

# Úřední věstník

## Evropské unie

# C 178



České vydání

### Informace a oznámení

Ročník 64

10. května 2021

#### Obsah

#### IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### **Evropská komise**

|               |                                               |   |
|---------------|-----------------------------------------------|---|
| 2021/C 178/01 | Směnné kurzy vůči euru — 7. května 2021 ..... | 1 |
|---------------|-----------------------------------------------|---|

#### V *Oznámení*

JINÉ AKTY

##### **Evropská komise**

|               |                                                                                                                                                                                                      |    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2021/C 178/02 | 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  |
| 2021/C 178/03 | 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 .....  | 10 |

# CS



## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

7. května 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

| měna |                  | směnný kurz | měna |                     | směnný kurz |
|------|------------------|-------------|------|---------------------|-------------|
| USD  | americký dolar   | 1,2059      | CAD  | kanadský dolar      | 1,4689      |
| JPY  | japonský jen     | 131,76      | HKD  | hongkongský dolar   | 9,3661      |
| DKK  | dánská koruna    | 7,4361      | NZD  | novozélandský dolar | 1,6730      |
| GBP  | britská libra    | 0,86810     | SGD  | singapurský dolar   | 1,6061      |
| SEK  | švédská koruna   | 10,1263     | KRW  | jihokorejský won    | 1 350,52    |
| CHF  | švýcarský frank  | 1,0963      | ZAR  | jihoafrický rand    | 17,1863     |
| ISK  | islandská koruna | 150,50      | CNY  | čínský juan         | 7,7809      |
| NOK  | norská koruna    | 10,0125     | HRK  | chorvatská kuna     | 7,5345      |
| BGN  | bulharský lev    | 1,9558      | IDR  | indonéská rupie     | 17 208,37   |
| CZK  | česká koruna     | 25,682      | MYR  | malajsijský ringgit | 4,9587      |
| HUF  | maďarský forint  | 358,01      | PHP  | filipínské peso     | 57,747      |
| PLN  | polský zlotý     | 4,5754      | RUB  | ruský rubl          | 89,4671     |
| RON  | rumunský lei     | 4,9265      | THB  | thajský baht        | 37,588      |
| TRY  | turecká lira     | 10,0019     | BRL  | brazilský real      | 6,3801      |
| AUD  | australský dolar | 1,5523      | MXN  | mexické peso        | 24,2006     |
|      |                  |             | INR  | indická rupie       | 88,6375     |

<sup>(1)</sup> 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**

(2021/C 178/02)

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

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

„Conca de Barberá“

PDO-ES-A1422-AM03

**Datum oznámení: 22. 2. 2021**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Oprava chyby v organoleptickém popisu**

**POPIS**

V oddíle o organoleptických vlastnostech jsou specifikovány dva druhy jakostního šumivého vína (bílé a růžové). Nyní se do organoleptického popisu doplňuje červené šumivé víno, které bylo svého času nedopatřením opomenuto.

Touto změnou se mění bod 2 specifikace a bod 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o změnu menšího rozsahu, neboť nespadá pod žádný z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013.

**ODŮVODNĚNÍ:**

Opravuje se chyba, jelikož ve specifikaci figuruje červené šumivé víno, ale není v ní jeho organoleptický popis.

**2. Změna, pokud jde o obsah alkoholu**

**POPIS**

Odstraňují se maximální hodnoty pro skutečný obsah alkoholu v % objemových u kategorie víno.

V případě jednodruhových červených vín z kultivaru Trepat se snižuje minimální skutečný a celkový obsah alkoholu v % objemových.

Tyto dvě změny se týkají bodu 2 specifikace. První nemá vliv na jednotný dokument a druhá mění jeho bod 4.

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

Jedná se o změny menšího rozsahu, neboť nespádají pod žádný z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013.

#### ODŮVODNĚNÍ

Kvůli změně klimatu jsou roky stále častěji teplejší a sušší, a vína tak vykazují nižší celkovou kyselost a vyšší obsah alkoholu. Dochází k posunu mezi fenolickým zráním slupky a semen, což vede k tomu, že v okamžiku sklizně je v dužnině vysoká koncentrace cukrů, a vína pak mají vyšší obsah alkoholu. Maximální hodnoty pro skutečný obsah alkoholu v % objemových se proto ruší.

Odrůda Trepát se vyznačuje slabou barvivostí a slabým obsahem alkoholu a při výrobě červených vín z tohoto kultivaru se v posledních letech obtížně dosahuje minimálního obsahu alkoholu.

Hodnoty pro obsah alkoholu se tedy mění, aby se vína s označením původu adaptovala změně klimatu a byly zaručeny vlastnosti a typické rysy vín vyráběných v oblasti Conca de Barberà.

### 3. Zrušení omezení, pokud jde o hustotu výsadby

#### POPIS

Ruší se limity pro hustotu výsadby na vinicích.

Mění se bod 3 specifikace a bod 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o změnu menšího rozsahu, neboť nespadá pod žádný z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013.

#### ODŮVODNĚNÍ

Vzhledem ke změně klimatu a novým pěstební metodám je momentálně nutné hustotu výsadby upravit. Dosud bylo stanoveno rozmezí 2 000 až 4 500 keřů/ha.

Má se však za to, že požadavky na hustotu výsadby by se měly zrušit, protože produkční výnosy (kg/ha) určené a regulované ve specifikaci zajišťují dostatečnou kontrolu.

### 4. Oprava chyby v oddíle o souvislosti

#### POPIS

Dosud nebyla popsána příčinná souvislost u každé kategorie výrobků z révy vinné spadající pod toto CHOP, což je povinné. Tato chyba v oddíle o souvislosti se proto opravuje.

Mění se bod 7 specifikace a bod 8 jednotného dokumentu.

Změna je menšího rozsahu, neboť nemění souvislost, ale pouze doplňuje text, ve kterém je souvislost popsána. Nejedná se tedy o žádnou ze změn uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013.

#### ODŮVODNĚNÍ:

Opravuje se chyba, neboť souvislost musí být zdůvodněna u každé kategorie výrobků.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název (názyvy)

Conca de Barberà

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno

### 4. Popis vína (vín)

1. *Bílé víno a růžové víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína se získávají výhradně úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvých rozdrčených nebo nerozdrčených vinných hroznů nebo hroznového moštu.

Bílé víno: bledá zelenkavě žlutá až silně zlatavá barva; čirost a jiskrnost, bez zakalení; převaha primárních aromat, u mladých vín lehká a svěží chuť.

Růžové víno: barva živě červená s fialkovými odstíny a tóny cibulové slupky, v závislosti na stupni zrání až oranžová; čistá vůně, u mladých vín se silnými květinovými a/nebo ovocnými tóny, u vín zrajících v sudech může být patrný nádech vanilky.

Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

Maximální obsah těkavých kyselin u vín, která prošla zráním: 15 mEq/l

\* Limity u neuvedených parametrů se řídí příslušnou legislativou EU.

#### OBEZNÁ 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):

10

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

2. *Červené víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína se získávají výhradně úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvých rozdrčených nebo nerozdrčených vinných hroznů nebo hroznového moštu. Barva se pohybuje na škále mezi sytě třešňovou s fialkovým lemováním a rubínovou s okrovými okraji. Čistá a intenzivní aromata jsou u mladých vín jasně ovocná a v závislosti na délce zrání v sudech nesou vanilkové, pražené a kořenité tóny.

Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

Maximální obsah těkavých kyselin může být překročen o 1 mEq/l za každý stupeň nad 11 % objemovými a za každý rok zrání, ale smí činit nejvýše 20 mEq/l.

U červených jednodrůdových vín z kultivaru Trepát činí skutečný a celkový obsah alkoholu nejméně 11 % objemových.

\* Limity u neuvedených parametrů se řídí příslušnou legislativou EU.

#### OBEZNÉ 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 litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,33

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 3. *Likérové víno*

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína se vyznačují širokým barevným spektrem, jež sahá od nejsytějších a nejméně průsvitných barev přes rozvinutější barvy popsané pro bílá a červená vína až po barvu jantarovou, v závislosti na stupni zrání. Jsou lehce hřejivá. Vína, která neprošla sudem, mají aroma ovocnější a vína, která byla podrobena zrání, nesou aldehydicke tóny a tóny suchých plodů. Na jazyku jsou hřejivá, mazlavá, s dlouhou dochutí.

Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

\* Limity u neuvedených parametrů se řídí příslušnou legislativou EU.

#### OBEZNÉ 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):

—

#### 4. *Jakostní šumivé víno*

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se shoduje s barvou, která se očekává u bílého, růžového a červeného vína, aroma jsou svěží a ovocná, příznačná pro odrůdy, ze kterých byla vína vyrobena. Vína mají svěží, krémovou a vyváženou chuť.

\* Limity u neuvedených parametrů se řídí příslušnou legislativou EU.

#### OBEZNÉ 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):

10

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

185

#### 5. *Perlivé víno*

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se shoduje s barvou popsanou pro bílé nebo růžové víno. Přidává se přítomnost oxidu uhličitého. Vína jsou čistá, ovocná a/nebo květinová. Jejich chuť je vyvážená a svěží, s lehkým mravenčením, které vyvolává uvolňující se oxid uhličitý.

Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l (bílá a růžová vína) a 150 mg/l (červená vína) při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l (bílá a růžová vína) a 200 mg/l (červená vína) při obsahu cukru ≥ 5 g/l

\* Limity u neuvedených parametrů se řídí příslušnou legislativou EU.

#### OBEZNÉ 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):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

#### 5. **Enologické postupy**

##### 5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Sklizni je věnována velká pozornost. K výrobě vín, jež nesou toto CHOP, se používají výhradně hrozny, které vykazují stupeň zralosti potřebný k dosažení přirozeného obsahu alkoholu ve vínech nejméně 9 % objemových. Výlisnost nesmí přesáhnout 70 l moštu nebo vína na 100 kg hroznů.

##### 5.2 *Maximální výnosy*

12 000 kg hroznů/ha

84 hl/ha

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast zahrnuje viniční parcely v následujících obcích nebo zeměpisných oblastech:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Vilanova de Prades – katastrální území 11, 16, 20, 21 a parcela 23 katastrálního území 10

Cabra del Camp – katastrální území 1, parcely 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77, katastrální území 4, parcely 35 a 51.

Aiguamúrcia – katastrální území 35, parcela 14; katastrální území 36, parcela 1, katastrální území 41, parcela 13.

Parcely ve výše uvedených obcích Cabra del Camp a Aiguamúrcia leží za hranicemi oblasti vymezené pro CHOP Conca de Barberà, ale historicky jsou ve vlastnictví členů vinařského družstva Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL nebo dodavatelů vinařství Bodegas Concavins, SA, a produkce z nich tedy může být při výrobě vín s CHOP Conca de Barberà používána, jsou-li navíc splněny následující podmínky:

- Hrozny z těchto vinic se musely v daných vinařstvích zpracovávat před 1. lednem 1989.
- Toto povolení platí za předpokladu, že vlastníky dotyčných vinic zůstanou současní vlastníci nebo jejich potomci v přímé linii. Jedná se o individuální povolení, jež podléhá zvláštní kontrole.

## 7. Hlavní moštové odrůdy

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. Popis souvislosti

### 8.1 Víno

Středomořské přechodné podnebí s mírnými podmínkami tarragonského pobřeží, kontinentálními poměry léridských oblastí a výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí napomáhá výrobě produktu mimořádné jakosti. Zdejší bílá vína jsou lehká a mají jemnou ovocnou vůni a mírný obsah alkoholu. Růžová vína jsou lehká, ovocná a díky mírné kyselosti svěží. Mladá červená vína jsou jemná, lehká a lahodná. Zralá červená vína mají výraznější tělo, příjemně dlouhou dochuť a nabývají velké aromatické komplexnosti.

Hlinité a hlinitojílovité půdy v oblasti Conca de Barberà dodávají bílým i růžovým a červeným vínům tělo a strukturu. Říčními terasám lze přičíst větší jemnost bílých a růžových vín. Díky břidlicovým půdám s četnými úlomky břidlice mají červená vína více barvy a struktury.

#### 8.2 *Jakostní šumivé a perlivé víno*

Nejcharakterističtějšími půdami oblasti Conca de Barberà jsou vápenaté jíly, které šumivým i perlivým vínům dodávají tělo a strukturu. Díky říčním terasám jsou vína jemnější.

#### 8.3 *Likérové víno*

Břidlicové půdy v oblasti dodávají likérovým vínům barvu a více struktury.

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

*Právní rámec:*

Vnitrostátní právní předpisy

*Typ dalších podmínek:*

Další ustanovení týkající se označování

*Popis podmínek:*

Obaly se musí jednotlivě označovat pečeti zavedenou pro toto chráněné označení původu a jedinečným individuálním číslem, které se přidělí podle šarže vína, kterou chce vinařství balit.

Maximální výška znaků použitých pro slova Conca de Barberà činí 4 mm a u slov Denominación de Origen (označení původu) je maximální výška znaků poloviční.

Na etiketách musí být uvedeny:

- název obce vztažený k údajům o stáčírně nebo expedientovi,
- skutečný obsah alkoholu v procentech objemových vyjádřený v jednotkách nebo půljednotkách, za nímž následuje zkratka % obj.,
- v příslušných případech údaj o přítomnosti siřičitanů v lahvovaném produktu,
- registrační číslo v rejstříku stáčíren vedeném Odborem zemědělství a výživy (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació),
- mají-li být jméno nebo název firmy uvedeny prostřednictvím obchodního názvu, je třeba tento název nejprve zaregistrovat u španělského úřadu pro patenty a ochranné známky a název musí být umístěn ve stejném zorném poli. O uvedené registraci musí být informován rejstřík stáčíren vedený Odborem zemědělství a výživy (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació),
- číslo šarže může být umístěno mimo zorné pole, ve kterém jsou uvedeny povinné údaje,
- název odrůdy, je-li ve víně zastoupena nejméně z 85 %,
- názvy až tří odrůd, je-li z nich víno vyrobeno v celé své úplnosti, a to v sestupném pořadí podle jejich procentního podílu,
- je-li víno vyrobeno z více než tří odrůd, lze je uvést mimo zorné pole, ve kterém figurují povinné údaje, a to v sestupném pořadí podle jejich procentního podílu,

- rok sklizně, je-li víno vyrobeno nejméně z 85 % z hroznů sklizených v roce, který má být uveden v označení,
- aby mohla být vína označena jménem vinaře nebo názvem vinařství, musejí pocházet z vinic obhospodařovaných tímto vinařem nebo náležejících tomuto vinařství a musejí být vyrobena výhradně z hroznů vyprodukovaných tímto vinařem nebo v tomto vinařství.

**Odkaz na specifikaci produktu**

<https://ja.cat/AlaP4>

---

**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**

(2021/C 178/03)

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, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT**

**„BEAUMES DE VENISE“**

**PDO-FR-A0724-AM02**

**Datum oznámení: 9. 3. 2021**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Oblast v bezprostřední blízkosti**

V bodě IV odst. 3 kapitoly I specifikace – Oblast v bezprostřední blízkosti – se do seznamu obcí departementu Vaucluse tvořících oblast v bezprostřední blízkosti s ohledem na enologické postupy doplňuje obec Violès. Tato obec sousedí s oblastí v bezprostřední blízkosti a nezpochybňuje základ souvislosti se zeměpisnou oblastí.

Tato změna byla zahrnuta do oddílu jednotného dokumentu „Jiné podmínky“.

**2. Odrůdová skladba**

— V bodě V odst. 1 kapitoly I specifikace produktu – Odrůdová skladba – byla odrůda Mourvèdre přesunuta ze seznamu vedlejších odrůd do seznamu doplňkových odrůd.

Tato změna byla zahrnuta do jednotného dokumentu. Odrůda Mourvèdre byla ze seznamu vedlejších odrůd přesunuta do seznamu hlavních odrůd.

— V bodě V odst. 2 kapitoly I specifikace produktu – Pravidla pro podíl odrůd ve vinařském podniku – byla pozměněna pravidla týkající se podílu odrůd v zemědělském podniku, která stanoví, že odrůdy Syrah a Mourvèdre musí představovat nejméně 25 % odrůd ve vinařském podniku. Tato pravidla týkající se podílu odrůd ve vinařském podniku se nevztahují na malé podniky o rozloze menší než 1,5 hektaru, ani na podniky, které byly nuceny restrukturalizovat (z důvodu dědictví, ukončení nájmu, likvidace podniku, vykloučení, vyvlastnění, koupě), u kterých má producent na dosažení souladu pět let. Těmito pravidly týkajícími se podílu odrůd není dotčen jednotný dokument.

— V bodě XI kapitoly 1 specifikace produktu – Přechodná opatření – byla zrušena přechodná opatření týkající se pravidel o podílu odrůd ve vinařském podniku do sklizně 2015 z důvodu jejich uplynutí. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

**3. Způsoby vedení révy**

— V bodě VI odst. 1 kapitoly 1 specifikace produktu – Způsoby vedení révy – byly změněny metody vedení révy s cílem vyjasnit minimální hustotu výsadby révy, pravidla pro řez a zakázaná chemická ošetření a odplevelování.

Minimální hustota výsadby révy je 4 000 keřů na hektar. Kromě toho se zvětšila maximální vzdálenost mezi řadami z 2,20 m na 2,50 m a minimální plocha pro jeden keř se zvětšila z 2,20 m<sup>2</sup> na 2,50 m<sup>2</sup>.

Tyto změny se uvádějí v bodě „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

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

Pokud jde o pravidla řezu, období pro zavedení kordonového řezu Royat bylo prodlouženo ze dvou na pět let. Maximální počet oček, který byl pokládán za příliš vysoký, byl snížen ze dvanácti na maximálně osm. Omlazení vinice zavedením kordonového řezu Royat nesmí překročit 10 % stávajících keřů ročně. Tyto změny jsou v souladu s běžnou praxí v tomto odvětví.

Tyto změny se uvádějí v bodě „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Bylo vyjasněno, která chemická ošetření a způsoby odplevelování jsou na vinicích zakázána. Tyto změny se uvádějí v bodě „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

- Specifická chemická ošetření proti plísni botrytis jsou zakázána.
- Úplné chemické odplevelování pozemku je zakázáno.
- Chemické odplevelování mezi řádky je zakázáno.
- Chemické odplevelování na mezích je zakázáno.
- Na mezích musí být udržován spontánní pokryv rostlinami.
- Nesmí se používat plastová fólie.

#### 4. Kombinace moštových odrůd révy ve vínech

- V bodě IX kapitoly 1 specifikace produktu – Zpracování, výroba, zrání a balení – byly doplněny informace, aby se vyjasnila pravidla pro kupáž moštových odrůd a omezení intenzity barvy vína.

Vína jsou vyrobeny z kupáže hroznů nebo vín, která většinou sestávají z hlavní odrůdy a doplňkových odrůd a musí obsahovat odrůdu révy Grenache N. Podíl hlavních a doplňkových odrůd musí být nejméně 60 % kupáže.

Minimální intenzita barvy byla snížena a z hodnoty nejméně 6 byla upravena na nejméně 5.

Tyto dodatky jsou uvedeny v bodě „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

- Bod IX kapitoly 1 specifikace produktu – Zpracování, výroba, zrání a balení – se mění, aby se vyjasnily tyto body:

Všechny hospodářské subjekty musí mít kapacitu pro výrobu vína alespoň rovnou objemu vína vyrobeného během předchozí sklizně, pokud nedošlo ke změně plochy vinic.

Lahvovací linka a obalové zařízení musí být vyčištěny.

Používání aglomerovaných zátek je zakázáno.

Provozovatelé musí předložit doklady o vhodných skladovacích zařízeních pro produkty připravené k uvedení na trh.

Těmito specifikacemi týkajícími se skladování a balení není dotčen jednotný dokument.

#### 5. Oznamovací povinnosti výrobce

Kapitola II specifikace produktu upřesňuje oznamovací povinnosti výrobce, aby bylo možné dodržet postupy pro kontrolu žádostí, transakcí a balení. Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

##### 1. Název (názyvy)

„Beaumes de Venise“

##### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

##### 3. Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

#### 4. Popis vína (vín)

Jedná se o tichá červená vína vyráběná s nízkým výnosem kupází několika odrůd. Je nezbytné, aby jako převládající odrůdy byly použity odrůdy Grenache N, Syrah N a Mourvèdre. Odrůdy Grenache, Syrah a Mourvèdre musí tvořit nejméně 60 % kupáže.

Tato intenzivní vína se vyznačují elegantní, bohatou a plnou strukturou, rovnováhou mezi kyselostí, alkoholem a jemnými tříslovinami a jejich ovocnými a kořeněnými aromaty, která jsou zráním obohacena o živočišné tóny.

Obsah kyseliny jablečné je nejvýše 0,4 g/l; minimální přirozený obsah alkoholu (TAVNM) je větší 12,5 % obj.; změněná intenzita barvy 6 nebo vyšší; celkový index polyfenolů je nejméně 45.

Obsah fermentovatelného cukru je maximálně 3 g/l, pokud je přirozený obsah alkoholu (TAVN) do 14 %, nebo 4 g/l, pokud je TAVN vyšší než 14 % obj.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                             |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                 |                             |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)                |                             |
| Minimální celková kyselost                                        | v miliekvivalentech na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)    | 16,33                       |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): |                             |

#### 5. Enologické postupy

##### 5.1. Zvláštní enologické postupy

Hustota

Pěstební postupy

- Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar.
- Spon mezi řadami nemůže být větší než 2,5 m.
- Plocha pro každý keř je maximálně 2,50 m<sup>2</sup>. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi keři.
- Rozestup mezi keři se pohybuje mezi 0,90 m a 1,10 m v téže řadě, s výjimkou vinic vedených v jednostranném kordonu, kde se spon mezi keři ve stejné řadě pohybuje mezi 0,80 m a 1,10 metru.

Řez

Pěstební postupy

Réva je prořezávána krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvíce 12 čípků na keř. Na každém čípku se ponechávají nejvýše dvě očka.

- Období pro zavedení kordonového řezu Royat je omezeno na 5 let. Během tohoto období je povolen jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez, přičemž po pučení může zůstat maximálně 8 oček na keř.
- Omlazení vinice vedené kordonovým řezem Royat nesmí překročit 10 % stávajících keřů ročně.

Sběr a přeprava

Pěstební postupy

Hrozny se sklízají ručně.

- Sklizeň musí být tříděna buď na pozemku, nebo na třídící tabuli.
- Obsah přepravních puten na hrozny nesmí překročit 3 000 kg.

Zavlažování

Pěstební postupy

- Zavlažování může být povoleno.

Enologické postupy a fyzikální zpracování

Zvláštní enologický postup

- Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 14,5 % objemových.

Odplevelování

Pěstební postupy

Cílem pěstebních postupů je zachovat vlastnosti fyzického a biologického prostředí, které je základním rysem daného území.

- Specifická chemická ošetření proti plísní botrytis jsou zakázána.
- Úplné chemické odplevelování pozemku je zakázáno.
- Chemické odplevelování mezi řádky je zakázáno.
- Chemické odplevelování na mezích je zakázáno.
- Na mezích musí být udržován spontánní pokryv rostlinami.
- Nesmí se používat plastová fólie.

## 5.2. Maximální výnosy

Červené víno

42 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá na území následujících obcí departementu Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric a Suzette.

## 7. Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

## 8. Popis souvislosti

Vinařská oblast je orientovaná na jih a obklopena horami Dentelles de Montmirail. Středomořské podnebí se vyznačuje velmi suchými léty s hojným slunečním svitem. Toto podnebí podporuje zrání hroznů. Suchá červená vína se vyrábějí ze směsi několika odrůd révy včetně Grenache N a Syrah N. Tato intenzivní vína mají senzorický profil, který se vyznačuje elegantní, bohatou a plnou strukturou, rovnováhou mezi kyselostí, alkoholem a jemnými tříslovinami a jejich ovocnými a kořeněnými aromaty, která jsou zráním obohacena o živočišné tóny.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Druh dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti.

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územím těchto obcí v departementu Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras a Violès.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování.

Popis podmínek:

Na označení vín s chráněným označením původu lze uvádět větší zeměpisnou jednotku „Cru des Côtes du Rhône“.

Vína s chráněným označením původu mohou nést název větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ za podmínek stanovených v dohodě podepsané mezi příslušnými organizacemi producentů.

### **Odkaz na specifikaci výrobku**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUXEMBURSKO

CS