



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

4. března 2020

Obsah

#### IV *Informace*

##### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

###### **Evropská komise**

2020/C 70/01 Směnné kurzy vůči euru — 3. března 2020 ..... 1

##### INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2020/C 70/02 Oznámení o oblastech, které jsou k dispozici pro udělení licencí na průzkum a těžbu uhlovodíků ..... 2

#### V *Oznámení*

##### JINÉ AKTY

###### **Evropská komise**

2020/C 70/03 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 ..... 3

2020/C 70/04 Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace názvu v odvětví vína ..... 12

2020/C 70/05 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 ..... 20

2020/C 70/06 Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu ..... 33



## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

3. března 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1117	CAD	kanadský dolar	1,4857
JPY	japonský jen	119,77	HKD	hongkongský dolar	8,6471
DKK	dánská koruna	7,4730	NZD	novozélandský dolar	1,7728
GBP	britská libra	0,87010	SGD	singapurský dolar	1,5479
SEK	švédská koruna	10,5590	KRW	jihokorejský won	1 327,59
CHF	švýcarský frank	1,0646	ZAR	jihoafrický rand	17,3245
ISK	islandská koruna	142,90	CNY	čínský juan	7,7572
NOK	norská koruna	10,3328	HRK	chorvatská kuna	7,4853
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	15 877,00
CZK	česká koruna	25,475	MYR	malajsijský ringgit	4,6758
HUF	maďarský forint	336,68	PHP	filipínské peso	56,467
PLN	polský zlotý	4,3166	RUB	ruský rubl	74,0050
RON	rumunský lei	4,8087	THB	thajský baht	35,063
TRY	turecká lira	6,8626	BRL	brazilský real	5,0032
AUD	australský dolar	1,6911	MXN	mexické peso	21,6599
			INR	indická rupie	81,4290

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

### Oznámení o oblastech, které jsou k dispozici pro udělení licencí na průzkum a těžbu uhlovodíků

(2020/C 70/02)

Podle článku 20 zákona o průzkumu a těžbě uhlovodíků (*Narodne novine* (Pozn.: Úřední věstník Chorvatské republiky) č. 52/2018 a č. 52/2019) ministerstvo životního prostředí a energetiky jménem Chorvatské republiky zveřejňuje toto

Vláda Chorvatské republiky vyzývá všechny zájemce k předkládání nabídek za účelem získání licence na průzkum a těžbu uhlovodíků, pokud jde o oblasti průzkumu v Jaderském moři.

#### 1. INFORMACE O OBLASTECH PRŮZKUMU

Oblasti pro průzkum a těžbu uhlovodíků v severní části Jaderského moře, které jsou k dispozici pro udělení licencí na průzkum a těžbu uhlovodíků:

1. Oblast průzkumu SJ-02/SJ-03
2. Oblast průzkumu SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Mapy a souřadnice oblastí průzkumu jsou součástí dokumentace k zadávacímu řízení.

Oblasti průzkumu, pro něž jsou k dispozici licence na průzkum a těžbu, byly již předmětem předcházejícího zadávacího řízení na průzkum a těžbu uhlovodíků. Výsledkem uvedeného řízení pro tyto oblasti bylo, že buď nebyla udělena žádná licence na průzkum a těžbu uhlovodíků, nebo licence na průzkum a těžbu uhlovodíků sice udělena byla, ale nebyla podepsána žádná smlouva na průzkum a těžbu uhlovodíků.

#### 2. KRITÉRIA PRO VÝBĚR UCHAZEČŮ

Podle čl. 2 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES ze dne 30. května 1994 o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků (Úř. věst. L 164 30.6.1994), který se týká národní bezpečnosti, a v souladu s článkem 19 zákona o průzkumu a těžbě uhlovodíků se za účelem výběru nejlepšího uchazeče mají zohlednit tato kritéria:

1. technická, finanční a odborná způsobilost uchazeče;
2. jakým způsobem uchazeč zamýšlí provádět činnosti, na něž se vztahuje licence na průzkum a těžbu uhlovodíků;
3. celková kvalita předložené nabídky;
4. finanční podmínky, jež uchazeč nabízí za vydání licence na průzkum a těžbu uhlovodíků, a 5. jakýkoli nedostatek v oblasti efektivity nebo odpovědnosti v jakékoli podobě, jenž se u uchazeče objevil v jiných zemích při provádění činností, na něž se vztahuje licence na průzkum a těžbu uhlovodíků.

Dalším kritériem pro výběr uchazeče je poplatek za uzavření smlouvy na průzkum a těžbu uhlovodíků, jehož minimální výše je stanovena v nařízení uvedeném v článku 51 zákona o průzkumu a těžbě uhlovodíků.

Jsou-li po posouzení na základě kritérií podle zákona o průzkumu a těžbě uhlovodíků dvě nebo více nabídek hodnoceny shodně, provede se konečný výběr při zohlednění dalších významných objektivních a nediskriminačních kritérií.

#### 3. POSTUP PRO PŘEDKLÁDÁNÍ NABÍDEK

Nabídky se předkládají v souladu s dokumentací k zadávacímu řízení zveřejněnou na oficiálních internetových stránkách chorvatské Agentury pro uhlovodíky – [www.azu.hr](http://www.azu.hr) – a Agentuře pro uhlovodíky se předávají v souladu s ustanoveními zákona o průzkumu a těžbě uhlovodíků a dokumentace k zadávacímu řízení.

Veškeré další příslušné informace a oznámení jsou k dispozici na internetových stránkách Agentury pro uhlovodíky – [www.azu.hr](http://www.azu.hr).

V

(Oznámení)

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**

(2020/C 70/03)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„CIGALES“

**Referenční číslo: PDO-ES-A0622-AM02****Datum oznámení: 26. listopadu 2019****POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY****1. Změna analytických vlastností: snížení celkové kyselosti a zvýšení celkového obsahu cukrů***Popis a důvody*

Změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace a bodu 1.4 jednotného dokumentu.

Provádí se zejména kvůli změně klimatu.

Nedostatek srážek v posledních letech vedl u všech odrůd k obecnému poklesu kyselosti, potažmo ke zvýšení obsahu zbytkových cukrů.

Dosažení optimální fenolické zralosti s sebou nese sklízení hroznů v podmínkách, které jsou spojeny se ztrátou kyselosti a nárůstem cukernatosti.

Jedná se o standardní změnu, protože podstatné vlastnosti výrobku zůstávají stejné – výrobek má i nadále charakteristiky a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Má se tudíž za to, že předmětná změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**2. Změna organoleptických vlastností: úprava senzoričského popisu***Popis a důvody*

Změna se týká bodu 2 písm. b) specifikace a bodu 1.4 jednotného dokumentu.

Organoleptické vlastnosti vín s CHOP „Cigales“ byly revidovány a pozměněny tak, aby existovala spojitost s deskriptory, které může hodnotit senzoričský panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Změna je považována za standardní, protože se nemění podstatné vlastnosti výrobku, ale spíše se upřesňuje popis a přizpůsobuje se novým metodám senzorické analýzy. Charakteristiky a profil výrobku popsané v oddíle o souvislosti a dané spolupůsobením přírodních a lidských faktorů zůstávají zachovány. Má se tudíž za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### 3. Změna maximální výlisnosti vyjádřené v litrech vína na 100 kilogramů hroznů

#### *Popis a důvody*

Změna se týká bodu 3 písm. b) podbodu 1 a bodu 5 specifikace a bodů 1.5.1 a 1.5.2 jednotného dokumentu.

Rozmach technologií ve vinařství, chlazení a používání vakuových filtrů ke klasifikaci moštů vedly v posledních letech k tomu, že je šťáva z hroznů využívána ve větší míře (bez uplatňování většího tlaku, který jde na úkor kvality) a že se dosahuje vyšší výlisnosti při stejné úrovni požadované kvality.

Změna je považována za standardní, protože se nemění podstatné vlastnosti výrobku, ale pouze se upravuje technologický postup. S ohledem na výše uvedené se má za to, že předmětná změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### 4. Změna minimální hustoty výsadby

#### *Popis a důvody*

Změna se týká bodu 3 písm. a) podbodu 1 specifikace a bodu 1.5.1 jednotného dokumentu.

Vzhledem k vysokému průměrnému stáří vinic ve vymezené oblasti a ke skutečnosti, že v některých případech se vinice přizpůsobily nové mechanizaci, by nebylo logické vylučovat staré vinice, které byly založeny ve sponu 3 × 3 kvůli chudé půdě. Došlo by tím ke ztrátě kvalitativního potenciálu, který tyto dlouhověkové vinice pro výrobu vína nabízejí.

Má se za to, že jde o standardní změnu, protože vlastnosti výrobku se podstatně nemění. Nelze ji zařadit pod žádný druh uvedený v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/13, kde jsou změny popisovány (EU).

### 5. Změna v souvislosti s vývozem v plastových sáčcích vložených do kartonových krabic (obalech „bag-in-box“)

#### *Popis a důvody*

Změna se dotýká bodu 8 písm. b) podbodu 2 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Vzhledem k požadavkům na prodej, které existují na některých zahraničních trzích, bylo rozhodnuto o používání obalů „bag-in-box“, které zachovávají kvalitu a vlastnosti výrobku. Vína s CHOP „Cigales“ tak vejdou ve větší známost a zvýší se jejich odbyt na zahraničních trzích. Očekává se rovněž, že bude díky tomu lépe propagována kvalita těchto vín mimo Španělsko. Regulační rada vycházela z čl. 16 odst. 4 stanov: „[...] regulační rada může povolit jiné speciální obaly a uzávěry pro zvláštní použití za předpokladu, že nedojde ke zhoršení kvality chráněných vín nebo poškození jejich reputace.“

Jedná se o změnu, která se týká výhradně obchodní úpravy výrobku, nikoli jeho vlastností.

### 6. Oprava překlepu „vidueños“ na „viñedos“ a výměna výrazu „caldos“ za výraz „vinos“

#### *Popis a důvody*

Předmětná změna se dotýká terminologie použité v bodě 7 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Výrazivo se přizpůsobuje tomu, co je v řeči odborníků rozšířenější a srozumitelnější.

Jde o pouhou formální úpravu.

## 7. Oprava chyb v bodě 9 písm. b) podbodě 2 o metodice kontrol

### Popis a důvody

Změna se týká bodu 9 písm. b) podbodu 2, a to čtvrtého nadpisu týkajícího se kontroly vín. Jednotný dokument se nemění.

V bodě 9 písm. b) podbodě 2 se ve čtvrtém nadpise vyskytla chyba, kterou je třeba opravit:

— Místo — „Klasifikace vín

— Proces klasifikace ...“

má být:

— „Kontrola vín

— Ověřování procesu klasifikace...“

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. název produktu

„Cigales“

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

#### 4. Popis vína (vín)

VÍNA – BÍLÁ A RŮŽOVÁ

Bílá vína:

— vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a jejich barva je zelenkavě, slámově, ocelově či zlatě žlutá a středně sytá,

— čichové vlastnosti: vůně je středně či mírně intenzivní a čistá (bez defektních pachů). Střední aroma připomínající stromové ovoce, citrusy a/nebo rostliny mohou nést kořeněné a/nebo pražené tóny, zráló-li víno v dubovém sudu,

— chuťové vlastnosti: vína jsou středně intenzivní, vyvážená, s příjemným obsahem kyselinky a alkoholu, aroma jsou stejná jako v čichové fázi (stromové ovoce, citrusy a/nebo rostliny) a mohou se objevit kořeněné a/nebo pražené tóny (u vín, která byla v kontaktu se dřevem), dochuť je středně dlouhá.

Růžová vína:

— vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají fialkově, jahodově nebo lososově růžovou barvu střední sytosti,

— čichové vlastnosti: vůně je středně intenzivní a čistá (bez defektních či nepatřičných pachů). Aroma evokují červené či stromové ovoce, citrusy a/nebo čerstvé rostliny a mohou nést kořeněné a/nebo pražené tóny, zráló-li víno v dubovém sudu,

— chuťové vlastnosti: vína jsou středně intenzivní, vyvážená, se středně silnou kyselinkou a alkoholem, aroma jsou stejná jako v čichové fázi (červené či stromové ovoce, citrusy a/nebo čerstvé rostliny; případně kořeněné a/nebo pražené tóny, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem), dochuť je středně dlouhá.

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

#### VÍNO – MLADÁ ČERVENÁ VÍNA

- vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají granátově až cihlově červenou barvu střední až mírné sytosti,
- čichové vlastnosti: vůně je středně intenzivní a čistá (bez defektních či nepatřičných pachů). Aromata evokují čerstvé nebo přezrálé černé ovoce a/nebo rostliny. Pokud víno zráló v dubovém sudu, nese též tóny kořeněné a/nebo pražené,
- chuťové vlastnosti: vína jsou středně intenzivní, středně svíravá, lehce hořká a velmi vyvážená co do kyselosti a obsahu alkoholu. Mají středně dlouhou dochuť a ovocná aromata z téhož spektra, které je patrné v čichové fázi (černé ovoce, suché plody, rostliny), s kořeněnými a/nebo praženými tóny.

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

#### ČERVENÁ VÍNA „ROBLE“

- vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají fialkově, granátově nebo cihlově červenou barvu,
- čichové vlastnosti: čistá vůně (bez defektních či nepatřičných pachů) nese jemné stopy ovoce a středně silné pražené a/nebo kořeněné tóny příznačné pro zrání v dubových sudech,
- chuťové vlastnosti: středně intenzivní suchost, lehká ovocná aromata a středně silné pražené a/nebo kořeněné tóny příznačné pro zrání v dubových sudech, středně dlouhá dochuť.

(\*) U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni; vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l do 10 % objemových a 0,06 g/l za každý stupeň nad 10 % objemovými).

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.



Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

#### ČERVENÁ VÍNA „CRIANZA“, „RESERVA“ A „GRAN RESERVA“

##### „CRIANZA“:

- vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají granátově nebo cihlově červenou barvu,
- čichové vlastnosti: čistá vůně (bez defektních či nepatřičných pachů) nese středně silné pražené a/nebo kořeněné tóny příznačné pro kontakt se dřevem a velmi jemné stopy po ovoci,
- chuťové vlastnosti: středně intenzivní chuť s výrazným opakováním a středně dlouhá dochuť s kořeněným a/nebo praženým retronasálním vjemem.

##### „RESERVA“:

- vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají červenou barvu s granátovým, rubínovým, cihlovým, měděným či jantarovým nádechem,
- čichové vlastnosti: čistá vůně (bez defektních či nepatřičných pachů) nese středně silné kořeněné a/nebo balzámové tóny,
- chuťové vlastnosti: vína jsou středně intenzivní, suchá, s tříslovinou a výrazným opakováním a mají středně dlouhou dochuť.

##### „GRAN RESERVA“:

- vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná a mají rubínově až cihlově červenou barvu,
- čichové vlastnosti: středně intenzivní čistá vůně (bez defektních či nepatřičných pachů) nese středně silné kořeněné a/nebo balzámové tóny,
- chuťové vlastnosti: jemná tříslovina, střední tělo a středně dlouhá dochuť.

(\*) U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni; vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l do 10 % objemových a 0,06 g/l za každý stupeň navíc.

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

## VÍNO – SLADKÁ VÍNA (BÍLÁ, RŮŽOVÁ A ČERVENÁ)

U vín, ve kterých se odrážejí organoleptické vlastnosti jednotlivých druhů vín popsaných v předchozích odstavcích tohoto oddílu, umocňuje obsažený zbytkový cukr jejich aromatické rysy a plnost.

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	11
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

## JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO (BÍLÉ/RŮŽOVÉ)

— vizuální vlastnosti: vína jsou čirá až jiskrná. Jsou-li vyrobena z bílých nebo modrých odrůd, mají žlutou barvu (slámovou až zlatou), a jsou-li vyrobena z odrůd modrých nebo modrých a bílých, je jejich barva načervenalá (bledě růžová až jahodová). Perlení je středně dlouhé nebo krátké až středně dlouhé, s korunou a s bublinkami střední velikosti,

— čichové vlastnosti: středně intenzivní čistá vůně (bez defektních či nepatřičných pachů) nese středně silné ovocné tóny,

— chuťové vlastnosti: stopy po ovoci, středně dlouhá dochuť a retronasální aroma připomínající suché plody.

Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto oddíle jsou v souladu s limity, které předepisuje unijní legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

## 5. Enologické postupy

## a) Základní enologické postupy

## ENOLOGICKÉ POSTUPY

## Zvláštní enologický postup

Zdravé hrozny, minimální potenciální obsah alkoholu: 10° Bé (bílé odrůdy) a 10,5° Bé (modré odrůdy).

Maximální vylisnost: 72 l / 100 kg hroznů.

Při výrobě sladkých vín se zachovává část přirozených cukrů, které se nacházejí v hroznech, a přerušuje se kvašení povolenými metodami s výjimkou přidávání alkoholu.

Šumivá vína se vyrábějí tradičním způsobem.

#### ENOLOGICKÉ POSTUPY

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

- Bílá vína se vyrábějí výhradně z hlavní bílé odrůdy (Verdejo) a povolených bílých odrůd (Albillo Mayor, Viura a Sauvignon Blanc), přičemž hlavní bílá odrůda musí činit nejméně 50 %.
- Růžová vína se vyrábějí z hlavních a povolených bílých a modrých odrůd s tím, že hlavní odrůdy musejí mít 50 % podíl.
- Červená vína se vyrábějí z hlavních modrých odrůd (Tempranillo, Garnacha Tinta a Garnacha Gris) a z povolených modrých odrůd (Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah), přičemž hlavní odrůdy musejí činit nejméně 50 %.
- Sladká vína (bílá, růžová a červená) se vyrábějí z hlavních a povolených bílých a modrých odrůd, přičemž hlavní odrůdy musejí mít nejméně 50 % podíl a při výrobě je zachovávána část přirozených cukrů, které jsou v hroznech obsaženy.
- Šumivá vína se vyrábějí z hlavních a povolených bílých a modrých odrůd s tím, že u vín suchých, polosuchých, Brut nebo Brut Nature musejí minimálně 50 % činit hlavní odrůdy.

#### ENOLOGICKÉ POSTUPY

Pěstitelské postupy

Minimální hustota výsadby je 1 000 keřů na hektar.

b) *Maximální výnosy a vylisnost*

#### MODRÉ ODRŮDY

7 000 kg hroznů/ha

#### MODRÉ ODRŮDY

50,40 hl/ha

#### BÍLÉ ODRŮDY

9 000 kg hroznů/ha

#### BÍLÉ ODRŮDY

64,80 hl/ha

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast vymezená pro CHOP „CIGALES“ se nachází v severní části duerské kotliny na obou březích řeky Pisuerga a její rozloha čítá 574 km<sup>2</sup>.

Zahrnuje obce:

— Provincie Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle a Valoria la Buena a vinici „El Berrocal“, která je vymezena hranicí provincie Valladolid, silnicí Valladolid – Fuensaldaña – Mucientes a řekou Pisuerga a která spadá pod katastrální území Valladolid

— Provincie Palencia:

Dueñas

## 7. Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

## 8. Popis souvislosti

VÍNO

Zeměpisná oblast vymezená pro CHOP „Cigales“ skýtá optimální podmínky pro pěstování révy: oblastí protéká řeka Pisuerga a vinice se nacházejí při jejím středním úseku, mezi chladným podnebím příznačným pro horní tok a mírným klimatem příznačným pro ústí. Vzájemné působení místních podnebných a půdních faktorů přispívá k tomu, že vinohradníci sklízají hrozny s velmi vyváženým obsahem kyselin a cukrů. Díky výbornému přizpůsobení pěstovaných odrůd a desítky let dlouhé vinohradnické tradici mohou ve vymezené oblasti vznikat velmi vyvážená vína.

Další významnou skutečností je, že 30 % vinic je starší 60 let, a toto stáří společně s výše zmiňovanými podmínkami je předpokladem pro velmi intenzivní a vyvážené zrání, které se hodí pro výrobu vín typu „crianza“.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Na základě různých zkušeností nabytých v průběhu posledních let se vinařům daří vyrábět šumivá vína, která bez ztráty osobitých vlastností místních vín dosahují vynikající kvality (vykazují např. dlouhé perlení s drobnými bublinkami či zapojení druhotných aromat). Z odrůd specifických pro danou oblast (výborně přizpůsobených) lze připravovat šumivá vína, která co do chuti i vůně vynikají výraznou jemností a čerstvostí.

Místní podnebné podmínky umožňují získávat surovinu s vyváženými kyselinami, extrakty a aromaty a vyrábět z ní vína, jejichž plnost vyrovnává přítomnou kyselinku.

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

*Právní rámec:*

Vnitrostátní právní předpisy

*Typ dalších podmínek:*

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

*Popis podmínek:*

Vzhledem k tomu, že lahování představuje zásadní moment pro zaručení vlastností, kterých vína s CHOP „Cigales“ nabyla během výrobního procesu (případně procesu zrání) a které jsou stanoveny ve specifikaci, musí být prováděno ve stáčírnách vinařství, která se nacházejí v definované produkční oblasti (vymezení této oblasti viz specifikace).

*Právní rámec:*

Vnitrostátní právní předpisy

*Typ dalších podmínek:*

Další ustanovení týkající se označování

*Popis podmínek:*

Je možné používat tradiční označení „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označení původu) namísto „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (chráněné označení původu).

Na etiketě musí být uveden rok sklizně, a to i v případě, že vína neprošla zráním. Výjimkou jsou etikety sladkých a šumivých vín.

Za předpokladu dodržení příslušné legislativy lze používat výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“, „GRAN RESERVA“ a „ROBLE“.

#### **Odkaz na specifikaci produktu**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29\\_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?)

---

**Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace názvu v odvětví vína**

(2020/C 70/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CSOPAK“/„CSOPAKI“

PDO-HU-02378

**Datum podání žádosti: 20. listopadu 2017**

**1. Název, který má být zapsán**

Csopak

Csopaki

**2. Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

**3. Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

**4. Popis vína (vín)**

*Hegybor*

Barva: sahá od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně: květinové tóny s charakteristickým aromatem citrusů a bílého ovoce.

Chut: osvěžujícím způsobem kyselá. Harmonické suché bílé víno s vyváženým poměrem kyselin a alkoholu.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,8 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

*Důlós bor*

Barva: sahá od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně: komplexní paleta květinových aromat s vůní vlhkého kamene, kterou je možno označit za neutrální.

Chuť: komplexní paleta květinových aromat s vůní vlhkého kamene, kterou je možno označit za neutrální, s vícevrstevným, dlouhotrvajícím buketem. Harmonické suché bílé víno s vyváženým poměrem kyselin a alkoholu.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	5,2 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

**5. Postupy vinifikace****a. Základní enologické postupy***Hegybor*

Zvláštní enologický postup

Podstatné prvky:

- nejvýše 15 % hroznů může pocházet z odrůdy „Furmint“,
- lze použít pouze zdravé hrozny,
- zrání po dobu alespoň čtyř měsíců v nádrži nebo sudu,
- zrání po dobu alespoň jednoho měsíce v lahvi,
- kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“ nebo „Furmint“,
- maximální výnos šťávy: 70 %.

*Hegybor*

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Zakazuje se:

- slazení.

*Důlós bor*

Zvláštní enologický postup

Podstatné prvky:

- nejvýše 15 % hroznů může pocházet z odrůdy „Furmint“,
- lze použít pouze zdravé hrozny,
- zrání po dobu alespoň šesti měsíců v nádrži nebo sudu,
- zrání po dobu alespoň tří měsíců v lahvi,
- kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“ nebo „Furmint“,
- maximální výnos šťávy: 65 %.

*Dűlűs bor*

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Zakazuje se:

- obohacování,
- přikyselování,
- snižování obsahu kyselin,
- použití pektinových enzymů,
- slazení.

Pravidla týkající se pěstování hroznů

Pěstitelské postupy

1. Pravidla týkající se vedení vinné révy: Guyotův řez, střední vedení, nízké vedení, vedení amrella, vedení na hlavu a vedení Gobelet.
2. Pravidla týkající se hustoty vinné révy na vinici
  - a. U vinic, které již existovaly ke dni 1. srpna 2016:
    - i. hustota výsadby: nejméně 3 300 keřů révy/ha;
    - ii. úbytek vinné révy: nejvýše 10 %.
  - b. U vinic osázených po 1. srpnu 2016:
    - i. hustota výsadby: nejméně 4 000 keřů révy/ha;
    - ii. úbytek vinné révy: nejvýše 10 %;
    - iii. vzdálenost mezi keři révy: 0,6 m nebo větší.
3. U vín popsanych jako *dűlűs borok* musí být průměrný věk révy vinné na vinici 10 let.
4. Způsob sklizně: ruční.
5. Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený jako přirozený obsah alkoholu):

*Hegybor*: minimální obsah cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C): 17,0;  
potenciální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C): 10,6;

*Dűlűs bor*: minimální obsah cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C): 18,9;  
potenciální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C): 12.

b. *Maximální výnosy*

*Hegybor*

63 hl/ha

*Hegybor*

9 000 kg hroznů na hektar

*Dűlűs bor*

39 hl/ha

*Dűlűs bor*

6 000 kg hroznů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblasti, které byly podle katastru vinic zařazeny do třídy I a II v rámci správních hranic obcí Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs a Felsőörs.



## 7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

olasz rizling – olaszrizling

furmint – szigeti

olasz rizling – grasevina

olasz rizling – nemes rizling

olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky

olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschrieslig

furmint – zapfner

furmint – som

furmint – posipel

furmint – mosler

furmint – moslavac bijeli

furmint – furmint bianco

## 8. Popis souvislosti

### 1. Popis vymezené oblasti

#### a) Přírodní faktory

Vymezenou oblast produkce vín „Csopak“/„Csopaki“ tvoří první masiv pohoří v části pobřeží, které se táhne od oblasti Csopak po oblastí Alsóörs na severní straně východní pánve jezera Balaton. Hlavními oblastmi pěstování révy vinné jsou svažité povrchy na úpatí hor a mírně stoupající vrcholky pohoří. Substrát vinic tvoří dva typy hornin. Sled sedimentů na vrcholcích pohoří se skládá z hornin pahorkatinového typu ze svrchního permu až spodního triasu a je pokryt dřevinami ze čtvrtohor. Takto vytvořené vápencové podloží je pokryté jílovitým prachem a sprašovými lesními půdami různé tloušťky. Skalní podloží pod svahy na úpatí hor tvoří červený permský pískovec – jedinečná půdní formace typická pro oblast Csopak, kterou pokrývá detrit červeného pískovce. Pro tuto vinařskou oblast jsou příznačné půdy bohaté na vápník, hořčík a draslík.

Podnebí oblasti Csopak ovlivňuje chladný vzduch, který proudí z údolí pohoří Bakony, a jezero Balaton, které leží na jihu regionu. Vinařské oblasti na kopcovitém území Csopaku jsou hustě zalesněné a úzké, krajinu protínají hluboká údolí (jako například Nosztori a Koloska). Na vinicích proto během letních večerů proudí z hor studený lesní vánek místo vlhkého teplého vzduchu, který se tvoří nad jezerem.

V oblasti Csopak s (ročním) průměrem 1 950 až 2 000 hodin slunečního svitu dosahuje průměrná roční teplota 11 – 12 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 650 – 700 mm, z toho v průměru 350 mm spadne během vegetačního období. Klíčovým klimatickým jevem v oblasti Csopak je skutečnost, že poslední den jarních mrazů může připadnout na 5. dubna, což je výjimečně brzy.

#### b) Lidské faktory

Pěstování vinné révy a výroba vína hrají v oblasti Csopak důležitou úlohu nepřetržitě více než 2 200 let. Vývoj půdy pro pěstování vinné révy je výsledkem úmyslného lidského úsilí; místní vinaři pěstují révu po tisíciletí výhradně na rychle se oteplovajících svazích chráněných před mrazem, kterým dávají přednost před močálovitými, nízko položenými oblastmi, kde se více vyskytují mrazy a choroby.

Na kvalitu vín mají rovněž významný vliv tradiční místní sklepy. Vzhledem ke struktuře půdy v oblasti Csopak nejsou místní sklepy vybudovány úplně pod zemí, takže v nich během roku dochází ke znatelným výkyvům teploty. V důsledku toho se vína v zimě ochladí a zachovají si čerstvost. Když se v létě sklepy zahřejí na 15 až 19 stupňů, dochází k přirozenému vysrážení tepelně citlivých a nestabilních vnanů. Díky tomuto přírodnímu procesu mohou místní vinaři vína snadněji stabilizovat, a tím lépe zachovat bohatství jejich aromat.

## 2. Popis vín

Vína „Csopak“/„Csopaki“ mají jemnou vůni a vyznačují se bohatým buketem a chutí, které jim dodávají eleganci. Důležitým společným rysem jejich vůně a chuti je převládající tón vlhkého kamene bez zatuchlého aroma. V chuti převládá vyzrálá a komplexní kyselinová struktura, která vínům „Csopak“/„Csopaki“ dodává svěžest a čerstvost.

## 3. Popis a prokázání příčinné souvislosti

Díky srážkám a retenční kapacitě ornice v oblasti Csopak je vinná réva během vegetačního období dostatečně zásobována vodou i v teplých letních dnech. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů, a tak jsou prosty zatuchlého pachu nebo nepříjemně nevyzrálých kyselin. Vysoký obsah minerálů v půdě oblasti Csopak dodává vínům vyzrálou a výraznou kyselinovou strukturu a silné tóny vlhkého kamene v chuti.

Sluneční paprsky, které se v létě odrážejí od hladiny mělkého jezera, rovnoměrně ohřívají úpatí hor a vytváří podmínky pro víceleté rozvíjení poupat révy. Poslední den mrazů v oblasti Csopak nastává brzy, takže je menší pravděpodobnost jarních mrazů; výhonky proto rostou rovnoměrně a každý rok se vyvinou přiměřeně velké listy, což vede k optimálnímu zrání hroznů.

Kromě vinic sehrávají klíčovou roli při pěstování vinných hroznů i pásy lesů vysazené v průběhu tisíciletí, kde přezimují predátoři (hmyz jako například draví roztoči), a tím citelně regulují výskyt škůdců. Neprodlužuje se tak kriticky významná počáteční vývojová fáze hroznů, což umožňuje vývoj vyšší a zdravější listové plochy.

Díky teplému létu a středozezemské tlakové výši přechází vinná réva po dlouhých podzimních dnech, během večerů, kdy z pohorí Bakony proudí chladný vánek, rychle do tmavé fáze fotosyntézy, v níž dochází k rychlému zvýšení koncentrace hroznového cukru. Tento jedinečný přírodní jev dodává vínům „Csopak“/„Csopaki“ jejich typické tělo.

Důsledkem chladného vzduchu vanoucího z lesů je také elegantní kyselinová struktura a ovocná aromata příznačná pro vína z oblasti Balatonfüred-Csopak. Na svazích, které se po staletí vybíraly k pěstování hroznů, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na trsech hroznů neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízají zdravé.

Všechny tyto přírodní faktory spolu se stoletými zkušenostmi předávanými z generace na generaci, které mají producenti vína žijící v tomto regionu, jsou zárukou vysoce kvalitních, výrazných, tělnatých vín získaných ze zdravých a zralých trsů hroznů.

## 9. Další základní podmínky

### Pravidla pro označování 1

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Místo výrazu „chráněné označení původu“ lze rovněž použít tradiční výraz „chráněný původ“;
- b) Tradiční výraz povolený k použití: *válogatt szüretelésű bor* (výběrové víno).

### Pravidla pro označování 2

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Jiné výrazy, jejichž použití je omezeno, výrazy označující metodu produkce a jiné výrazy, jejichž použití je regulováno: „szűretlen“ (nefiltrované), „szemelt“ (výběrové), „termóhelyen palackozva“ (plněno v místě výroby);
- U vína typu „hegybor“ je možné na etiketě uvést výrazy „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ (víno typu hegybor první třídy) nebo „Elsőrangú Hegybor“ (prémiové víno typu hegybor);
- U vína typu „dűlős bor“ je možné na etiketě uvést výrazy „Első Osztályú Dűlősbor“ (víno typu dűlős bor první třídy) a „Elsőrangú Dűlősbor“ (prémiové víno typu dűlős bor);
- Výraz „monopol dűlős“ (monopol) může být na etiketách uveden pouze v případě, pokud hrozny vypěstoval na vymezené vinici pouze jeden člen vinařské komunity;
- Na etiketě může být uvedeno označení „Balaton borrégió“ (Balatonská vinařská oblast);
- Odrůda se uvádět nemusí.

### Lze uvádět menší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- pouze u vína typu *dűlős bor*;
- totožnost původu: 100 %;
- mohou se uvádět názvy „dűlős“ (vinice) a „aldűlős“ (pozemek vinice): viz níže;
- u názvů vinic Kis-hegy nebo Öreg-hegy se musí uvést též název příslušné vesnice.

Mohou být uvedeny menší zeměpisné jednotky:

Lokalita	Vinice	Pozemek vinice
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Lokalita	Vinice	Pozemek vinice
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

*Výroba mimo vymezenou oblast produkce*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Při výrobě vína „Csopak“/„Csopaki“ se zpracování hroznů, kvašení moštu a zrání vína musí provádět pouze ve vesnicích nacházejících se ve vymezené oblasti produkce, jakož i v obcích Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő a Balatonszőlős. (Lokalita v rámci stejné správní jednotky jako v případě podle čl. 6 odst. 4 písm. b) nařízení (ES) č. 607/2009).

**Odkaz na specifikaci produktu**

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>

---

**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**

(2020/C 70/05)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Coteaux du Layon“**

**PDO-FR-A0826-AM02**

**Datum oznámení: 13. 11. 2019**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Zeměpisné názvy**

V kapitole 1 oddílu II bodu 1 se za slovo „obec“ doplňují slova „(nebo delegovaných obcí, pokud existují)“.

Některé obce, jejichž název může následovat za názvem chráněného označení původu „Coteaux du Layon“, se nedávno sloučily. Stále však zůstaly delegovanými obcemi v rámci obcí nově vytvořených těmito sloučenými. Pokud existují, zachovávají si známé a administrativně identifikované území.

Mění se pouze kapitola II. Ve zbývajících částech specifikace se nerozlišuje mezi obcemi a delegovanými obcemi v případě „obcí“, jejichž název může následovat za názvem CHOP.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

**2. Zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast se mění takto:

„a) - Všechny fáze výroby se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí departementu Maine-et-Loire na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Chalonnnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Chanzeaux a La Jumelière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), LysHaut-Layon (bývalá území delegovaných obcí La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné a Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes a Martigné-Briand), Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay).

Kartografické dokumenty znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách Národního ústavu pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité).

b) - V případě vín, jež mohou nést označení ‚premier cru‘ s doplňujícím zeměpisným označením ‚Chaume‘, probíhají všechny kroky při produkci v zeměpisné oblasti, jejíž obvod tvoří území následující obce departementu Maine-et-Loire podle úředního zeměpisného kodexu ‚code officiel géographique‘ z roku 2018: Rochefort-sur-Loire.

Kartografické dokumenty znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách Národního ústavu pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité). “

Redakční změny: nový seznam správních subjektů zohledňuje sloučení nebo jiné změny ve správním dělení, ke kterým došlo po schválení této specifikace. Pro větší právní jistotu seznam odkazuje na aktuální verzi úředního zeměpisného kodexu, který každý rok vydává INSEE. Obvod zeměpisné oblasti zůstává zcela totožný.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Pro lepší informování veřejnosti se v neposlední řadě zmiňuje dostupnost kartografické dokumentace zachycující zeměpisnou oblast na internetových stránkách INAO.

Bod 6 jednotného dokumentu týkající se zeměpisné oblasti se mění odpovídajícím způsobem.

### 3. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 oddílu IV bodu 2 prvním odstavci specifikace produktu s CHOP „Coteaux du Layon“ se za slova „5. září 2007“ vkládají slova „a 19. ledna 2017“.

Tato změna má za cíl doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

### 4. Oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole 1 oddílu IV bodu 3 písm. a) se seznam obcí nahrazuje tímto:

- „— Département Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (bývalá území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay);
- Département Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (bývalé území delegované obce Anetz), Vallet;
- Département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital a Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (bývalé území delegované obce Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le CoudrayMacouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Forges, Meigné a Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (bývalá území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (bývalá území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thourel), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (bývalé území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území delegované obce Lué-en Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florentle-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (bývalá území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels a La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalé území delegované obce Notre-Damed'Allençon), Tuffalun (bývalá území delegovaných obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Pellouailles-les-Vignes a Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers. “

V kapitole 1 oddílu IV bodu 3 písm. b) se seznam obcí nahrazuje tímto:

„Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Brissac-Quincé a Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalé území delegované obce Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné a Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí Montjean-sur-Loire a La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame d'Allençon) a Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay).“

Díky tomu lze zohlednit různá sloučení obcí, ke kterým došlo po vypracování nejnovějšího znění specifikace. Obvod dané oblasti v bezprostřední blízkosti zůstává zcela totožný.

Bod 9 jednotného dokumentu týkajícího se dalších podmínek se mění odpovídajícím způsobem.

#### 5. Agroenvironmentální opatření

V kapitole 1 oddílu VI bodu 2 se doplňují nové položky, které znějí: „Mezi řádky musí být kontrolovaný přirozený nebo setý rostlinný pokryv. Pokud tam takový pokryv není, obhospodařuje vinař půdu tak, aby byla přirozená vegetace ošetřována, nebo odůvodní používání prostředků biologické ochrany schválených příslušnými vinařskými orgány. Pokud se na pozemku používají bioherbicidy, je použití jiných herbicidů zakázáno.“

Tato změna je v souladu se současným vývojem v postupech producentů směrem k agroekologii na všech vinicích v Anjou. Odráží zvyšující se zohledňování environmentálních aspektů v pěstebních postupech. Rostlinným pokryvem nebo mechanickým odstraňováním plevele či používáním biologických prostředků se snižuje používání chemických herbicidů. Díky menšímu množství herbicidů lze více chránit půdy pro pěstování révy a zachovat jejich přirozené funkce (úrodnost, biologickou rozmanitost, biologické čištění), což přispívá ke kvalitě a autenticitě vín a posiluje identitu území, na němž se víno produkuje.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 6. Povolení k vinobraní

V kapitole 1 části VII bodu 1 se zrušuje věta „Datum zahájení vinobraní se stanovuje podle ustanovení článku D. 645-6 zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.“

Již není nutné stanovovat datum zahájení vinobraní, neboť vinaři nyní mají nejrůznější nástroje, díky nimž mohou velice přesně vyhodnotit zralost hroznů. Každý vinař má k dispozici vícero osobních či kolektivních nástrojů a vybavení, které mu umožňují přesně určit optimální datum zahájení sklizně na každém pozemku, a to v závislosti na účelu, k němuž je produkce určena.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 7. Kapacita vinařských zařízení

V kapitole 1 oddílu IX bodu 1 písm. d) se věta: „Každý producent má k dispozici vinařská zařízení o kapacitě odpovídající nejméně 1,4násobku průměrného výnosu na zemědělský podnik za posledních pět let.“ nahrazuje větou: „Každý producent má k dispozici vinařská zařízení o kapacitě odpovídající nejméně 1,4násobku průměrného objemu vína vyprodukovaného za posledních pět let.“

Specifikace neuváděla objemovou kapacitu (vyjádřenou v hl nebo m<sup>3</sup>), ale výnos, tzn. objem sklizně vydělený produkční plochou (vyjádřený např. v hl/ha). Navrhovanou změnou lze tento nesoulad napravit, pokud jde o množství, aniž by bylo třeba obsahově cokoli měnit (minimální množství zůstává na 1,4násobku průměrného objemu vína vyprodukovaného v zemědělském podniku v předchozích hospodářských letech).

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 8. Uvádění vín do oběhu

V kapitole 1 části IX bodu 5 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 9. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost se zeměpisnou oblastí byla zrevidována s cílem aktualizovat počet dotčených obcí (13 namísto 27). Upřesňuje se, že průměrné teploty jsou průměrné roční teploty.

Bod 8 jednotného dokumentu týkající se souvislosti se odpovídajícím způsobem mění.



## 10. Přejídné opatření

Do kapitoly 1 oddílu XI se doplňuje věta: „Ustanovení týkající se povinnosti mít mezi řádky ošetřovaný přirozený nebo setý rostlinný pokryv, nebo pokud tam takový pokryv není, povinnost vinaře půdu obhospodařovat nebo používat biologické prostředky, a přirozenou vegetaci tak ošetřovat, se nevztahují na pozemky osázené vinicemi k datu schválení této specifikace, na kterých je vzdálenost mezi řádky nejvýše 1,70 m.“

Díky přejídnému opatření není třeba sankcionovat stávající vinice, jejichž současný způsob obhospodařování není přizpůsoben agroenvironmentálním ustanovením. U vinic s vysokou hustotou výsadby a sponem mezi řádky nepřevyšujícím 1,70 m může totiž udržování trvalého zatravnění nebo obhospodařování půdy způsobit technické problémy (mechanizace, materiály, nástroje). Pokud je navíc réva nízká, zvyšuje zatravnění nebezpečí jarních mrazů. Navíc rostlinný pokryv sehrává při zásobování révy vodou tím důležitější úlohu, čím vyšší je hustota výsadby. Naopak vinice, které se budou zakládat po schválení specifikace, budou muset na základě dostatečných informací splňovat zavedené agroenvironmentální ustanovení bez ohledu na svou hustotu a rozteč mezi řádky.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

## 11. Vedení rejstříku

V bodu 3 odst. II kapitoly 2 se slovo „možný“ nahrazuje slovem „přirozený“ a slovo „stupeň“ se nahrazuje slovy „přirozený obsah alkoholu v % objemových“.

V souladu se zněním všech specifikací v oblasti Anjou Saumur se výrazy „možný obsah alkoholu“ nebo „stupeň“ nahrazují výrazem „přirozený obsah alkoholu v % objemových“. Tyto změny zlepšují srozumitelnost daných specifikací. Harmonizace ustanovení týkajících se vedení rejstříků má zjednodušit vypracování plánu inspekce a kontrolu těchto rejstříků.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

## 12. Hlavní body ke kontrole

Kapitola 3 byla přepracována, aby byla formulace hlavních bodů, které je třeba ve specifikacích v oblasti Anjou Saumur kontrolovat, jednotná.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název produktu

Coteaux du Layon

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

#### 4. Popis vína

Coteaux du Layon

Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem vyráběná z hroznů odrůdy révy Chenin B, které se sklízí přezrálé. Tato vína jsou ušlechtilá, elegantní, mají komplexní aroma a jsou vhodná ke stárnutí. V ústech jsou současně příjemná a čerstvá, plná a jemná.

Tato vína mají:

Minimální přirozený obsah alkoholu 14 % objemových.

Minimální skutečný obsah alkoholu je 10 % a 11 % pro vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nižším než 18 %.

Obsah zkrasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) po kvašení je 34 g/l nebo vyšší.

Celkový obsah kyselin a celkového obsahu oxidu siřičitého jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

#### *Sélection grains nobles*

Ve vínech s označením „sélection de grains nobles“ jsou zvýrazněna veškerá pozitiva vzniklá díky extrémní koncentraci hroznů. Tato originální vína se vyznačují silnými aromaty a aromatickou dochutí. Ovocná a květinová aromata se spojují se zralými aromaty sušeného nebo kandovaného ovoce, případně medu. Rovnováha mezi kyselostí, alkoholem a vláčností umožňuje vínům dospět v průběhu let k ještě větší komplexnosti.

Tato vína mají:

Minimální přirozený obsah alkoholu 19 % objemových.

Obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) po kvašení je 34 g/l nebo vyšší.

Minimální skutečný obsah alkoholu je 10 % a 11 % pro vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nižším než 18 %.

Celkový obsah kyselin a celkového obsahu oxidu siřičitého jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

#### *Coteaux du Layon + název obce*

Vína s chráněným označením původu „Coteaux du Layon“, za nímž následuje název obce, z níž pocházejí hrozny, jsou zpravidla mírně bohatší na zkvasitelné cukry. Díky rozdílům v povaze půd a v expozici ke slunci vykazují vína určité nuance. Pro víno ze svahů u Rochefort-sur-Loire zčásti orientovaných na sever je typická výraznější mineralita, zatímco vína vyrobená z hroznů pocházejících ze svahů orientovaných na jih v okolí Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou a Saint-Aubin-de-Luigné se často vyznačují typickými tóny souvisejícími s rozvojem „ušlechtilé plísně“ způsobené plísní *Botrytis cinerea*. Vína vyrobená z hroznů z mírných svahů, které se rozkládají na levém břehu řeky Layon na územích obcí Rablay-sur-Layon a Saint-Lambert-du-Lattay, jsou silná a harmonická.

Tato vína mají:

Minimální přirozený obsah alkoholu je 15 % objemových.

Obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) po kvašení je 34 g/l nebo vyšší.

Minimální skutečný obsah alkoholu je 11 % a 12 % pro vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nižším než 19 %.

Celkový obsah kyselin a celkového obsahu oxidu siřičitého jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

#### *Premier cru Chaume*

Vína s označením „sélection de grains nobles“ doplněným o dodatečné zeměpisné označení „Chaume“ se vyznačují svou jemností a vytříbeností a velkou a příjemnou aromatickou komplexností, kde se často vyskytují tóny kandovaného ovoce a kdoulí.

Tato vína mají:

Minimální přirozený obsah alkoholu je 16,5 % objemových.

Obsah zkrasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) po kvašení je 80 g/l nebo vyšší.

Celkový obsah kyselin a celkového obsahu oxidu siřičitého jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 5. Enologické postupy

### a. Základní enologické postupy

Používání kousků dřeva

Zvláštní enologický postup

Je zakázáno používat kousky dřeva.

Obohacování

Zvláštní enologický postup

Obohacování je povoleno podle pravidel vymezených ve specifikaci.

V případě vín, která mohou nést označení „sélection de grains nobles“, je jakékoliv obohacování zakázáno.

V případě vín, která mohou nést označení „premier cru“ doplněné o doplňující zeměpisným označením „Chaume“, je zakázáno jakékoli obohacování a jakékoliv tepelné zpracování sklizených hroznů při teplotě nižší než  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Zvláštní enologický postup

V případě vín, která mohou nést označení „premier cru“ doplněné o doplňující zeměpisným označením „Chaume“, je zakázáno používání šnekového dopravníku, lisovacího čerpadla nebo průběžného lisu.

Vína zrají za podmínek uvedených ve specifikaci produktu.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

Hustota výsadby

Pěstební postupy

Minimální hustota výsadby je 4 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami révy může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr. Pozemky osázené révou, na nichž je hustota výsadby révy menší než 4 000 rostlin na hektar, ale nejméně 3 300 rostlin na hektar, jsou oprávněny používat chráněné označení původu za předpokladu, že budou dodržena ustanovení uvedená ve specifikaci produktu týkající se pravidel o vedení a výšce listové révy. Spon mezi řadami může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

V případě vín, která mohou nést označení „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“, je minimální hustota výsadby 4 500 keřů na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,20 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

Řez a vyvazování révy

Pěstební postupy

Řez révy se provádí nejpozději do 30. dubna kombinovaným řezem s nejvíce 12 oky na kmínek a s nejvýše čtyřmi očky na tažen.

V případě vín, která mohou nést označení „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“ se řez révy provádí nejpozději do 30. dubna kombinovaným řezem s nejvíce 12 očky na kmínek. Ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům je počet plodonosných snítek v daném roce na kmínek nejvýše 10.

Výška vyvazaného listoví činí minimálně 0,6 násobek sponu mezi řadami, přičemž výška vyvazaného listoví se měří mezi spodní hranicí listoví, stanovenou na nejméně 0,40 metru nad zemí, a horní hranicí zaštípnutí výhonku, stanovenou na nejméně 0,20 metru nad horní vyvazovací drát.

Pozemky s révou, jejíž hustota výsadby je menší než 4 000 keřů na hektar, avšak minimálně 3 300 keřů na hektar, odpovídají navíc těmto pravidlům pro vyvazování: minimální výška vyvazovacích kolíků nad zemí je 1,90 metru; vyvazání předpokládá 4 úrovně drátů; minimální výška horního drátu činí 1,85 metru nad zemí. Tato zvláštní ustanovení se nevztahují na vína označená slovy „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“.

Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

Sklizeň

Pěstební postupy

Víno pochází z hroznů, které se sklízí přezrálé. Vína s označením „sélection de grains nobles“ se navíc vyznačují vyšší koncentrací na révě vlivem ušlechtilé plísně.

Hrozny se sklízí ručně postupným tříděním.

V případě vín, která mohou nést označení „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“, je zakázáno používat šnekové samovyklápecí korby a samovyklápecí korby vybavené lopatkovým čerpadlem a výše hroznů v nádobách používaných pro přepravu sklizně musí být nejvýše 1 metr.

b. *Maximální výnosy*

Coteaux du Layon

40 hektolitrů na hektar

„Coteaux du Layon“, za nímž následuje název obce, z níž pocházejí hrozny:

35 hektolitrů na hektar

„Coteaux du Layon“, za nímž následuje výraz „premier cru“ s doplňkovým zeměpisným označením „Chaume“:

30 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

a) Všechny fáze výroby se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí departementu Maine-et-Loire na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Chanzeaux a La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), LysHaut-Layon (bývalá území delegovaných obcí La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné a Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes a Martigné-Briand), Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay).

b) V případě vín, jež mohou nést označení „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“, probíhají všechny kroky při produkci v zeměpisné oblasti, jejíž obvod tvoří území následující obce departementu Maine-et-Loire podle úředního zeměpisného kodexu „code officiel géographique“ z roku 2018: Rochefort-sur-Loire.

## 7. Hlavní moštové odrůdy

Chenin B

## 8. Popis souvislosti

1 - *Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinice „Coteaux du Layon“ se nacházejí na svazích kopcovité oblasti podél řeky Layon, která protéká malým údolím z jihozápadu na severovýchod a následně na severozápad až po soutok s řekou Loirou za obcí Verchers-sur-Layon. V roce 2018 se zeměpisná oblast rozprostírala na území 13 obcí departementu Maine-et-Loire rozmístěných na pravém a levém břehu řeky Layon.

Obce Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay, tj. obce, z nichž pocházejí hrozny a jejichž název může následovat za názvem chráněného označení původu, tvoří jádro této vinařské oblasti a nacházejí se na obou březích řeky Layon v její spodní části. Na území obce Rochefort-sur-Loire se díky meandru obrácenému k jihu vytvořil svah „Chaume“.

Půdy přesně vymezených pozemků určených pro sklizeň hroznů se vytvořily na více či méně degradovaném břidlicovém substrátu a mohou být v závislosti na topografii pokryty cenomanskými nebo pliocenními detrity. Na některých pozemcích se místy vyskytují půdy pocházející z kyselých (ryolitů) nebo zásaditých (spilitů) eruptivních útvarů, štěrkopískové půdy na slepencích a karbonských pískovcích a mělké půdy s vrstvami křemence a silurských ftanitů.

Topografie hraje při konfiguraci přírodního prostředí důležitou roli a dva břehy řeky Layon nemají stejnou typologii. Svahy na pravém břehu jsou velmi strmé se sklonem dosahujícím někdy až 40 % a jejich vrchol se často nachází více než 60 metrů nad řekou. Na levém břehu jsou svahy zpravidla mnohem pozvolnější a jejich vrchol se jen zřídka nachází více než 20 metrů nad řekou.

Veškeré pozemky však mají společné rysy. Těžší z otevřené krajiny a jejich půdy vykazují dobré tepelné vlastnosti. Tyto půdy nevykazují žádné znaky zamokření a jejich zásoba vody je velmi nízká.

Zeměpisná oblast je enklávou s nízkým úhrnem srážek, která je chráněna před oceánskou vlhkostí vyššími reliéfy oblastí Choletais a Mauges. Roční srážky se pohybují od 550 mm do 600 mm, zatímco v oblasti Choletais dosahují více než 800 milimetrů. Během vegetačního období vinné révy jsou srážky ve srovnání se zbytkem departementu o 100 mm nižší. Průměrné roční teploty jsou poměrně vysoké (přibližně 12 °C) a o 1 °C vyšší než v celém departementu Maine-et-Loire. Zvláštní mezoklima zeměpisné oblasti zdůrazňuje jižní charakter místní flóry, v rámci níž se vyskytují duby a borovice piniové.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Existence vinic v Anjou je v obecném povědomí nepřetržitě od prvního století našeho letopočtu. Bourdigné hovoří v roce 1529 o této vinařské oblasti jako o Noemově mistrovském díle. Vinice zde prosperují od 6. století. Olivier de Serres v roce 1600 ve svém díle „Théâtre d'agriculture et mesnage des champs“ konstatuje: „Obecnou zásadou je, že ve všech provinciích tohoto království (...) je třeba čekat se sběrem hroznů až do opadání listů révy; a dále, směrem k Anjou, Maine a okolí, začíná sklizeň tehdy, kdy na zem padají i zralé hrozny, což je způsobeno jak opožděným podnebím, jakož i vlastnosti hroznů, které se živí mrazem [...]“. Na základě uvedeného je třeba konstatovat, že pozdní sklizeň hroznů je zavedena již odedávna.

Vinařství z Anjou získalo svou pověst počínaje 12. a 13. stoletím díky rodu Plantagenetů. Díky vlivu Francie za vlády Jindřicha II. a Eleonory Akvitánské se „víno z Anjou“ dostává na ty nejvybranější stoly. Vinařství v oblasti „Coteaux du Layon“ se rozvinulo v 16. století s příchodem nizozemských obchodníků, kteří využili vhodnost těchto vín k přepravě po moři a zasloužili se tak o uznání kvality odrůdy Chenin B za hranicemi. Vinařství zaznamenalo velký rozmach v roce 1780, v němž byly provedeny úpravy řeky Layon, aby byla splavná pro velké lodě nizozemského loďstva.

Pokud jde o odrůdu Chenin B, zdá se, že se jedná o původní odrůdu z této oblasti. Potenciál této odolné odrůdy se velmi liší v závislosti na povaze půdy, na níž se pěstuje. Vinaři si také velmi rychle uvědomili, jak důležité je sklízet hrozny ve stadiu pokročilé zralosti, a to zvláštní technikou. Hrabě Odart v roce 1845 ve svém díle „Traité des Cépages“ (Příručka moštových odrůd) uvádí: „Je třeba k tomu také doplnit podmínku, že sklízet lze až po překročení zralosti, která nastává kolem Svátku všech svatých, kdy se slupka změkklá deštěm sama sloupává.“

Podmínka přezrání je tedy nedílnou součástí sklizně. Jullien ve svém díle „Topographie de tous les Vignobles connus“ (Topografie všech známých vinic) z roku 1816 uvádí, že: „V dobrých ročnicích se sběr provádí opakovaně; z prvních dvou sběrů, které tvoří pouze nejvyspělejší hrozny, se vyrábí víno dodané do zahraničí; víno z třetího sběru slouží k domácí spotřebě [...]“.

Některé obce z této vinařské oblasti se těší velmi dobré pověsti a anglický geograf William Guthrie (1708–1770) v překladu svého „Nouvelle Géographie Universelle“ (Nový všeobecný zeměpis) z roku 1802 již uvádí většinu obcí, jejichž názvy v současné době může uvádět za názvem chráněného označení původu. Ve vyhláše o uznání kontrolovaného označení původu „Coteaux du Layon“ ze dne 18. února 1950 se uvádí tato možnost pro obce Beaulieu-sur-Layon, Faye-d' Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay.

Dodatečné zeměpisné označení „Chaume“ se vztahuje na jižně orientovaný svah s originální topografií v srdci meandru, který se nachází v obci Rochefort-sur-Loire mezi obcemi Beaulieu-sur-Layon a Saint-Aubin-de-Luigné. Tento svah byl původně ve vlastnictví hraběte Foulquese Nerry, který jej na počátku 11. století odkázal opatství v Ronceray d'Angers. Velmi rychle si získal vynikající pověst. Nedávno a zejména v 80. letech 20. století pěstitelé maximální přizpůsobili postupy řezu a vedení révy, zdokonalili pravidla sběru v okamžiku optimální zralosti a přinesli technická zlepšení týkající se kontroly a délky zrání vína. Výsledkem tohoto kolektivního úsilí bylo uznání označení „premier cru“.

## 2 - Informace o jakosti a vlastnostech vína

Vína jsou ušlechtilá a elegantní. V ústech jsou současně příjemná a čerstvá, plná a jemná a mají komplexní aroma. Hodí se k delšímu zrání jsou zážitkem i pro zkušené posuzovatele.

Vína s chráněným označením původu „Coteaux du Layon“, za nímž následuje název obce, z níž pocházejí hrozny, jsou zpravidla mírně bohatší na zkvasitelné cukry. Díky rozdílům v povaze půd a v expozici ke slunci vykazují vína určité nuance. Pro víno ze svahů u Rochefort-sur-Loire zčásti orientovaných na sever je typická výraznější mineralita, zatímco vína vyrobená z hroznů pocházejících ze svahů orientovaných na jih v okolí Beaulieu-sur-Layon, Faye-d' Anjou a Saint-Aubin-de-Luigné se často vyznačují typickými tóny souvisejícími s rozvojem „ušlechtilé plísně“ způsobené *Botrytis cinerea*. Vína vyrobená z hroznů z mírných svahů, které se rozkládají na levém břehu řeky Layon na územích obcí Rablay-sur-Layon a Saint-Lambert-du-Lattay, jsou silná a harmonická.

Ve vínech s označením „sélection de grains nobles“ jsou zvýrazněna veškerá pozitivita vzniklá díky extrémní koncentraci hroznů. Tato originální vína se vyznačují silnými aromaty a aromatickou dochutí. Ovocná a květinová aroma se spojují se zralými aromaty sušeného nebo kandovaného ovoce, případně medu. Rovnováha mezi kyselostí, alkoholem a vláčností umožňuje vínům dospět v průběhu let k ještě větší komplexnosti.

Vína s označením „sélection de grains nobles“ doplněným o dodatečné zeměpisné označení „Chaume“ se vyznačují svou jemností a vytríbeností a velkou a příjemnou aromatickou komplexností, kde se často vyskytují tóny kandovaného ovoce a kdoulí.

### 3 - Příčinné interakce

Kombinace povrchových půd a topografie poskytuje vinařským pozemkům dobrou sluneční expozici, přičemž pro odrůdu Chenin B je třeba zajistit pravidelný, ale omezený přísun vody. Odrůda tak může vyjádřit svou plnost. V souladu se zvyklostmi se za vymezené pozemky považují pouze ty pozemky, které se nacházejí na svazích a mají mělké půdy. Tyto podmínky vyžadují optimální péči o vinnou révu a její produkční potenciál, což je ve specifikaci zdůrazněno praxí nízkého výnosu spojeného s krátkým řezem.

Mezoklima s jižní povahou a zakládání vinic na svazích s někdy velkým sklonem v kombinaci s vhodnou péčí věnovanou vinné révě příznivě ovlivňuje koncentraci bobulí vadnutím nebo sušením nastojato (hrozinkovatení na révě), charakteristickým pro tuto oblast.

Přítomnost vodního toku také umožňuje překročit stádium vyzrálости a dosáhnout přezrálости díky tvorbě ranních mlh, které jsou nezbytné pro růst *Botrytis cinerea* a tím i pro rozvoj „ušlechtilé plísně“, zejména v případě vín nesoucích označení „sélection de grains nobles“.

Výčkávaní na přezrálост hroznů a odsunutí vinobraní až do pokročilého podzimu, jakož i sklizeň postupným ručním tříděním v rámci téhož pozemku s cílem selektovat rezistentní bobule s přirozeně koncentrovaným obsahem nebo napadené „ušlechtilou plísň“ poukazuje na odborné znalosti pěstitelů a velmi specifickou způsobilost hroznů odrůdy Chenin B. Zachováním tradičního ručního sběru hroznů zároveň vinaři pomáhají udržet originalitu a vlastnosti této vinařské produkce na svazích.

Zrání vín je definované ve specifikaci a probíhá nejméně do 1. července roku následujícího po sklizni, pokud jde o vína s označením „premier cru“, nebo do 1. června druhého roku následujícího po sklizni, pokud jde o vína s označením „sélection de grains nobles“. Dobrá schopnost vína zrát v lahvi přispívá k posílení aromatické složitosti, která se projevuje při degustování. Místní lidové přísloví praví: „Vína Coteaux du Layon nikdy neumírají, umírá zátka.“

Godard Faultrier, historik z Anjou z 19. století, napsal: „Kdyby někdo z Anjou přicestoval před revolucí na Jávu a navštívil by palác guvernéra nizozemské východoindické společnosti, pak myslím, že by měl velkou radost, kdyby uviděl třpytící se víno z Anjou v číši guvernéra, který se podle Voltaira objevoval na veřejnosti oblečen pouze v královském purpuru. Podle jantarové barvy vína by návštěvník zjistil, že nápoj v číši pochází z našich nejvyhledávanějších vinic z Coteaux du Layon.“

Výrobci si uvědomují, že mají k dispozici výjimečné území a co nejpečlivěji je udržují. Pověst svých vín rozvíjeli po celé generace, a nyní jsou známa po celém světě.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

a) Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená na základě výjimky pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, tvoří tyto obce:

„— Departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (bývalá území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay);

— Departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Departement Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (bývalé území delegované obce Anetz), Vallet;

- Departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital a Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (bývalé území delegované obce Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le CoudrayMacouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Forges, Meigné a Montfort), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (bývalá území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jeandes-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (bývalá území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (bývalé území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území delegované obce Lué-en Baugeois), Lourdes-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florentle-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (bývalá území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels a La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalé území delegované obce Notre-Damed'Allençon), Tuffalun (bývalá území delegovaných obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Pellouailles-les-Vignes a Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers. “

b) V případě vín, jež mohou nést označení „premier cru“ s doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“, probíhají všechny kroky při produkci v zeměpisné oblasti, jejíž obvod je tvořen územím následující obce departementu Maine-et-Loire podle úředního zeměpisného kodexu „code officiel géographique“ z roku 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Brissac-Quincé a Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalé území delegované obce Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné a Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí Montjean-sur-Loire a La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame d'Allençon) a Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay).

Označování: doplňující údaje – obec, z níž pocházejí hrozny

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Za názvem chráněného označení původu může v souladu s ustanoveními specifikace následovat název obce, z níž pocházejí hrozny.

Název obce, z níž pocházejí hrozny, je uveden písmeny, která nejsou ani na výšku, ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování: označení „sélection de grains nobles“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování



Popis podmínek:

Za názvem chráněného označení původu, za nímž následuje či nenásleduje název obce, z níž pocházejí hrozny, může být v souladu s ustanoveními specifikace připojeno označení „sélection de grains nobles“.

Na vínech s označením „sélection de grains nobles“ musí být uveden ročník sklizně.

Označování: označení „premier cru“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení „premier cru“ je vyhrazeno pro vína s chráněným označením původu, které je v souladu s ustanoveními specifikace doplněno doplňujícím zeměpisným označením „Chaume“.

Dodatečné zeměpisné označení „Chaume“ není uvedeno na stejném řádku jako označení „premier cru“.

Dodatečné zeměpisné označení „Chaume“ je uvedeno písmeny, která nejsou ani na výšku, ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování: zeměpisné označení „Val de Loire“.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název chráněného označení původu může být podle pravidel stanovených ve specifikaci pro použití tohoto zeměpisného označení doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“. Velikost písmen použitých pro zeměpisné označení „Val de Loire“ není ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování: upřesnění menší zeměpisné jednotky a nepovinná náležitost.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud

- se jedná o název místa uvedeného v katastru a
- tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší, než je polovina velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování: velikost písma

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Písmo použité při uvádění všech nepovinných údajů, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, nesmí být na výšku ani na šířku větší, než je dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

### **Odkaz na specifikaci produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145)

---

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 70/06)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců po tomto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

**„RISO NANO VIALONE VERONESE“**

**EU č.: PGI-IT-01529-AM03 – 22. června 2018**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [Riso Nano Vialone Veronese PGI Protection Association]

Via V. Veneto 4  
PO Box 69  
37063 Isola Della Scala (VR)  
ITALY

E-mail: info@risovalonenanoveronese.it, risoveronese.igp@gmail.com

Certifikovaný E-mail: risonano.vr@pec.it

Sdružení pro ochranu CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“ je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiné [Balení, redakční změny].

**4. Druh změny (změn)**

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro něž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

## 5. Změna (změny)

### Popis produktu

— Následující věta v článku 2 specifikace produktu:

„Riso Nano Vialone Veronese“ CHZO musí být získána výhradně z odrůdy rýže Vialone Nano druhu Japonica.“

se mění takto:

„Riso Nano Vialone Veronese“ CHZO musí být získána výhradně z odrůdy neloupané rýže Vialone Nano.“

Zmínka o druhu Japonica se vypouští; je zřejmé, že jde o druh Japonica, neboť k získání CHZO se používá výhradně odrůda Vialone Nano.

— V článku 2 specifikace produktu se doplňuje toto:

„Při uvedení na trh musí být „Riso Nano Vialone Veronese“ klasifikována jako jeden z těchto typů produktů:

— poloomletá nebo polohnědá: získaná mletím, které rýži částečně zbavuje klíčků a oplodí,

— bílá: získaná mletím, které rýži zcela zbavuje oplodí.“

Kromě bílého typu je zahrnuta i poloomletá a polohnědá rýže. Zahrnutí poloomletého a polohněděho typu umožňuje rozšířit škálu „Riso Nano Vialone Veronese“ s certifikací CHZO. Dochované historické předměty (např. ceníky, balíky rýže a reklamní materiály) dokládají, že uvedené typy výrobků byly ve vymezené oblasti produkovány, a to již před rokem 2009.

Kromě toho je stručně vysvětleno, jak se jednotlivé druhy rýže získávají, aby byla specifikace srozumitelnější.

— V článku 2 specifikace produktu se v zájmu představení vlastností „Riso Nano Vialone Veronese“ doplňuje věta uvedená níže. Tato změna se vztahuje rovněž na bod 3.2 jednotného dokumentu.

„Riso Nano Vialone Veronese“ má tyto vlastnosti:

— Článek 2 specifikace produktu:

Po přepracování celé specifikace produktu byly následující parametry přesunuty z původního článku 6 do nového článku 2.

„délka	5,6 mm až 5,8 mm,
šířka	3,4 mm až 3,6 mm,
tloušťka	2,0 mm až 2,2 mm,
tvar (poměr délky k šířce):	1,5 až 1,7,
jádro	rozšířené
pásek	chybí.“

Dále se mění parametry délky, šířky, tloušťky a poměru délky k šířce, a to takto:

„délka	5,4 mm až 5,8 mm,
šířka	3,2 mm až 3,5 mm,
tloušťka	2,0 mm až 2,2 mm,
poměr délky k šířce	1,6 až 1,8.“

Tyto vlastnosti zohledňují vliv změny klimatu, která zahrnuje změny teploty během období kvetení „Riso Nano Vialone Veronese“ a vede ke změnám délky a šířky jádra.

- V článku byly přidány informace o procentním podílu znečištění jinými odrůdami. Ty byly dříve zahrnuty v článku 6 a jsou přesunuty do článku 2; předchozí hodnota 2 % se zvyšuje na 3 %.

Vložená věta zní: „Procentní podíl znečištění rýže jinými odrůdami nesmí překročit 3 %“.

Zvýšení limitu znečištění rýže jinými odrůdami na 3 % souvisí s přirozenými mutacemi odrůdy v důsledku opětovného výskytu vlastností mateřské odrůdy. 3 % limit je přitom nižší než referenční hodnota stanovená vnitrostátními právními předpisy.

- Následující odstavce je přesunut z článku 6 do článku 2 specifikace, neboť je pro obsah tohoto článku relevantnější.

„Kromě výše uvedených odrůdových vlastností musí ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ splňovat tyto fyzikální a chemické parametry:

amylóza:	minimálně 21 % sušiny,
želírovací doba:	15 až 20 minut,
index konzistence:	minimálně 0,85 kg/cm <sup>2</sup> ,
index lepkavosti:	maximálně 2,5 g/cm.“

- V článku 2 specifikace produktu se doplňuje tato věta:

Výše uvedené vlastnosti jsou stanoveny podle rýže připravené k uvedení na trh.

Toto ustanovení se doplňuje, aby se vyjasnil dříve neupřesněný bod specifikace, u kterého si hospodářské subjekty nebyly jisté jeho výkladem v době, kdy specifikace platila.

Článek 6 — Vlastnosti při uvedení na trh — stávající specifikace produktu

- Vypouští se tento text:

„Pro uvedení na trh musí mít ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ následující vlastnosti:

barva oplodí	bílá
délka	střední délka
tvar	zaoblený
šířka	střední
zub	výrazný
špička	krátká
průřez	kulatý“

Vlastnosti uvedené ve specifikaci produktu, které se týkají barvy oplodí, délky, tvaru, zubu, šířky, špičky a průřezu se překrývají s ustanoveními vnitrostátních právních předpisů pro odrůdu Vialone Nano. Opakovat je ve specifikaci je proto nadbytečné, neboť se shodují s CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“.

- Věta:

„Limity pro vady, při jejichž překročení se rýže nesmí prodávat, jsou každý rok stanoveny v ministerských tabulkách vydaných vyhláškou a zveřejněných v Úředním věstníku Italské republiky.“

se vypouští.

Ustanovení se vypouští, protože povolené limity pro rýži jsou zákonem stanoveny každý rok.

- Vypouští se tato věta:

„Pro uchovávání celoomleté rýže není povoleno použití insekticidů nebo fumigantů.“

Toto ustanovení se vypouští, protože se považuje za důležité, aby se ke konečnému spotřebiteli dostal produkt bez hmyzu a parazitů. Nelze proto vyloučit provádění dezinfekce před balením rýže za podmínky, že neovlivní jakostní vlastnosti rýže.

— Vypouští se tato věta:

„Ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví může na žádost Sdružení pro ochranu CHZO ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ doplnit nebo změnit chemické a fyzikální parametry tak, aby bylo možné lépe charakterizovat identitu označení.“

Toto ustanovení nelze použít, neboť změny specifikace produktu se řídí nařízením (EU) č. 1151/2012.

Bod 4.2 přehledu:

— Tyto informace:

„Druh s poloraným vegetačním cyklem, střední velikosti, jemnozrný, bez osin, perlovitého tvaru.

původ: původ: Nano x Vialone,

druh: Japonica,

datum první kultivace: 1937,

vegetační cyklus: 155 dnů,

délka stonku: 95,2 cm,

barva puků: fialová,

barva mezi puky: s fialovým žháním,

listy: pruhované fialové barvy, převislé,

barva pochvy: fialová,

barva ouška: fialová,

barva kolénka: fialová,

jazyček (ligula): délka: 17,0 mm, rozštěpený, fialové barvy, umístění listů: sestupné,

klas: délka: 17,8 cm, převislý, otevřený, dobře rozvinutý, bez osin,

barva blizny: pigmentovaná,

barva pluchy: fialovo-hnědá,

barva plušek: kýl fialovo-hnědý, povrch fialovo-hnědý, hrot fialovo-hnědý,

klásek: bez osin, průměrně ochmýřený, délka: 8,1 mm, šířka 4,1 mm, hmotnost 1 000 semen = 37,9 g,

odolnost vůči chladu: sazenice: vysoká, doba kvetení: střední, odolnost vůči vysoké vodě (40 – 50): vysoká,

rychlost růstu sazenic: vysoká, požadovaná míra úrodnosti: střední, výnos při zpracování: 55 %.“

se vypouští, neboť se netýkají přímo označení, ale spíše vlastností odrůdy. Bod byl také uveden do souladu s obsahem specifikace produktu „Riso Nano Vialone Veronese“.

— „Hmotnost 1 000 semen = 31,1 g“ se vypouští, neboť se neobjevuje ve specifikaci produktu, a nemá vliv na specifičnost označení.

### **Zeměpisná oblast**

Článek 3 specifikace produktu

— Věta:

„Pěstování neloupané rýže určené k produkci ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ s chráněným zeměpisným označením musí probíhat na půdě vhodné k zavlažování v oblasti Veronese.“

je přeformulována takto:

„Produkce ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ musí probíhat na správních územích těchto obcí [...]“

Nové znění, ve kterém je výraz „neloupaná rýže“ nahrazen označením produktu, odkazuje na oblast produkce rýže, a nikoli pouze na oblast jejího pěstování. Článek 5 stávající specifikace produktu již stanoví, že mletí se provádí ve stejné oblasti, ve které se rýže pěstuje. Proto změna nezavádí jiná zeměpisná omezení týkající se produkce „Riso Nano Vialone Veronese“.

- Slova „na půdě vhodné k zavlažování v oblasti Veronese“ jsou přesunuta do prvního odstavce článku 5 – Metoda produkce, aby doplnila již poskytnuté informace.

#### Důkaz původu

- Doplňuje se níže uvedený článek 4, týkající se postupů, které musí provozovatelé dodržovat, aby zaručili původ výrobku.

„Článek 4 — Důkaz původu

Každá fáze produkce se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Sledovatelnost produktu je navíc zajištěna i zanesením údajů o výrobcích a balírnách na seznamy, které pro tento účel vede kontrolní subjekt a včasným hlášením vyprodukovaného množství kontrolnímu subjektu.

Všechny fyzické i právnické osoby zapsané do příslušných seznamů jsou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu s ustanoveními specifikace produktu a příslušným kontrolním plánem.

Článek 4 nahrazuje stávající článek 8, jehož ustanovení již nelze použít v důsledku regulačních změn týkajících se kontrol. Článek 4 odstraňuje ze specifikace produktu určité činnosti, které jsou uvedené v článku 8 stávající specifikace. Jde o kontroly, které jsou svěřeny Sdružení pro ochranu a které již nelze použít, neboť se týkají pouze producentů a certifikačního subjektu.“

#### Metoda produkce

Článek 5 — Metoda produkce — původně článek 4 stávající specifikace produktu

- Věta:

„Pěstování ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ musí probíhat na pozemku se střídáním plodin.“

se mění takto:

„Pěstování ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ musí probíhat na pozemku se střídáním plodin a vhodném k zavlažování, v rámci produkční oblasti.“

Specifikace druhu půdy je přesunuta z článku 3 konsolidovaného znění specifikace produktu do současného článku 5, který se považuje za relevantnější.

- Věta:

„Rýžové pole nesmí zůstat umístěno na stejném pozemku po dobu delší než šest po sobě jdoucích let a nesmí se na něj vrátit po dobu nejméně dvou let.“

se mění takto:

„Pro správnou produkci ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ jsou stanoveny tyto technické a agronomické parametry:

- Střídání plodin: Rýžové pole nesmí zůstat umístěno na stejném pozemku po dobu delší než šest po sobě jdoucích let a může se na něj vrátit až po střídání plodin, které trvá nejméně dva roky a zahrnuje jiné plodiny, než je rýže.

Střídání plodin je podrobně popsáno, aby byly lépe objasněny provozní postupy, které zajišťují zdravotní nezávadnost produktu a území, a tím chrání spotřebitele.“

- Toto ustanovení:

„Maximální produkce na hektar nesmí přesáhnout 7 tun.“

se mění takto:

„Maximální produkce na hektar nesmí v žádném případě přesáhnout 8 tun neloupané rýže.“

Limit produkce se zvyšuje ze 7 na 8 tun/ha. Současné pěstitelské techniky pro obdělávání půdy (využívající laserové nivelátory) umožňují lepší sjednocení osázené plochy a zvýšení výnosů při zachování stejné úrovně jakosti. Rovněž se upřesňuje, že výnosy je míněna neloupaná rýže, a nikoli celoomletá rýže.

- Věta:

„Použitě osivo musí být odrůdy Vialone Nano a musí být certifikováno orgánem ENSE [Ente Nazionale Sementi Elette, Národní orgán pro výběr osiva].“

se mění takto:

„Použitě osivo musí být certifikováno v souladu s platnými právními předpisy.“

Specifikace, že osivo musí být odrůdy Vialone Nano, se vypouští, protože je opakováním toho, co již bylo uvedeno v článku 2. Stejně tak se vypouští odkaz na orgán ENSE, neboť tento orgán již neexistuje.

— Věta:

„Obsah vlhkosti sušené neloupané rýže nesmí překročit 14,0 % před odesláním k mletí.“

se mění takto:

„Obsah vlhkosti sušené neloupané rýže nesmí překročit 14,0 % během skladování a před odesláním k mletí.“

Upřesňuje se, že obsah vlhkosti neloupané rýže nesmí překročit limit 14 %, a to i během skladování, aby se předešlo vzniku plísňe.

— Vypouští se tato věta:

„Lze použít pouze nepřímé sušičky s výjimkou těch, které využívají metan, LPG nebo motorovou naftu.“

Specifikace týkající se metod sušení se vypouští, neboť jsou již zastaralé.

— Vypouští se tato věta:

„Sdružení pro ochranu ‚Riso Nano Vialone‘ je odhodláno spolupracovat s šlechtitelem odpovědným za odrůdu Vialola Nano, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli [Specializovaná stanice pro pěstování rýže zkušebního ústavu pro pěstování obilovin ve Vercelli], která je odpovědná za zachování odrůdové čistoty Vialone Nano.“

Specializovaná stanice pro pěstování rýže zkušebního ústavu pro pěstování obilovin ve Vercelli již není odpovědná za zachování odrůdové čistoty, a proto se zmínka o ní vypouští. Kromě toho se zmínka o spolupráci, které se může Sdružení pro ochranu účastnit, nepovažuje za relevantní pro obsah specifikace.

— Článek 5 — Metoda produkce — původně článek 5 stávající specifikace produktu

— Věta:

„Bělení a balení se musí provádět ve vymezené oblasti stanovené článkem 3.“

se mění takto:

„Výroba a balení rýže se musí provádět ve vymezené oblasti stanovené článkem 3.“

Zmínka o bělení se vypouští s ohledem na zavedení nového typu polohnědé rýže, který se loupe a částečně bělí.

Jak bylo původně stanoveno pro „bílý“ typ rýže, uvedená úprava musí probíhat v zeměpisné oblasti, kde se rýže pěstuje. Provádění úprav zůstává zeměpisně omezeno, aby se zajistilo dodržování výrobního postupu, který splňuje kritéria vyplývající ze staleté tradice a který spolu s oblastí vhodnou pro pěstování rýže zajišťuje pozici na trhu pro CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“.

— Následující odstavec:

„Doporučené a povolené mletí je uvedeno níže:

loupání: mletí za účelem odstranění plušek, které se provádí buď loupáčkami s loupacími válci, nebo loupáčkami s brusným povrchem.

bělení: mletí za účelem odstranění oplodí a klíčků, které musí být provedeno pomocí vhodných bělicích strojů,

sekundární zpracování: jako doplnění procesu bělení, je možné rýži mlít vrtulí s brusným povrchem, aby se odstranila křídově bílá zrna a k leštění jádra použít leštící brusku nebo leštění vodou/vzduchem.“

se mění takto:

„Doporučené a povolené mletí je uvedeno níže:

bílá rýže:



loupání: mletí za účelem odstranění plušek, které se provádí buď loupáčkami s loupacími válci, nebo loupáčkami s brusným povrchem.

bělení: mletí za účelem odstranění oplodí a klíčků, které musí být provedeno pomocí vhodných bělicích strojů,

sekundární zpracování: jako doplnění procesu bělení, je možné rýži mlít vrtulí s brusným povrchem, aby se odstranila křídově bílá zrna a k leštění jádra použít leštící brusku nebo leštění vodou/vzduchem.“

V návaznosti na zavedení polohnědého typu je tento odstavec přeformulován, aniž by byl změněn jeho obsah, aby bylo zřejmé, že se vztahuje na bílou rýži.

— na konec druhého pododstavce se doplňuje nová věta, která zní:

„poloomletá nebo polohnědá: loupání a částečné bělení.“

V zájmu úplnosti a jasnosti specifikace produktu je doplněn popis zpracování poloomleté nebo polohnědé rýže.

### Souvislost

— Protože některé prvky článku 6 stávající specifikace – Vlastnosti při uvedení na trh – byly přesunuty do článku 2 a jiné byly vypuštěny, obsahuje článek 6 nové verze specifikace produktu podrobné údaje o souvislosti s územím původu. Konkrétně tento článek specifikace doplňuje obsah vyžadovaný podle stávajících pravidel a seskupuje informace obsažené v dokumentaci, která vedla k zápisu názvu a informace obsažené ve shrnutí zveřejněném v Úředním věstníku Evropské unie L 71/17. Článek 6 specifikace je přeformulován takto:

Článek 6 — Souvislost s životním prostředím

Půdní a klimatické podmínky

„Riso Nano Vialone Veronese“ se pěstuje na lehkých, aluviálních a středně těžkých půdách rýžových polí na rovinách v okolí Verony, které se v důsledku přítomnosti vápence vyznačují obecně zásaditým pH.

Specifickým rysem této oblasti je, že je zásobována pramenitou vodou, která je rovněž zásaditá, protože pochází z vápenatých hornin. Tato výrazná zásaditost charakterizuje a odlišuje prostředí rýžových polí v oblasti Verony od většiny italských oblastí, kde se rýže pěstuje. Navíc se rýže pěstuje metodou střídání plodin, díky čemuž se značně omezuje používání přípravků na ochranu rostlin a chemických hnojiv.

Obecně alkalické veronské půdy, pramenitá voda, jednotné podnebí a metoda střídání plodin zajišťují ve vymezené oblasti vyváženou kombinaci faktorů pro produkci veronské rýže, které umožňují bezproblémové završení vegetačního cyklu.

Historické a lidské faktory

Historické zdroje dokládají, že pěstování rýže se ve Veroně a jejím okolí začalo šířit v průběhu prvních desetiletí 16. století a bylo zavedeno rodinami pocházejícími z Lombardie. Díky pěstování rýže bylo kultivováno mnoho bažinatých oblastí, které by jinak zůstaly neúrodné.

Benátský senát v roce 1545 založil radu „Inspektorů pro nepěstované zdroje“ se záměrem směřovat „nápor vody“ na veronská rýžová pole a povolil stavbu „pile da riso“, tj. hydraulických systémů pro zpracování neloupané rýže. Veronská rýže, která již byla dobře známá, se prodávala téměř výhradně na trhu v benátském Rialtu a brzy se stala hlavním zdrojem ekonomiky dané oblasti.

Obrovské množství grafické a kartografické dokumentace ukazuje rozsah a hospodářský a společenský význam pěstování rýže ve Veroně v 17. a 18. století.

Producenti hrají v oblasti Verony významnou úlohu při pěstování rýže – uplatňují a udržují agronomické techniky střídání plodin, plení a hnojení, které umožňují získat čistý a jakostní produkt již před jeho zpracováním.

Mletí neloupané rýže je stejně důležité. Provádí se v místních úpravárnách rýže, které jsou následovníky četných „pile da riso“, jež se v dané oblasti objevily v průběhu 16. století. Některé z nich se dochovaly a stále fungují.

V těchto tradičních provozovnách se rýže loupala pomocí hydraulických bucharů. Přestože v současnosti se mletí provádí na moderních strojích, stále se uplatňují kritéria a směřuje se k výsledkům, jež vyplývají ze staleté tradice.

Po mletí se zrna výborně hodí k přípravě typických veronských rizot.

Následující odstavce byly doplněny, aby byl oddíl 5 jednotného dokumentu sjednocen s přílohou I nařízení (EU) č. 668/2014.

„Žádost o zápis ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ CHZO se zakládá na vlastnostech produktu.“

„Mletí se provádí v místních úpravárnách rýže, které jsou přímými následovníky četných ‚pile da riso‘, jež se v dané oblasti objevily v průběhu 16. století. Některé z nich se dochovaly a stále fungují. V těchto tradičních provozovnách se rýže loupala pomocí hydraulických bucharů. Přestože v současnosti se mletí většinou provádí na moderních strojích, stále se uplatňují kritéria a směřuje se k výsledkům, jež vyplývají ze staleté tradice. Rýžová zrna nejsou zcela loupána a bělena – zrno zůstává částečně pokryto oplodím a díky tomu se výborně hodí k přípravě typických veronských rizot.“

## Kontroly

Článek 8 — Kontroly — stávající specifikace produktu

— Vypouští se tyto věty:

- „Všichni pěstitelé rýže jsou po ukončení výsevu povinni předložit zprávu o produkci na příslušných formulářích poskytnutých Sdružením pro ochranu a pro každou odrůdu uvést plochu osázenou rýží a příslušné katastrální údaje.
- Uvedenou zprávu by mělo Sdružení pro ochranu obdržet do 31. května každého roku spolu s kopií zprávy o ploše předložené radě Ente Nazionale Risi (Národní radě pro rýži).
- Stejně tak musí producenti do 30. listopadu každého roku a v každém případě před zahájením prodeje podávat zprávy, a to také na formulářích poskytnutých Sdružením pro ochranu o množství produktů jednotlivých šarží rýže Vilone Nano a požádat o výběr vzorku.

Důvody vypuštění jsou následující: Požadavky na hlášení produkce, které musí provozovatelé splňovat, jsou stanoveny kontrolním subjektem a uvedeny v příslušném plánu kontrol. Hlášení o vyprodukovaném množství musí být zasláno ve lhůtě stanovené kontrolním subjektem, a nikoli ve lhůtě stanovené Sdružením pro ochranu, které se nezapojuje do kontrolování souladu specifikace produktu. Kromě toho všechny formuláře používané pro kontrolu činností zpřístupňuje kontrolní subjekt, a nikoli Sdružení pro ochranu, které se do těchto činností nezapojuje.

- Sdružení pro ochranu musí odebírat vzorky neloupané rýže během krátké doby, provádět nezbytné kontroly a udělovat povolení k používání označení.

Za výběr vzorků odpovídají jednotlivé hospodářské subjekty, a nikoli Sdružení pro ochranu, které se nezapojuje do kontrolování souladu specifikace produktu.

- Sdružení pro ochranu musí pro informační účely zasílat Obchodní komoře ve Veroně veškeré zpracovávané údaje týkající se produkce neloupané rýže ‚Riso Nano Vialone Veronese‘.

Toto ustanovení nespadá mezi úkoly stanovené Sdružením pro ochranu; jeho zařazení do specifikace je tedy nesprávné.

- Úpravny rýže musí dodržovat všechny pokyny Sdružení pro ochranu ‚Riso Nano Vialone Veronese‘, podrobit se jeho kontrolám a zpřístupnit mu registry rady Ente Nazionale Risi (Národní rady pro rýži).

Ustanovení týkající se povinností provozovatelů, která mají zajistit dodržování pokynů Sdružení pro ochranu, nejsou relevantní pro obsah specifikace – proto se pokládá za vhodné větu vypustit. Povinnosti vůči kontrolnímu subjektu jsou stanoveny na jiném místě, v článku 7 specifikace.

- Provádění této specifikace produktu je kontrolováno ministerstvem zemědělství, potravinářství a lesnictví, které může využívat služeb Sdružení pro ochranu za účelem sledování výroby a obchodu s produktem ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ v souladu s článkem 10 nařízení (EHS) č. 2081/92.

Ustanovení tohoto odstavce bylo nahrazeno stávajícími právními předpisy o kontrolách, které pověřují kontrolní subjekty kontrolou souladu se specifikací produktu.

- Údaje kontrolního subjektu odpovědného za kontrolu souladu se specifikací produktu jsou uvedeny v článku 7 specifikace produktu.“

## Označování

Článek 8 — Označování — původně článek 7 stávající specifikace produktu

— Vypouští se tato věta:

„Je zakázáno použití doplňujících zeměpisných označení, zeměpisných označení, která odkazují na obce, jejich části nebo zeměpisné oblasti v rámci oblasti produkce podle článku 3.“

Zákaz používání dalších zeměpisných nebo topografických označení byl zrušen, aby producenti mohli uvést zeměpisné označení oblasti produkce CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“.

— Věta:

„Používání jmen, názvů společností a soukromých značek je však povoleno za předpokladu, že nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést kupujícího v omyl ohledně zeměpisných názvů.“

se mění takto:

„Používání jmen, názvů společností a soukromých značek je povoleno za předpokladu, že nemají výslovně pochvalný charakter a nejsou s to uvést kupujícího v omyl, stejně jako používání jakýchkoli veřejných institucionálních a regionálních značek, které jsou v souladu s pravidly EU.“

Opatření pro začlenění veřejných institucionálních a regionálních značek, které jsou v souladu s pravidly EU o označování „Riso Nano Vialone Veronese“, bylo přijato, aby spotřebitelé získali více informací o místech, kde se produkt nesoucí toto označení vyrábí.

— Věta:

„Balení produktu ‚Riso Nano Vialone Veronese‘, který má být uveden na trh, musí být určeno pro 0,5 kg, 1 kg, 2 kg nebo 5 kg a musí být vyrobeno z materiálu povoleného platnými právními předpisy.“

se mění takto:

„Riso Nano Vialone Veronese‘ se uvádí na trh v obalech povolených platnými právními předpisy.“

Věta je přeformulována a odkaz na váhu balení se vypouští, aby balírny mohly reagovat na různé požadavky trhu.

— Věta:

„Název chráněného zeměpisného označení ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ musí být na obalu uveden zřetelnými nesmazatelnými písmeny o vysoce kontrastní barevnosti oproti barvě pozadí a tak, aby mohl být jasně odlišen od souboru dalších označení uvedených na obalu.“

se nahrazuje tímto:

„Na každém balení musí být umístěno logo CHZO ‚Riso Nano Vialone Veronese‘ a logo EU. Logo CHZO musí být vyobrazeno stejně jako níže, typem písma Times New Roman s vertikální kompresí 62 %.“

Logo je znázorněno níže:



V zájmu větší srozumitelnosti specifikace a aby byl výrobek pro spotřebitele rozpoznatelnější, se touto změnou zavádí logo „Riso Nano Vialone Veronese“ a stanovuje se druh písma, které se má pro název označení používat.

— Vypouští se tato věta:

„Balení rýže musí být číslována v souladu s pokyny Sdružení pro ochranu označení ‚Riso Vialone Nano Veronese‘.“

Požadavek na číslování balení se vypouští, neboť sledovatelnost produktů zajišťují platné právní předpisy. Číslování jednotlivých balení bylo dalším administrativním krokem, který měli výrobci provádět.

### **Balení**

Bod 4.8 přehledu:

— Věta:

„Rýže se balí do papírových pytlů se štítkem přidružené úpravny rýže a ochranným označením.“

se vypouští. Cílem této změny je napravit nesoulad se specifikací produktu, která neuvádí materiál obalu rýže. Bod byl uveden do souladu se specifikací produktu.

— Věta:

„Logo sestává z vyobrazení Cangrande della Scala na bílém koni a žlutého klasu rýže na černém pozadí. V dolní části loga se nachází městský znak Verony s červeným žebříkem na žlutém pozadí.“

se vypouští, neboť nebyla v souladu s popisem loga ve výše uvedené změně. Bod 3.6 jednotného dokumentu, který je připojen k této žádosti, je tedy uveden do souladu s obsahem specifikace produktu.

### **Redakční změny**

— „Článek 2 – Odrůda rýže“

se mění takto:

„Článek 2 – Vlastnosti výrobku“

Název článku je změněn a celý článek je přeformulován, přičemž informace z článku 6 specifikace produktu (Vlastnosti při uvedení na trh) jsou přesunuty do článku 2.

— „Článek 4 — Pěstování a sušení“ a „Článek 5 — Metody úpravy rýže“ jsou ve specifikaci produktu sloučeny do jediného článku, a to „článku 5 — Metoda produkce“.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### **„RISO NANO VIALONE VERONESE“**

**EU č.: PGI-IT-01529-AM03 – 22. června 2018**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

#### **1. Název (názvy)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

#### **2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

#### **3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

##### **3.1 Druh produktu:**

Třída: 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

##### **3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Riso Nano Vialone Veronese“ CHZO musí být získána výhradně z odrůdy neloupané rýže Vialone Nano.

Při uvedení na trh musí být „Riso Nano Vialone Veronese“ zařazena do jedné z těchto kategorií produktů:

- poloomletá nebo polohnědá: získaná mletím, které rýži částečně zbavuje klíčků a oplodí,
- bílá: získaná mletím, které rýži zcela zbavuje oplodí

„Riso Nano Vialone Veronese“ má tyto vlastnosti:

- délka 5,4 až 5,8 mm,
- šířka 3,2 mm až 3,5 mm,
- tloušťka: 2,0 mm až 2,2 mm,
- poměr délky k šířce 1,6 až 1,8,
- jádro: prodloužené,
- pásek: chybí.

Procentní podíl znečištění rýže jinými odrůdami nesmí překročit 3 %.

Kromě výše uvedených odrůdových vlastností musí „Riso Nano Vialone Veronese“ splňovat tyto fyzikální a chemické parametry:

- |                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| — amyulóza          | minimálně 21 % sušiny,              |
| — želírovací doba   | 15 až 20 minut,                     |
| — index konzistence | minimálně 0,85 kg/cm <sup>2</sup> , |
| — index lepkavosti  | maximálně 2,5 g/cm.                 |

Výše uvedené vlastnosti jsou stanoveny podle rýže připravené k uvedení na trh.

### 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

### 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Fáze pěstování a mletí (loupání, různá míra bělení a druhotné zpracování) rýže „Riso Nano Vialone Veronese“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

### 3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Rýže musí být balena ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabránilo mikropoškození zrn celoomleté rýže v důsledku kolísání vlhkosti a v důsledku mechanického namáhání, kterému by celoomletá rýže byla jinak vystavena. Pokud je rýže poškozená, zhoršuje se při vaření její jakost a zkracuje se doba vaření.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na každém balení musí být umístěno logo CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“ a logo EU.

Logo je znázorněno níže:



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Jižní část provincie Verona: obce: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio a Povegliano Veronese.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o zápis „Riso Nano Vialone Veronese“ CHZO se zakládá na vlastnostech produktu.

Vymezená oblast se vyznačuje jednotným klimatem, které je vhodné pro produkci „Riso Vialone Nano Veronese“. Produkci dále prospívá sladká a čistá pramenitá voda, jež je pro tuto oblast poměrně typická. Rýže se v daných oblastech pěstuje metodou střídání plodin, díky čemuž se omezuje používání přípravků na ochranu rostlin a chemických hnojiv.

Půda ve veronské oblasti se liší od půd v jiných oblastech, kde se rýže pěstuje, těmito vlastnostmi:

- hodnotou pH půdy, která je vždy zásaditá,
- pramenitou vodou z vápencových hornin, jež je také zásaditá,
- pěstitelskou tradicí předávanou po dlouhá léta.

Mletí se provádí v místních úpravárnách rýže, které jsou přímými následovníky četných „pile da riso“, jež se v dané oblasti objevily v průběhu 16. století. Některé z nich se dochovaly a stále fungují. V těchto tradičních provozovnách se rýže loupala pomocí hydraulických bucharů. Přestože v současnosti se mletí většinou provádí na moderních strojích, stále se uplatňují kritéria a směřuje se k výsledkům, jež vyplývají ze staleté tradice. Rýžová zrna nejsou zcela loupána a bělena – zrno zůstává částečně pokryto oplodím a díky tomu se výborně hodí k přípravě typických veronských rizot.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Ministerstvo zahájilo vnitrostátní námitkové řízení tím, že zveřejnilo návrh uznání CHZO „Riso Vialone Nano Veronese“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 108 ze dne 11. května 2018.

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

je možné navštívit přímo domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)  
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



**Úřad pro publikace Evropské unie**  
2985 Lucemburk  
LUCEMBURSKO

CS