje vlhkost v půdě a způsobuje trvalý vodní stres, který oslabuje vinnou révu. V důsledku toho je dosahování fenolické zralosti velmi pomalé, což posiluje přítomnost aromat a intenzivních barevných tónů ve vínech.

Likérové víno

Tradiční likérová vína CHOP „Campo de Borja“ se zde produkují už po několik století. Zeměpisné a klimatické podmínky této oblasti umožňují dosažení velmi vysokého stupně zralosti a společně s nízkou produkcí a pozdní sklizní na vinicích propůjčují vínům výraznou osobnost, v níž vynikají aroma velmi zralého nebo dokonce přezrálého ovoce, která u likérových vín představují mimořádně vhodné vlastnosti.

Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivá vína jsou ovlivněna přírodními podmínkami dané oblasti týkajícími se půdy, klimatu a vinařských postupů, díky kterým získávají své specifické vizuální, čichové a chuťové vlastnosti. Vzhledem k tomu, že tato šumivá vína jsou vyráběna tradiční metodou, jsou jemná a krémová a vyznačují se směsí vůní a chutí vín vyrobených v dané zeměpisné oblasti. Druhotné kvašení těchto vín v láhvi a dozrávání na kvasničných kalech umožňuje tvorbu jemných a nemizících bublinek a propůjčuje jim ovocné a elegantní aroma.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Regulační rada musí být seznámena s vlastními obchodními etiketami každé registrované společnosti, aby mohl být proveden zápis do rejstříku etiket, s výhradou kontrol souladu s požadavky této specifikace výrobku.

Etikety musí obsahovat toto znění: Denominación de Origen „Campo de Borja“ [označení původu „Campo de Borja“]. Produkty určené ke spotřebě musí být označeny garančními ochrannými známkami, očíslovanými a vydanými regulační radou, které k nim budou připojeny v registrovaném vinařství, přičemž bude zajištěna nemožnost jejich opětovného použití.

Tradiční výrazy, které lze použít u vín chráněných CHOP „Campo de Borja“, jsou:

Tradiční výrazy uvedené v čl. 112 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013: „Denominación de Origen“ [„Označení původu“].

Tradiční výrazy uvedené v čl. 112 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ a „Viejo“.

Dodatečné znění, které může být použito na označení v závislosti na způsobu výroby, je: „Naturalmente dulce“, „Vendimia tardía“, „Maceración carbónica“, „Roble“ a „Fermentado en barrica“.

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti popsané v bodě 4 specifikace výrobku, která zaručuje původ produktu.

Přeprava a lahvování vína mimo danou vinařskou oblast může ohrozit kvalitu, protože víno může být vystaveno oxidoredukci, kolísání teploty a dalším vlivům. Čím dále víno cestuje, tím je toto riziko větší. Lahvování v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Lahvování je důležitá operace, která, pokud není prováděna v souladu s přísnými požadavky, může závažně narušit jakost produktu a změnit vlastnosti vína.

Tato skutečnost je v kombinaci se zkušenostmi a hlubokými znalostmi zvláštních vlastností těchto vín, které si vinařství s označením původu „Campo de Borja“ v průběhu let vytvořila, důvodem, proč je lahvování třeba provádět v oblasti původu. V důsledku toho jsou zachovány všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti těchto vín.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.aragon.es/documents/20127/60698009/PLIEGO_CONDICIONES_DOP_Campo_Borja_cambios.pdf/c542144a-db1e-c608-8cc2-b6f7784385a3?t=1688112722069
