

Úřední věstník

Evropské unie

C 331



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

20. září 2023

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 331/01	Směnné kurzy vůči euru – 19. září 2023	1
---------------	--	---

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 331/02	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	2
---------------	--	---

CS

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

19. září 2023

(2023/C 331/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0713	CAD	kanadský dolar	1,4373
JPY	japonský jen	158,20	HKD	hongkongský dolar	8,3756
DKK	dánská koruna	7,4551	NZD	novozélandský dolar	1,8022
GBP	britská libra	0,86263	SGD	singapurský dolar	1,4596
SEK	švédská koruna	11,8845	KRW	jihokorejský won	1 418,98
CHF	švýcarský frank	0,9595	ZAR	jihoafrický rand	20,2829
ISK	islandská koruna	144,90	CNY	čínský juan	7,8111
NOK	norská koruna	11,4905	IDR	indonéska rupie	16 476,59
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	5,0308
CZK	česká koruna	24,432	PHP	filipínské peso	60,684
HUF	maďarský forint	383,25	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,6548	THB	thajský baht	38,492
RON	rumunský lei	4,9698	BRL	brazilský real	5,1914
TRY	turecká lira	28,9603	MXN	mexické peso	18,3010
AUD	australský dolar	1,6566	INR	indická rupie	89,1438

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

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 331/02)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Rioja“

PDO-ES-A0117-AM10

Datum oznámení: 22.6.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Nové typy jakostních šumivých vín

Popis:

Podle obsahu cukru se k již chráněným typům Brut Nature (přírodně tvrdé), Extra Brut (zvláště tvrdé) a Brut (tvrdé) přidávají Extra Seco (zvláště suché), Seco (suché) a Semi Seco (polosuché). Označení „Reserva“ a „Gran Añada“ však mohou nést pouze první tři typy.

Změna se týká bodu 2.a.5 specifikace produktu. Jednotný dokument zůstává stejný.

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

Odůvodnění:

Cílem je podporovat výrobu jakostních šumivých vín.

2. Aktualizace odkazů na právní předpisy

Popis:

Ve specifikaci produktu se odkazuje na předpisy (příloha I D nařízení (ES) č. 606/2009), na jejichž základě se případně provádí slazení pro výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín. Tento odkaz se nahrazuje nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Změna se týká bodu 2.a.5 specifikace produktu. Jednotný dokument zůstává stejný.

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

Odůvodnění:

Odkaz je vhodný změnit, protože nařízení (ES) č. 606/2009 bylo zrušeno a nahrazeno nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

3. Změna organoleptického popisu

Popis:

Objasňují se organoleptické popisy různých druhů vín a vín vyrobených metodou „karbonické macerace“.

Změna se týká bodů 2.b a 3.b.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění:

Cílem je vyhnout se případným námitkám při auditech akreditace shody s normou EN-UNE ISO/IEC 17065:2012, a to vhodným vymezením různých druhů vín tak, aby se zajistil odpovídající kontrast v rámci obvyklého postupu degustační komise. Výše uvedená definice je rovněž obsažena v průvodci produktů.

4. Změny ve sklizni hroznů pro jakostní šumivá vína

Popis:

V případě jakostních šumivých vín, jež nenesou označení „Reserva“ a „Gran Añada“, se povoluje mechanická sklizeň hroznů. Hrozny pro vína s uvedenými označeními musí být sklizeny ručně, s výjimkou vín „Reserva“, u kterých se za určitých podmínek, které se stanoví v příslušné normě pro daný ročník, výjimečně připouští mechanická sklizeň v noci.

Změna se týká bodu 3.b.4 specifikace produktu a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění:

Cílem je podporovat výrobu jakostních šumivých vín.

5. Nové menší zeměpisné jednotky, tzv. *viñedos singulares*

POPIS:

Ve specifikaci produktu se uvádí název a vymezení nových menších zeměpisných jednotek, a to prostřednictvím odkazu na oficiální dokument o jejich uznání.

Změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

Jde o standardní změnu, neboť se netýká žádného z typů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 (nařízení o společné organizaci trhů).

Odůvodnění:

Právní předpisy Unie (čl. 55 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33) vyžadují, aby byly menší zeměpisné jednotky zahrnuty do specifikace produktu a jednotného dokumentu a byly v nich přesně vymezeny. Pokud k uznání dojde prostřednictvím ministerského nařízení zveřejněného ve španělském úředním věstníku (Boletín Oficial del Estado), použije se tento odkaz.

6. Výhradní určení hroznů

Popis:

Specifikace produktu nově stanoví, že produkce z vinic zapsaných do rejstříků CHOP musí být použita výhradně k výrobě vína s CHOP. Jinými slovy, hrozny z těchto vinic mohou být použity pouze k výrobě tohoto vína.

Změna se týká bodu 8.b.10.1 specifikace produktu. Jednotný dokument zůstává stejný.

Jde o standardní změnu, neboť se netýká žádného z typů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 (nařízení o společné organizaci trhů).

ODŮVODNĚNÍ:

Vzhledem k tomu, že víno s CHOP může být vyrobeno pouze z hroznů, které odpovídají specifikaci produktu, je zápis vinic do rejstříků CHOP nezbytným kontrolním prostředkem, který umožňuje ověřit, že požadavek je splněn, a tedy že hrozny mohou být použity k výrobě těchto vín. Celý proces sledovatelnosti trvá od kontrolovaného získání suroviny, hroznů z registrovaných vinic, až po certifikované označování produktu. Charakterizace vinohradnické způsobilosti oblasti produkce vede k získání konečného produktu, který má v souladu s regulovanými technikami a postupy charakteristickou nezaměnitelnost vín Rioja, jež je dána jejich analytickými a organoleptickými vlastnostmi.

V rámci kontrolovaného získávání suroviny je nutné ověřit, že se v průběhu celého vegetačního cyklu révy vinné skutečně dodržují stanovené pěstitelské postupy. V této souvislosti se provádí: kontrola zimního řezu, který provádí vinař v období zimního odpočinku; kontrola očekávané produkce, aby se ověřilo, že výnos bude odpovídat maximální produkci, která je povolena pro každý ročník; kontrola řádného dodržování zavlažovacích postupů; kontrola mladých vinic, u nichž je žádáno o výjimku ve smyslu dřívějšího využívání jejich produkce, a konečně kontrola sklizně hroznů z registrovaných vinic a jejich dodání do vinařství. Všechny tyto kontroly, které se provádějí v průběhu celého ročníku (zejména kontrola výnosů), umožní zajistit sledovatelnost vína, jakož i soulad se specifikací produktu.

Z těchto důvodů je v zájmu kontrolovaného získávání suroviny nutná existence registru vinic, který bude obsahovat přesné a spolehlivé údaje, jež odpovídají skutečnosti.

Je nutné znát i jiné důležité aspekty, mezi něž patří produkční potenciál CHOP každého ročníku, kontroly prováděné za účelem ověření souladu se specifikací produktu, správa povinných příspěvků pro přístup ke službám a výkon práv v souvislosti s příslušností k chráněnému označení, jakož i financování nákladů spojených s organizačními a provozními pravidly.

U každého ročníku CHOP Rioja je také třeba počítat s jistým vinařským potenciálem, aby bylo možné činit rozhodnutí v souladu s tržní perspektivou i zamezit z toho vyplývajícím deformacím. Tyto aspekty jsou základem podmínek, pokud jde o stanovení limitů výsadby a doporučení ve věcech opětovné výsadby a převodu práv.

Na závěr je třeba uvést, že požadavek, aby registrované pozemky byly určeny výhradně k výrobě vín Rioja, neomezuje v žádném případě svobodu podnikání, neboť vzhledem k tomu, že se jedná o kvalifikované označení původu, jedinou alternativou by v praxi bylo běžné víno bez ochrany, a to vzhledem k souvislosti mezi charakteristikami území a výrobními systémy s jedinečným konečným produktem, která neumožňuje využití hroznů v rámci jiného označení původu; v souladu se svobodou podnikání je navíc zcela na vinaři, zda své vinice zaregistruje, resp. zda jejich registraci zruší, jsou-li již registrovány.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyvy)

Rioja

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína (vín)

1. *Bílá a růžová vína (suchá a polosuchá)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: slámově žlutá barva s limetkovými tóny, čistá a jiskrná. Ovocná, květinová nebo zeleninová vůně, typická pro tuto odrůdu. Kyselost vyvolávající pocit svěžesti.

Růžová vína: barva jahod s nádechem malin (lososa v případě vín „Crianza“), jiskrná, čistá. Vůně čerstvého ovoce nebo květin. Vyváženost mezi kyselostí a ovocnou chutí v ústech, s pocitem čerstvosti.

V obou případech se vůně při procesu zrání míchají s dalšími vůněmi dubového dřeva (vanilkové, pálené a kouřové tóny) a kyselost je protkána tóny páleného dřeva.

- Obsah alkoholu se liší v závislosti na podoblastech a zrání.
- Vyšší obsah těkavých kyselin u vín starších než jeden rok.
- Maximální obsah SO₂ 180 mg/l, pokud je obsah cukru < 5 g/l.
- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
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)	240

2. *Bílá a růžová vína (polosladká a sladká)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: slámově žlutá barva s limetkovými tóny, čistá a jiskrná. Vůně ovoce, květin či zeleniny, typická pro odrůdu. Kyselost, pocit svěžesti a sladkosti v ústech v závislosti na typu.

Růžová vína: barva jahod s nádechem malin (lososa v případě vín „Crianza“), jiskrná, čistá. Vůně čerstvého ovoce nebo květin. Vyváženost mezi kyselostí/ovocem, pocit svěžesti a sladkosti v ústech v závislosti na typu.

V obou případech se vůně při procesu zrání míchají s dalšími vůněmi dubového dřeva (vanilkové, pálené a kouřové tóny) a kyselost je protkána tóny páleného dřeva.

- Obsah alkoholu se liší v závislosti na podoblastech a zrání.
- Vyšší obsah těkavých kyselin u vín starších než jeden rok.
- Maximální obsah SO₂ 180 mg/l, pokud je obsah cukru < 5 g/l.
- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	240

3. Červená vína (suchá a polosuchá)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Mladá vína jsou purpurová s fialovými tóny; vína „Crianza“ jsou granátově a třešňově červená; vína „Reserva“ mají třešňově červenou barvu s nádechem rubínové; vína „Gran Reserva“ jsou rubínová s červenohnědými tóny. Ovocné nebo květinové odrůdové vůně, u vín „Crianza“ navíc vůně páleného dubového dřeva. Vína „Reserva“ a „Gran Reserva“ jsou komplexnější, s kořenitou vůní. Chuť: lahodná s vyváženým obsahem kyselin/alkoholu/taninu. Zrání zlepšuje jemnost a prodlužuje délku chuťového projevu.

- Obsah alkoholu se liší v závislosti na oblastech a zrání.
- Těkavé kyseliny: u suchých vín starších než jeden rok maximálně 1 g/l až do 10 % objemových a 0,06 g/l na každý stupeň alkoholu nad 10 % objemových.
- SO₂: maximálně 140 mg/l, pokud je obsah cukru < 5 g/l.
- Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	180

4. *Jakostní šumivá vína (bílá nebo růžová)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno s trvalým uvolňováním oxidu uhličitého, který má při podávání ke spotřebě vizuální podobu jemných bublinek. Jakostní šumivé víno, stejně jako jeho základní víno po prvotním kvašení, je čiré bez částic v suspenzi a s různými odstíny žluté nebo růžové barvy. Jeho vůně musí mít pozitivní vlastnosti svěžesti a ovoce, s komplexností vyplývající z toho, že po dobu druhotného kvašení odpočívá na kalcích. To je nejvíce patrné u vín „Reserva“ a „Gran Añada“. Musí být bez vad, zejména vad vyplývajících z oxidace nebo redukce.

— Pro jakékoli neuvedené mezní hodnoty platí platné právní předpisy.

— Maximální skutečný obsah alkoholu: 13 % obj.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	140

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

Pěstební postup

Má se za to, že vinice začínají produkovat ve svém čtvrtém vegetačním cyklu (nebo dříve, na základě povolení).

Až na určité případy je zakázána smíšená výsadba, která při sklizni neumožňuje plné oddělení odrůd.

Hustota: min. 2 850 – max. 10 000 keřů/ha.

Systémy řezu/tvarování: řez do tvaru gobelet a jeho varianty, dvojitý kordon, na čípek a tažeň, jednoduchý nebo jednostranný kordon, dvojitý Guyotův řez (pouze u odrůd Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, bílé varianty odrůdy Maturana, bílé varianty odrůdy Tempranillo a Turruntés).

Maximální zatížení: 12 oček/keř; 16 u uvedených bílých odrůd a 14 u odrůdy Garnacha. Výjimky jsou možné.

Zavlažování: povoleno. Mezi 15. srpnem a sklizní může být zavlažování prováděno pouze za pomoci lokalizovaných systémů a je nezbytné je písemně oznámit 24 hodin předem; zavlažování rozprašovacími systémy je přípustné na základě povolení; jiné metody jsou zakázány.

V případě jakostních šumivých vín s označením „Reserva“ a „Gran Añada“ musí být hrozny sklizeny ručně (mechanická sklizeň je zakázána). V případě jakostního šumivého vína s označením „Reserva“ je výjimečně povolena mechanická sklizeň v nočních hodinách za podmínek stanovených v normách pro daný ročník.

Zvláštní enologický postup

Podíl odrůd v závislosti na typech vín:

ČERVENÉ VÍNO: min. 95 % červených odrůd, pokud jsou hrozny odstopkovány, a 85 %, pokud jsou celé.

BÍLÉ VÍNO: 100 % bílých hroznů.

RŮŽOVÉ VÍNO: min. 25 % červených hroznů.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA (BÍLÁ A RŮŽOVÁ): s bílými a/nebo červenými hrozny. Růžová musí obsahovat nejméně 25 % červených hroznů.

Volitelné míchání barev hroznů musí být provedeno po dodání.

Vlastnosti hroznů: zdravé a s minimálním obsahem alkoholu: 11 % objemových u červených vín, 10,5 % u bílých vín a 9,5 % u jakostních šumivých vín.

Maximální výnos při zpracování:

- 70 litrů / 100 kg sklizně v případě vín. Může se ve výjimečných případech v rámci určitých mezí lišit.
- 62 litrů / 100 kg sklizně v případě jakostních šumivých vín. Může se ve výjimečných případech v rámci určitých mezí lišit.
- 65 litrů / 100 kg sklizně v případě vín s označením „viñedo singular“ (z jediné vinice). Nejsou povoleny žádné odchylky.

Omezení týkající se vinifikace

Zákazy

- Používání složek moštu nebo vína získaných nevhodným tlakem u chráněných vín.
- Kontinuální lis, drticí stroje s odstředivým účinkem, předehtřívání hroznů nebo ohřívání moštu nebo vína za přítomnosti matolin tak, aby se podpořila extrakce barviva.
- Používání kusů dubového dřeva při výrobě, zrání a skladování.
- Míchání různých typů vína s cílem získat víno odlišné od míchaných vín.

Specifické podmínky vinifikace

- Kvašení v sudech: pouze u bílých a růžových vín, která musí zůstat v sudu alespoň měsíc.
- Karbonická macerace: maximální procento bílých hroznů povolené při výrobě červených vín představuje 5 % u odstopkovaných hroznů a 15 % u celých hroznů.
- Jakostní šumivé víno: tradiční metodou. Alespoň patnáct po sobě jdoucích měsíců mezi tiráží a degoržáží ve stejné lahvi. Celý výrobní proces, včetně označování, v jednom vinařství. Při druhotném kvašení nesmí skutečný obsah alkoholu překročit 1,5 % objemových. Expediční likér nesmí zvýšit skutečnou hladinu alkoholu o více než 0,5 % objemových. Po odstředění je možné bez filtrace plnit víno do skleněných lahví o objemu do 0,75 l nebo 3 l či více. Přikyselení a odbarvení jsou zakázány.

5.2 Maximální výnosy

1. Červené odrůdy

6 500 kg hroznů/ha

2. Červené odrůdy

45,5 hektolitru/ha

3. Bílé odrůdy

9 000 kg hroznů/ha

4. Bílé odrůdy
63 hektolitru/ha
5. Červené hrozny určené pro vína „viñedo singular“ (z jediné vinice)
5 000 kg hroznů/ha
6. Červené hrozny určené pro vína „viñedo singular“ (z jediné vinice)
32,5 hektolitru/ha
7. Bílé hrozny určené pro vína „viñedo singular“ (z jediné vinice)
6 922 kg hroznů/ha
8. Bílé hrozny určené pro vína „viñedo singular“ (z jediné vinice)
44,99 hektolitru/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

RIOJA ALTA

Autonomní oblast La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín
Cuzcurrita de Río Tirón
Daroca de Rioja
Entrena
Estollo
Foncea
Fonzaleche
Fuenmayor
Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo

Treviana

Tricio

Uruñuela

Ventosa

Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Provincie Burgos (Miranda de Ebro): El Ternerero (enkláva)

RIOJA ORIENTAL

Autonomní oblast La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas
Nalda
Ocón (La Villa)
Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (severní oblast)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Autonomní oblast Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana

RIOJA ALAVESA
Provincia Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Álava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Álava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

Vinice nacházející se v obci Lodosa na pravém břehu řeky Ebro a zapsané v registru vinic rady ke dni 29. dubna 1991 zůstávají zapsány, pokud nadále existují.

Jakákoliv změna hranic obcí zařazených do oblasti produkce neznamená, že zapsané vinice budou z registru vinic vyškrtнутy.

Oblast produkce zahrnuje menší zeměpisné entity označené jako „viñedo singular“ (jediná vinice). Ty jsou menší než obec a mohou být tvořeny jedinou katastrální parcelou nebo několika různými parcelami. Stáří vinice musí být alespoň 35 let.

Uznané jediné vinice jsou uvedeny v příloze nařízení APA/816/2019 ze dne 28. června 2019 (španělský Úřední věstník č. 181 ze dne 30. července 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>); v příloze nařízení APA/780/2020 ze dne 3. srpna 2020 (španělský Úřední věstník č. 214 ze dne 8. srpna 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>); v příloze nařízení APA/468/2021 ze dne 5. května 2021 (španělský Úřední věstník č. 115 ze dne 14. května 2021) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>); v opravě nařízení APA/468/2021 ze dne 5. května 2021 (španělský Úřední věstník č. 137 ze dne 9. června 2021) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>) a v příloze nařízení APA/794/2022 ze dne 10. srpna 2022 (španělský Úřední věstník č. 195 ze dne 15. srpna 2022) (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>).

7. Odrůda nebo odrůdy révy vinné, ze které se víno (vína) vyrábí

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA – MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

8. Popis souvislosti

8.1 Víno

Vína vyráběná z hroznů pocházejících z oblasti Rioja Alta jsou ovlivněna zejména atlantickým podnebím. Díky tomu mají mírný obsah alkoholu a tělo s vysokým obsahem kyselin. Z tohoto důvodu jsou tato vína vhodná pro zrání v sudech. Uvedená oblast má během vegetačního cyklu méně hodin denního světla než oblast označení původu nacházející se jižněji. Má rovněž vyšší množství srážek, které mají přímý vliv na jeho kyselost. Tyto faktory spolu s ochranou poskytovanou horským pásmem Sierra de Catabria zlepšují vlastnosti popsané ve vínech, ať už samotných, nebo smíchaných s víny z jiných oblastí. Pokud jde o oblast Rioja Alavesa, konvergence atlantického a středomořského podnebí znamená, že vína mají spíše vyšší obsah alkoholu než výše uvedená vína. Mají rovněž nižší kyselost a jsou všestrannější v tom smyslu, že jsou vhodná k okamžité spotřebě i ke zrání. Ochrana, kterou poskytuje horské pásmo Sierra de Cantabria na severu, je ještě významnější. Počet hodin denního světla je obdobný jako

v oblasti Rioja Alta, zatímco dešťových srážek je spíše méně. Díky své všestrannosti jsou rovněž ideální pro výrobu směsí z několika odrůd. V neposlední řadě, pokud jde o vína z nejnižnější oblasti, Rioja Oriental, zjistíme nižší množství srážek a výrazně středomořské podnebí, které se obecně vyznačuje tím, že má více slunečního svitu. Vína mají vyšší obsah alkoholu a silnější vůni a jsou ideální pro směsi k výrobě vín určených ke zrání. Klimatické podmínky zároveň vedou k tomu, že vína mohou být vhodná i pro bezprostřednější spotřebu.

V místě převládají tři hlavní typy půd. Zprv v nejsevernější části oblasti označení původu se nacházejí jílovito-vápenaté půdy, které představují základní zdroj pro pěstování vinné révy mezi oblastmi Rioja Alavesa a Rioja Alta. V oblastech Rioja Alta a Rioja Oriental pak existují rovněž aluviální a jílovité půdy s vysokým obsahem železa, které produkují vína lehčího těla, než jsou výše uvedená vína.

Z hospodářského hlediska představuje víno 20 % HDP tohoto regionu. Starobylá praxe vinařství a zásadní význam vína v tomto regionu znamenají závislost na jeho udržitelnosti. Z tohoto důvodu se plně využívají popsane přírodní podmínky. Jedná se zejména o specializaci na zrání vín, která vedla k jedné z nejvyšších koncentrací dubových sudů na světě.

8.2 Jakostní šumivé víno

I když je označení původu známo zejména pro výrobu tichých vín, některá vinařství přesto vyrábějí jakostní šumivá vína tradiční metodou již od poloviny 19. století, a mají tedy know-how i zkušenosti.

Při výrobě jakostních šumivých vín jsou dvěma klíčovými prvky svěžest a kyselost. Oblast označení původu se podle Winklerovy stupnice nachází v oblasti nižších teplot. Tato skutečnost přispívá ke krátkému vegetačnímu cyklu, který vede ke správné fenolové zralosti, aniž by bylo dosaženo vysokého obsahu alkoholu: a to jsou prvky, které poskytují ideální výchozí bod pro produkci těchto vín.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína, na která se vztahuje kvalifikované označení původu „Rioja“, smí být lahkována pouze v registrovaných vinařstvích, která jsou zapsána u regulační rady. V opačném případě se vínu nepovolí označení používat.

Tento požadavek byl stanoven v reakci na skutečnost, že jakost vína, které je nakonec nabízeno spotřebiteli, je při přepravě a lahvování vína mimo oblast produkce ohrožena více než v případě, kdy jsou tyto operace prováděny v rámci dané oblasti. Slouží k ochraně dobré pověsti vína Rioja posílením kontroly jeho zvláštních vlastností a kvality. Chrání kvalifikované označení původu, z něhož mají prospěch všichni dotčení výrobci. Rozhodnutí bylo potvrzeno rozsudkem Soudního dvora Evropské unie dne 16. května 2000.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výraz „RIOJA“ musí být uveden zřetelně a bezprostředně pod ním musí být uvedeny tyto údaje: výraz „Denominación de Origen Calificada“; razítko regulační rady; obchodní značka a název nebo obchodní název registrovaného vinařství nebo obchodní jméno.

Výrazy „sud“ a „dřevo“ nesmějí být zmiňovány v rámci uvádění na trh, reklamy a označování vín před dokončením procesu zrání.

Je povoleno používat název oblasti nebo obce, pokud odsud pocházejí hrozny a pokud zde probíhá výroba, zrání (je-li relevantní) a lahvování vína. Avšak nejvýše 15 % hroznů použitých k výrobě vína může pocházet z registrovaných vinic nacházejících se v obcích sousedících s oblastí nebo obcí, kde je provozovatel usazen, a musí být prokázáno, že bude zajištěna výhradní dostupnost výše uvedených 15 % hroznů po dobu nejméně deseti po sobě jdoucích let.

V případech jakostních šumivých vín musí být výraz „Método Tradicional“ (tradiční metoda) uveden bezprostředně pod textem vztahujícím se k obsahu cukru a musí být použita velikost písma, která nepřesáhne velikost použitou pro název „Rioja“.

Na etiketě uvádějící povinné informace nesmí být velikost písma výrazu „Método Tradicional“ (tradiční metoda) menší než 0,3 cm.

Výraz „viñedo singular“ (z jediné vinice) musí být uveden bezprostředně pod názvem, který je zapsán jako ochranná známka, a velikost písma, tloušťka a barva nesmějí být větší než písmo, které se používá pro název „Rioja“.

Aniž by byly dotčeny výše uvedené skutečnosti, je třeba dodržovat minimální požadavky na označování stanovené v souladu s čl. 17 písm. h) bodem 4 zákona 6/2015 ze dne 12. května 2015 o chráněných označeních původu a zeměpisných označeních, a to na úrovni přesahující úroveň autonomní oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS