



C/2026/1818

19.3.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením  
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27<sup>(1)</sup>**

(C/2026/1818)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Aylés“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1522-AM04 – 11. 11. 2025

**1. Název produktu**

„Aylés“

**2. Druh zeměpisného označení**

- CHOP  
 CHZO  
 ZO

**3. Odvětví**

- Zemědělské produkty  
 Vína  
 Lihoviny

**4. Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

**5. Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a potravinářství, Generální ředitelství pro potraviny, Generální ředitelství pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře

**6. Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu s CHOP Aylés za standardní změnu; nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

**7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Změny popisu vína: analytické a organoleptické vlastnosti

<sup>(1)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

### Popis

Do článku 2 specifikace produktu byl doplněn krátký úvod, v němž se uvádí, že vína s CHOP „Aylés“ spadají do kategorie 1 „Vino“ a že se může jednat o bílé, růžové nebo červené víno. Do specifikace byla proto zahrnuta výroba bílých vín a byly popsány analytické a organoleptické vlastnosti těchto vín.

Platí následující analytické limity:

- skutečný obsah alkoholu: maximální limity byly zrušeny a minimální obsah alkoholu byl snížen na 12 % objemových u všech červených vín a z 12 % na 11,5 % u růžových vín,
- celkový obsah cukru: limity byly nahrazeny požadavkem, aby byly dodržovány limity stanovené v platných právních předpisech,
- celková kyselost: maximální limit byl zrušen,
- maximální obsah těkavých kyselin pro všechny druhy vín byla stanovena hodnota 0,90 g/l,
- maximální obsah síry: byl zvýšen limit pro všechny druhy vína.

Popis organoleptických vlastností vín byl přepracován na základě získaných zkušeností a práce degustační komise kontrolního orgánu. U červených vín byly druhy *joven* [mladé], *barrica* [zrající v sudu], *crianza* [s řízeným zráním] a *Tres de 3000* [tři z 3 000, což je odkaz na parcelu, ze které se víno vyrábí] nahrazeny druhy *tinto* [červené] a *tinto con envejecimiento* [červené se zráním].

Tato změna se týká článku 2 specifikace a oddílu 6 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

### Předmět změny

Změny pěstitelských postupů

### Popis

Ruší se maximální limity týkající se počtu keřů na hektar a počtu oček na hektar.

Změna se týká čl. 3 písm. a) (pěstitelské postupy) specifikace produktu. Nemá vliv na jednotný dokument.

Změna se týká jednotného dokumentu.

### Předmět změny

Změny zvláštních enologických postupů

### Popis

V části věnované enologickým postupům byly provedeny redakční úpravy: obsah byl přeorganizován a doplněn o formulaci týkající se výroby bílých vín.

Kromě toho byla odstraněna konkrétní data sklizně; pro bílé víno byl stanoven minimální přirozený obsah alkoholu, pro růžové víno byl snížen z 12 % na 11 % a pro všechny druhy červeného vína byl stanoven na 12 %; byl vypuštěn požadavek, aby vinařství sousedilo s vinicí; byl vypuštěn požadavek, aby se z každé odrůdy vyrábělo víno zvlášť; byly vypuštěny doba macerace a kvašení (v hodinách a dnech) a teplota kvašení; byla zrušena povinnost denní kontroly hustoty.

Bylo stanoveno, že bílá vína lze vyrábět pouze z bílých odrůd a růžová a červená vína z červených odrůd. Rovněž bylo zrušeno omezení jmenovité kapacity sudů a byla stanovena minimální doba zrání pro bílá, růžová, červená a vína *Tres de 3000*.

Změna se týká čl. 3 písm. b) specifikace produktu (Zvláštní enologické postupy) a bodu 7.1 (Enologické postupy) jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Vymezení zeměpisné oblasti na úrovni polygonů a pozemků

*Popis*

Zeměpisná oblast CHOP je vymezena na základě polygonů a pozemků na úrovni obcí; byl vypuštěn odkaz na parcely. Tím se zeměpisná oblast mírně zvětšuje, ale neovlivňuje to souvislost mezi oblastí a produktem. Také to znamená, že zařízení vinařství se nyní nachází ve vymezené oblasti, takže výjimka pro výrobu vína v oblasti v bezprostřední blízkosti je nadbytečná. Tato výjimka v oddíle „Další podmínky“ byla proto zrušena.

Tato změna se týká článků 4 (Vymezená zeměpisná oblast) a 8 (Další požadavky) specifikace produktu a oddílů 9 (Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti) a 11 (Další použitelné požadavky) jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Doplnění nových odrůd

*Popis*

Byly doplněny odrůdy Syrah (červené) a Chardonnay (bílé).

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu 8 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Pojmy označování

*Popis*

Byly doplněny dva nové volitelné pojmy označování: *Viñas viejas* [staré vinice] a *Vendimia seleccionada* [výběrová sklizeň] nebo *Selección* [výběr]. Byl vypuštěn tradiční pojem *Clásico* [klasický].

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a oddílu 11 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Redakční změna

*Popis*

Odkaz na právní předpisy v čl. 8 písm. a) specifikace produktu je nadbytečný a byl vypuštěn. Odkazy na právní základ pro tradiční pojmy v čl. 8 písm. b) jsou rovněž nadbytečné a byly vypuštěny.

Podle současných právních předpisů již není nutné uvádět ve specifikaci produktu názvy a adresy orgánů nebo subjektů, které kontrolují shodu se specifikací produktu, a jejich konkrétní úkoly. Proto byl zrušen článek 9 specifikace, který na to odkazoval.

Změna se týká článků 8 a 9 specifikace produktu. Nemá vliv na jednotný dokument.

Změna se týká jednotného dokumentu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Aylés“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1522-AM04 – 11. 11. 2025

1. **Název (názy)**

„Aylés“

2. **Druh zeměpisného označení**

- CHOP  
 CHZO  
 ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé a růžové víno

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhled

Světlá barva.

Vůně

Velmi intenzivní buket s květinovou a/nebo ovocnou vůní charakteristickou pro tuto odrůdu.

Chuť

Velmi intenzivní chuť, vyvážená dochuť.

*Doplňující informace o organoleptických vlastnostech*

-

*Analytické vlastnosti*

|  |   |
|--|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                | -   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 11,5  |
| Minimální celková kyselost                                       | 4   |
| Jednotka minimální celkové kyselosti                             | gramy na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 15  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 160   |

*Doplňující informace o analytických vlastnostech*

-

- Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

*Výrobek z révy vinné*

Červené víno

*Organoleptické vlastnosti**Vzhled*

Červené víno: barva s dobrou intenzitou a živými odstíny.

Červené víno, které prošlo zráním: barva střední až vysoké intenzity.

*Vůně*

Červené víno: středně intenzivní buket s převahou ovocných a/nebo květinových vůní nad vůněmi fermentovanými.

Červené víno, které prošlo zráním: středně intenzivní buket s ovocnou a/nebo květinovou vůní, případně s dřevitými (nebo praženými) tóny.

*Chuť*

Červené víno: vyvážená s dlouhým závěrem.

Červená vína, která prošla zráním: bohatá chuť v ústech s tóny dřeva. Vyvážená struktura.

*Doplňující informace o organoleptických vlastnostech*

-

*Analytické vlastnosti*

|  |     |
|--|-----|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                | -   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 12  |
| Minimální celková kyselost                                       | 4   |
| Jednotka minimální celkové kyselosti                             | —   |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 15  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 120 |

*Doplňující informace o analytických vlastnostech*

-

- Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

**7. Enologické postupy****7.1 Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu***Enologický postup*

-

*Druh enologického postupu**Zvláštní enologický postup*

### Popis

Sklizeň je mechanizovaná, provádí se nejlépe ve dnech s nízkými teplotami. Ruční sklizeň se používá pouze v případě, že mechanizovaná sklizeň není vhodná pro výběr specifické kvality ve vinici, což je nutné pro určité sklizně a druhy zpracování. Hrozny musí být zpracovány na víno ihned po sklizni.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových u bílých a růžových vín a 12 % objemových u červených vín.

Používat se mohou pouze hydraulické a pneumatické lisy a výnos nesmí překročit 70 litrů vína na 100 kg hroznů.

K výrobě červeného vína se používá předfermentační macerace a k výrobě bílého a růžového vína se používá macerace slupek za studena.

Víno musí zrát v dubových sudech francouzského, amerického nebo východoevropského původu po dobu nejméně:

- ≥ 30 dnů u bílých a růžových vín,
- ≥ 60 litrů u červených vín,
- ≥ 12 měsíců u vín *Tres de 3000*.

### Enologický postup

#### Pěstitelské postupy

#### Druh enologického postupu

#### Příslušný enologický postup

### Popis

Spon výsadby je 3 metry na 1 metr.

Používá se kapková závlaha s ohledem na vegetační cyklus.

K udržení vyváženého růstu rostlin se používá hnojení.

Za účelem boje proti erozi a usnadnění vsakování deště do půdy se provádí obhospodařování půdy.

Pro sledování zdravotního stavu révy se používají integrovaná kritéria.

Pokud se podle předpovědi sklizně předpokládá, že by mohly být překročeny maximální výnosy, provádí se prořezávka hroznů.

Během zrání se provádějí pravidelné kontroly zralosti.

Hrozny musí být zpracovány na víno ihned po sklizni.

## 7.2 Maximální výnosy

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny odrůdy

Maximální výnos

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Maximální výnos             | 8 000                      |
| Jednotka maximálního výnosu | kilogramy hroznů na hektar |

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny odrůdy

Maximální výnos

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Maximální výnos             | 56                   |
| Jednotka maximálního výnosu | hektolitry na hektar |

**8. Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA TINTA
- MERLOT
- SYRAH
- TEMPRANILLO

**9. Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Réva pro výrobu vín s názvem „Aylés“ se pěstuje ve stejnojmenném vinařství v obci Meloche (Zaragoza), konkrétně na těchto pozemcích:

Polygon 16: pozemky 2, 3, 4, 12 a 13.

Polygon 19: pozemky 212, 213 a 214.

**10. Souvislost se zeměpisnou oblastí**

*Druh výrobku z révy vinné*

1. Víno

*Shrnutí souvislosti*

Vinařství Aylés se nachází v povodí řeky Huerva, kde se vinná réva pěstuje již od počátku 20. století. Jeho půdy, odlišné od půd okolních oblastí, jsou bohaté na uhlíkatý vápenatý a chudé na organické látky a dusík, s vyváženým obsahem vápence a s obsahem jílu méně než 45 %. Výsledná vína mají vynikající kvalitu: jsou bohatá na extrakt, sytá a aromatická, s dobrým obsahem alkoholu a přesně správnou kyselinkou. Jejich chemické složení (nižší obsah acetoinu a vyšší obsah esterů než u vín z okolních oblastí) umožňuje získat vína, která jsou vyvážená a nepříliš kyselá. Mladá vína mají výrazné ovocné a květinové aroma, zatímco zrání zvýrazňuje hrozny, z nichž jsou vyrobená.

**11. Další použitelné požadavky**

*Název požadavku/odchylky*

Balení u zdroje

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Víno se stáčí ve vinařských zařízeních ve vinařství. Potenciál vín je neodmyslitelně spjat s místem jejich původu, tedy s místem, kde byla vyrobená. Je proto nanejvýš důležité, aby všechny procesy, které mají vliv na kvalitu produktu, probíhaly přímo ve vinařství, aby se zabránilo zbytečnému přečerpávání, přepravě nebo jiným podobným činnostem, které mohou ovlivnit kvalitu vína.

*Popis požadavku/odchylky*

Označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Volitelné pojmy související s vlastnosti vinice:

*Viñas viejas* [staré vinice]: Víno vyrobené z hroznů pěstovaných na vinicích starších než 20 let.

*Vendimia seleccionada* [výběrová sklizeň] nebo *Selección* [výběr]: Víno vyrobené z hroznů pěstovaných na zvláštních pozemcích vybraných před sklizní, kde je produkční výnos nižší než 7 000 kg na hektar.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

[https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego\\_de\\_condiciones\\_dop\\_ayles\\_aprobado](https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_de_condiciones_dop_ayles_aprobado)

---