



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

27. září 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 369/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 369/02	Směnné kurzy vůči euru — 26. září 2022	2
2022/C 369/03	Sdělení Komise o pokynech pro odpočet kvót podle čl. 105 odst. 1, 2 a 5 nařízení (ES) č. 1224/2009, kterým se nahrazuje sdělení Komise 2012/C 72/07	3

Účetní dvůr

2022/C 369/04	Zvláštní zpráva 20/2022: — „Opatření EU v oblasti boje proti nezákonnému rybolovu – Kontrolní systémy jsou zavedené, ale jsou oslabené nerovnoměrnými kontrolami a sankcemi ze strany členských států“	5
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2022/C 369/05	Oznámení o pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	6
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 369/06	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína prováděné na úrovni Unie, jak je uvedeno v čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.	7
2022/C 369/07	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013	13

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 369/01)

Dne 14. září 2022 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⁽¹⁾. 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 32022M10851. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

26. září 2022

(2022/C 369/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	0,9646	CAD	kanadský dolar	1,3195
JPY	japonský jen	139,07	HKD	hongkongský dolar	7,5720
DKK	dánská koruna	7,4365	NZD	novozélandský dolar	1,6886
GBP	britská libra	0,89404	SGD	singapurský dolar	1,3842
SEK	švédská koruna	10,9275	KRW	jihokorejský won	1 379,40
CHF	švýcarský frank	0,9555	ZAR	jihoafrický rand	17,4247
ISK	islandská koruna	138,90	CNY	čínský juan	6,9075
NOK	norská koruna	10,3585	HRK	chorvatská kuna	7,5278
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 620,74
CZK	česká koruna	24,640	MYR	malajsijský ringgit	4,4401
HUF	maďarský forint	408,83	PHP	filipínské peso	56,908
PLN	polský zlotý	4,7608	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9418	THB	thajský baht	36,496
TRY	turecká lira	17,8001	BRL	brazilský real	5,1504
AUD	australský dolar	1,4858	MXN	mexické peso	19,6066
			INR	indická rupie	78,7040

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

**Sdělení Komise o pokynech pro odpočet kvót podle čl. 105 odst. 1, 2 a 5 nařízení (ES) č. 1224/2009,
kterým se nahrazuje sdělení Komise 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Pokud Komise zjistí, že členský stát překročil přidělené kvóty, musí podle čl. 105 odst. 1 nařízení (ES) č. 1224/2009 provést odpočty z budoucích kvót dotyčného členského státu.

Podle čl. 105 odst. 2 se v případě přečerpání kvóty dostupné v daném roce pro daný členský stát musí provést odpočty z roční kvóty členského státu, který ji přečerpal, v následujícím roce nebo letech.

Pokud odpočet podle čl. 105 odst. 1 a 2 nelze provést z kvóty, která byla přečerpána, protože tuto kvótu nemá dotyčný členský stát k dispozici vůbec nebo v dostatečném množství, může být podle čl. 105 odst. 5 odpočet po konzultaci s tímto členským státem proveden v následujícím roce nebo v následujících letech z kvót na jiné populace nebo skupiny populací, které jsou pro členský stát dostupné v téže zeměpisné oblasti nebo které mají stejnou komerční hodnotu.

Aby usnadnilo transparentní a jednotné uplatňování těchto ustanovení v souladu se zásadou rovného zacházení, chce Komise zveřejnit zásady, jimiž se bude při provádění odpočtů řídit.

Toto sdělení nahrazuje sdělení 2012/C 72/07 ⁽¹⁾ a k tomu, co bylo v uvedeném sdělení stanoveno, doplňuje toto: odpočty v případě přečerpání kvóty pro populace řízené regionálními organizacemi pro řízení rybolovu, které má členský stát k dispozici v daném roce, by se měly případně řídit stejným harmonogramem jako v příslušných regionálních organizacích pro řízení rybolovu.

Komise se při uplatňování čl. 105 odst. 1, 2 a 5 nařízení (ES) č. 1224/2009 bude proto řídit těmito zásadami:

1. Celkový odpočet (dále jen „nahrazení“), včetně množství vyplývajících z uplatnění příslušných násobících koeficientů, musí proběhnout v roce, který následuje po roce přečerpání.

Avšak v případě přečerpání kvót pro populace řízené regionálními organizacemi pro řízení rybolovu je náhrada, včetně částek vyplývajících z uplatnění příslušných násobících koeficientů, splatná v roce (letech), kdy je úprava provedena, nebo v roce či letech, o nichž rozhodne příslušná regionální organizace pro řízení rybolovu.

2. Pokud je nahrazení vyšší než dostupná kvóta, provede se odpočet z celkové dostupné kvóty v roce, který následuje po roce přečerpání. Zbývající odpočty se provedou z kvót dostupných pro daný rok nebo, bude-li to nutné, pro následujících roky, dokud nebude celé přečerpané množství vráceno (včetně množství vyplývajících z uplatnění příslušných násobících koeficientů).
3. Odchylně od bodu 2 je výjimečně možné pomalejší nahrazení (konkrétně v poměru 50:50 během dvou let nebo jako procentuální podíl příslušného množství v průběhu více než dvou let), pokud bude splněna jedna z těchto podmínek:
 - a) populace ryb je řízena udržitelným způsobem na základě příslušných relevantních vědeckých stanovisek týkajících se dané populace, nebo
 - b) daná populace byla ulovena v rámci smíšeného rybolovu a výrazné snížení kvóty by zabránilo využívání souvisejících druhů v rámci smíšeného rybolovu; nebo
 - c) stanoví-li zvláštní mezinárodní pravidla (jako např. pravidla regionálních organizací na řízení rybolovné činnosti) týkající se nahrazení pomalejší nahrazení u dané populace v průběhu dvou let a více.

