



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

19. července 2021

### Obsah

#### II Sdělení

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

###### Evropská komise

2021/C 288/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 288/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informace

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

###### Evropská komise

2021/C 288/03	Směnné kurzy vůči euru — 16. července 2021 .....	3
---------------	--	---

#### V Oznámení

##### JINÉ AKTY

###### Evropská komise

2021/C 288/04	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 .....	4
---------------	---	---

2021/C 288/05	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....	15
2021/C 288/06	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 .....	20
2021/C 288/07	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 .....	31

## II

*(Sdělení)*

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 288/01)

Dne 12. července 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10303. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)**

**(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 288/02)

Dne 13. července 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10250. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

16. července 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1802	CAD	kanadský dolar	1,4856
JPY	japonský jen	130,03	HKD	hongkongský dolar	9,1684
DKK	dánská koruna	7,4381	NZD	novozélandský dolar	1,6836
GBP	britská libra	0,85298	SGD	singapurský dolar	1,5993
SEK	švédská koruna	10,2428	KRW	jihokorejský won	1 347,94
CHF	švýcarský frank	1,0853	ZAR	jihoafrický rand	16,9840
ISK	islandská koruna	145,90	CNY	čínský juan	7,6373
NOK	norská koruna	10,3878	HRK	chorvatská kuna	7,4968
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	17 083,05
CZK	česká koruna	25,538	MYR	malajsijský ringgit	4,9681
HUF	maďarský forint	359,73	PHP	filipínské peso	59,364
PLN	polský zlotý	4,5867	RUB	ruský rubl	87,5186
RON	rumunský lei	4,9285	THB	thajský baht	38,669
TRY	turecká lira	10,0521	BRL	brazilský real	6,0146
AUD	australský dolar	1,5907	MXN	mexické peso	23,4589
			INR	indická rupie	88,0310

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

## 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**

(2021/C 288/04)

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, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM02

Datum oznámení: 7. května 2021

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

## 1. Úřední zeměpisný kodex

Obce v zeměpisné oblasti a v oblast v bezprostřední blízkosti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Hranice oblasti zůstává stejná.

Jednotný dokument se mění v bodech 6 a 9.

## 2. Vyřazení raných růžových vín („primeur“)

Ze specifikace se odstraňuje možnost vyrábět raná růžová vína. K tomuto odstranění dochází v době, kdy se již tento produkt nevyrábí. Ze specifikace se vyřazují raná vína, a proto je třeba změnit souvislost s původem.

Touto změnou se mění bod 8 jednotného dokumentu.

## 3. Odrůda vinné révy

U červených vín s označením se odrůda Cabernet franc mění z „hlavní odrůdy“ na „odrůdu doplňkovou“.

U červených vín s označením Chenonceaux se odrůda Cabernet franc mění z „hlavní odrůdy“ na „odrůdu doplňkovou“ a odrůda Gamay se ze specifikace odstraňuje.

V důsledku uvedených změn se upravují pravidla týkající se podílů zemědělského podniku. Pravidla týkající se podílu zemědělského podniku se mění rovněž u vín s označením Gamay.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

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

**4. Vzdálenost mezi kmínky**

Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se snižuje na 0,90 metru.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

**5. Řez**

Byly zjednodušeny způsoby řezu a ve specifikaci se pouze uvádí, že řez je buď dlouhý, nebo krátký, aniž by byl uveden typ řezu.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

**6. Maximální zatížení pozemku**

Maximální zatížení pozemku je harmonizováno pro červená, růžová, bílá a šumivá vína na 11 000 kg/ha u označení Touraine bez doplňkových zeměpisných označení.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

**7. Agroenvironmentální ustanovení**

Doplňují se dvě agroenvironmentální ustanovení.

— Trvalé zatravnění krajů pozemků (meze a neosázené nebo neobdělávané prostory mezi pozemky) je povinné. Tato povinnost neplatí v případě obnovy mezí, zejména kvůli erozi nebo mimořádným klimatickým jevům.

— Úplné chemické odstraňování plevelů je zakázáno u pozemků určených k výrobě vín, která jsou způsobilá pro doplňkové zeměpisné označení.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

**8. Scelování vín**

Pravidla pro scelování vín byla revidována, přičemž se změnila rovněž pravidla týkající se podílu zemědělského podniku.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

**9. Aktivní uhlí**

Zrušuje se zákaz používání aktivního uhlí, aby bylo možné upravit zatuchlinu po plísni („Goût Moisi Terreux“) u ročníků kontaminovaných mykózami.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

**10. Souvislost**

U označení Chenonceaux se v souvislosti s původem“ výraz „tóny červeného ovoce“ nahrazuje výrazem „tóny černého bobulovitého ovoce“.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

**11. Přejícná opatření**

Ze specifikace byla odstraněna přejícná opatření, jejichž platnost skončila.

Touto změnou se nezměnil jednotný dokument.

**12. Oznamovací povinnost**

Datum prohlášení o nároku se posouvá z 30. listopadu na 10. prosince.

Jednotný dokument se nemění.

**13. Prohlášení o stažení z trhu**

Doplňuje se prohlášení o stažení z trhu:

„9. Prohlášení o stažení z trhu

Každý hospodářský subjekt, který uvádí na trh víno s chráněným označením původu pod obecnějším označením, o tom podá prohlášení subjektu pro ochranu a řízení a schválenému kontrolnímu subjektu nejméně patnáct dní před stažením z trhu.“

Tato změna nevede ke změně jednotného dokumentu.

#### 14. Údaje o kontrolním subjektu

Znění odkazu na kontrolní subjekt bylo revidováno, aby bylo v souladu se zněním použitým v jiných specifikacích produktu. Tato změna je čistě redakční povahy.

Tato změna nevede ke změně jednotného dokumentu.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

##### 1. Název (názy)

Touraine

##### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

##### 3. Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno

##### 4. Popis vína (vín)

1. *Analytické standardy*

##### STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá bílá, červená a růžová vína a o šumivá bílá a růžová vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých, červených a růžových vínech je 10 % objemových.

Všechny šarže vín se po zpracování vyznačují následujícími analytickými normami: – Bílá a růžová vína mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr a a celkovou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné na litr vyšší než 3,5 gramu. – Červená vína mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 2 gramy na litr. U červených vín je dokončené malolaktické kvašení. Obsah kyseliny jablečné nepřesahuje 0,3 gramu na litr. – Bílá a růžová vína vyrobená bez obohacování s minimálním skutečným obsahem alkoholu 12,5 % objemových mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 6 gramů na litr. V tomto případě není celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr nižší o více než 1 gram na litr v porovnání s obsahem fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy).

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 objemových % u bílých, červených a růžových vín a 13 % objemových u šumivých bílých a růžových vín (v případě obohacení moštů).

##### OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

##### 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)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	



## 2. Kyselost

## STRUČNÝ POPIS

U tichých bílých a růžových vín je celkový obsah těkavých kyselin a oxidu siřičitého stanoven v předpisech Unie. U tichých červených vín je celkový obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoven v předpisech Unie.

U šumivých růžových a bílých vín je celkový obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého a oxidu uhličitého stanoven v předpisech Unie.

Všechny šarže nebalených vín, na něž se vztahuje označení „primeur“ nebo „nouveau“, mají obsah těkavých kyselin nejvýše 10,2 miliekvivalentu na litr.

## OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

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)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 3. Popis

## STRUČNÝ POPIS

Vína s kontrolovaným označením původu „Touraine“ se vyznačují oblou chutí a svěží a vyváženou dochutí. Bílá vína mají často bleděžlatou barvu a vyznačují se celou paletou aromat, která se mohou pohybovat od ovocitých tónů připomínajících citrusy nebo exotické ovoce až po květinové tóny připomínající bílé květy. V dochuti si zachovávají svěží pocit.

Růžová vína se vyznačují jemnými aromaty připomínajícími černý rybíz, exotické ovoce nebo citrusové plody.

Červená vína vyrobená z odrůdy Gamay N (vína s označením „gamay“ nebo vína, na něž se vztahuje označení „primeur“ nebo „nouveau“) mají často třešňovou barvu a jejich hřejivá aromata zpravidla připomínají drobné červené ovoce s hedvábnými tříslovinami. Jsou to vyvážená vína, v nichž se snoubí lehkost s jemností. Scelovaná vína nebo vína vyrobená z jediné odrůdy Cabernet Franc N západně od tourského poledníku jsou elegantní silná vína s kvalitní tříslovinovou strukturou, jejichž aroma v sobě snoubí červené a černé bobulovité ovoce a jejichž barva se pohybuje od tmavě rubínové až po temně granátovou.

Šumivá bílá a růžová vína mají strukturu s kyselou dominantou, které vděčí za veškerou svou svěžest a jemnost. Tato kyselost je doprovázena ovocnými tóny a časem v nich může vyniknout příchuť sladkých housek.

## OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

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)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 5. Enologické postupy

### 5.1. Zvláštní enologické postupy

#### 1. Zvláštní enologický postup

Používání čistého aktivního uhlí či směsných přípravků, které jej obsahují, je při výrobě růžových vín povoleno u moštů a mladých vín, u nichž ještě probíhá kvašení, a to do výše 15 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň a v maximální dávce 60 gramů na hektolitr.“

— U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %.

— Šumivá vína se vyrábějí výhradně druhotným kvašením v láhvi.

— Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 objemových % u bílých, červených a růžových vín a 13 % objemových u šumivých bílých a růžových vín (v případě obohacení moštu).

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

#### 2. Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 2,10 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je větší nebo roven 0,9 metru.

Řez révy se provádí buď řezem na tažně, nebo krátkým řezem, s nejvýše 11 očky na keř.

Bez ohledu na způsob řezu může být réva řezána na 2 dodatečná očka na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům je počet plodonosných snítek v daném roce na keř menší nebo roven 11.

### 5.2. Maximální výnosy

#### Bílá vína

72 hektolitrů na hektar

#### Červená a růžová vína

66 hektolitrů na hektar

#### Šumivá vína

78 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín, jakož i sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení šumivých vín probíhají na území těchto obcí (seznam vytvořený na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020):

— departement Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (pouze na území bývalé obce Langeais, nyní krajského města), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,

— departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pro území delegovaných obcí Contres a Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (pro území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pro území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pro území delegované obce Onzain).

## 7. Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

## 8. Popis souvislostí

Zeměpisná oblast je mírně zvlhčená náhorní plošina nacházející se jihozápadně od Pařížské pánve v soutokové oblasti, na jejímž území se do řeky Loiry vlévají řeky Cher, Indre a Vienne. Vinice, které se táhnou v délce přibližně sto kilometrů, jsou vysázeny v údolích s výjimkou vinařské oblasti Sologne na východě, jejíž vinice leží na náhorní plošině mezi řekami Cher a Loirou.

Zeměpisné oblasti doplňkových zeměpisných označení „Amboise“ a „Mesland“ se rozkládají ve středu údolí, která se táhnou od západu na východ po celé délce oblasti Val de Loire, a zeměpisná oblast doplňkového zeměpisného označení „Azay-le-Rideau“ se táhne podél údolí řeky Indre. V údolí řeky Cher na jejím dolním toku se nachází oblast doplňkového zeměpisného označení „Chenonceaux“; na náhorní plošině na východě mezi řekami Loirou a Cher se pak rozkládá oblast doplňkového zeměpisného označení „Oisly“.

Celková nadmořská výška na území 143 obcí, které tvoří tuto zeměpisnou oblast, málokdy přesahuje 100 nebo 120 metrů.

Vína pocházejí z pozemků, které byly pečlivě a přesně vymezeny na základě historických center produkce. Tyto pozemky se člení na: – pozemky s jílovitými půdami s příměsí křemene smíšenými s miocénními písky, půdy místně nazývané „bournais perrucheux“, – pozemky s jílovitými půdami s příměsí křemenu neboli „perruches“, případně jílovito-vápenaté kamenité půdy na bázi vápenců, místně nazývané „aubuis“; jedná se o teplé a propustné půdy, které se nacházejí na nižších svazích nebo na „úbočích“ údolí, – pozemky s údolní půdou nacházející se na terasách se starými naplaveninami, místně nazývanými „graviers“.

Tato zeměpisná oblast se vyznačuje oceánským podnebím, jehož vliv se směrem na východ zeměpisné oblasti zřetelně zeslabuje až na úroveň tourského poledníku. Důkazem tohoto zeslabování vlivu jsou teploty a srážky, které na západě dosahují přibližně 550 milimetrů, avšak na východě až 650 milimetrů, a větší tepelné rozpětí na východě, které je známkou výrazněji oslabeného oceánského vlivu.

Pozůstatky starého vinného lisu objevené v Cheillé poblíž Azay-le-Rideau svědčí o tom, že v kraji „Touraine“ se vinná réva pěstovala již od 2. století. Skutečný rozmach zaznamenalo vinařství díky vlivu církve v období od 8. do 12. století.

Přítomnost královského dvora v údolí Loiry v 16. století (zámky Chambord a Chenonceau) přispěla k výraznému rozvoji výroby kvalitních vín a také k věhlasu některých „crus“. Po vyhlášení tzv. Dvacetímílového ediktu, který zakazoval produkci vína v okolí hlavního města, dochází k rozvoji produkce a objevují se rovněž odrůdy „Gamay“ pocházející z lyonského regionu.

Řeky Loira a Cher jako přirozené dopravní cesty spontánně motivovaly k obchodu, rozvoji a vývozu produkce z této zeměpisné oblasti. Obchod s nejlepšími víny se týkal především Holandska a Anglie, a to přes celní bariéru v Ingrandes-sur-Loire poblíž Nantes. Tato jakostní vína byla v té době vzhledem ke své odolnosti při přepravě nazvána „mořskými víny“.

V 18. století vznikají vinice v údolí při dolním toku řeky Cher v blízkosti měst Bléré, Thésée, Montrichard a Chenonceaux. Dochoval se nám popis odrůdové skladby v tomto sektoru provedený v rámci zemědělského soupisu v roce XII (1804). V „Tabulce nejrozšířenějších druhů vinné révy podél řeky Cher“ z té doby je jako hlavní odrůda uváděna „Côt“ – „nejrozšířenější odrůda na jižně orientovaných březích řeky Cher, z níž se vyrábějí prvotřídní vína“.

V roce 1845 se o odrůdě Cot N zmiňuje rovněž hrabě ODART ve svém díle „Ampélographie“, kde uvádí, že se jedná o „nejčastěji pěstovanou odrůdu na březích řek Cher a Lot“. V roce 1860 píše Jules GUYOT, jehož popisy se vždy vyznačovaly značnou precizností, toto: „Breton (Cabernet Franc N) se pěstuje především v Bourgueil mezi Chinonem a Saumurem, kde se z něj vyrábějí vynikající vína; směrem na východ regionu ale mizí a v oblasti Loir-et-Cher převládají odrůdy Côt, Chardenet, Pinot Noir, Beurot a Meunier (...)“.

Po krizi vyvolané mšičkou révokazem byla vinice „Touraine“ rekonstruována skladbou odrůd s využitím zejména nových roubovaných odrůd, jako jsou například Gamay N a Sauvignon B. Tato zeměpisná oblast byla budována postupně a začleňovala do sebe vinařské sektory s kvalitním potenciálem. Krátce před vypuknutím druhé světové války v roce 1939 získala chráněné označení původu „Coteaux de Touraine“.

V roce 1953 byl s konečnou platností přijat název „Touraine“.

Tyto vinice se v té době rozkládaly na ploše 8 000 hektarů a producenti, kteří se sdružili do pěti vinařských družstev, rozvíjeli produkci vín vyrobených z odrůd Sauvignon B a Gamay N, která si vybudovala solidní pozici v restauracích pod souhrnnými názvy „Sauvignon de Touraine“ a „Gamay de Touraine“.

Od roku 1985 vysazují pěstitelé v údolí řeky Cher, vědomi si potenciálu tohoto území i svých odrůd révy, na pozemcích prvních „svahů“ odrůdy Cot N a Sauvignon B, zatímco producenti ve vinařské oblasti Sologne vyhrazují pro odrůdu Sauvignon B pozemky s písčitymi půdami.

Tato snaha o hledání původnosti byla oceněna uznáním doplňkových zeměpisných označení „Chenonceaux“ pro bílá a červená vína ze strání kolem řeky Cher a „Oisly“ pro bílá vína z vinařské oblasti Sologne.

V roce 2009 pokrývaly vinice plochu 4 500 hektarů a obdělávalo je přibližně 800 producentů. Vyrobito se zde asi 260 000 hektolitřů, z nichž více než 60 % tvořila bílá vína. Vína s kontrolovaným označením původu „Touraine“ se vyznačují oblou chutí a svěží a vyváženou dochutí.

Bílá vína mají často bleděžlutou barvu a vyznačují se celou paletou aromat, která se mohou pohybovat od ovocitých tónů připomínajících citrusy nebo exotické ovoce až po květinové tóny připomínající bílé květy. V dochuti si zachovávají svěží pocit.

Růžová vína se vyznačují jemnými aromaty připomínajícími černý rybíz, exotické ovoce nebo citrusové plody.

Červená vína vyrobená z odrůdy Gamay N (vína s označením „gamay“ nebo vína, na něž se vztahuje označení „primeur“) mají často třešňovou barvu a jejich hřejivá aromata zpravidla připomínají drobné červené ovoce s hedvábnými tříslovinami. Jsou to vyvážená vína, v nichž se snoubí lehkost s jemností. Scelovaná vína nebo vína vyrobená z jediné odrůdy Cabernet Franc N jsou elegantní silná vína s kvalitní tříslovinovou strukturou, jejichž aroma v sobě snoubí červené a černé bobulovité ovoce a jejichž barva se pohybuje od tmavě rubínové až po temně granátovou.

Šumivá bílá a růžová vína mají strukturu s kyselou dominantou, které vděčí za veškerou svou svěžest a jemnost. Tato kyselost je doprovázena ovocnými tóny a časem v nich může vyniknout příchutí sladkých housek. Tichá vína Významná hydrografická síť, kterou představují řeky Loira, Vienne, Cher a Indre, časem vymodelovala zvlněnou plošinu složenou z měkkých třetihorních a druhohorních hornin. Ve středověku byly pod vlivem církve podél takto modelovaných svahů a na okrajích náhorní plošiny vysazeny vinice.

Tato blízkost vodních toků představovala již v době renesance významnou výhodu, která podporovala vývoz vín z oblasti „Touraine“. Rozvoj vinařství v údolí Loiry ovlivňovala rovněž přítomnost celní bariéry v Ingrandes-sur-Loire, přes kterou se vyváželo víno do Holandska, a uplatnění Dvacetímílového ediktu z roku 1577, díky nimž došlo k podpoře kvalitní produkce. Vlivem zdejšího podnebí se v západní části této zeměpisné oblasti vyvinula odrůdová skladba založená na odrůdách Chenin B a Cabernet franc N, zatímco na východě zeměpisné oblasti převládají odrůdy Sauvignon B, Cot N a Gamay N. Tuto přírodní klimatickou hranici tvoří tourský poledník. Uvedené odrůdy začali výrobci preferovat přirozeně v důsledku rozmanitosti tohoto vinařského kraje.

Tradičně vymezená oblast pro sklizeň hroznů se skládá pouze z pozemků s odvodňovanými půdami vytvořenými především na turonu a senonu. Půdy v údolích mezi nimi se skládají především z jílu s obsahem křemene, bohaté na křemičité kameny. Tyto křemeny, které se často vyskytují na povrchu, pak hrají důležitou roli při zrání, protože zvyšují rychlost výměny tepla v půdě. Tyto podmínky výrazně přispívají ke kvalitě bílých a červených vín. Odrůde sauvignon B se daří obzvláště na pozemcích s půdami nazývanými „perruches“ a „aubuis“. Ty znamenají základ pro konstantní zralost této odrůdy v průběhu celé řady let. Vína, která jsou z ní vyráběna, mají díky těmto půdám a tomuto podnebí svěží a originální charakter. V roce 2009 představovala tato vína 2/3 produkce tohoto kontrolovaného označení původu. Odrůda Gamay N, tmavá odrůda vysazená v rámci obnovy po napadení mšičkou révokazem, se pěstuje především na pozemcích s půdou obsahující jílu s příměsí křemene a vína, která se z ní vyrábějí, jsou ovocitá a živá. Hlavní součástí červených vín pěstovaných na východ od tourského poledníku je odrůda Cot N, zatímco na západ od něho převládá odrůda Cabernet Franc N. Tato vína mají elegantní tříslovinovou strukturu.

V rámci CHOP „Touraine“ se uznává pět doplňkových zeměpisných označení.

#### *Amboise*

Náhorní plošina utvořená z měkké křídly má poměrně výrazný reliéf s nadmořskou výškou od 80 do 100 metrů. Různorodost pedologických poloh poskytuje producentům možnost nalézt pro každou z odrůd, které se zde prosadily, optimální podmínky pěstování. Růžová vína jsou ovocná a svěží; červená vína, která mají dobrou tříslovinovou strukturu, se vyznačují poměrně intenzivním aromatem připomínajícím především tóny červeného ovoce. Bílá vína jsou zpravidla suchá, někdy však mohou obsahovat fermentovatelné cukry a jsou kvalifikována jako „polosuchá“, „šumivá“ nebo „sladká“. Zrání červených vín umožňuje zjemnit jejich tříslovinovou strukturu. U bílých vín toto zrání posiluje komplexnost jejich aromatu.

#### *Azay-le-Rideau*

Tato vinice se díky své poloze mezi údolními řek Loiry a Indre těší mírnému podnebí. Na jejich kopcích a písčitošterkových plošinách se daří odrůdám Grolleau N a Chenin B, ze kterých se vyrábějí elegantní a svěží bílá vína a ovocitá vína růžová. Podle tradičních zvyklostí se této ovocité příchuti u růžových vín dosahuje na základě povinné techniky přímého lisování před fermentací. Bílá vína, která mohou někdy obsahovat fermentovatelné cukry, lze charakterizovat jako elegantní a minerální.

*Chenonceaux*

Tato zeměpisná oblast se rozprostírá na úbočích obou břehů řeky Cher. Odrůdy révy se pěstují na pozemcích s půdou vyznačující se velkým obsahem křemene. Bílá vína se zpravidla vyznačují intenzivním aromatem, které obsahuje květinové vůně (hloh, akácie...) a ovocitější tóny (citrusy, sušené ovoce, ...). Zrání, které probíhá nejméně do 30. dubna roku následujícího po roce sklizně, umožňuje vínům získat oblost a jemnost. Červená vína mají příjemnou tříslovinovou strukturu. Jejich aroma je velmi intenzivní, připomíná především tóny černého bobulovitého ovoce. Zrání, které probíhá nejméně do 31. srpna roku následujícího po roce sklizně, umožňuje získat víno s komplexními aromaty a s kulatými a hedvábnými tříslovinami.

*Mesland*

Zeměpisná oblast, která se nachází na severovýchodě zeměpisné oblasti kontrolovaného označení původu „Touraine“, se rozkládá na okraji náhorní plošiny s výhledem na Loiru. Zdejší půdy spojuje výskyt křemene a miocenních písků. Značné rozdíly teplot a zeměpisná poloha jsou příznivé raným odrůdám. Červená a růžová vína, která se vyrábějí především z odrůdy Gamay N, se vyznačují koncentrovaným aromatem malých červených plodů. Bílá vína, která mohou někdy obsahovat fermentovatelné cukry, se vyznačují komplexním aromatickým výrazem, který obsahuje květinové vůně (hloh, lípa, verbena ...) i ovocitější tóny (citrusy, hruška, ...). Při ochutnávce často zůstává v ústech svěží chuť.

*Oisly*

Tato vinice, nacházející se v samém srdci vinařské oblasti Sologne, produkuje suchá bílá vína z jediné odrůdy Sauvignon B, která rozvíjí celý svůj potenciál na kontinentálních písčitéch a štěrkových půdách a tzv. „sologneských“ formacích složených z písků, jílu a lasturových nánosů. Podnebí této zeměpisné oblasti zdůrazňuje nejintenzivnější období mírného sucha v kraji Touraine. V tomto přírodním prostředí vznikají vína s výraznou svěžestí, která se vyznačují jemnými a lahodnými aromaty připomínajícími citrusy a bílé květy. Zrání, které probíhá nejméně do 30. dubna roku následujícího po roce sklizně, jim umožňuje získat na komplexnosti.

Oblast „Touraine“, která v sobě nese tradici vinic a údolí opěvaných samotnými králi, je do dnešních dnů jedním z nejceněnějších pokladů vinic na severu a její živoucí kulturní krajina, která se zachovala díky staletému pěstování vinné révy, zajistila zápis oblasti Vallée de Loire do seznamu historického dědictví UNESCO.

*Šumivá vína*

Výroba šumivých vín vychází z výše uvedeného kontextu. Producenti z okolí Tours si všimli, že nalahvovaná vína ve sklepech mají někdy tendenci začít znovu kvasit, a chtěli tento fenomén „přírodních šumivých vín“ ovládnout a využít. Tak vznikla vína, která jsou od 19. století nabízena spotřebitelům jako „perlivá“. Příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín se staly sklepy vyhloubené v tufu, neboť skladování těchto vín a manipulace s nimi vyžadují rozsáhlé temperované prostory.

Na základě zkušeností získávaných po dobu více než sta let dosáhli nyní výrobci šumivých vín dokonale zvládnutého know-how v oblasti skladby svých kupází. Územní originalita bílých vín se odráží v povinném obsahu 60 % odrůdy Chenin B nebo Orbois B. Dlouhé zrání „na rostech“ přispívá k rozvoji aromatu připomínajícího sladké housky a k celkové komplexnosti vín.

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

*Oblast v bezprostřední blízkosti*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín a rovněž pro vinifikaci, zrání a balení šumivých vín, je tvořena územími těchto obcí nebo částí obcí (seznam byl vytvořen na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020):

- departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois,
- departement Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse,
- departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (pro území delegovaných obcí Feings, Fougères-sur-Bièvre a Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher,
- departement Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Za názvem chráněného označení původu musí povinně následovat označení „gamay“ podle ustanovení stanovených ve specifikaci.
- Název kontrolovaného označení původu může být doplněn jedním z následujících doplňkových zeměpisných označení podle ustanovení stanovených ve specifikaci: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „primeur“ nebo „nouveau“ podle ustanovení stanovených ve specifikaci.
- Všechny nepovinné údaje, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, jsou uvedeny na etiketách písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují dvojnásobnou velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.
- Rozměry písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

*Doplňková zeměpisná označení*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Po názvu kontrolovaného označení původu jsou povinně uváděna doplňková zeměpisná označení „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ nebo „Mesland“ písmem, jehož rozměry nesmějí být na výšku ani na šířku větší než rozměry písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.
- Pod názvem kontrolovaného označení původu jsou povinně uváděna doplňková zeměpisná označení „Chenonceaux“ nebo „Oisly“ písmem, jehož rozměry nesmějí být na výšku ani na šířku větší než rozměry písma tvořícího název kontrolovaného označení původu.

- U bílých vín, na něž se vztahují doplňková zeměpisná označení „Amboise“, „Mesland“ nebo „Azay-le-Rideau“, se na etiketě povinně uvádí označení „polosuché“ v souladu s analytickými standardy stanovenými pro toto označení v této specifikaci a označení „šumivé“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve víně tak, jak je stanoveno v předpisech Unie.

#### *Označování*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

*Doplňující ustanovení týkající se označování*

Popis podmínek:

- U růžových vín, na něž se vztahuje doplňkové zeměpisné označení „Mesland“, se na etiketě povinně uvádí označení „polosuché“ v souladu s analytickými standardy stanovenými pro toto označení ve specifikaci a označení „šumivé“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve víně tak, jak je stanoveno v předpisech Unie.
- Na vínech, která jsou způsobilá pro označení „primeur“ nebo „nouveau“, musí být povinně uveden jejich ročník.
- Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:
  - se jedná o název místa uvedeného v katastru,
  - tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.
- Označení „gamay“ musí být uvedeno bezprostředně pod názvem kontrolovaného označení původu písmem, jehož rozměry nesmí být na výšku ani na šířku menší než dvě třetiny rozměrů znaků tvořících název kontrolovaného označení původu, a musí být maximálně stejně velké.

#### **Odkaz na specifikaci výrobku**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5)

---



**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2021/C 288/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vänerlöjrom“

EU č.: PDO-SE-02412 – 6. března 2018

(X) CHOP ( ) CHZO

1. **Název**

„Vänerlöjrom“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 *Druh produktu*

1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

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

„Vänerlöjrom“ je přírodní produkt vyrobený pouze z jiker síha malého (*Coregonus albula*) a soli (NaCl). Jikry „Vänerlöjrom“ se prodávají v čerstvém, zmrazeném nebo rozmrazeném stavu. Vlastnosti jiker „Vänerlöjrom“ jsou stejné bez ohledu na to, v jaké formě se prodávají.

Jikry „Vänerlöjrom“ vykazují následující vlastnosti:

Vzhled: přírodní třpyt, oblázkový lesk. Musí být viditelné celé jikry.

Konzistence: jikry „Vänerlöjrom“ se vyznačují tím, že celé jikry při ochutnávání zřetelně lupnou, když jsou přitlačeny na patro.

Velikost: velikost jiker se pohybuje od 0,8 mm do 2,0 mm v závislosti na rybářské sezóně a na tom, v jaké části jezera Väneru byl síh malý uloven.

Barva: čirá a jasná, v průběhu rybářské sezóny se mění od světle oranžové po poněkud tmavší oranžovou (S1060-Y30R až 080-Y40R v systému přirozených barev NCS).

Obsah soli: 4,0–4,5 % NaCl

Obsah vlhkosti: nesmí být natolik vysoký, aby jikry „Vänerlöjrom“ spadly z obrácené lžice. Jikry musí rovněž udržovat svůj tvar, jsou-li umístěny na rovném povrchu.

Chuť: jemná a čistá rybí chuť lososa a umami s vyváženou slaností. Chuť se zvýrazní, když se malé jikry rozdrtí v ústech.

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

Síh malý se živí výhradně planktonem (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp.), *Bosmina* (sp.), *Eurytemora* (sp.), *Heterocope* (sp.) a *Diaptomus* (sp.)), který se přirozeně vyskytuje ve sladké vodě jezera Väneru.

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

**Suroviny:**

surovinou pro jikry „Vänerlöjrom“ jsou jikry ze síha malého (*Coregonus albula*) uloveného v jezeře Vänern.

Jiné složky: nejodidovaná sůl (NaCl).

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

Jikry „Vänerlöjrom“ se vyrábí z jiker síha malého (*Coregonus albula*) uloveného v jezeře Vänern. Všechny kroky výrobního procesu, od výlovu po přípravu jiker „Vänerlöjrom“ (vymačkání, promíchávání, předběžné opláchnutí, cezení, důkladné čištění, sušení a solení) musí proběhnout v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

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

—

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

Kromě obecných pravidel pro označování musí všichni výrobci jiker „Vänerlöjrom“ označit produkt níže uvedeným logem.

**4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Výrobní oblast pro jikry „Vänerlöjrom“ se skládá z jezera Vänern a okolních obcí:

Väse a Östra Fågelvik v okrese Väse;

Ölme a Varnum v okrese Ölme;

Visnum a Visnums Kil v okrese Visnum;

venkovské a městské obce Karlstadu a Hammarö v okrese Karlstad;

Segerstad, Grums a Ed v okrese Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölsrud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny Tvetta v okrese Näs

(všechny se nacházejí v kraji Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad a město Mariestad v okrese Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby a Sävale v okrese Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana a Forshem v okrese Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad a město Lidköping v okrese Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby a Frie v okrese Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum a město Vänersborg v okrese Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad a Frändefors v okrese Sundal;

Skållerud, Holm a Järn v okrese Nordal;

venkovské a městské obce Åmålu Tössö med Tydie a Danisco v okrese Tössbo

(všechny se nacházejí v kraji Västra Götaland).

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### Specifika zeměpisné oblasti

Jezero Vänern je největší švédské jezero a třetí největší jezero v Evropě. Nachází se v jihozápadním Švédsku a má rozlohu přibližně 5 650 km<sup>2</sup>. Jeho průměrná hloubka je 27 metrů a maximální hloubka 106 metrů. Vzhledem ke své velikosti lze jezero Vänern přirovnat k vnitrozemskému moři s rozsáhlým souostrovím čítajícím více než 12 000 ostrovů. I přes toto rozsáhlé souostroví je jezero převážně pelagické.

Ve střední části jezera Vänern se od severu táhne souostroví Lurö směrem k jižněji položenému souostroví Kålland. Tato dvě souostroví víceméně rozdělují jezero na dvě velké pánve, přičemž jihozápadní je známá jako jezero Dalbo a severovýchodní jako jezero Värmland. Jezero Dalbo je mělké a má menší objem vody než jezero Värmland. To znamená, že obě pánve mají poněkud odlišné roční teplotní cykly.

Jezero Vänern vzniklo asi před 10 000 lety, kdy bylo postupně oddělováno od masy vody, která se stala Baltským mořem, a to otřesy, ke kterým došlo po poslední době ledové. Dnes je střední hladina vody v jezeře 44,3 metrů nad mořem. Jezero Vänern je díky svému oddělení od Baltského moře domovem některých reliktních korýšů z doby ledové.

Má rozsáhlé povodí, které sahá až do Norska. Řeka Klarälven s povodím 11 847,6 km<sup>2</sup> a průměrným průtokem 162,5 m<sup>3</sup>/s (vysoký průtok vody je 690 m<sup>3</sup>/s) tvoří dominantní přítok.

Průměrný roční úhrn srážek činí přibližně 600 mm u jezera Vänern a přibližně 1 000 mm v oblasti podél norské hranice na západě a severozápadě. V zimě jsou srážky převážně ve formě sněhu. Sněhová pokrývka může být značná (60–65 cm), především v severozápadní části povodí. Sníh obvykle leží ještě v dubnu a podílí se na významných jarních povodních na mnoha řekách vlévajících se do jezera Vänern.

Švédská část povodí tvoří přibližně 10 % území země a je tvořena převážně zalesněnou půdou, což znamená, že se do jezera dostává určité množství organického materiálu (celkový obsah organického materiálu v jezeře Vänern je přibližně 5–6 mg/l). Teplota povrchové vody je od prosince do února přibližně –5 – 0 °C a od května do září přibližně 10–16 °C. Když jezero Vänern vzniklo, byl místní síh malý oddělen od svých příbuzných v Baltském moři, což znamená, že je dnes geneticky odlišný od ostatních síhů malých a je přizpůsoben přírodním podmínkám v jezeře Vänern.

Vänernský síh malý je pelagická ryba, která žije ve velkých hejnech, která se pohybují mezi jezerem Dalbo a jezerem Värmland v závislosti na faktorech, jako je teplota vody a podvodní proudy. Většinou se zdržuje v chladnější vodě pod termoklinou.

Vänernský síh malý je běžný a tvoří přibližně 30 % biomasy ve volných vodách. Dospělosti dosahuje přibližně v jednom roce věku. Jeho reprodukční cyklus je ovlivněn klimatem. Hojné srážky v zimě, vydatné jarní záplavy a dobrý přísun organického materiálu pomáhají zajistit vyšší množství planktonu, který je pro síha malého hlavním zdrojem potravy.

### Popis lidských faktorů

Jikry „Vänerlörrom“ se vyrábí z jiker síha malého (*Coregonus albula*) uloveného v jezeře Vänern.

Vlastnosti jiker „Vänerlörrom“ jsou výsledkem dovedností a zkušeností lidí, kteří se podílejí na lovu dospělých jikernaček vänernského síha malého a na následném zpracování.

Kvalita jiker „Vänerlörrom“ závisí hlavně na tom, v jaké fázi tření je síh malý uloven. Tření u vänernského síha malého probíhá mezi říjnem a prosincem. Přesné období tření je ovlivněno teplotou vody, což znamená, že se doba tření v různých částech jezera Vänern liší. V období tření dávají síhové malí přednost oblastem, kde proudy a topografie dna jezera vytlačují spodní vody k hladině. V souvislosti s třením se hejna vyskytují především v hloubce 10–20 metrů. Navzdory moderním pomůckám je pro rybáře znalost chování síha malého v závislosti na proudech, topografii dna, počasí a směru větru klíčová pro ulovení jikernaček ve správné fázi tření, aby byla surovina, tedy jikry, co nejkvalitnější.

Síh malý se loví výhradně do sítí s velikostí ok nejméně 16,5 mm. Každý rybář může použít maximálně 1 400 metrů sítě na jednu rybolovnou operaci. Lov síha malého je regulován a provádí se během období jeho rozmnožování na konci podzimu. Rybolovné období stanoví Švédská agentura pro mořské a vodní hospodářství (HaV).

Při přípravě jiker „Vänerløjrom“ je pak třeba zachovat kvalitu suroviny, aby měl produkt své charakteristické vlastnosti. Příprava se provádí ručně a práce musí být provedena rychle. S přípravou jiker „Vänerløjrom“ se začíná ihned po vyložení úlovku. Jelikož je rychlý proces přípravy nezbytný pro zachování kvality jiker, připravuje se produkt v bezprostřední blízkosti jezera (maximálně 5 km od hranice jezera při normálním stavu vody).

Při přípravě produktu „Vänerløjrom“ se jikry z ryb ručně vymačkají a následně se zbaví krve, blan a nepoužitelných jiker pomocí promíchávání. U dospělých samic síha malého můžou jikry tvořit 5–10 % tělesné hmotnosti (přibližně 30 gramů). Jikry z jikernaček vymačkávají pracovníci, kteří mají šikovné ruce a dlouholeté zkušenosti. Čistota a kvalita suroviny se během procesu ověřuje vizuální kontrolou.

Po promíchávání se jikry ihned třikrát až pětkrát propláchnou v čisté studené vodě. Zbylé nečistoty se odstraní a jikry se shromáždí v cedících textilích, které se zavěsí, aby voda mohla odtéct. Aby jikry neztratily barvu a nenabobtnaly až k prasknutí, musí být doba mezi prvním opláchnutím a scezením co nejkratší (přibližně 10 minut).

Po scezení se jikry suší v chladárně při teplotě 3–6 °C po dobu přibližně 48 hodin. Sušením se hmotnost sníží přibližně o 8–10 %. Sušené jikry se solí nejodidovanou solí (NaCl).

Vlastnosti hotového produktu se během rybářské sezóny hodnotí pomocí odběru vzorků a slepých testů. Hodnocení provádějí nezávislí hodnotitelé. Pouze jikry, které splňují specifikace, jsou baleny a prodávány jako jikry „Vänerløjrom“.

Jikry „Vänerløjrom“ mají silnou místní vazbu. Různé akce spojené s jezerem Vänern a lovem jiker, včetně Dne jiker síha malého, každoročně přilákají velké množství návštěvníků.

#### *Specifičnost produktu*

Jikry „Vänerløjrom“ se vyrábí z jiker vänerského síha malého, sladkovodní ryby, která byla před 8 000–9 000 lety geneticky oddělena od síha malého v Botnickém zálivu.

Jikry „Vänerløjrom“ jsou přírodní produkt bez přísad kromě kuchyňské soli (NaCl). Tím se liší od většiny ostatních produktů z rybích jiker na trhu.

Jikry „Vänerløjrom“ získávají své specifické vlastnosti z minerálů a živin obsažených ve vodě jezera Vänern. Jikry jsou poněkud menší než jikry síha malého v Botnickém zálivu. Jsou světlejší s jasně oranžovým nádechem.

Jikry „Vänerløjrom“ mají vyváženou slanost, která dává vyniknout jemné, zaoblené chuti jiker.

Malá velikost jiker znamená, že jikry „Vänerløjrom“ jsou vnímány jako méně „zrnité“, což v kombinaci s vyváženou slaností a přirozeně elegantní chutí přispívá k příjemnému zážitku z jídla.

Jikry „Vänerløjrom“ jsou dobře odvodněným (sušeným) produktem, který uvolňuje méně vody než jiné podobné produkty na trhu.

#### *Příčinná souvislost*

Jezero Vänern je velmi specifické prostředí. Jezero bylo odděleno od Baltského moře přibližně před 10 000 lety. Jeho ekosystém se od té doby vyvíjel bez kontaktu s Baltským mořem, což znamená, že populace síha malého je dnes geneticky odlišná od populace žijící v Baltském moři. V jezeře Vänern žije také populace glaciálního reliktního zooplanktonu.

Voda v jezeře Vänern pochází z řady velkých a malých vodních toků, které protékají převážně zalesněnou morénovou půdou a přes rašeliniště a jezera bohatší na humus. Jezero je poměrně chudé na živiny, takže příliv vody bohaté na živiny přicházející po vydatných srážkách stimuluje růst planktonu, který následně poskytuje potravu jedinečné populaci síha malého, známého jako vänerský síh malý.

Kvalita vody v jezeře Vänern a skutečnost, že zdrojem potravy jsou výhradně sladkovodní organismy, přispívají ke zvláštnímu charakteru jiker vänernského síha malého. Jikry jsou o něco menší než jikry síha malého z Botnického zálivu a mají také výrazně oranžovou barvu.

Pro výrobu jiker „Vänerløjrom“ musí být síh malý uloven ve správné fázi tření, aby byla zajištěna nejvyšší kvalita suroviny. Vzhledem k velikosti jezera Vänern jsou podmínky v jezeře snadno ovlivnitelné počasím a větrem. Během podzimního tření síha malého mohou být podmínky velmi obtížné, což musí rybáři brát v úvahu. Tření vänernského síha malého ovlivňuje teplota vody, proudy a topografie dna jezera. Aby rybář ulovil jikernačky ve správné fázi tření, musí znát chování síha malého a na základě zkušeností musí předvídat, kde se bude za převládajících povětrnostních podmínek třít.

Po ulovení jikernaček síha malého je třeba během procesu přípravy zachovat kvalitu jiker, aby se dosáhlo zvláštního charakteru jiker „Vänerløjrom“. Přípravu ručně provádějí lidé s dlouholetými zkušenostmi a citem pro řemeslnou výrobu kvalitních jiker síha malého, kteří ovládají zvláštní techniku potřebnou k ručnímu vymačkávání jiker z ryb.

Zvláštní vlastnosti, které tvoří podstatu jiker „Vänerløjrom“, jsou zcela dány přírodními podmínkami v dané zeměpisné oblasti a schopností lidí využívat suroviny, které vycházejí z přírodních podmínek, a hospodařit s nimi.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerløjrom\\_2020\\_05\\_11-002.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerløjrom_2020_05_11-002.pdf)

---

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

(2021/C 288/06)

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.

**ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU**

**„ARDÈCHE“**

**PGI-FR-A1198-AM03**

**Datum podání žádosti: 23. září 2016**

**1. Pravidla pro změny**

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

**2. Popis a důvody ke změně**

**2.1. Povolené odrůdy**

Seznam povolených odrůd vinné révy je doplněn o odrůdy:

- Couston N. Tato odrůda, zařazená do oficiálního katalogu povolených odrůd révy v roce 2010, má zajímavé vlastnosti, což platí zejména v případě růžových vín. Je produktivní, přizpůsobená neúrodným půdám produkční oblasti CHZO „Ardèche“, kde se vyrábí, a odolná vůči plísní šedé;
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Sauvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Jedná se o odrůdy takzvaně odolné vůči houbovým chorobám. Umožňují použití menšího množství rostlinolékařských produktů, a přitom odpovídají odrůdám používaným pro výrobu CHZO. Nemění vlastnosti vín CHZO.

**2.2. Označování**

Byl změněn taxativní seznam odrůd, jejichž názvy mohou být použity vedle názvu „Ardèche“ na etiketě produktu. Skupina žadatelů chce mít možnost zužitkovat všechny odrůdy révy vinné v zeměpisné oblasti produkce.

Zrušuje se proto tato věta: „Odrůdy, jejichž názvy mohou být použity k doplnění chráněného zeměpisného označení ‚Ardèche‘, které může být doplněno výrazem ‚Coteaux de l’Ardèche‘, jsou výhradně odrůdy uvedené v tomto seznamu:

- v případě červeného nebo růžového vína: Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chatus N, Cinsault N, Gamaret N, Gamay N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Pinot N, Syrah N;
- v případě bílého vína: Chardonnay B, Clairette B, Grenache B, Marsanne B, Muscat petits grains B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni B, Viognier B.“

**2.3. Výnos**

Maximální produkční výnos u růžových vín se zvyšuje z 90 hl/ha na 110 hl/ha.

Toto mírné zvýšení výnosu nemá vliv na typické vlastnosti růžových vín produkovaných pod označením „Ardèche“.

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

#### 2.4. Kategorie výrobků z révy vinné

Ustanovení týkající se produkce jakostních šumivých vín se zrušují v návaznosti na rozhodnutí Státní rady ze dne 2. března 2015, kterým se zrušuje vyhláška ze dne 28. října 2011 o CHZO „Ardèche“, v níž se schvalují ustanovení specifikace týkající se růžových a bílých jakostních šumivých vín.

#### 2.5. Vnitrostátní požadavky a požadavky společenství – hlavní body ke kontrole

Jsou upřesněna ustanovení týkající se kontroly výrobků: organoleptická kontrola výrobků se provádí v případě, že je při vnitřní kontrole (organoleptický přezkum sudových vín a vín v lahvích) zjištěna anomálie.

#### 2.6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Důkaz o spojení s původem byl doplněn, aby se posílilo prokázání příčinné souvislosti CHZO.

Na začátek oddílu o příčinné souvislosti byla doplněna úvodní věta, která upřesňuje, že: „příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a víny s CHZO „Ardèche“ je založena na pověsti vín z Ardèche získané díky jejich kvalitě“. Příčinnou souvislost doplňuje také věta: „Turisté se mohou vydat po stopách vinařského bohatství ardešských vinic ze zhruba stovky přírodních a kulturních turistických lokalit. Turistická atraktivita Ardèche je založena na jeho krajině a venkovních aktivitách, které nabízí. Vinice Ardèche získala díky své dobré pověsti od Agentury pro rozvoj cestovního ruchu (Atout France) označení ‚Vignobles et Découvertes‘, které je uznáním jejího bohatství v oblasti vinařské turistiky.“

Bylo rovněž doplněno znění odkazu, aby přesněji popisovalo vlastnosti vín: „Červená, růžová a bílá vína se vyznačují vždy přítomnými ovocnými vůněmi, jejichž intenzita a dominance se liší podle odrůd a použitých technologií.“

Upřesňují se rovněž vlastnosti přírodního prostředí:

- „Velmi staré cevenské pískovcové půdy, které vznikly erozí hornin z geologického období triasu, jsou kyselé, velmi propustné a chudé na organické látky. Tato specifika dávají červeným vínům velmi výrazné ovocné aroma“;
- Oblast Bas-Vivarais „se rozprostírá na vápenitých mělkých půdách s nízkými výnosy a produkují se v ní vysoce kvalitní vína na bázi odrůdy Grenache. Díky velkému množství kamenů zužitkuje réva prohřátí půdy na jaře a noční uvolňování tepla, které se zde nahromadilo během dne“ a „Červená vína z této oblasti se vyznačují ovocnými vůněmi, ale mají současně kořenité tóny a výraznější strukturu“;
- Na okraji oblasti Bas-Vivarais se nachází Coiron, „čedičová základna, jež představuje enklávu Francouzského středohoří v oblasti Středomoří. Čedič, který je velmi bohatý na stopové prvky a křemík, dodává červeným vínům ovocnost a svěžest a bílým vínům jemnost“;
- A konečně na jihu údolí Rhône „se vinice nacházejí na zvlněných oblázkových svazích, které jsou výhodně vystaveny slunci. Tyto polohy umožňují výrobu ovocných, strukturovaných a komplexních červených vín, zatímco měkké okrově zbarvené sprašové půdy umožňují výrobu svěžích a ovocných bílých a růžových vín a ovocných červených vín s jemnou strukturou.“

#### 2.7. Organoleptický popis vín

Organoleptický popis vín byl upřesněn tak, aby specifikoval barvu a organoleptické vlastnosti vín.

U červených vín se uvádí, že: „Extrakce se provádějí tak, aby se získaly zpravidla jemné struktury se zralými a příjemnými tříslovinami, ale vyskytují se zde i vína plnější. Červená vína nabízejí škálu vůní od červeného ovoce po kořeněné tóny. Mají výraznou, malinově až granátově červenou barvu.“

Odstíny bílých vín „se na paletě barev pohybují od světle žluté se zelenými odlesky po zlatožlutou. Ve víně jsou intenzivně přítomna svěží aroma ovoce s bílou dužninou a citrusové nebo květinové tóny“.

Růžová vína „mají intenzivní a lahodné aroma čerstvého červeného ovoce, květin a citrusů. Vyznačují se širokou škálou barev od nevýrazné lososově šedé nebo narůžovělé šedé po živější a výraznější odstíny růžové“.

#### 2.8. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

Složení zeměpisné oblasti a oblasti bezprostřední blízkosti bylo přepsáno do seznamu obcí podle zeměpisného kodexu pro rok 2019, který je vnitrostátním referenčním údajem. Tento přepis do seznamu obcí neznamená žádnou změnu zeměpisné oblasti a oblasti bezprostřední blízkosti.

#### 2.9. Kontaktní údaje kontrolního subjektu

Byly aktualizovány kontaktní údaje kontrolního orgánu a kontrolního subjektu CERTIPAQ.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název (názvy)

Ardèche

#### 2. Druh zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

#### 3. Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

#### 4. Popis vína (vín)

CHZO Ardèche

Chráněné zeměpisné označení „Ardèche“ je vyhrazeno tichým červeným, růžovým a bílým vínům.

Červená, růžová a bílá vína se vyznačují vždy přítomnými ovocnými vůněmi, jejichž intenzita a charakter se však liší podle odrůd a použitých technologií.

Extrakce červených vín se provádějí tak, aby se získaly zpravidla jemné struktury se zralými a příjemnými tříslovinami, ale vyskytují se zde i vína plnější. Červená vína nabízejí škálu vůní od červeného ovoce po kořeněné tóny. Mají výraznou, malinově až granátově červenou barvu.

U růžových vín umožňují použité metody vinifikace udržet vynikající rovnováhu a zachovat svěžest a ovocnou chuť vín. Růžová vína mají intenzivní aroma čerstvého lahodného červeného ovoce, květin a citrusů. Vyznačují se širokou škálou barev od nevýrazné lososově nebo až narůžovělé šedé po živější a výraznější odstíny růžové.

U bílých vín umožňují použité metody vinifikace udržet vynikající rovnováhu a zachovat svěžest a ovocnou chuť vín. Poskytují odstíny, které se na paletě barev pohybují od světle žluté se zelenými odlesky po zlatožlutou. Intenzivní aromata svěžího bělomasého ovoce nabízejí citrusové nebo květinové tóny.

Vína splňují analytická kritéria evropských právních předpisů

#### Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	



## 5. Enologické postupy

### a. Základní enologické postupy

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat podmínky stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

### b. Maximální výnosy

Bílá a červená vína s CHZO „Ardèche“

90 hektolitrů na hektar

Růžová vína s CHZO „Ardèche“

110 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným zeměpisným označením „Ardèche“ probíhá na katastrálním území těchto obcí v souladu s oficiálním zeměpisným kodexem z dubna 2019:

— departement Ardèche: všechny obce

— departement Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

## 7. Hlavní moštové odrůdy

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet–Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B  
Chasselas rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N – Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarin B  
Colombard B  
Cot N – Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Couston N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreale B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N  
Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Ganson N  
Gewurztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Jurançon noir N – Dame noire  
Listan B – Palomino  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac rose Rs  
Melon B  
Merlot N  
Merlot blanc B

Meunier N  
Mollard N  
Monarch N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Mourvaison N  
Mourvèdre N – Monastrell  
Mouyssaguès  
Muresconu N – Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato  
Muscat cendré B – Muscat, Moscato  
Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Müller-Thurgau B  
Nielluccio N – Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Oberlin noir N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B – Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot blanc B

Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N – Espanenc  
Plantet N  
Portan N  
Portugais bleu N  
Poulsard N – Ploussard  
Prior N  
Prunelard N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Raffiat de Moncade B  
Ravat blanc B  
Rayon d'or B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivairenc N – Aspiran noir  
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc  
Rivairenc gris G – Aspiran gris  
Romorantin B – Danery  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Rubilande Rs  
Sacy B  
Saint Côme B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris  
Savagnin blanc B  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N

Semillon B  
Servanin N  
Seyval B  
Solaris B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Trousseau N  
Téoulier N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Valérien B  
Varousset N  
Velteliner rouge précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B – Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B  
Voltis B

## 8. Popis souvislostí

### *Specifičnost zeměpisné oblasti a produktů*

Ardèche, departement na jihovýchodě Francie, který odpovídá historickému regionu Vivarais, má velmi kontrastní fyziognomii, jak ukazuje rozdíl v nadmořské výšce mezi soutokem Rhôny a Ardèche (40 m n. m.) na jihovýchodě departementu a vrcholem hory Mont Mézenc, která se tyčí do výšky 1 754 m (ve středozápadní části). Na východě je jeho přirozenou hranicí údolí Rhôny o délce 140 km, na západě ho ohraničují náhorní plošiny Francouzského středohoří.

Vinice, která má za sebou bohatou historii, vyprodukovala vína, jež si během let získala dobrou pověst. Vinařství v Ardèche je ve spojení s cestovním ruchem základním prvkem hospodářského rozvoje tohoto území. Pěstování vína je nejdůležitější zemědělskou výrobou v departementu a vinice, které se soustřeďují hlavně v jižní části Ardèche, jsou třetí nejvýznamnější v regionu Rhône Alpes. Je třeba poznamenat, že v kantonu Cévennes ardéchoises byla znovuobjevena (v 90. letech 20. století) původní odrůda vinné révy Chatus N, jejíž pěstování v roce 1880 zaniklo kvůli mšičce révokazi. Její pěstování bylo v této cevenské oblasti obnoveno, což je dobře, protože tato odrůda umožňuje vyrábět silná, charakteristická vína s vysokým obsahem tříslovin.

Červená, růžová a bílá vína se vyznačují vždy přítomnými ovocnými vůněmi, jejichž intenzita a dominance se liší podle odrůd a použitých technologií.

Cévennes: réva je velmi dobře přizpůsobena. Odrůda Gamay je vysazena v dolní části jižního pohoří Cévenny, zatímco odrůdy Syrah, Cinsault, Grenache a Chatus se pěstují na svazích vystavených slunečnímu svitu. V celé zeměpisné oblasti, jež se nachází v nadmořské výšce 200 až 900 metrů, se naprostá většina vinic nachází na terasách zvaných *faïsses* – terasách podepřených zídками, o něž se zemědělci pečlivě starají. Toto prostředí poskytuje hroznům vynikající podmínky fenolické zralosti. Velmi staré cevenské pískovcové půdy, které vznikly erozí hornin z geologického období triasu, jsou kyselé, velmi propustné a chudé na organické látky. Tato specifika se do červených vín promítají velmi výrazným ovocným aroma.

Bas Vivarais: vína pocházejí ze suchých a vyprahlých svahů a náhorních plošin. Odrůda Grenache se pěstuje spíše na svazích, zatímco odrůdě Syrah N vyhovují o něco bohatší půdy. Vegetace v této oblasti, trpící letním suchem, roste na vápenitých mělkých půdách s nízkými výnosy a produkuje vysoce kvalitní vína na bázi odrůdy Grenache. Díky velkému množství kamenů zužitkovává réva jarní prohřívání půdy a noční uvolňování tepla naakumulovaného během dne. Hojně zde roste tymián, satirejka a dva druhy levandule. Červená vína z této oblasti se vyznačují ovocnými vůněmi, ale mají současně kořenité tóny a výraznější strukturu.

Coiron: Vinná réva se v této oblasti vyskytuje na hranici s Bas Vivarais. Vzhledem k nadmořské výšce a teplotním výkyvům jsou preferovanými odrůdami rané odrůdy, díky čemuž se optimalizují metody výroby vín s výrazným charakterem, včetně růžových vín. Oblast má čedičovou „základnu“, jež představuje enklávu pohoří Massif central v oblasti Středomoří. Čedič, který je velmi bohatý na stopové prvky a křemík, dodává červeným vínům ovocnou chuť a svěžest a bílým vínům jemnost.

Vallée du Rhône: Na severu jsou pozemky na terasách a svazích, které jsou osázené ušlechtilými odrůdami révy (Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Syrah N, Caladoc N atd.), určené k výrobě vín s CHZO. Na jihu se vinice nacházejí na zvlněných oblázkových svazích, které jsou výhodně vystaveny slunci. Tyto polohy umožňují výrobu ovocných, strukturovaných a komplexních červených vín, zatímco měkké okrově zbarvené sprašové půdy umožňují výrobu svěžích a ovocných bílých a růžových vín a ovocných červených vín s jemnou strukturou.“

Příčinná souvislost mezi specifičností zeměpisné oblasti a specifičností produktu

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a víny s CHZO „Ardèche“ je založena na pověsti vín Ardèche získané díky jejich uznávané kvalitě.

V oblasti Ardèche hraje vinařství významnou úlohu v územním plánování tím, že se přizpůsobuje omezením dané oblasti (zabírání „obtížných“ oblastí, plánování teras nebo tzv. *faïsses*, terasách oddělených opěrnými zídками atd.), a modeluje tak krajinu. Toto krajinné zaměření není neutrální, protože vinice se rozkládají na území téměř 350 obcí.

Pro výrobu vín s CHZO „Ardèche“ s typickými ovocnými aromaty jsou ideální kamenité pozemky, středomořské chudší a křovinaté *garrigue* a oblázkové terasy v kombinaci se středomořským mezoklimatem, které podléhá jak středomořskému, tak kontinentálnímu vlivu.

V posledních několika desetiletích prošly vinice v Ardèche velkou změnou, která se projevila koncem 70. let 20. století přeměnou odrůdové skladby.

Současně došlo k modernizaci vinařských nástrojů (1980) jak v soukromých sklepích, tak v družstevním sektoru.

Dynamika tohoto odvětví je založena na mnoha hospodářských subjektech: 12 družstevních vinařství (sdružených v Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche), 4 nezávislá družstevní vinařství a 60 samostatných vinařství na přibližně 7 500 ha vinic.

Pověst těchto vín na místní úrovni vzrostla díky výrazné turistické atraktivitě oblasti „Gorges de l'Ardèche“ a departementu Ardèche obecně, rozvoji prodeje ve sklepích i na místních trzích a akcích (trh v Ruoms, veletrh vín v Serrières...). Turisté se mohou vydat po stopách vinařského bohatství ardešských vinic ze zhruba stovky přírodních a kulturních turistických lokalit. Turistická atraktivita Ardèche je založena na jeho krajinně a venkovních aktivitách, které nabízí. Vinice Ardèche získala díky své dobré pověsti od Agentury pro rozvoj cestovního ruchu (Atout France) označení „Vignobles et Découvertes“, které je uznáním jejího bohatství v oblasti vinařské turistiky.

CHZO „Ardèche“ je díky kvalitě svých vín uznáváno i na celostátní a mezinárodní úrovni. Od roku 1970 se vína Ardèche účastní soutěže Concours Général Agricole de Paris, kde získala řadu ocenění. Jsou také hojně zmiňována v renomovaných průvodcích, jako je Guide Hachette des Vins. Prosazují se také v mezinárodních soutěžích, jako je Concours International des vins v Lyonu.

Díky pověsti svých vín je dnes Ardèche předním departementem regionu Rhône-Alpes. Vyrábí se zde vína s CHZO o celkovém objemu 350 000 hl a 20 % jich je vyváženo. Díky tomu se lze s těmito víny setkat ve více než 20 zemích (zejména v USA, Spojeném království atd.).

## 9. Další základní podmínky

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Chráněné zeměpisné označení „Ardèche“ může být doplněno názvem jedné nebo více moštových odrůd a výrazem „primeur“ nebo „nouveau“.

Chráněné zeměpisné označení „Ardèche“ může být doplněno názvem menší zeměpisné jednotky „Coteaux de l'Ardèche“.

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“ uveden tradiční výraz „Vin du pays“ (zemské víno), použije se logo CHZO Evropské unie.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín s chráněným zeměpisným označením „Ardèche“ se rozkládá na území následujících obcí zapsaných v úředním zeměpisném kodexu z dubna 2019:

Departement Drôme (26): 75 obcí

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardès, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéléger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Departement Isère (38): 21 obcí

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Departement Gard (30): 44 obcí

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Departement Loire (42): 22 obcí

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Departement Haute-Loire (43): 41 obcí

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat.

Departement Lozère (48): 15 obcí

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Departement Vaucluse (84): 7 obcí

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

### Odkaz na specifikaci produktu

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55)

---



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

(2021/C 288/07)

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

**„BARDOLINO“**

**PDO-IT-A0436-AM03**

**Datum oznámení: 26. 4. 2021**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Označení a vína**

**POPIS:**

- a) Zahrnují se podoblasti „Montebaldo“, „La Rocca“ a „Sommacampagna“ upravené v příloze 1, která se nachází na konci specifikace a je její nedílnou součástí.

**DŮVODY:**

- a) U vína s kontrolovaným označením původu (DOC) „Bardolino“, které se zrodilo v roce 1968, je cílem rozšířit výrobu tradičně lehkého červeného vína pro každodenní použití, jež se spotřebovává mladé a je určeno převážně k uspokojení poptávky po vínu přicházející z místního trhu a ze středoevropského regionu, vymezením vín tří konkrétních historických podoblastí, které mohou nabídnout prvky větší elegance, jemnosti a delší doby skladovatelnosti, a to při zachování typických rysů daného označení původu. Cílem je opravit způsob, jakým je koncipována současná neurčitá specifikace výrobku, a dosáhnout toho, že toto víno bude skutečně vnímáno jako typ vína schopný vyjádřit významnější typické rysy daného území a nabídnout prodloužení doby skladovatelnosti. Tohoto cíle lze dosáhnout zdůrazněním historicky uznávaných charakteristických rysů tří podoblastí v oblasti produkce, což umožní získat nové cílové trhy, které mají zájem o elegantnější červená vína s delší dobou skladovatelnosti, s následným otevřením cenového rozpětí.

Specifikace: Změna se týká článku 1 specifikace výrobku a přílohy 1.

Jednotný dokument: Změna se týká doplnění podoblastí do oddílů „Popis vína (vín)“, „Enologické postupy“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“

**2. Moštové odrůdy**

**POPIS:**

- a) Maximální limit pro odrůdu Corvina se mění z 80 % na 95 %, zatímco minimální limit pro odrůdu Rondinella se mění z 10 % na 5 %.

**DŮVODY:**

- a) Zvýšení maximálního limitu pro odrůdu Corvina na 95 % umožňuje, aby byla tato odrůda lépe využitelná tam, kde jsou plochy obzvláště vhodné, se zvláštním odkazem na podoblasti, jak vyplývá z výsledků provedené studie o územním plánování. Studie ukazuje, že právě odrůda Corvina díky své přizpůsobivosti dosahuje v průměru nejlepších kvalitativních standardů a zároveň zajišťuje plné zachování typických vlastností vína.

Takto strukturovaný návrh změny, jak již bylo řečeno zaměřený na vyzdvižení rázu místního kraje v daném označení původu, má v prvé řadě za cíl, pokud to podmínky umožňují, a tedy rovněž na základě výsledků provedeného územního plánování, umožnit produkci vína Bardolino s využitím kupáže nebo cuvée tvořených dvěma

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

autochtonními odrůdami Corvina (Corvinone) a Rondinella, přesněji řečeno v situacích, kdy se za účelem vyzdvižení typického rázu místního kraje ve víně jeví jako potřebnější a vhodnější používat v kupážích nebo cuvée širší odrůdové možnosti podle tradičních metod daného místa.

Aby bylo možné použít 95 % odrůdy Corvina, nutně to znamená snížení minimálního limitu odrůdy Rondinella na 5 %.

Specifikace: Změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

### 3. Oblast produkce hroznů

POPIS:

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín z podoblasti „Montebaldo“, „La Rocca“ a „Sommacampagna“.

DŮVODY:

Pro každou z uvedených tří podoblastí: „Montebaldo“, „La Rocca“ a „Sommacampagna“ byla vymezena území obcí s historickou a zemědělskou tradicí na základě výsledků studie o územním plánování.

Specifikace: Změna se týká článku 1 specifikace výrobku a přílohy 1.

### 4. Pravidla pro pěstování vinné révy

POPIS:

- a) upravují se způsoby pěstování;
- b) snížení výnosu na hektar na 12 tun;
- c) vkládají se čtyři pododstavce, které stanoví, že regionální orgány mohou na žádost sdružení pro ochranu vín a po konzultaci s profesními organizacemi rozhodnout o různých způsobech použití a určení hroznů, maximálním limitu použití hroznů na hektar, mohou snížit výnos z hroznů a vína a až o 20 % zvýšit maximální hektarový výnos, přičemž toto navýšení má představovat rezervu pro sklizeň.

DŮVODY:

- a) Cílem této změny je umožnit kromě způsobu pěstování na jednostranné pergole také způsob pěstování na pergole s nakloněnou stěnou. Půdní a klimatické vlastnosti oblasti umožňují produkovat, v mezích specifikace výrobku, hrozny dobré jakosti, které řádně dozrávají, a to i při tomto druhu pěstování typickým pro oblast jezera Garda.
- b) Za posledních pět let zavedlo Consorzio di tutela della Doc Bardolino (Sdružení pro ochranu vín DOC „Bardolino“) postupy regulace trhu s cílem umožnit stabilizaci cen a zabránit jejich zhroucení. Tím, že odborné organizace poskytly regionu Benátsko již pátým rokem po sobě své stanovisko k přijetí opatření pro řízení produkce vína s kontrolovaným označením původu „Bardolino“ i pro sklizeň roku 2016, tyto organizace důrazně vyzvaly Consorzio Tutela Vino Bardolino k adekvátnějšímu zásahu revizí stávajících specifikací; na tato stanoviska se odkazuje ve vyhláše regionu Benátsko ze dne 8. září 2016.

Positivní reakce na požadavky produkčního řetězce, profesních organizací v tomto odvětví a regionu Benátsko prostřednictvím tohoto návrhu spočívá také ve strukturálním snížení hektarových výnosů vína s kontrolovaným označením původu ze třinácti na dvanáct tun na hektar.

Snížení výnosu na hektar je nezbytné ke zvýšení hospodářské a kvalitativní hodnoty označení a v každém případě odráží přizpůsobení produkce výnosovým možnostem stávající výsadby révy, která je nyní řádek po řádku zcela obnovena. Kromě toho analýza víceméně stabilního vývoje celkového objemu vína stáčeného do lahví v posledních pěti letech naznačuje, že trh je schopen pojmout pouze část produkce, z níž lze uplatnit jen malý podíl za cenu, která se produkčnímu řetězci vyplatí a jež chráněnému označení na vnitrostátních i mezinárodních trzích neubere na pověsti. Produkční řetězec se tedy rozhodl v absolutních hodnotách snížit produkci deklarovanou jako víno s kontrolovaným označením původu DOC „Bardolino“.

- c) Podrobně se popisují některá pravidla pro pěstování vinné révy, jež se za určitých zvláštních podmínek přijmou.

Specifikace: Změna se týká článku 4 specifikace výrobku.

Jednotný dokument: Změna se týká oddílu „Enologické postupy“ – „Maximální výnosy“.

## 5. Pravidla pro pěstování vinné révy

### POPIS:

- a) Pokud jde o Bardolino Chiaretto Spumante, ruší se omezení, že tento typ musí být uváděn na trh pouze v typu brut, extra suché a suché.
- b) Aktualizuje se oblast, kde se provádí zpracování na šumivé víno Bardolino Chiaretto Spumante.
- c) Zvyšuje se podíl hroznů pro karbonickou maceraci u odrůdy Bardolino Novello z 85 na 100 %.
- d) Scelování ročníků sklizně je omezeno na vína z období dvou let bezprostředně předcházejících roku, jež je předmětem žádosti o udělení osvědčení, nebo na vína ze sklizně následující po sklizni, která je předmětem žádosti o udělení osvědčení.
- e) Pokud jde o vína Bardolino a Bardolino Classico, doplňuje se pro tato vína datum uvedení ke spotřebě od 15. ledna roku následujícího po sběru hroznů.
- f) Doplňují se tři odstavce, které stanoví, že příslušné regionální orgány mohou na žádost sdružení pro ochranu vín a po konzultaci s profesními organizacemi stanovit nižší maximální objem vína, jemuž lze udělit osvědčení, než je objem určený ve specifikaci, čímž se zachová objem stáčených moštů a vín z nadprodukce hroznů, jimž může být na žádost sdružení uděleno osvědčení.

### DŮVODY:

- a) Tato změna umožňuje vyrábět všechny druhy Bardolino Chiaretto spumante, které jsou povoleny platnými předpisy, s výjimkou sladkého typu, a dává tak producentům možnost uspokojit poptávku po jakýchkoli typech výrobků.

Bardolino Chiaretto Spumante je růžové šumivé víno, které se vyznačuje jemností, a proto je v některých letech v různých verzích lépe interpretovatelné.

- b) Je umožněno provádět zpracování na šumivé víno v rámci území regionu Benátsko a provincií Mantova, Brescia a Trento.
- c) Bardolino Novello bylo prvním italským vínem typu Novello, které získalo kontrolované označení původu (DOC) (1987) a k jehož výrobě používá místní produkční řetězec výlučně metodu karbonické macerace. Cílem zvýšení procentního podílu karbonické macerace při výrobě vína Bardolino Novello je zlepšení kvality.
- d) Pokud jde o scelování ročníků sklizně, umožňuje omezení na dva předcházející ročníky a ročník následující po uvedení ke spotřebě, aby vína s označením původu „Bardolino“ vždy odpovídala charakteristikám svěžesti a pitelnosti, které jsou pro toto označení tradičně vlastní.
- e) Zahrnutí data 15. leden pro vína Bardolino a Bardolino Classico jako minimálního limitu uvedení ke spotřebě bylo dáno cílem zlepšit kvalitu a tržní hodnoty.
- f) Jedná se o přizpůsobení předpisům.

Specifikace: Změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Jednotný dokument: Změna se týká oddílu „Enologické postupy“ – „Zvláštní enologické postupy“

## 6. Vlastnosti při spotřebě

### POPIS:

- a) U vín Bardolino Chiaretto a Bardolino Chiaretto Classico provedena aktualizace deskriptoru barvy: „světle růžová s nádechem do oranžova“.
- b) U vína Bardolino Chiaretto Spumante provedena aktualizace vlastností pěny: „jemná a přetrvávající“.
- c) U vína Bardolino Chiaretto Spumante provedena aktualizace deskriptoru barvy: „světle růžová s nádechem do oranžova“.
- d) U vína Bardolino Chiaretto Spumante provedena aktualizace deskriptoru vůně: „voňavá, ovocná, pokud se zpracování na šumivé víno provádí metodou Charmat; jemný buket typický pro kvašení v láhvi, pokud se zpracovává na šumivé víno tradiční metodou“.
- e) U vína Bardolino Chiaretto Spumante provedena aktualizace deskriptoru chutě „od přírodně tvrdé až po polosladkou, svěží, lahodnou, přetrvávající“.

### DŮVODY:

- a) Doplnění provedeno za účelem správného upřesnění barvy typu Bardolino Chiaretto
- b) Doplnění provedeno za účelem správného upřesnění zvláštních vlastností pěny
- c) Doplnění provedeno za účelem správného upřesnění deskriptoru barvy typu Bardolino Chiaretto Spumante
- d) Doplnění provedeno za účelem správného upřesnění deskriptoru vůně typu Bardolino Chiaretto Spumante ve vztahu k metodě produkce
- e) Doplnění provedeno za účelem správného upřesnění deskriptoru chuti typu Bardolino Chiaretto Spumante podle obsahu cukru

Specifikace: Změna se týká článku 6 specifikace výrobku.

Jednotný dokument: Změna se týká oddílu „Popis vína (vín)“.

## 7. Označování etiketou, zeměpisné označení a obchodní úprava

### POPIS:

- a) Na etiketě doplněno označení typu Chiaretto jako „Chiaretto di Bardolino“

### DŮVODY:

Výraz „Chiaretto di Bardolino“ se tradičně používá v hovorové formě v místním prostředí z důvodu zvukové podobnosti s historickou definicí „Chiaretto del Garda“, která se místně používala již před uznáním označení původu v souvislosti s jezerem Garda. Postupem času, a zejména v posledních pěti letech, se definice vína „Chiaretto di Bardolino“ postupně prosadila na vnitrostátní a mezinárodní úrovni jako popisná forma vína Bardolino Chiaretto, a to jak ze strany tisku, tak ze strany hospodářských subjektů, jako jsou kupující, restauratři, velké maloobchodní řetězce atd., a to do takové míry, že v mnoha případech ve skutečnosti zcela vytlačila výraz „Bardolino Chiaretto“ jak v cenících distributorů, restauratérů a velkých maloobchodních řetězců, tak ve významnějších průvodcích odvětvím a ve specializovaném i obecném tisku a následně i v hovorové řeči značného množství spotřebitelů. Existuje tedy podstatný nesoulad mezi jedinečným výrazem, který musí být povinně uveden na etiketě (Bardolino Doc Chiaretto), a výrazem, který byl zaveden a nyní je již běžně používán na trhu i v tisku (Chiaretto di Bardolino), což by mohlo vážně narušit obchodní a marketingové příležitosti produkčního řetězce. Požaduje se proto možnost uvést do souladu nabídku produkčního řetězce s poptávkou i z hlediska popisu.

Specifikace: Změna se týká článku 7 specifikace výrobku.

## 8. Balení

POPIS:

- a) Automatické přizpůsobení pravidel pro balení vín.

DŮVODY:

- a) Zvláštní svěžest, která je charakteristická pro valnou většinu produkce vín s kontrolovaným označením původu DOC „Bardolino“ určené k uvedení na trh a ke spotřebě převážně v časovém horizontu jednoho roku, vyžaduje včasné přizpůsobení technologickým inovacím průběžně zaváděným platnými předpisy s cílem okamžitě uspokojit poptávku přicházející z trhu a čelit zahraniční konkurenci: je proto přáním produkčního řetězce, aby mohla být automaticky přijata jakákoli nová regulační ustanovení, která budou zavedena ohledně balení vín, a to zejména pokud jde o balení do tzv. bag-in-box, které momentálně nelze pro typ Chiarretto použít z důvodu stávajících regulačních překážek, a to navzdory neustále a silně rostoucí mezinárodní poptávce po takto balených růžových vínech s označením původu. Tato regulační nedostupnost v této chvíli znamená značnou obchodní mezeru pro kontrolované označení původu DOC „Bardolino“ ve vztahu k největším zahraničním konkurentům. Produkční řetězec tedy bude moci fungovat okamžitě v případě, že příští touženě očekávané změny předpisů liberalizují použití bag-in-box také pro typ Chiarretto.

Specifikace: Změna se týká článku 8 specifikace výrobku.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název výrobku

Bardolino

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

#### 4. Popis vína (vín)

##### 1. *Bardolino*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- barva: rubínově červená s nádechem do třešňové, která zráním přechází v granátovou;
- vůně: charakteristická, vinná;
- chuť: suchá, lahodná, harmonická;
- minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %;
- minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

## 2. **Bardolino Classico**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: rubínově červená s nádechem do třešňové, která zráním přechází v granátovou;

— vůně: charakteristická, vinná;

— chuť: suchá, lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

## 3. **Bardolino Chiaretto**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle růžová rovněž s nádechem do oranžova;

— vůně: charakteristická, ovocná, jemná;

— chuť: lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l;

— zbytkové redukující cukry: nejvýše 9 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 4. ***Bardolino Charetto Classico***

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle růžová rovněž s nádechem do oranžova;

— vůně: charakteristická, ovocná, jemná;

— chuť: lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l;

— zbytkové redukující cukry: nejvýše 9 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 5. ***Bardolino Charetto spumante***

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— pěna: jemná a přetrvávající;

— barva: světle růžová rovněž s nádechem do oranžova;

— vůně: voňavá, ovocná, pokud se na šumivé víno zpracovává metodou Charmat; jemný buket typický pro kvašení v láhvi, pokud se zpracovává na šumivé víno tradiční metodou“;

— chuť: od přírodně tvrdé až po polosladkou, svěží, lahodnou, přetrvávající;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 6. **Bardolino Novello**

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle rubínově červená;

— vůně: charakteristická, intenzivní, ovocná;

— chuť: suchá, jemná, lahodná, lehce nakyslá a svěží, někdy lehce živá;

— minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l;

— zbytkové redukující cukry: maximálně: 10,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

##### OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 7. **Bardolino Classico Novello**

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle rubínově červená;

— vůně: charakteristická, intenzivní, ovocná;

— chuť: suchá, jemná, lahodná, lehce nakyslá a svěží, někdy lehce živá;

— minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l;

— zbytkové redukující cukry: maximálně: 10,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

##### OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—



Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 8. ***Bardolino podoblast „Montebaldo“***

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle rubínově červená a lesklá;

— vůně: charakteristická, vůně malého čerstvého ovoce, koření, možné bylinné a květinové náznaky;

— chuť: suchá, jemná, lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

##### OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 9. ***Bardolino podoblast „La Rocca“***

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle rubínově červená a lesklá;

— vůně: charakteristická, vůně malého čerstvého ovoce, koření, možné bylinné a květinové náznaky;

— chuť: suchá, jemná, lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

##### OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 10. **Bardolino podoblast „Sommacampagna“**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: světle rubínově červená a lesklá;

— vůně: charakteristická, vůně malého čerstvého ovoce, koření, možné bylinné a květinové náznaky;

— chuť: suchá, jemná, lahodná, harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %;

— minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následujícím přehledu, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 5. **Enologické postupy**

##### 5.1. **Zvláštní enologické postupy**

###### 1. *Mladé víno*

Zvláštní enologický postup

Mladé víno („novello“) musí být naplněno do lahví do 31. prosince roku produkce hroznů, pokud je vyrobeno metodou 100% karbonické macerace.

##### 5.2. **Maximální výnosy**

###### 1. *Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante, Bardolino Chiaretto Spumante*

12 000 kilogramů hroznů na hektar

###### 2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. *Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna*

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín s kontrolovaným označením původu „Bardolino“ zahrnuje, zcela nebo zčásti, území obcí Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio.

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín z podoblasti „Montebaldo“ zahrnuje území obcí Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda a Rivoli Veronese náležející do oblasti vymezené v čl. 3 písm. a) specifikace výrobku s kontrolovaným označením původu DOC „Bardolino“.

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín z podoblasti „La Rocca“ zahrnuje území obcí Bardolino, Castelnovo del Garda, Garda, Lazise, Peschera del Garda a Torri del Benaco náležející do oblasti vymezené v čl. 3 písm. a) specifikace výrobku s kontrolovaným označením původu DOC „Bardolino“.

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vína z podoblasti „Sommacampagna“ zahrnuje území devíti obcí Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona a Valeggio sul Mincio náležející do oblasti vymezené v čl. 3 písm. a) specifikace výrobku s kontrolovaným označením původu DOC „Bardolino“.

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Popis souvislostí**

8.1. **„Bardolino“ – druh „Vino“ (1)**

a) *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Vína s označením původu „Bardolino“ se produkují na morénových svazích východního břehu jezera Garda, které vznikly z ledovcových usazenin. Ledovce tuto oblast utvářely a zanechaly zde řadu soustředných vyvýšenin otočených směrem k jezeru s velmi proměnlivými půdami, které jsou v zásadě štěrkovité a hluboké. Na konci zimy se půda rychle zahřívá, což umožňuje časný vývoj klíčků a řádný průběh vegetačních fází, jež jsou předpokladem pro optimální vývoj a zrání hroznů a výhonků i v nejtěžších letech.

Podnebí je „středomořského“ typu s teplými, nikoli však parnými léty a mírnými zimami a je ovlivněno vodní masou jezera, jakož i masivem hory Baldo a údolím řeky Adige na severu.

V rámci této oblasti vyniká území s dlouhou tradicí, které se nachází v blízkosti jezera a vyznačuje se specifickými klimatickými a environmentálními vlastnostmi. Kromě toho faktory zeměpisné, pedologické a klimatické povahy charakterizují tři podoblasti: vnitrozemí poblíž hory Baldo; břeh jezera Garda charakteristický pahorkem nazývaným La Rocca; jižní kopcovitý úsek kolem Sommacampagna.

Historické a lidské faktory

Nálezy z doby bronzové, objevy z doby římské, vyobrazení hroznů ve středověkých kostelech, dokumenty týkající se koupě a prodeje vinic, jakož i texty napsané slavnými antickými autory dokazují dlouhou a nepřerušovanou vinařskou historii této oblasti produkce.

V 19. století byla místní produkce vína označena názvem „Bardolino“ v případě červeného vína a „Chiaretto“ v případě růžového vína. V 19. století byly rovněž určeny tři podoblasti: v roce 1837 popsal zemědělský pozorovatel Bernardino Angelini sklizeň „v okresech Caprino, Bardolino a Villafranca“, zatímco Giovanni Battista Perez v textu zveřejněném v roce 1900 zdokumentoval, jak již od počátku 19. století „odhadci“ určovali různé ceny pro vína z podoblastí v té době známých jako „Valle di Caprino“ nebo „distretto di Montebaldo“, „distretto di Bardolino“ a „Colli Morenici Meridionali“ (současné okolí Sommacampagna).

Pokud jde o „Chiaretto“, podle tradice vytvořil recepturu v roce 1896 na jezeře Garda benátský senátor Pompeo Molmenti, který se ve Francii naučil techniku výroby „bílého vína“ z červených hroznů: Zeffiro Bocci v roce 1970 napsal, že „ve veronských vinařských oblastech v blízkosti jezera Benaco se vždy vyrábělo charakteristické Chiaretto del Garda“.

#### Lidské faktory

Schopnosti producentů vín s označením „Bardolino“ se projevují především vyzdvižením charakteristických rysů autochtonních odrůd Corvina Veronese a Rondinella a jejich výjimečnosti dané ovocným a kořenitým charakterem, jakož i svěžestí a lahodností.

Pokud jde o „Chiaretto“, producenti tradičně buď sklízí hrozny odděleně (dřívější sběr), nebo u moštů určených pro „Bardolino“ používají techniku „salasso“. V obou případech hospodářské subjekty věnují velkou pozornost zachování integrity barvy, která představuje jednu z hlavních vlastností růžových vín. Na základě zvláštních vlastností vína „Chiaretto“ se v dané oblasti rovněž zdokonalila technika zpracování vína v šumivé variantě.

### 8.2. „Bardolino“ – druh „Vino“ (1)

#### b) *Specifičnost produktu*

Základními vlastnostmi vín „Bardolino“ a „Chiaretto“ jsou svěžest, vůně drobného ovoce a koření, dobrá pitelnost a kombinovatelnost, charakter mladého vína, vyznačující se typickou chutí „crackeru“, kterou popisovali autoři již koncem 19. a začátkem 20. století.

„Bardolino“ je víno lesklé, rubínově červené barvy, s ovocným aroma a elegantním nádechem koření. Chuť je suchá, jemná, vyznačující se vyvážeností, svěžestí a dobrou pitelností.

„Chiaretto“ má charakteristickou lesklou, světle růžovou barvu; ve vůni a na patře připomíná delikátní aroma drobného ovoce a koření; další výjimečnou vlastností je záviděníhodná svěžest.

#### c) *Příčinná souvislost mezi prostředím a produktem*

Příznivá expozice pozemků, mírné a vzdušné klima jezera Garda, omezené letní srážky a cílené vinohradnictví jsou základem pro optimální zrání hroznů vín „Bardolino“ a „Chiaretto“. Tato oblast se i díky bríze přicházející z jezera vyznačuje solidními teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, které podporují fenolické zrání a přítomnost výrazných ovocných tónů. Kromě toho morénové půdy, jejich struktura a chemické složení dodávají vínům typické vlastnosti lahodnosti a mladé svěžesti, které je odlišují od podobných vín ze sousedních oblastí.

Navzdory společné charakteristice umožňují některé specifické územní faktory ocenit na těchto vínech zvláštní vůně, jako například fialky na šterkopískových půdách, třešně v jižní oblasti s průměrně teplejším letním podnebím, jakož i kořenité tóny a vyšší kyselost na kamenitých půdách pásu sousedícího s hřebenem hory Baldo a údolím řeky Adige.

### 8.3. Druh „Šumivé víno“ (4) a „Jakostní šumivé víno“ (5)

#### a) Specifičnost zeměpisné oblasti

##### Přírodní faktory

V označení původu „Bardolino“, a zejména v jeho typu „Chiaretto“, je tradičně zahrnuta produkce šumivého vína vyráběného jak metodou druhotného kvašení v láhvi, tak metodou druhotného kvašení v autoklávu. Tato produkce vína „Chiaretto Spumante“ dokazuje úzkou souvislost se zeměpisnými zvláštnostmi zeměpisné oblasti a se svěžestí a lahodností, které určuje půda a podnebí.

Oblast produkce skutečně odpovídá východním morénovým svahům jezera Garda, které jsou ledovcového původu. Ledovce tuto oblast utvářely a zanechaly zde řadu soustředných vyvýšenin otočených směrem k jezeru s velmi proměnlivými půdami, které jsou v zásadě štěrkovité a hluboké, bohaté na minerální soli. Podnebí je ovlivněno velkým množstvím vody v jezeru Garda, ale také přítomností masivu hory Baldo a údolím řeky Adige. Obecně lze říci, že podnebí v této oblasti se vyznačuje teplými, nikoli však parnými léty a mírnými zimami, a je tedy považováno za „středomořské“. Tyto faktory zajišťují rychlé zahřátí půdy na konci zimy, což umožňuje časný vývoj klíčků a řádný průběh vegetačních fází.

##### Historické a lidské faktory

Archeologické nálezy z doby bronzové, objevy z doby římské, vyobrazení hroznů ve středověkých kostelech, dokumenty týkající se koupě a prodeje vinic, jakož i texty napsané antickými autory dokazují dlouhou a nepřerušovanou vinařskou historii této oblasti.

Podle místní tradice vytvořil recepturu pro výrobu vína „Chiaretto“ v roce 1896 na jezeře Garda senátor Pompeo Molmenti, který se ve Francii naučil techniku výroby bílého vína z červených hroznů: Zeffiro Bocci v roce 1970 napsal, že „ve veronských vinařských oblastech v blízkosti jezera Benaco se vždy vyrábělo charakteristické Chiaretto del Garda“.

Moderní historie místních vín sahá do roku 1968, kdy bylo zavedeno chráněné označení původu „Bardolino“, které předpokládá také typ šumivého vína „Chiaretto“.

##### Lidské faktory

Schopnosti producentů vín s označením se projevují vyzdvižením charakteristických rysů autochtonních odrůd Corvina Veronese a Rondinella a jejich vzájemného vztahu s přírodním prostředím; zkušenosti hospodářských subjektů umožňují rozpoznat okamžik, kdy jsou hrozny ideálně zralé ve vztahu k produktům, které mají být získány, a to i v souvislosti s „Chiaretto Spumante“. Producenti zdokonalili svou schopnost sklízet a zpracovávat hrozny v závislosti na klimatických trendech a požadavcích trhu; hrozny určené pro víno „Chiaretto“, zejména ve verzi šumivého vína, se sbírají dříve.

Hospodářské subjekty věnují velkou pozornost integritě barvy, která představuje jednu z hlavních vlastností růžových vín, zintenzivnění příchuti drobného lesního ovoce, která je pro tradiční vinice této oblasti typická, a přítomnosti výrazné svěžesti.

### 8.4. Druh „Šumivé víno“ (4) a „Jakostní šumivé víno“ (5)

#### b) Specifičnost produktu

„Chiaretto“ se získává zpracováním hroznů na růžové víno, neboli minimální macerací slupek: odtud charakteristická lesklá růžová barva. Pro šumivou variantu vína „Chiaretto“ se používají mošty nebo vína, jež splňují podmínky stanovené ve specifikaci, a uplatňují se metody výroby šumivého vína na bázi přírodního kvašení, podle tradičních technik druhotného kvašení v láhvi (tzv. „klasická metoda“) nebo druhotného kvašení v autoklávu (tzv. metody „Charmat“ nebo „Martinotti“).

Ve vůni připomíná víno „Chiarretto Spumante“ delikátní aroma drobného lesního ovoce doprovázené velmi jemnými kořenitými tóny. Na patře nabízí pocit šťavnatého drobného červeného ovoce, společně se záviděníhodnou mladou svěžestí. Vzhledem ke své lehkosti a ovocnému, kořenitému a svěžímu nádechu je víno „Chiarretto Spumante“ charakteristické mimořádnou kombinovatelností jak s tradiční kuchyní daného území, tak s moderní nebo mezinárodní kuchyní.

c) *Příčinná souvislost mezi prostředím a produktem*

Příznivá expozice pozemků, struktura a chemické složení morénové půdy původní oblasti, mírné a vzdušné klima jezera Garda, omezené letní srážky a cílené vinohradnictví jsou základem pro optimální zrání hroznů pro získávání moštů a vín určených k produkci vína „Chiarretto Spumante“.

Díky své různorodé struktuře a chemickému složení dodávají morénové půdy vínům charakteristickou lahodnost a slanost, jakož i svěží, mladý a živý charakter. Tyto vlastnosti jsou pro šumivá vína ideální a odlišují je od podobných vín ze sousedních oblastí, a tím jim dodávají určitou příznačnost. Kromě toho se tato oblast i díky bríze přicházející z jezera vyznačuje solidními teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, které podporují fenolické zrání a přítomnost výrazných ovocných tónů.

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

—

**Odkaz na specifikaci výrobku**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

---



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS