



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

(C/2024/4680)

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

„Alicante“

PDO-ES-A1526-AM03

**Datum oznámení: 6.5.2024**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

1. KATEGORIE VÍNA

POPIS:

Výslovně se zařazují kategorie vín, na něž se vztahuje příloha VII část II nařízení č. 1308/2013.

Změna se týká bodu 2 specifikace. Jednotný dokument, v němž již byly kategorie uvedeny, se nemění.

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

ODŮVODNĚNÍ:

Podle čl. 4 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33 popis výrobků z révy vinné ve specifikaci produktu uvádí příslušný druh nebo druhy výrobků z révy vinné z druhů uvedených v příloze VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013.

2. ZMĚNY MEZNÍCH HODNOT ANALYTICKÝCH PARAMETRŮ

POPIS:

Minimální celkový obsah alkoholu v likérových vínech se zvýšil z 15 na 17,5 %. Tato změna se provádí v souladu s definicí likérového vína (kategorie 3) uvedenou v příloze VII části II nařízení č. 1308/2013.

Změny mezních hodnot pro obsah cukru:

Tichá vína (bílá, růžová a červená vína kategorie 1): Zrušuje se mezní hodnota < 4 g/l, neboť mezní hodnota pro obsah cukru tichých vín nemá vliv na jejich jakost.

Fondillón: Mezní hodnota se zvyšuje z < 40 g/l na < 45 g/l, protože hodnota 45 g/l je minimální zákonnou mezní hodnotou pro víno označované jako „sladké“, a má se za to, že tento výrobek by sladký být neměl.

Změny mezních hodnot celkové kyselosti:

Celková kyselost likérových vín se zvyšuje z 3,5 na 3 gramy kyseliny vinné na litr vína, neboť vzhledem k typologii některých odrůd v této oblasti (např. Moscatel) je důležité tento parametr snížit.

Změny mezních hodnot obsahu těkavých kyselin:

U vín s dlouhým zráním, jako je Fondillón, se obsah těkavých kyselin v průběhu času přirozeně zvyšuje oxidací, což výrobku dodává jedinečnost. Mezní hodnota pro Fondillón se stanoví na 2,2 g kyseliny octové na 100 ml vína. Tato mezní hodnota je vyšší než mezní hodnota stanovená v části C přílohy I nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019, ačkoli na tuto výjimku se vztahuje výjimka stanovená v bodech 1 a 3 části C přílohy I nařízení 2019/934.

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

U červených, likérových, ušlechtilých, ročníkových a šumivých vín byly maximální hodnoty obsahu těkavých kyselin opraveny v souladu s částí C přílohy I nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019.

Všechny uvedené změny mění bod 2.1 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

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

#### ODŮVODNĚNÍ:

Opravuje se minimální celkový obsah alkoholu v likérových vínech, neboť není v souladu s předpisy, a dále se mění mezní hodnota obsahu těkavých kyselin u červených, likérových, ušlechtilých, ročníkových a šumivých vín.

Mezní hodnota pro obsah cukru se zrušuje, protože u tichých vín nemá vliv na jakost. Mezní hodnota obsahu cukru ve vínu Fondillón se zvyšuje, protože maximální hodnota 45 g/l je zákonnou mezní hodnotou pro víno označované jako „sladké“, a má se za to, že tento výrobek by sladký být neměl.

Snížení celkové kyselosti likérových vín je důležité vzhledem k typologii některých odrůd v oblasti, jako je Moscatel.

Pokud jde o obsah těkavých kyselin u vín s dlouhým zráním, jako je Fondillón, jejich obsah se v průběhu času přirozeně zvyšuje oxidací, což výrobku dodává jedinečnost.

### 3. ZMĚNY ORGANOLEPTICKÝCH POPISŮ

#### POPIS:

Mění se znění popisu vína a doplňuje se organoleptický popis vyzrálých (ušlechtilých a ročníkových) růžových vín.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

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

#### ODŮVODNĚNÍ:

Byla použita nomenklatura, která umožňuje ověření podle normy ISO 17025 pro senzoryckou analýzu výrobků, takže použité pojmy jsou srozumitelné pro naši degustační komisi. Přípravy návrhu se účastnili i techničtí pracovníci této komise za účelem začlenění příslušných pojmů do terminologie a stanovení referenčních hodnot, které bude tento tým používat.

### 4. ZMĚNY PĚSTOVÁNÍ A ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ

#### POPIS:

— Ruší se mezní hodnoty pro hustotu výsadby.

— Ruší se zákaz používání dřevěných štěpků.

— Ruší se omezení týkající se podílu odrůd u červených vín (> 80 % Monastrell) a u aromatických šumivých vín (100 % Moscatel).

— Zavádí se podmínky pro výrobu vína Fondillón, které podrobně popisují systém zrání vína a výpočet stáří solery tak, aby bylo možné ověřit jejich dodržování.

— Doplňují se některé údaje o výrobě likérových vín Moscatel a sladkého vína.

Změny se týkají bodu 3 specifikace produktu a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

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

## ODŮVODNĚNÍ:

Limity hustoty výsadby nejsou závazným požadavkem a mají malý vliv na jakost produktu.

Pokud jde o dřevěné štěpky, tento prvek není možné s naprostou jistotou ověřit, a jejich používání navíc právní předpisy nezakazují.

Podíl odrůd u červených vín (> 80 % Monastrell) a u aromatických šumivých vín (100 % Moscatel) se opravuje v souladu s vnitrostátními právními předpisy.

V souvislosti s vínem Fondillón se upřesňuje popis pojmu „solera“, aby byl srozumitelnější z hlediska práva na používání solery a aby ji bylo možné přímo kontrolovat.

S ohledem na nadcházející změnu nařízení 2019/934 o enologických postupech, která v některých enologických výjimkách odstraní výslovný odkaz na likérová vína Moscatel a sladká vína s tímto CHOP, byly tyto odkazy v zájmu větší právní jistoty zavedeny do specifikace.

## 5. ROZŠÍŘENÍ VYMEZENÉ OBLASTI

## POPIS:

Reorganizují se podoblasti a vkládají se nová území.

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

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

## ODŮVODNĚNÍ:

Došlo k homogenizaci jednotlivých oblastí z důvodu absence některých obcí v těchto oblastech, které kvůli chybě nebyly předtím uvedeny.

## 6. ZVÝŠENÍ MAXIMÁLNÍCH VÝNOSŮ

## POPIS:

Zvyšuje se maximální množství hroznů a vína na hektar, které lze vyprodukovat.

Změna se týká bodu 5 specifikace produktu a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

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

## ODŮVODNĚNÍ:

V posledních několika letech specifikace produktu již umožnila zvýšení o 25 % a vztahovala se na pravidla sklizně hroznů. Bylo však rozhodnuto ponechat toto pevně stanovené 25 % zvýšení a odstranit možnost jejich zvýšení pro jednotlivé hospodářské roky. Předpokládá se, že díky těmto novým maximálním limitům, které jsou nižší než v jiných oblastech, bude možné rozvíjet potenciál dané oblasti.

## 7. ZVÝŠENÍ POČTU ODRŮD RÉVY VINNÉ A JEJICH ROZDĚLENÍ DO TŘÍ SKUPIN

## POPIS:

Doplňují se nové odrůdy, které se dělí do tří kategorií: hlavní, vedlejší a historické.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 7 jednotného dokumentu.

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

## ODŮVODNĚNÍ:

Za prioritu se považuje posílení charakteru a historických vazeb dané oblasti podporou místních odrůd, doceněním původních odrůd a přepracováním celého katalogu.

Za historické odrůdy jsou považovány minoritní odrůdy nebo odrůdy, které nebyly příliš často vysazovány a jsou vedeny v historických záznamech. Za „hlavní“ jsou považovány nejčastěji vysazované odrůdy. Tato kategorizace umožní vytvářet úrovně jakosti podle jejich použití.

## 8. PŘESNĚJŠÍ ZNĚNÍ POPISU SOUVISLOSTÍ

### POPIS:

Touto změnou se vkládá odkaz na nově zahrnuté oblasti, což však nepřináší žádnou změnu souvislosti s CHOP, jelikož nové oblasti mají podobné vlastnosti jako ostatní oblasti spadající pod totéž označení. Dále se při této příležitosti opravuje formulace souvislosti u jednotlivých kategorií zahrnutých produktů, jak vyžadují platné předpisy.

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

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

### ODŮVODNĚNÍ:

Znění bylo upřesněno a vyjasněno.

## 9. RŮZNÉ ZMĚNY DOPLŇUJÍCÍCH PODMÍNEK

### POPIS:

- Zrušuje se možnost měnit limity výnosů až o 25 % v závislosti na podmínkách jednotlivých hospodářských roků.
- Zrušuje se možnost vinifikace v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti.
- Zrušuje se ustanovení, které umožňovalo koexistenci různých vín, pokud postupy jejich výroby byly od sebe oddělené.
- Zrušuje se pravomoc regulační rady schvalovat etikety.
- Zavádějí se zvláštní etikety na zadní straně pro vína s označením „Fondillón“ a „Alicante Singular“.
- Upřesňuje se formulace odůvodnění pro balení v místě původu (toto omezení již existovalo, není tedy nové).
- Zavádí se povinnost používat skleněné nádoby pro vína s označením „Alicante Singular“.
- Vypouštějí se tradiční výrazy: „Superior“ (výtečné), „Primero de Cosecha“ (první sklizeň) a „Clásico“ (klasické). Zavádí se tento výraz: „Rancio“.
- Vypouští se pravidla pro tyto výrazy: „nuevo“ nové nebo „joven“ mladé.
- Podmínky použití označení „Moscatel de Alicante“ se mění tak, že se možnost jeho použití rozšiřuje na bílá tichá vína a likérová vína jiná než mistela (dříve se toto označení používalo pouze pro likérová vína typu mistela).
- Zavádějí se podmínky pro používání označení „Alicante Singular“.

Změny se týkají bodu 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

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

### ODŮVODNĚNÍ:

Zrušuje se možnost měnit maximální výnosy až o 25 %, protože již byl zaveden vyšší celkový limit.

Vypouští se možnost vinifikace v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti, aby se zabránilo podávání žádostí o registraci vinařství v okolních obcích mimo oblast produkce; tato situace vznikla v posledních letech a mohla by vést k nebezpečí záměny, pokud jde o značky nebo směsi vín.

Zrušuje se ustanovení, které umožňovalo koexistenci různých vín, pokud postupy jejich výroby byly od sebe oddělné, protože je zřejmé, že sledovatelnost vyžaduje jasné oddělení produktů i tam, kde existují různé údaje o jakosti zároven.

Zrušuje se pravomoc regulační rady schvalovat etikety, protože nespadá do působnosti tohoto orgánu.

Pro vína s větší tradicí a užším propojením s oblastí produkce, jako jsou vína s označením „Fondillón“ a „Alicante Singular“, se zavádějí zvláštní zadní etikety.

Při této příležitosti byla zpřesněna formulace povinného odůvodnění pro balení v místě původu.

Specifické výrazy, jako je „Alicante Singular“, jsou pro spotřebitele srozumitelnější a mají vyšší vnímanou hodnotu, pokud jsou uvedeny na skleněných nádobách.

Tradiční výrazy (Superior, Primero de Cosecha, Clásico) a výrazy („nuevo“, „joven“) byly vypuštěny, protože se nepoužívají nebo se nacházejí ve vnitrostátních právních předpisech, takže jejich uvádění nepřináší žádnou konkrétní hodnotu.

Mění se podmínky používání označení „Moscatel de Alicante“ v souvislosti s úpravou výrazu „Moscatel“, který se použije vždy, když je tato odrůda přidána do jiných vín. Zachovává se tradice jeho používání v likérovém víně mistela.

Zavádí se označení „Alicante Singular“ jako exkluzivnější víno, z něž vyplývá, že víno má určitou hodnotu a splňuje zvláštní požadavky.

## 10. ZMĚNA NĚKTERÝCH KONTROLNÍCH POSTUPŮ

### POPIS:

Aktualizují se údaje o příslušném orgánu a kontrolním subjektu a vypouští se odkaz týkající se kontroly viničních pozemků.

Změna se týká bodu 9 specifikace a jednotný dokument se nemění.

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

### ODŮVODNĚNÍ:

Toto ověřování pozemků nepředstavuje žádnou konkrétní praxi, a proto ani nesouvisí s konkrétní jakostí vína.

Má se za to, že existence a produkce pozemků je již dostatečně doložena v rámci úřední evidence vinic a v ročním prohlášení o produkci.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### 1. **Název (názy)**

Alicante

### 2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

### 3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

#### 4. Popis vína (vín)

##### 1. Bílá a růžová vína

###### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

###### BÍLÁ MUŠKÁTOVÁ

- Barva: od světle žlutých až po jantarové odstíny.
- Vůně: ovocná (citrusy), květinová (bílé květy), rostlinná.
- Chuť: ovocná (citrusy), květinová (bílé květy), kyselá, přetrvávající.

###### OSTATNÍ BÍLÉ ODRŮDY

- Barva: čiré žluté odstíny.
- Vůně: ovocná (citrusy, tropické ovoce), květinová.
- Chuť: ovocná (citrusy, tropické ovoce), květinová, kyselá, přetrvávající.

###### VYZRÁLÉ BÍLÉ VÍNO

- Barva: žlutá až zlatožlutá.
- Vůně: zralé ovoce, dřevo, kouřová.
- Chuť: zralé ovoce, dřevo, kouřová, kyselá, přetrvávající.

###### RŮŽOVÁ VÍNA

- Barva: od lososové po růžovou.
- Vůně: ovocná, květinová.
- Chuť: ovocná, květinová, kyselá, přetrvávající.

###### VYZRÁLÁ (UŠLECHTILÁ A ROČNÍKOVÁ) RŮŽOVÁ VÍNA

- Barva: od lososových po mahagonové odstíny.
- Vůně: zralé ovoce.
- Chuť: ovocná, kyselá, hořká, přetrvávající.

(\*) Maximální obsah těkavých kyselin: bílá a růžová vína: 0,8 g/l (13,33 meq/l) kyseliny octové, vyzrálá bílá a růžová vína: 1,08 g/l (18 meq/l) kyseliny octové.

(\*\*) Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: bílá a růžová vína: 200 mg/l, vyzrálá bílá a růžová vína (s obsahem cukru  $\geq 45$  g/l): 250 mg/l.

(\*\*\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní 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 obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *Mladá červená vína:*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: střední nebo vysoká intenzita zbarvení, od rubínových až po fialové odstíny.
- Vůně: ovocná (červené ovoce), květinová, rostlinná.
- Chuť: ovocná (červené ovoce), květinová, kořeněná, kyselá, trpká, přetrvávající.

(\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. *Vyzrálá (ušlechtilá a ročníková) červená vína:*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: střední nebo nízká intenzita zbarvení, třešňová nebo obdobná barva.
- Vůně: ovocná (zralé ovoce), rostlinná (balzamiková, středomořský les), kořeněná, živočišná, kouřová.
- Chuť: rostlina (balzamiková, středomořský les), kořeněná, kouřová, trpká, přetrvávající.

(\*) Vína s obsahem cukru  $\geq 45$  g/l.

(\*\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 14
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

4. *Likérová vína*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: bílá vína: žlutá až zlatá barva, červená vína: od třešňové barvy po fialovou.
- Vůně: ovocná (zralé ovoce, rozinky), květinová (bílé květy).
- Chuť: ovocná (zralé ovoce, rozinky), květinová (bílé květy), sladká, přetrvávající.

(\*) Maximální obsah těkavých kyselin: bílá a růžová vína: 1,08 g/l (18 meq/l) kyseliny octové. červená vína: 1,2 g/l (20 meq/l) kyseliny octové.

(\*\*) Vína s obsahem cukru  $\geq 45$  g/l

(\*\*) Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: 250 mg/l bílých a růžových vín, 200 mg/l u červených vín.

(\*\*\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15
- Minimální celková kyselost: 3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

#### 5. *Fondillón (červené víno)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: mahagonové, jantarové a měděné odstíny.
- Vůně: ovocná (zralé ovoce, suché plody), kouřová, dřevo, káva.
- Chuť: alkohol, ovocná (zralé ovoce, suché plody), kořeněná, kouřová, dřevo, kyselá, hořká, přetrvávající

(\*) Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: s obsahem cukru < 5 g/l: 150 mg/l, s obsahem cukru ≥ 5 g/l: 200 mg/l.

(\*\*) S obsahem cukru < 45 g/l.

(\*\*\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 16
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 36,66
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

#### 6. *Šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: od světle žluté až po třešňové odstíny, karbonizované.
- Vůně: převážně ovocná, s květinovými tóny.
- Chuť: převážně ovocná, s květinovými tóny, s převažující vyváženou sladko-kyselou chutí.

(\*) Maximální obsah těkavých kyselin: bílá a růžová vína: 1,08 g/l (18 meq/l) kyseliny octové. červená vína: 1,2 g/l (20 meq/l) kyseliny octové.

(\*\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

#### 7. *Jakostní aromatická šumivá vína*

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: světle žluté odstíny, dobře integrovaný oxid uhličitý.
- Vůně: ovocná, květinová.
- Chuť: ovocná, květinová, sladká, kyselá, přetrvávající.

(\*) Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

##### Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

## 5. **Enologické postupy**

### 5.1. *Zvláštní enologické postupy*

#### 1. Výroba vína Fondillón

##### Zvláštní enologický postup

Tato výroba odpovídá vínům vyrobeným výhradně z hroznů odrůdy Monastrell z dané oblasti produkce, přezrálých na vinném hroznu. Při kvašení jsou použity výhradně přírodní kvasnice a skutečný obsah alkoholu nejméně 16 % objemových je přirozený.

Víno musí zrát nejméně 10 let v dubových sudech ve zvláštních zařízeních určených pro tento výrobek.

Sudy určené ke zrání tohoto vína musí být předem zaevidovány. Zrání produktu může probíhat systémem tzv. „añada“ (tj. podle ročníku sklizně) nebo tzv. „criaderas y solera“. Druhý způsob spočívá v doplňování sudu vínem z podobného sudu. Cílem je doplnit jej po dávkách označovaných jako „sacas“ z prvního sudu nebo po ztrátě vína v důsledku oxidace. Vína Fondillón vhodná k doplňování sudů musí být nejméně 5 let stará. Množství, které má být doplněno, činí 20 % ročně, každé dva roky je povoleno doplnit 40 % a každé tři roky maximálně 60 %. Pro výpočet stáří vín vyráběných touto metodou lze použít „aritmetický průměr stáří“ až do dosažení minimální doby zrání 10 let.

#### 2. Výroba likérových vín Moscatel de Alicante a sladkých vín

##### Zvláštní enologický postup

Je povoleno vyrábět tato vína z hroznového moštu nebo ze směsi hroznového moštu a vína.

Mohou se vyrábět i s použitím zahuštěného hroznového moštu v souladu s jeho definicí, kromě hroznového moštu, který byl zahuštěn působením přímého tepla.

## 5.2. Maximální výnosy

### 1. Bílé odrůdy

12 000 kilogramů hroznů na hektar

### 2. Bílé odrůdy

88,8 hektolitru na hektar

### 3. Modré odrůdy

9 100 kg hroznů na hektar

### 4. Modré odrůdy

67,34 hektolitru na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Podoblast L'Alacantí: Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d'Alacant, San Vicente del Raspeig, Torremanzanas.

Podoblast L'Alcoià: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila.

Podoblast Alto Vinalopó: Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena a vesnice podoblasti Caudete (Albacete) sousedící s touto podoblastí (Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón a la Cañada). Konkrétně polygony podle SIGPAC 2019: 1, 2, 3, 4, 5, 6 a 7.

Podoblast Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar a její část Mañán, Petrer, Pinoso a Novelda. A dále oblast Barbarroja v katastru obce Orihuela a některé polygony lokalit, které jsou podle nařízení o označení původu Alicante, schváleného nařízením ze dne 21. února 1957, zapsány pod tímto označením původu, pokud u nich nebyla přerušena kontinuita zápisu a pokud je příslušná produkce hroznů, moštu nebo vína určena výhradně k výrobě produktů, na které se vztahuje označení původu Alicante, v zapsaných vinařstvích: Cantón, Cañada de la Leña a Maciscada v katastru obce Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico a Zarza v katastru obce Jumilla; a Hoyas a Raspay v katastru obce Yecla. Podle SIGPAC 2019 jsou těmito polygony:

v katastru obce Abanilla: pol. 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 a 029,

v katastru obce Jumilla: pol. 056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091 a 092,

v katastru obce Yecla: pol. 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078 a 117.

Podoblast Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente a Santa Pola.

Podoblast La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera a menší územní celky v rámci katastru obce Llosa de Camacho, La Xara a Jesús Pobre.

Podoblast La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pi, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Beniphate, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orçeta a Tàrbena.

Podoblast El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull a Cocentaina.

Vinice nacházející se v rámci vymezení „Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja“.

#### 7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

AIREN

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT BLANCA

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA – GIRONET

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MERSEGUERA – VERDOSILLA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

TREPAT

VALENCÍ BLANCO

VALENCÍ TINTO

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

## 8. Popis souvislostí

### 8.1. Víno

Díky přímé expozici slunci a vysokému počtu hodin intenzivního slunečního svitu během léta právě v období dozrávání hroznů vznikají vína s nádechem zralého ovoce a intenzivní barvou, zejména u červených vín.

Vápencové půdy s aktivním vápencem a nízkou schopností zadržovat vodu jsou zase zodpovědné za suchost a dobrou kyselost výsledných vín i za minerální tóny v jejich chuti.

Vína odrůdy Moscatel de Alejandría mají díky různým způsobům zpracování velkou škálu tónů.

### 8.2. Likérová vína

Díky vysoké zralosti hroznů v oblasti s CHOP Alicante a mnoha hodinám slunečního svitu mají tato vína střední až vysoký obsah přírodního cukru. V této oblasti jsou tedy velmi dobré podmínky pro výrobu sladkých a likérových vín.

Kromě toho jsou k tomuto účelu vhodné odrůdy jako Moscatel, Garnacha a Monastrell. Výroba likérových vín má staletou tradici, přičemž ke zvýraznění jejich sladkého charakteru se při ní mošt míchá s alkoholem, jako je tomu v případě bílého a červeného vína mistela.

### 8.3. Šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína

Aromatický charakter odrůd, jako je Moscatel nebo Malvasía, podpořil díky své všestrannosti širokou škálu produkce v oblasti CHOP Alicante. Výrobní postupy umožňují výrobu šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín, u nichž se odrůdy (v těchto případech zejména její ovocné, květinové a svěží aspekty) mohou výrazněji projevit, a to bez použití přídatných látek a vyvážením kyselosti bublinkami.

### 8.4. Víno z přezrálých hroznů

Některé tradiční a historické odrůdy dozrávají pomalu a hrozny proto mohou zůstat na rostlině déle. Léta v oblasti jsou velmi dlouhá a suchá, což umožňuje, aby hrozny zůstaly zdravé a mohly bez problémů přezrát. Výsledkem přezrávání hroznů na rostlině a jejich zasychání na slunci jsou specifická vína. V důsledku vývoje jejich organoleptických vlastností vznikají tóny zralého ovoce, aniž by víno muselo zrát v dřevěných sudech. Vína mají sytou barvu a intenzivní ovocné aroma.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Nápis „Alicante. Denominación de Origen“ („Alicante. Označení původu“) se na produktech může uvádět vždy jen po předchozím schválení a s náležitou certifikací.

Upravují se podmínky používání nepovinných výrazů „MOSCATEL ALICANTE“ a „ALICANTE SINGULAR“:

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Za účelem zachování jakosti produktu a zajištění jeho sledovatelnosti musí být víno s CHOP Alicante baleno v oblasti produkce. Důvodem je skutečnost, že víno musí před plněním do lahví projít filtrací a stabilizací, které jsou součástí výrobního postupu. Kromě toho může přemísťování a přelévání do dalších nádob vést k oxidaci a snížení kvality. Toto opatření, které má v konečném důsledku chránit označení původu, má velký význam pro společenství dotčených výrobců, kteří toto označení využívají. Označování vín etiketami musí probíhat v souladu s platnými právními předpisy.

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

<https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3>

---