⁽¹⁾ Sdělení Komise – Pokyny pro odpočet kvót podle čl. 105 odst. 1, 2 a 5 nařízení (ES) č. 1224/2009 (Úř. věst. C 72, 10.3.2012, s. 27) ve znění sdělení 2019/C 192/03 (Úř. věst. C 192, 7.6.2019, s. 5).

4. Není-li možné provést odpočet z přečerpané populace v roce, který následuje po roce přečerpání, protože daný členský stát nemá kvótu k dispozici, provede se odpočet z jiných populací v téže zeměpisné oblasti nebo se stejnou komerční hodnotou, jak je stanoveno v nařízení (ES) č. 1224/2009. Takové populace se určí na základě těchto kritérií:
 - a) odpočty se provedou v souladu s čl. 105 odst. 5 z populací v téže zeměpisné oblasti, které pokud možno ulovilo totéž loďstvo, jež kvótu přečerpalo;
 - b) v případě, že kritéria uvedená v písmenu a) splňuje více než jedna populace, upřednostňují se odpočty z kvót populací, které se na základě relevantních vědeckých stanovisek nacházejí v nejhorším stavu zachování.
 5. Pokud se odpočty týkají populací řízených regionálními organizacemi pro řízení rybolovu, může Komise provést odpočty, včetně částek vyplývajících z uplatnění příslušných násobících koeficientů, v souladu s body 2 až 4 od roku (roků) úpravy, o nichž rozhodne příslušná regionální organizace pro řízení rybolovu.
-

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva 20/2022:

„Opatření EU v oblasti boje proti nezákonnému rybolovu – Kontrolní systémy jsou zavedené, ale jsou oslabené nerovnoměrnými kontrolami a sankcemi ze strany členských států“

(2022/C 369/04)

Evropský účetní dvůr zveřejnil zvláštní zprávu 20/2022: „Opatření EU v oblasti boje proti nezákonnému rybolovu – Kontrolní systémy jsou zavedené, ale jsou oslabené nerovnoměrnými kontrolami a sankcemi ze strany členských států“.

Zpráva je k dispozici přímo k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <https://www.ea.europa.eu/cs/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2022/C 369/05)

V návaznosti na zveřejnění oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti ⁽¹⁾, po němž nebyla podána žádná řádně odůvodněná žádost o přezkum, Komise oznamuje, že níže uvedené antidumpingové opatření pozbude platnosti.

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽²⁾.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Uhličitan barnatý	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/1759 ze dne 27. září 2017 o uložení konečného antidumpingového cla na dovoz uhličitanu barnatého pocházejícího z Čínské lidové republiky po přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 (Úř. věst. L 250, 28.9.2017, s. 34)	29.9.2022

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 16, 13.1.2022, s. 6.

⁽²⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína prováděné na úrovni Unie, jak je uvedeno v čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

(2022/C 369/06)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU PROVÁDĚNOU NA ÚROVNI UNIE

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM05

Datum žádosti: 11. května 2022

1. Žadatel a oprávněný zájem

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Sdružení výrobců vín s označením původu Almansa]

Sdružení zahrnuje všechny hospodářské subjekty, které vyrábějí vína krytá předmětným CHOP a které za tímto účelem produkuje hrozny.

2. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☐ Druh výrobku z révy vinné
- ☐ Souvislost
- ☒ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody změny

Doplňuje se nový odstavec o balení, ve kterém se uvádí, že stáčení do lahví musí probíhat ve vymezené oblasti.

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Má se za to, že tato změna spadá mezi druhy změn prováděné na úrovni Unie uvedené v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ

V souladu s článkem 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 je důvodem k zahrnutí tohoto požadavku ochrana jakosti a pověsti vín s CHOP „Almansa“, zaručení jejich původu a zajištění jejich specifických vlastností a předností, jež souvisejí s oblastí původu.

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

Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny moštu ve víno prostřednictvím alkoholového kvašení a jiných, doplňujících postupů, ale spíše balením. To musí být považováno za konečnou fázi výroby daných vín, neboť stáčení obnáší další enologické postupy (filtraci, stabilizaci a různé korekce), jež mohou ovlivnit jejich speciální vlastnosti.

Zavedením této povinnosti se předejde možným rizikům, která jsou spojena s přepravou vín mimo oblast, kde se vyrábí, a to mimo jiné: oxidaci a tepelnému stresu v důsledku vysokých či nízkých teplot a znehodnocení produktu ve smyslu ovlivnění fyzikálně-chemických vlastností (kyselosti, obsahu polyfenolů a barviv), organoleptických vlastností (barvy, vůně, chuti) a stability. Zavedením této povinnosti se rovněž snižuje riziko mikrobiální kontaminace (bakteriemi, viry, houbami, plísněmi či kvasinkami).

Změna je přínosná pro vinaře, kteří jsou si rizik vědomi a odpovídají za zachování kvality CHOP, a spotřebitelům poskytuje záruky, pokud jde o původ a jakost vín a o dodržení specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Nový název
Almansa
2. Typ zeměpisného označení
CHOP – chráněné označení původu
3. Druhy výrobků z révy vinné
 1. Víno
 5. Jakostní šumivé víno
4. Popis vína (vín)
 1. Suchá vína – bílá a růžová

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína jsou lehká, mají střední obsah alkoholu, jejich barva se pohybuje od světlejší žluté až po zlatožlutou a převládají ovocné nádechy, které se však mohou snoubit s aromaty dřeva a praženými aromaty. Dobrá kyselost, svěží a ovocná chuť. Vína mohou mít lehkou příchut' po dřevě a pražení.

Barva růžových vín se pohybuje od jahodově po malinově růžovou nebo lososovou. Jsou svěží, lehká, se střední kyselostí. Mají říznou a ovocnou chuť.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

2. Polosuchá, polosladká a sladká vína – bílá, růžová a červená

STRUČNÝ POPIS

Pokud jde o vzhled a vůni, podobají se suchým vínům z téže odrůdy.

Chuť je vyvážená co do obsahu alkoholu, kyselin a zbytkového cukru.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l, je-li celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy vyšší než 5 g/l, a zákonný limit, je-li obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy nižší než 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Suché červené víno

STRUČNÝ POPIS

Barva může být středně až intenzivně sytá s červenými až fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými tóny, mohou se vyskytnout i cihlově červené odstíny.

Střední až vysoká intenzita s čistými aromaty, připouštějí se i dřevitá a pražená aromata.

Střední až vysoká intenzita s dobrou vyvážeností a strukturou, vína mohou vykazovat charakteristickou příchutí dřeva s náznaky pražení.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Jemné a vytrvalé perlení, lesklé světlé až zlatavé odstíny u bílých vín, růžové až cihlové odstíny u růžových vín. Čistá a ovocná aromata. Vína „Reserva“ mají intenzivní aromata. Chuťová vyváženost, dobrá pitelnost.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. **Enologické postupy**5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Při extrakci moštu nebo vína nebo při jeho oddělování od matolin musí být používán přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 74 litrů vína na 100 kilogramů modrých hroznů a vyšší než 70 litrů vína na 100 kilogramů bílých hroznů

Při výrobě červených vín musí minimální doba macerace činit 48 hodin.

Míchání bílých odrůd s modrými není povoleno.

Dřevěné nádoby používané při procesech zrání musí být vyrobeny z dubového dřeva a jejich objem musí odpovídat objemovým limitům, které platné právní předpisy stanoví pro používání některých tradičních výrazů.

Zrání v sudech.

5.2 *Maximální výnosy*

Bílé odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

7 860 kilogramů hroznů na hektar

55 hektolitrů na hektar

Modré odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

6 430 kilogramů hroznů na hektar

47,58 hektolitru na hektar

Bílé odrůdy pěstované na drátěnce

11 430 kilogramů hroznů na hektar

80 hektolitrů na hektar

Modré odrůdy pěstované na drátěnce

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Zahrnuje pozemky a části pozemků, které se nacházejí v těchto obcích:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- Chinchilla: oblast ohraničená obslužnou komunikací AB-402 (úsek Horna – Venta de Alhama) a sousedící na jedné straně s obcemi Pétrola a Corral Rubio a na druhé straně s obcemi Bonete, Higuera a Hoya Gonzalo.

7. Moštové odrůdy

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Popis souvislosti

8.1 Víno

Oblast produkce vína s označením původu Almansa se nachází v přechodné oblasti: vinice se rozprostírají na rovinách, které se vyznačují propustnými půdami bohatými na vápenec a chudými na živiny. Kromě toho je zde nízký průměrný úhrn srážek, nejvýše 250 mm za rok. Malý úhrn srážek, propustnost půd a nízký výnos umožňují získávat vína s velmi intenzivním aromatem a barvou.

8.2 Jakostní šumivé víno

Extrémní teploty a půdy bohaté na vápenec umožňují pěstování povolených odrůd, které dodávají vínům plnost a vyváženost; rovněž sucha a sluneční svit, jakož i přirozený obsah alkoholu umožňují vyrábět vína s vymezenými stupni alkoholu. Pro výrobu šumivých vín se jako základní vína používají vína uvedená v předchozím odstavci, takže to, co bylo uvedeno o jejich souvislosti, platí i pro souvislost šumivých vín.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Aby bylo možné na etiketě uvést konkrétní a jedinou odrůdu, je nutné, aby z této odrůdy pocházelo alespoň 85 % hroznů a aby to bylo uvedeno v evidenčních knihách.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Aby bylo zajištěno náležité používání CHOP, musí být všechna chráněná vína expedována v balení. Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny moštu ve víno prostřednictvím alkoholového kvašení a jiných, doplňujících postupů, ale spíše balením. To musí být považováno za konečnou fázi výroby daných vín, neboť stáčení obnáší další enologické postupy (filtraci, stabilizaci a různé korekce), jež mohou ovlivnit jejich speciální vlastnosti.

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

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

(2022/C 369/07)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM03

Datum podání žádosti: 22. 8. 2016

1. Použitelné předpisy

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

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Zavedení nového druhu „Montefalco Grechetto“

Zavádí se nový druh „Montefalco Grechetto“.

Jedná se o víno vyrobené z místní moštové odrůdy Grechetto, jež je projevem tradice bílých vín v Umbrii a zejména v oblasti „Montefalco“.

Tato oblast se vyznačuje kopcovitým reliéfem a subkontinentálním mikroklimatem. V těchto oblastech se z odrůdy Grechetto získávají hrozny s mimořádnými analytickými a organoleptickými vlastnostmi. Ty ovlivňují specifické fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín, jak je popsáno v bodě 4.2 jednotného dokumentu.

Z těchto důvodů se přidáním druhu „Montefalco Grechetto“ přispívá k zachování vysoké jakosti i k posílení dobrého jména a rozšíření řady produktů nesoucích CHOP „Montefalco“.

Tato změna se týká článku 1 a následujících článků specifikace, kde je uveden název moštové odrůdy Grechetto, a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)) a dalších částí, v nichž je tato odrůda zmíněna.

2.2. Změna kombinace moštových odrůd u „Montefalco Bianco“ (bílý „Montefalco“)

Tato změna se týká změn v kombinaci moštových odrůd, jimiž byla upřednostněna místní odrůda Trebbiano Spoletino.

Předchozí skladba moštových odrůd byla konkrétně tato:

Grechetto: nejméně 50 %,

Trebbiano Toscano: 20 až 35 %,

jiné odrůdy bílých hroznů: nejvýše 30 %.

Toto složení se nahrazuje tímto:

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

Trebbiano Spoletino: nejméně 50 %,

jiné odrůdy bílých hroznů: nejvýše 50 %.

Odůvodnění

Považovalo se za nezbytné aktualizovat kombinaci odrůd pro druh „Montefalco Bianco“ tak, že se odrůda Trebbiano Toscano, která není v oblasti původní, nahradila místní odrůdou Trebbiano Spoletino. Díky tomu je možné dosáhnout lepší jakosti vína, pokud jde o jeho organoleptické vlastnosti i chemické a fyzikální vlastnosti.

Místní odrůda Trebbiano Spoletino totiž poskytuje ve srovnání s odrůdou Trebbiano Toscano nižší výnosy a je lépe přizpůsobena místním klimatickým podmínkám. Víno „Montefalco Bianco“ tak získává výjimečné vlastnosti spojené s touto oblastí, které odpovídají očekáváním spotřebitelů.

Odrůda Trebbiano Spoletino, která svými přirozenými vlastnostmi jednoznačně převyšuje ostatní moštové odrůdy Trebbiano, se v posledních letech těší zájmu hospodářských subjektů a spotřebitelů. To vedlo producenty k žádosti o tuto změnu specifikace.

Výše zmíněné zavedení nového druhu vína „Montefalco Grechetto“ má kromě toho význam i pro snížení procentního podílu odrůdy Grechetto ve víně „Montefalco Bianco“. Ta byla dříve se svým více než 50 % podílem převládající odrůdou, kdežto nyní tvoří v kombinaci s ostatními odrůdami bílých hroznů méně než 50 %.

Tato změna se týká článku 2 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu (Hlavní moštové odrůdy).

2.3. Změna kombinace moštových odrůd u „Montefalco Rosso“ (červené „Montefalco“) a „Montefalco Rosso Riserva“

Kombinace odrůd používaných k výrobě druhů vína „Rosso“ a „Rosso Riserva“ je ve stávající specifikaci uvedena následovně:

Sangiovese: 60 až 70 %,

Sagrantino: 10 až 15 %,

jiné odrůdy červených hroznů vhodné pro pěstování v oblasti Umbrie: nejvýše 30 %.

Toto složení se mění takto:

Sangiovese: 60 až 80 %,

Sagrantino: 10 až 25 %,

případnou zbývající část do celkových 100 % lze doplnit jinými nearomatickými odrůdami červených hroznů.

Konkrétně se zvyšuje maximální podíl odrůd Sangiovese a Sagrantino. Navíc již není povinné používat jednu nebo více doplňkových odrůd červených hroznů. Jejich použití je nyní dobrovolné.

Důvodem této změny je potřeba upřednostnit dvě výše zmíněné místní odrůdy, které jsou charakteristické pro zdejší terroir. To je vhodnější než směsi, které obsahují i mezinárodní odrůdy, jež nepřispívají k žádným specifickým znakům jakosti nebo místa.

Tato změna se týká článku 2 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

2.4. Zahrnutí hustoty výsadby vinné révy a změny hektarového výnosu hroznů a vína

Pro odrůdy „Montefalco Rosso“ a „Riserva“ se zavádí minimální hustota výsadby 4 000 sazenic révy vinné na hektar a pro odrůdy „Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“ 3 000 sazenic révy vinné na hektar.

Cílem tohoto opatření je zlepšit kvalitu produkce hroznů.

Vysoká hustota výsadby, definovaná jako počet sazenic révy vinné na hektar vinice, vede k větší konkurenci mezi rostlinami při hledání živin v půdě. Tato konkurence omezuje růst vegetace, listů a plodů a vede k tomu, že jsou hrozny a bobule menší. Zmenšením průměru bobulí se zvýší poměr jejich povrchu k objemu, čímž se zlepší kvalita produkce. Méně olistěné rostliny jsou také méně vystaveny chorobám a škůdcům, jako jsou plísně, bakterie, hmyz a viry. Kořeny se navíc rozrůstají spíše směrem dolů než do stran, protože jsou nuceny pronikat hlouběji do půdy, aby našly vodu a nezbytné minerální látky. Tímto způsobem se získávají kvalitnější hrozny, a tedy i víno.

Výnos z hektaru stanovený pro bílé hrozny se snižuje z 13 000 na 12 000 kilogramů. Stejný výnos 12 000 kilogramů se připojuje k novému druhu vína „Montefalco Grechetto“.

Dále se u druhu „Montefalco Bianco“ snižuje výnos hroznů pro produkci vína ze 72 % na 70 %, tedy na stejnou hodnotu jako u ostatních druhů.

Cílem těchto opatření je dosáhnout vyšší úrovně jakosti.

Tyto změny se týkají článků 4 a 5 specifikace a bodu 5 jednotného dokumentu (Enologické postupy – Maximální výnosy).

2.5. Zavedení nouzového zavlažování

Zavádí se nouzové zavlažování. Tato úprava je důsledkem změn klimatických podmínek, které probíhají v posledních letech. Tyto změny se projevují mimo jiné malým množstvím srážek a vysokými průměrnými a maximálními teplotami v létě, zejména ve vnitrozemských klimatických oblastech, jako je oblast „Montefalco“.

Tato změna se týká článku 4 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

2.6. Zvýšení přirozeného obsahu alkoholu v hroznech u vína „Montefalco Bianco“ a přidání stejného parametru u vína „Montefalco Grechetto“

Minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech určených pro výrobu vína „Montefalco Bianco“ se zvyšuje z 10,50 % na 11,00 % objemových.

Stejný obsah 11,00 % objemových je stanoven pro druh „Montefalco Grechetto“.

Tato změna se zavádí s cílem splnit požadavky na jakost hroznů, aby bylo možné vyrábět vína vyznačující se plnou chutí.

Tato změna se týká článku 4 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

2.7. Zavedení požadavku, aby plnění do lahví probíhalo ve vymezené oblasti

Tato změna se týká ustanovení o plnění do lahví ve vymezené oblasti produkce.

Producenti vín s CHOP „Montefalco“ chtějí touto změnou napravit nedostatek v původním znění specifikace produktu, která byla schválena na konci roku 1979, tedy v době, kdy obecná pravidla pro označování původu na vnitrostátní nebo unijní úrovni nestanovovala, že plnění do lahví a balení musí probíhat ve vymezené oblasti. Toto obecné pravidlo bylo zavedeno v návaznosti na rozsudek Evropského soudního dvora ze dne 16. května 2000 ve věci C-388/95.

Důvodem změny je nutnost zachovat jakost vín s CHOP „Montefalco“, zaručit jejich původ a zajistit, aby kontroly byly účinné a včasné.

Ukazuje se, že přeprava a plnění prováděné mimo oblast produkce mohou ohrozit jakost vína „Montefalco“, které takto může být vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci. Zejména tyto jevy mohou mít negativní dopad na fyzikální a chemické vlastnosti (minimální celková kyselost, minimální bezcukerný extrakt atd.) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně a chuť).

Tato rizika se s rostoucí vzdáleností zvyšují. Naproti tomu plnění v oblasti původu, kdy se šarže vína přemísťují pouze na krátké vzdálenosti, pokud se vůbec přemísťují, pomáhá zachovat vlastnosti a ničím nedotčenou kvalitu produktu.

Produceři vín s označením původu „Montefalco“ získali v průběhu let zkušenosti a důkladné technické a vědecké znalosti o specifických vlastnostech vín. Tyto faktory v kombinaci s výše uvedenými aspekty umožňují provádět plnění do lahví v oblasti původu za současného dodržení nejlepších technologických opatření. Cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na něž se specifikace vztahuje.

Další cíl plnění do lahví v oblasti produkce spočívá v zajištění toho, aby příslušný orgán mohl plnit své monitorovací povinnosti s co největší účinností, účelností a nákladovou efektivností. Splnění těchto požadavků nelze ve stejném rozsahu zajistit mimo oblast produkce.

Kontrolní orgán, který provádí každoroční kontrolu dodržování ustanovení specifikace, může v souladu s příslušným plánem kontrol rychle naplánovat kontroly ve všech zúčastněných podnicích v oblasti produkce v době, kdy se víno „Montefalco“ plní do lahví.

Cílem je systematicky zajistit, aby do lahví mohly být plněny pouze zásilky vína „Montefalco“, které získaly osvědčení o tom, že úspěšně prošly fyzikálními, chemickými a organoleptickými zkouškami provedenými kontrolním orgánem. Umožní se tak dosažení lepších výsledků, pokud jde o účinnost kontrol, při omezených nákladech pro producenty s cílem nabídnout spotřebitelům maximální záruky ohledně pravosti vína.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

2.8. *Zařazení popisu analytických a organoleptických vlastností k druhu „Montefalco Grechetto“*

K novému druhu „Montefalco Grechetto“ se připojuje následující popis analytických a organoleptických vlastností.

Barva: slámově žlutá různé intenzity přecházející leckdy až ve zlatavou, někdy s nazelenalými tóny.

Vůně: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy) a květinová (hloh, někdy janovec nebo heřmánek).

Chut: harmonická, svěží, s příjemnou hořkostí, dobře strukturovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy).

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %.

Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 gramu na litr.

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

2.9. *Snížení minimální celkové kyselosti vín*

Minimální celková kyselost vín se snižuje o 0,5 gramu na litr, což znamená tyto hodnoty:

„Montefalco Bianco“: minimální celková kyselost: 5 gramů na litr,

„Montefalco Rosso“ a „Riserva“: minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr.

Časem se ukázalo, že celková úroveň kyselosti postupně klesá, a to i v důsledku nesporných klimatických změn.

Toto mírné snížení nemá žádný vliv na jakost vín a minimální limit pro tento parametr je v každém případě vyšší než limit stanovený v platných právních předpisech EU (3,5 gramu na litr).

Tato změna se týká článku 6 specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

2.10. Zavedení ustanovení o používání výrazu „vigna“

Zavádí se možnost používat při označování produktu volitelně výrazy „vigna“ nebo „vigneto“ (obojí znamená „vinice“) spolu s příslušným názvem místa. Toto opatření umožňuje podrobnější popis vína „Montefalco“ a producentům poskytuje možnost uvádět na etiketě vinice původu.

Jedná se o nepovinné ustanovení, které je ve specifikaci obsaženo pro informaci, neboť možnost uvádět tyto výrazy na etiketách pro účely uvádění na trh je dána i příslušnými unijními a vnitrostátními právními předpisy.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

2.11. Zvýšení maximálního objemu nádob

Maximální objem skleněných lahví, do kterých lze vína „Montefalco“ plnit, se zvyšuje z 5 na 18 litrů.

Pouze v případě druhu „Montefalco Rosso Riserva“ je však nadále povinné používat jako uzávěr výše uvedených nádob plně zasunutou korkovou zátku.

Tato opatření, která jsou přísnější než obecné evropské právní předpisy týkající se nádob, mají za cíl upevnit pověst a dobré jméno vín s CHOP „Montefalco“. Důležitá je rovněž skutečnost, že v rámci určitých nároků v oblasti pohostinství jsou vysoce ceněny láhve o objemu větším než 5 litrů a dosahujícím až 18 litrů.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu (Další podmínky).

2.12. Aktualizace popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí

Zavádí se nový druh „Montefalco Grechetto“ a u druhu „Montefalco Bianco“ je aktualizována kombinace odrůd, kdy byla odrůda Trebbiano Toscano nahrazena odrůdou Trebbiano Spoletino. Proto byl aktualizován i popis souvislosti se zeměpisnou oblastí, pokud jde o tradiční podmínky pěstování těchto místních odrůd v oblasti produkce vín s uvedeným CHOP.

Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu (Souvislost se zeměpisnou oblastí).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Montefalco

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

4.1. Montefalco Bianco

Barva: slámově žlutá různé intenzity, může mít nazelenalé tóny.

Vůně: jemná, vinná, s tóny žlutého ovoce, citrusů a tropického ovoce různé intenzity. Květinové tóny.

Chut': svěží nebo lehce nakyslá, aromatická a dlouhotrvající. Ovocná, harmonická. Příjemná hořkost v závěru.

Minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené 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	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.2. *Montefalco Grechetto*

Barva: slámově žlutá různé intenzity přecházející leckdy až ve zlatavou, někdy s nazelenalými tóny.

Vůně: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy) a květinová (hloh, někdy janovec nebo heřmánek).

Chut': harmonická, svěží, s příjemnou hořkostí, dobře strukturovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy).

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené 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	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.3. *Montefalco Rosso*

Barva: rubínově červená.

Vůně: typické tóny třešní a lesního ovoce, malin a borůvek.

Chuť: suchá, harmonická, s jemně vyváženým tělem.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené 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, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.4. Montefalco Riserva

Barva: rubínově červená, s postupujícím zráním se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, ovocná, někdy s kořenitými a balzamickými tóny.

Chuť: suchá, harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené 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, vyjádřeno 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

a) Základní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Druh „Montefalco Rosso“ může nést označení „Riserva“, pokud jsou hrozny předmětem zvláštního ročního hlášení a jsou zapsány do vinařské evidence a víno zráló nejméně 30 měsíců, z toho 12 měsíců v sudech, od 1. listopadu roku, v němž byly hrozny vypěstovány.

b) *Maximální výnosy*

Montefalco Bianco

12 000 kilogramů hroznů na hektar

Montefalco Bianco

84 hektolitřů na hektar

Montefalco Grechetto

12 000 kilogramů hroznů na hektar

Montefalco Grechetto

84 hektolitřů na hektar

Montefalco Rosso

11 000 kg hroznů na hektar

Montefalco Rosso

77 hektolitřů na hektar

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hektolitřů na hektar

Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitřů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s CHOP „Montefalco“ se nachází v obcích Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi a Giano dell'Umbria v provincii Perugia.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Popis souvislostí**

8.1. *CHOP Montefalco*

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Zeměpisná oblast produkce vín s CHOP „Montefalco“ se nachází v provincii Perugia ve středu Umbrie. Jedná se o vysoce produktivní oblast s mírně svažitými pozemky, které se rozkládají na svazích ověncených středověkými osadami. Obdělávaná plocha se nachází v nadmořské výšce od 220 do 472 metrů, na nejvyšších kopcích, přičemž pozemky s vinicemi mají různý sklon a orientaci. Výsledkem je široká škála mikroklimatických a pěstitelských podmínek, která zároveň umožňuje jednotlivým vinařstvím vyrábět vína s charakteristickými vlastnostmi.

Podnebí je subkontinentální s určitými středomořskými rysy. V létě zde bývá horko, ale nikoli dusno a v zimě poměrně chladno, ale ne příliš vlhko. Průměrné letní teploty se pohybují mezi 18 až 23 °C, zimní teploty mezi 4 až 6 °C, průměrný roční úhrn srážek činí 750 až 1 300 mm, přičemž minimum spadne v létě a maximum na podzim.

Charakter půdy – z hlediska půdy se oblast produkce vyznačuje těmito čtyřmi podoblastmi:

- říční/jezerní konglomeráty, charakterizované žlutými písky, někdy zhutněnými, které vínům dodávají minerální vlastnosti,
- jezerní jíly a písky, které vytvářejí písčité a štěrkovité půdy s vynikající propustností,
- současné, nedávné a hlouběji usazené nánosy, převážně písčité a štěrkovité (holocénní), na rovnějších plochách,
- slíny, charakteristické pro rozsáhlé oblasti s typickými skalními výchozy z miocénu, s typickými žlutavými pískovci a šedavými prachovitými slíny, ale též s šedavými prachovitými jíly.

Půdy, na nichž se v oblasti pěstuje převážně vinná réva, jsou tvořeny vápencovým a jílovitým podložím s omezeným obsahem kamenů a velkým podílem aktivního vápence, jenž je zastoupen v rozmezí od 5,5 do 9,2 %.

Vzhledem k hojnosti jemně rozpadlých uhličitánů je zde vždy určitý stupeň alkality, někdy výrazný (7,8 až 8,2), s minimální úrovní na aluviálních terasách a maximální úrovní na jílovité půdě.

Organická hmota je přítomna ve významném množství od 1,5 % do 2,2 %, často přesahujícím 1 % i v hloubce 1 metru. To je pozoruhodné, uvážíme-li, že v důsledku obdělávání půdy dochází k její rychlé homogenizaci.

Je zde velký obsah využitelného fosforu a výměnného draslíku, a to zejména v půdách na miocenních výchozech (maximálně 43 a 404 ppm).

Jak kořeny prostupují hlouběji, tloušťka jednotlivých vrstev se postupně snižuje (z více než 150 cm na méně než 70 cm, jak kořeny prostupují od aluviálních půd přes jílovité a písčité půdy až k turbiditům a konglomerátům ve spodní vrstvě), avšak vždy je zajištěn dostatečný prostor pro rozvoj kořenů. Tato vlastnost je spojena s vynikající polní vodní kapacitou půdy, rozumným výběrem podnoží vinaři a hospodařením s vodními zdroji při uplatnění osvědčených pěstitelských postupů v průběhu celého roku. Díky tomu jsou vinice schopny odolat případnému letnímu nedostatku vláhy a produkovat hrozny, které mohou dosáhnout správného stupně zralosti a optimální úrovně kyselosti a struktury.

8.2. *CHOP Montefalco*

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Montefalco a obce, které tvoří oblast s tímto označením, byly vždy velkým „vinařským krajem“, což dokládá množství historických pramenů, které hovoří o kopcích zasvěcených pěstování vína.

Již v roce 1088 se objevily písemné zmínky o pozemcích osázených vinnou révou. Četné dokumenty pocházející z 13. století dokládají, že vinaři v této oblasti věnovali pěstování vinné révy neustálou péči, a to i v centru města a v zahradách. Vytvořili tak originální zemědělský produkt, který je dodnes patrný na mimořádné stezce historickými vinicemi. Od první poloviny 14. století začaly být vinná réva a víno chráněny místními zákony a v obecních nařízeních jim byly věnovány celé kapitoly a oddíly.

V roce 1622 kardinál Boncompagni, legát Perugie, tvrdě zpřísnil tresty stanovené v obecních nařízeních a dokonce zavedl „trest oběšením, pokud někdo poškodí vinnou révu“.

Na vinařském veletrhu v Umbrii v roce 1925 bylo město označeno za nejvýznamnější vinařské centrum regionu („Montefalco zaujímá první místo v obhospodařování specializovaných vinic“). Dokumenty rovněž ukazují komplexnost vinařské kultury v této oblasti i různá vína, která se v té době vyráběla, a to jak bílá, tak červená.

Vývoj pěstitelských a výrobních postupů používaných při produkci vína Montefalco, včetně technických a výrobních aspektů stanovených ve specifikaci označení, ovlivňují lidské faktory.

Mezi tyto faktory patří zejména výběr kombinace moštových odrůd a tradiční formy vedení: původně vějířovitý tvar neboli „éventail“, kordonové vedení s čípky a pak Guyotův řez.

Sklizeň probíhá zpravidla v pozdním období zrání hroznů, zejména u odrůd Sagrantino, Trebbiano Spoletino a také Sangiovese a Grechetto. Sklízí se, když jsou hrozny zdravé a mají vysoký obsah cukru.

Postupy související s produkcí vína jsou tradiční postupy zavedené v této oblasti. Konkrétně použití hroznů odrůd Sangiovese a Sagrantino k produkci vína zajišťuje optimální jakost. Součástí jsou i výrobní postupy pro maximální extrakci barvy a fenolů, po nichž následuje středně dlouhá až dlouhá doba zrání, jejímž výsledkem jsou strukturovaná červená vína. U bílých vín se používají postupy, které mají zachovat přirozenou svěžest a aromatické vlastnosti.

8.3. CHOP Montefalco

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi produktu a zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské faktory.

„Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“

Víno „Montefalco Bianco“ má slámově žlutou barvu různé intenzity. Může mít nazelenalé tóny. Vůně je jemná, vinná, s tóny žlutého ovoce, citrusů a tropického ovoce různé intenzity a s květinovými tóny.

Chuť je svěží nebo lehce nakyslá, aromatická a dlouhotrvající, ovocná, charakteristická, harmonická s příjemnou hořkostí v závěru.

Víno „Montefalco Grechetto“ má slámově žlutou barvu různé intenzity přecházející leckdy až ve zlatavou, někdy s nazelenalými tóny. Vůně je jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy) a květinová (hloh, někdy janovec nebo heřmánek). Chuť je nahořklá, dobře strukturovaná a ovocná, jmenovitě s tóny jablek, hrušek, broskví a někdy ananasu nebo citrusů.

Obě vína mají dobrou kyselost (minimálně 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr) a bezcukerný extrakt (minimálně 17 gramů na litr), které zvýrazňují svěžest a strukturu. Rozhodně se jedná o vína, která si lze vychutnat již jako mladá, ale jejichž kvalita se může postupem času zlepšovat.

Tyto vlastnosti jsou dány půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti produkce. Terén je kopcovitý a podnebí se pohybuje mezi středomořským a subkontinentálním. Léta jsou horká, ale nikoli dusná a zimy poměrně chladné, ale ne příliš vlhké. Tyto faktory určují teplotní rozmezí a umožňují ideální zrání hroznů s dobrým obsahem cukru, organických kyselin, fenolů a aromatických látek. Tyto složky se pak projevují v analytických a organoleptických vlastnostech uvedených vín a v jejich svěžesti.

Velký obsah využitelného fosforu a draslíku v půdě následně zvýrazňuje chuť vín.

Technické dovednosti vinařů jsou navíc zřejmé ve volbě tradičních způsobů vedení vinné révy: kordonového vedení s čípky a Guyotova řezu. Tyto způsoby zajišťují tvorbu malého počtu pupenů a jsou ideální pro kontrolu vitality a produktivity révy. Kromě toho se zde uplatňují následné vinařské postupy s moderní výrobní technologií. Všechny tyto faktory společně utvářejí výše uvedené analytické a senzorní vlastnosti vín.

„Montefalco Rosso“ a „Montefalco Rosso Riserva“

Víno „Montefalco Rosso“ má rubínově červenou barvu s typickými tóny třešní a lesního ovoce, malin a borůvek. Má ovocnou, suchou a harmonickou chuť a jemně vyvážené tělo.

Víno „Montefalco Rosso Riserva“ má rubínově červenou barvu, která se stářím mění na granátovou. Vůně je intenzivní, ovocná, někdy s kořenitými a balzamickými tóny.

Chuť: suchá, harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající.

Obě vína mají dobrou kyselost (minimálně 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr) a bezcukerný extrakt (minimálně 23 gramů na litr), které zvýrazňují mohutnou strukturu.

Vína mají vysokou schopnost vyzrávání. V láhvi se mohou dále rozvíjet a při správném skladování si zejména víno „Rosso Riserva“ zachovává i po více než pěti letech své optimální vlastnosti.

Tyto vlastnosti jsou dány půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti produkce.

Kopcovitý terén, orientace vinic a zákaz výsadby na příliš vlhkých pozemcích nebo na pozemcích s nedostatkem slunečního svitu jsou faktory, které působí společně s klimatem. Ten je středomořský až subkontinentální, s horkými, ale nikoli dusnými léty a poměrně chladnými, ale ne příliš vlhkými zimami, spolu se značným teplotním rozpětím. Výsledkem je vzdušné a světlé prostředí bez stojaté vody, ideální pro pěstování révy a zrání hroznů.

Kromě toho jsou struktura a chemické a fyzikální složení půdy charakterizovány vápencem a jílem s velkým množstvím fosforu a draslíku. Tyto půdy umožňují révě rozvíjet fenolové a barevné složky ve slupce hroznů, které následně dodávají vínu barvu, vůni a strukturu.

Půdní a klimatické podmínky oblasti produkce mají pozitivní vliv zejména na hrozny odrůdy Sangiovese, které jsou pro tato vína klíčové. V této oblasti dosahují optimální barvy, struktury a vyzrálости spolu s přirozenou jemností, hloubkou a svěžestí, kterými tato odrůda vyniká.

Technické dovednosti vinařů jsou navíc patrné v neustálé péči o půdu a vinice a ve volbě tradičních způsobů vedení vinné révy: kordonového vedení s čípky a Guyotova řezu. Tyto způsoby zajišťují tvorbu malého počtu pupenů a jsou ideální pro kontrolu vitality a produktivity révy. Kromě toho se zde uplatňují následné vinařské postupy s moderní výrobní technologií. Všechny tyto faktory společně přispívají k produkci těchto vysoce strukturovaných červených vín s vynikajícími senzorickými vlastnostmi.

9. Další základní podmínky

Balení ve vymezené oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Důvodem plnění do lahví ve vymezené oblasti produkce je nutnost zachovat jakost vín s CHOP „Montefalco“, zaručit jejich původ a zajistit, aby mohly být prováděny včasné účinné a nákladově efektivní kontroly.

Ukazuje se, že přeprava a plnění prováděné mimo oblast produkce mohou ohrozit jakost vína „Montefalco“, které takto může být vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci. Zejména tyto jevy mohou mít negativní dopad na fyzikální a chemické vlastnosti (minimální celková kyselost, minimální bezcukerný extrakt atd.) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně a chuť).

Tato rizika se s rostoucí vzdáleností zvyšují. Naproti tomu plnění v oblasti původu, kdy se šarže vína přemísťují pouze na krátké vzdálenosti, pokud se vůbec přemísťují, pomáhá zachovat vlastnosti a ničím nedotčenou kvalitu produktu.

Producenti vín s označením původu „Montefalco“ získali v průběhu let zkušenosti a důkladné technické a vědecké znalosti o specifických vlastnostech vín. Tyto faktory v kombinaci s výše uvedenými aspekty umožňují provádět plnění do lahví v oblasti původu za současného dodržení nejlepších technologických opatření. Cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na něž se specifikace vztahuje.

Další cíl plnění do lahví v oblasti produkce spočívá v zajištění toho, aby příslušný orgán mohl plnit své monitorovací povinnosti s co největší účinností, účelností a nákladovou efektivností. Splnění těchto požadavků nelze ve stejném rozsahu zajistit mimo oblast produkce.

Kontrolní orgán, který provádí každoroční kontrolu dodržování ustanovení specifikace, může v souladu s příslušným plánem kontrol rychle naplánovat kontroly ve všech zúčastněných podnicích v oblasti produkce v době, kdy se víno „Montefalco“ plní do lahví.

Cílem je systematicky zajistit, aby do lahví mohly být plněny pouze zásilky vína „Montefalco“, které získaly osvědčení o tom, že úspěšně prošly fyzikálními, chemickými a organoleptickými zkouškami provedenými kontrolním orgánem. Umožní se tak dosažení lepších výsledků, pokud jde o účinnost kontrol, při omezených nákladech pro producenty s cílem nabídnout spotřebitelům maximální záruky ohledně pravosti vína.

Dále mohou společnosti provádějící plnění do lahví, v zájmu ochrany již existujících práv, požádat o výjimku, která jim umožní nadále provádět lahvovalání ve svých provozovnách umístěných mimo vymezenou oblast za podmínky, že předloží příslušnou žádost Ministerstvu zemědělství, potravinářství a lesnictví a poskytnou dokumentaci prokazující, že plnily vína s CHOP „Montefalco“ do lahví nejméně dva roky v rámci pěti let předcházejících vstupu novely, kterou se zavádí povinnost plnit do lahví v dané oblasti, v platnost. Nemusí se přitom jednat o nepřetržité dvouleté období.

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Doplňkové ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Ustanovení o balení

V souladu s vnitrostátními předpisy platnými pro balení vín s označením původu mohou být vína s CHOP „Montefalco“ určena k uvedení na trh ke spotřebě plněna pouze do skleněných lahví o objemu nejvýše 18 litrů, uzavřených korkovou zátkou nebo šroubovacím uzávěrem s dlouhým lemem.

Pouze v případě druhu „Montefalco Rosso Riserva“ je však nadále povinné používat plně zasunutou korkovou zátku.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS