



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

16. září 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 307/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9908 – Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 307/02	Směnné kurzy vůči euru — 15. září 2020	2
---------------	--	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2020/C 307/03	Informace členských států o ukončení rybolovu	3
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 307/04	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	4
---------------	---	---

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.9908 – Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 307/01)

Dne 11. září 2020 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 ve francouzštině 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 32020M9908. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu 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⁾

15. září 2020

(2020/C 307/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1892	CAD	kanadský dolar	1,5634
JPY	japonský jen	125,39	HKD	hongkongský dolar	9,2164
DKK	dánská koruna	7,4396	NZD	novozélandský dolar	1,7675
GBP	britská libra	0,92095	SGD	singapurský dolar	1,6163
SEK	švédská koruna	10,4040	KRW	jihokorejský won	1 400,73
CHF	švýcarský frank	1,0768	ZAR	jihoafrický rand	19,5669
ISK	islandská koruna	160,60	CNY	čínský juan	8,0526
NOK	norská koruna	10,6963	HRK	chorvatská kuna	7,5375
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	17 653,67
CZK	česká koruna	26,827	MYR	malajsijský ringgit	4,9120
HUF	maďarský forint	357,68	PHP	filipínské peso	57,509
PLN	polský zlotý	4,4461	RUB	ruský rubl	89,1013
RON	rumunský lei	4,8578	THB	thajský baht	37,079
TRY	turecká lira	8,9023	BRL	brazilský real	6,2272
AUD	australský dolar	1,6219	MXN	mexické peso	24,9307
			INR	indická rupie	87,5205

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2020/C 307/03)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	14.8.2020
Doba trvání	14.8.2020–31.12.2020
Členský stát	Portugalsko
Populace nebo skupina populací	SWO/AS05N a zvláštní podmínka SWO/*AN05N
Druh	Mečoun obecný (<i>Xiphias gladius</i>)
Oblast	Atlantský oceán jižně od 5° s. š.
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	10/TQ123

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2020/C 307/04)

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

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„NAVARRA“

PDO-ES-A0127-AM02

Datum oznámení: 9. června 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Změny popsané v tomto dokumentu se nepovažují za změny na úrovni Unie podle čl. 14 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, protože nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu; nespočívají ve změně, zrušení nebo přidání druhu výrobku z révy vinné podle přílohy VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013; nemohly případně zneplatnit souvislost podle čl. 93 odst. 1 písm. a) bodu i) nebo písm. b) bodu i) nařízení (EU) č. 1308/2013 a neznamenaají další omezení uvádění výrobku na trh.

Obecně platí, že schválené změny jsou odůvodněné za účelem zohlednění změn potřeb výrobců v důsledku vývoje technik a vědy. Došlo rovněž ke změnám v oblasti modelů spotřeby, výroby a obchodu u vín, na něž se vztahuje označení původu „Navarra“.

1. Odrůdy požadované pro výrobu likérových vín (2.a.d specifikace)

Podle stávajícího znění specifikace musí alespoň 85 % hroznů používaných k výrobě likérových vín tvořit odrůda Moscatel de Grano Menudo. Tento požadavek byl rozšířen o odrůdy Garnacha Blanca a Garnacha Tinta.

Likérová vína se v oblasti Navarra vyrábějí již od nepaměti. Jejich výroba nepochybně sahá až do doby Římanů a rozšířila se společně se středomořskou kulturou, jejíž je součástí. Tato likérová vína, v jiných regionech známá jako „přímořská vína“, se ostatně v průběhu historie objevují ve všech vinařských zemích středomořské oblasti.

Tato vína se tradičně vyrábějí z bílých nebo červených hroznů, nejčastěji z odrůd pěstovaných na kontinentu po staletí, jako je Moscatel, Malvasia nebo Garnacha, abychom zmínili jen některá ze známých názvů.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

První pravidla pro označení původu „Navarra“ vydaná regulační radou byla schválena nařízením ministerstva zemědělství ze dne 5. dubna 1967, jehož článek 5 stanoví, že „mistely se mohou vyrábět z hroznů odrůd Moscatel a Garnacha“. „Mistela“ je termín označující určitá likérová vína, u nichž je mošt před obohacením alkoholem někdy částečně zkvašen. Jedná se o nejběžnější typ likérového vína, který se tradičně vyrábí v celé řadě regionů.

V pravidlech z roku 1975 likérová vína uvedena nebyla. Byla znovu zavedena až do pravidel z let 2003 a 2005, ale pouze pro odrůdu Moscatel de Grano Menudo, a to na základě intenzivní snahy o jejich znovuzavedení a propagaci, kterou v 90. letech 20. století vynaložila vinařská a enologická stanice v oblasti Navarra (EVENA).

Je také velmi důležité, že ačkoli stávající specifikace uvádí, že likérová vína lze vyrábět pouze z hroznů odrůdy Moscatel de Grano Menudo, oddíl týkající se pěstitelských postupů umožňuje použití zahuštěného moštu vyrobeného z odrůdy Garnacha.

Rozhodnutí povolit výrobu červených likérových vín z původní odrůdy Garnacha nespočívá pouze v potřebě propagovat původní odrůdy v rámci strategie zaměřené na rozlišování na dnešním vysoce konkurenčním trhu; umožňuje také rozšířit a doplnit portfolio vín, na něž se vztahuje označení původu. Ačkoli tento druh vín nezaujímá na trhu příliš velký podíl, jedná se o prestižní produkty, které pomáhají propagovat luxusní image.

2. Změna organoleptických vlastností (bod 2.b specifikace; bod 4 jednotného dokumentu)

Potřeba změny organoleptických vlastností vín, na něž se vztahuje označení původu „Navarra“, vychází z jejich významu při postupech zkoušek vína a při prokazování toho, že všechny hospodářské subjekty nabízející tento produkt splňují požadavky uvedené ve specifikaci.

Všechna vína, na která se označení původu „Navarra“ vztahuje, musí být podrobena organoleptickým zkouškám u zdroje. Vinařství musí zajistit, aby všechny šarže vína uváděné na trh splňovaly technické požadavky. To zahrnuje fyzikálně-chemické a senzorické zkoušky. Tyto zkoušky se obvykle provádějí interně a v zásadě zajišťují, že organoleptické vlastnosti produktu splňují požadavky stanovené ve specifikaci.

Je proto velmi důležité, aby tyto vlastnosti byly co nejobjektivnější s cílem usnadnit proces zkoušek.

Stávající popisy organoleptických vlastností pocházejí z první verze specifikace, kdy její rozsah nebyl dosud znám. Zahrnují určité literární „licence“ typické pro degustátorský žargon, které nejsou v žádném případě objektivní (například „komplexní“ nebo „elegantní“ atd.). Jsou rovněž velmi početné, takže jejich seskupení do širších okruhů (například všechna vína stejné barvy, která zrají v dřevěných sudech), usnadňuje práci a umožňuje přesnější popis jednotlivých druhů vín.

Návrh snižuje počet druhů vín z 12 na 7 a zjednodušuje popisy. Byly porovnány za pomoci zkušební komise účastníci se certifikace, která je pod kontrolou subjektu INTIA a která odpovídá za provádění zkoušek na všech vzorcích podrobených senzorickým zkouškám za účelem získání nebo udržení certifikace označení původu „Navarra“.

Popisy jsou nyní přesnější a měřitelné (například „střední nebo vysoká kyselost“ nebo „střední nebo dlouhá dochuť“). Je kladen důraz na nejčastější charakteristiky, které jsou spojeny se souvislostí se zeměpisnou oblastí a příčinnou souvislostí.

3. Odkaz na nové schválené odrůdy pro likérová vína (bod 2.b specifikace)

V souvislosti se změnou předchozího bodu by tento oddíl měl upřesnit, že při výrobě likérových vín lze použít odrůdy Garnacha Tinta a Garnacha Blanca.

4. Změna maximálních výnosů (bod 5 specifikace a bod 5.b jednotného dokumentu)

Produkce bílých odrůd se za posledních osm let zvýšila o 15 %. Důvodem je rostoucí poptávka po bílých vínech vzhledem k tomu, že trh s nimi v průběhu této doby neustále roste. Tato zvýšená produkce bude pokračovat po další čtyři sezóny.

Jelikož výrobní kapacita nebude moci dále růst tak, aby uspokojila poptávku, protože v důsledku limitů povolení k výsadbě není plánováno rozšíření registrované plochy, má význam odpovídajícím způsobem upravit výnos produkce. Tyto výnosy navíc nepůjdou na úkor kvality výsledných vín – svědčí o tom fakt, že u celé řady dalších předních označení původu, v jejichž rámci se vyrábí bílá vína, se maximální výnosy pohybují mezi 10 000 a 12 000 kilogramy na hektar.

Změna výnosů by se v případě modrých odrůd rovnala 10 %, aby se zajistilo, že výnosy nebudou moci překročit úroveň, které by mohly mít nepříznivý dopad na jakost hroznů, a tedy i na jakost výsledného vína.

5. Změna formulace popisu souvislostí tak, aby zahrnoval i nové odrůdy pro výrobu likérových vín (bod 7 specifikace)

Změna týkající se likérových vín se doplňuje objasněním, že se jedná o „odrůdy“, které mají „jedinečné vlastnosti“, umožňující výrobu tohoto druhu vín. Do „příčinné souvislosti“ byl přidán odkaz na odrůdu Garnacha.

Obecné organoleptické vlastnosti likérových vín vyrobených z odrůd Moscatel, Garnacha Tinta a Garnacha Blanca jsou velmi podobné. Kromě rozdílu v barvě se jedná o výrazně krémová vína se střední až vysokou hustotou a výraznou vůní zaschlých hroznů. Je třeba rovněž konstatovat, že zaslé hrozny z odrůd Garnacha Blanca a Garnacha Tinta se v oblasti Navarra používají již od nepaměti.

6. Změna formulace příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu (bod 7.c specifikace a bod 8 jednotného dokumentu)

Jak již bylo vysvětleno dříve, při výrobě likérových vín se tradičně používají odrůdy Garnacha Blanca a Garnacha Tinta.

Garnacha představuje v oblasti Navarra tradiční červenou odrůdu, a ačkoli z důvodů historického vývoje v regionu již nepředstavuje odrůdu většinovou, stále je druhou nejpestovanější odrůdou, která zaujímá více než 25 % celkové plochy vinic.

Její vhodnost pro výrobu likérových vín – často v důsledku toho, že se nechává přezrát, aby se v ní mohly nashromáždit cukry – spočívá v jejím dlouhém pěstebním cyklu a v její schopnosti dosáhnout vysokých koncentrací cukru.

Odrůdy Garnacha Tinta a Garnacha Blanca tvoří základ tradičních likérových vín a splňují podmínky pro zvláštní výraz „přírodní sladké víno“ chráněný v právních předpisech EU pro různá označení původu v zemích, jako je Francie, Itálie atd.

7. Aktualizace odkazů na právní předpisy (bod 8.a specifikace)

Odkaz na místní nařízení č. 376/2008 ze dne 15. července 2008 byl vypuštěn, protože toto ustanovení bylo zrušeno.

8. Vymezení pravomocí regulační rady (bod 8 specifikace)

Je stanoveno, že každá zásilka moštu, vína, produktů pocházejících z hroznů nebo vedlejších produktů vinifikace, která se pohybuje v produkční oblasti, musí být schválena regulační radou.

Předchozí verze specifikace uváděla, že tato odpovědnost byla uvedenému kontrolnímu subjektu svěřena za účelem označení původu, avšak tento kontrolní subjekt může zasahovat pouze do certifikace, která spadá do rozsahu jeho pravomocí. Regulační rada odpovídá za sledování a provádění správních kontrol zásilek vína, na něž se vztahuje chráněné znění, na které se zaměřuje tento oddíl.

Nové znění objasňuje pravomoci založené přímo na regionálním zákoně č. 16/2005, který jako jeden z „účelů regulační rady“ definuje stanovení „záruky za výrobky, které jsou chráněny“.

9. Vypuštění odkazu na „klasifikaci chráněných vín“ (bod 8.5 specifikace)

Podle stávajícího postupu certifikace výrobků, který provádí subjekt akreditovaný podle normy ISO/IEC 17065, se již neprovádí klasifikace vín. Tak tomu bylo po mnoho let v rámci postupu zavedeného jako součást předchozího inspekčního systému sledovaného regulační radou.

V rámci stávajícího systému „vlastního sledování“ vinařství svá vína „neklasifikují“, ale „schvalují“. Certifikační orgán vždy provádí další kontroly v rámci auditů provozovatelů.

Tento bod proto musí být vypuštěn.

10. Aktualizace odkazů na právní předpisy související s tradičními výrazy (bod 8.10 specifikace)

Odkazy na právní předpisy, které se změnily po zveřejnění různých nařízení EU, je třeba aktualizovat.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Navarra

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno

4. **Popis vína (vín)***Bílé víno*

Světle žlutá až zlatožlutá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s ovocným retronasálním aromatem a se střední až dlouhou dochutí.

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

Bílé víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Slámově žlutá až zlatožlutá barva s jantarovým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

Bílé víno vyrobené z botrytických hroznů

Světle žlutá až zlatožlutá barva s jantarovým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s ovocným retronasálním aromatem a se střední až dlouhou dochutí.

Obsah těkavých kyselin se zvyšuje o 1 meq/l pro každý stupeň přirozeného skutečného obsahu alkoholu nad 10 % objemových.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

Růžové víno

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a červeného ovoce a/nebo květin. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s retronasálním aromatem červeného a červeného ovoce a/nebo sladkým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

Růžové víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Reserva)

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a červeného ovoce a/nebo dřeva. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

Červené víno

Purpurová až rubínově červená barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo dřevitými tóny. Chuť je vyvážená se střední plností, s ovocným a/nebo dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

Červené víno zrající v dřevěném sudu (Roble, Crianza, Reserva nebo Gran Reserva)

Červená až purpurová barva s červenohnědým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. . Chuť je vyvážená se střední až vysokou plností, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

Likérové víno

U bílých vín: světle žlutá až mahagonově hnědá barva, čiré a jiskrné. U červených vín: červená až purpurová barva s červenohnědým nádechem, čiré a jiskrné. Vůně s vysokou intenzitou, bez nedostatků, s tóny zralého nebo zaslého ovoce. Chuť je vyvážená se střední až vysokou plností, s retronasálním aromatem zralého nebo zaslého ovoce a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	(v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Pěstební postupy

Hustota výsadby je nejméně 2 400 hlav na hektar.

Základní enologický postup

Pro přípravu vín, na která se dané CHOP vztahuje, zůstává i nadále zakázáno používání kontinuálních lisů.

Příslušná omezení pro výrobu vín

Růžová vína: maximální povolený objem moštu získaného krvácením je 40 litrů na každých 100 kilogramů hroznů.

Červená vína: Pouze modré hrozny

Likérová vína: Přidávání alkoholu z vína o ≥ 96 % objemových nebo směsi obsahující tento alkohol a mošt do kvasícího moštu nebo vína z odrůd Moscatel de Grano Menudo nebo Garnacha Tinta a Blanca s přirozeným obsahem alkoholu > 12 % objemových. Dozrávající vína musí být zahuštěna přímým teplem a lze k nim přidat odrůdy Moscatel de Grano Menudo a/nebo Garnacha Tinta a/nebo Blanca.

b. *Maximální výnosy*

Bílé moštové odrůdy

9 200 kg hroznů na hektar

Modré moštové odrůdy

8 000 kg hroznů na hektar

Modré moštové odrůdy

56 hektolitrů na hektar

Růžové víno

8 000 kg hroznů na hektar

Růžové víno

8 000 kg hroznů na hektar

Růžové víno

32 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obce:

Okres I: Žádný

Okres II: Lumbier, Lónguida, Romanzado a Urraul Bajo a Urraul Alto.

Okres III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas-Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Okres IV: všechny obce kromě obcí Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún a Abárzuza.

Okres V: všechny obce kromě obce Petilla de Aragón.

Okres VI: všechny obce kromě obcí Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

Okres VII: všechny obce kromě obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUŠKÁT ŽLUTÝ)

TEMPRANILLO

8. Popis souvislostí

„Víno“

Oblast, na kterou se CHOP „Navarra“ vztahuje, se nachází v zeměpisné oblasti ležící na severu Pyrenejského poloostrova, která je ideální pro pěstování vinné révy. Podnebí je středomořské s atlantickým vlivem v severozápadní části, přičemž v celé oblasti převládá chladný a suchý vítr. Průměrné srážky se pohybují mezi 400 a 500 mm. Půdy mají vysoký podíl vápence, průměrnou kamenitost a hlínově-jílovitou strukturu.

Toto zeměpisné prostředí propůjčuje vínům střední až vysokou kyselost, organoleptické vjemy svěžesti a vyvážené chuti a určitý minerální charakter v důsledku typologie půd.

„Likérové víno“

Tato vína se vyrábějí především z odrůd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, které jsou v Navaře domácí a vyznačují se vysokým obsahem cukru, oblostí a krémovostí, s aromaty zaschlých hroznů a vyváženou sladkou a kyselou chutí. Tato vysoká koncentrovanost chuti je výsledkem specifických klimatických podmínek, pro které je typické velmi suché podnebí, vysoké teploty během vegetačního období, nízké srážky a trvalý nedostatek vody.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Písmo používané k uvedení názvu CHOP nesmí být v žádném případě nižší než 3 mm ani vyšší než 9 mm; musí být jasné, čitelné, nesmazatelné a nesmí být příliš široké; označení nesmí zabírat více než polovinu celkové šířky etikety.

Logo CHOP je povinné a jeho průměr nesmí být menší než 8 mm ani větší než 11 mm.

Odkaz na specifikaci výrobku

<https://cutt.ly/tyStMxM>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS