

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 88/05)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Islas Canarias“

PDO-ES-A1511-AM02

Dátum oznámenia: 25. november 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Menšia úprava názvu chop**

Opis:

Španielsky určitý člen „las“, ktorý sa nachádzal pred chráneným názvom sa vypustil.

Táto zmena sa týka bodu 1 aktuálnej špecifikácie. Takisto sa priamo týka všetkých prípadov, v ktorých sa v špecifikácii používa názov CHOP. Zmena sa netýka bodu 1 jednotného dokumentu, pretože chránený názov sa uvádza ako „Islas Canarias“. Týka sa však bodu 8 jednotného dokumentu, ktorý sa vzťahuje na balenie vo vymedzenej oblasti a v ktorom sa pred názvom CHOP nachádza určitý člen.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33. Nemožno ju považovať za zmenu chráneného názvu, pretože v registri EÚ sa uvádza ako „Islas [takto] Canarias“, a nie ako „Las Islas Canarias“. Špecifikácia sa preto upravila s cieľom, aby sa všade používal správny názov CHOP tak, ako je registrovaný, t. j. bez člena „las“.

Dôvody:

Tento krok nie je zmenou chráneného názvu, pretože chránený názov sa v registri EÚ uvádza bez člena „las“, ktorý sa do špecifikácie zahrnul omylom.

2. **Zaradenie druhu výrobku podľa kategórie**

Opis:

Jednotná kategória „Vino“ teraz zahŕňa rôzne druhy: biele, ružové a červené vína a červené vína vyrobené karbonickou maceráciou. Poradie v zozname výrobkov sa zmenilo tak, aby zodpovedalo zoznamu kategórií v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013: 1) Víno, 3) Likérové víno, 5) Akostné šumivé víno, 9) Sýtené perlivé víno, 16) Víno z prezretého hrozna.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 aktuálnej špecifikácie. Nepriamo sa týka aj bodu 2 písm. a), „Analytické vlastnosti“, a písm. b), „Organoleptické vlastnosti“, a takisto aj bodu 3 písm. a), „Enologické postupy“, v odseku 2, pokiaľ ide o poradie, v ktorom sú výrobky uvedené, pretože teraz sú zoradené podľa uvedeného poradia kategórií.

Jednotný dokument zostáva nezmenený.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody:

Farba (biela, ružová, červená) a spôsob výroby (karbonická macerácia) výrobok nemenia, a preto zostáva v kategórii 1), „Vino“, ako sa uvádza v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Poradie sa zmenilo tak, aby sa zhodovalo s poradím stanoveným v spomínanej časti II prílohy VII a v bode 2, „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, jednotného dokumentu.

3. Zmeny limitov pre obsah prchavých kyselín a celkovú kyslosť

Opis:

Maximálny obsah prchavých kyselín, vyjadrený ako kyselina octová, vo víne z prezretého hrozna sa zvýšil z 1,08 gramu na liter na 1,60 gramu na liter. V prípade akostného šumivého vína sa limit stanovil na 1,08 gramu na liter.

Táto zmena sa týka: bodu 2.2 [takto], „Opis vína“, špecifikácie, prvej zarážky bodu [2].3, v ktorom sa uvádza maximálny obsah prchavých kyselín vyjadrený ako kyselina octová, a takisto sa týka bodu 4, „Opis vína (vín)“, jednotného dokumentu v bode o víne z prezretého hrozna a akostnom šumivom víne.

V špecifikácii sa minimálny celkový obsah kyselín, vyjadrený v gramoch kyseliny vínnej na liter, všeobecne stanovil na 4 gramy na liter s výnimkou likérového vína a vína z prezretého hrozna, pri ktorých je to 3,5 gramu na liter. Táto výnimka platí aj pre vína s prirodzeným obsahom alkoholu nad 15 obj. % a so skutočným obsahom alkoholu najmenej 13 obj. % vyrobené bez obohacovania, v ktorých alkohol vzniká výlučne z kvasenia a možno im prideliť nepovinné označenie „prirodzene sladké“ podľa článku 17 prílohy III ku kráľovskému dekrétu č. 1363/2011 zo 7. októbra 2011, ktorým sa vykonávajú právne predpisy EÚ o označovaní, obchodnej úprave a identifikácii niektorých vínnych výrobkov.

Táto zmena sa týka bodu 2.2 [takto], „Opis vína“, oddielu 4 týkajúceho sa minimálneho celkového obsahu kyselín, vyjadrených ako kyselina vínna, v špecifikácii. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Tieto zmeny sú výsledkom účinkov zmeny klímy v zemepisnej oblasti. Odrážajú prírodné faktory opísané v súvislosti: bod 7 špecifikácie a bod 8 jednotného dokumentu.

Ako vyplýva z opisu prírodných faktorov, napriek tomu, že súostrovie Kanárskych ostrovov leží uprostred pústej oblasti pri severozápadnom pobreží Afriky, nachádza sa tu veľa rôznych podnebí, ktoré sú výsledkom viacerých faktorov. Ide najmä o pasáty, ktoré so sebou prinášajú veľa vlhkosti, fúkajú takmer celý rok a mierne znižujú teplotu. Ďalším faktorom je nízky ročný úhrn zrážok, „približne 350 litrov na meter štvorcový, hoci s výraznými rozdielmi medzi oblasťami. V niektorých je to menej ako 100 litrov na meter štvorcový, pričom v iných takmer 1 000 litrov na meter štvorcový“. [takto]

Tento prírodný faktor nízkeho úhrnu zrážok a výrazných rozdielov medzi oblasťami sa pozoruje aspoň od 80. rokov 20. storočia. Sprevádza ho predlžovanie období sucha a zvyšovanie ich intenzity, extrémne teploty a nedostatok vody na zavlažovanie.

Uvedené sa stanovuje v časti „Dôvody“ návrhu zákona o zmene klímy a energetickej transformácii pre Kanárske ostrovy, ktorého obdobie verejnej kontroly nedávno skončilo (15. januára 2021). Výskumné centrum atmosféry Izaña na ostrove Tenerife je súčasťou globálneho programu pozorovania atmosféry. Od 80. rokov 20. storočia sa tu zaznamenal nárast priemernej teploty nameranej na Kanárskych ostrovoch na rôznych monitorovacích staniciach. Tento nárast je najväčší na kopci Izaña v národnom parku Teide na ostrove Tenerife, keďže je ďalej vo vnútrozemí a menej naň vplýva oceán. Zaznamenal sa aj nárast množstva prachových častíc pochádzajúcich z afrického kontinentu. Aj tieto publikácie sa zaoberajú účinkami zmeny klímy na Kanárskych ostrovoch: „Stratégia Kanárskych ostrovov na boj proti zmene klímy na roky 2008 – 2015“ agentúry Kanárskych ostrovov pre udržateľný rozvoj a zmenu klímy; a štúdia „Kľúčové aspekty plánu na prispôbenie suchozemskej biodiverzity Kanárskych ostrovov zmene klímy“, ktorú vypracovali J. L. Martín a M. V. Marrero z národného parku Teide a M. del Arco a V. Garzón z katedry biológie rastlín (botaniky) farmaceutickej fakulty na univerzite La Laguna, ktorú vydalo ministerstvo pre ekologickú transformáciu a demografickú výzvu.

Účinky zmeny klímy na trvanie a intenzitu období sucha vedú k prirodzenému zvýšeniu kyslosti hrozna s vysokým obsahom cukru, z ktorého vzniká víno s prirodzene vysokým obsahom alkoholu. Ďalším dôsledkom období sucha je prezreté hrozno na viniči.

V prípade vín z prezretého hrozna sa teda odporúča zvýšiť maximálny limit kyslosti, vyjadrený ako kyselina octová, v súlade s ods. 3 časťou C prílohy I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934. Ten umožňuje členským štátom udeľovať výnimky z maximálnych hodnôt v prípade vín s celkovým obsahom alkoholu najmenej 13 obj. %. Podobne v prípade vín s prirodzeným obsahom alkoholu nad 15 obj. % a skutočným obsahom alkoholu najmenej 13 obj. % vyrobených výlučne kvasením hrozna sa odporúča uplatňovať tú istú výnimku, pokiaľ ide o minimálny obsah vyjadrený ako kyselina vínna v prípade likérových vín a vín z prezretého hrozna, a mal by sa stanoviť na 3,5 gramu na liter.

4. Zmeny v obmedzeniach týkajúcich sa výroby vína

Opis:

Limit hektárového výnosu 74 litrov na 100 kilogramov hrozna sa presunul z oddielu „Enologické postupy“ do oddielu „Obmedzenia“.

Pri výrobe červených vín rôznych kategórií, ktoré majú CHOP „Islas Canarias“, najmenej 85 % použitého hrozna musí byť z jednej alebo viacerých z týchto odrôd: Bastardo Negro-Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro-Almuñeco, Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla, Vijariego Negro.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 3 špecifikácie a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Limit pre výlisnosť sa presunul, pretože ide o obmedzenie, a preto by mal byť v uvedenom oddiele.

Cieľom limitu pre minimálny obsah modrých muštových odrôd v červenom víne je zachovať intenzitu farby ako organoleptickej vlastnosti súvisiacej so vzhľadom. Táto zmena nemení opis výrobku.

5. Vymedzenie systémov vedenia viniča a zavedenie nového systému

Opis:

Vymedzilo sa každé tradičné formovanie viniča uvedené v špecifikácii – vedenie Gobelet, kordón, tradičný *parral* (pergola) a nízky *parral*. Pridalo sa nové vymedzenie tradičného formovania *en rastras*, druh vyvázovania na šnúru s oporami.

Táto zmena sa týka bodu 3, „Osobitné enologické postupy“, v oddiele 3, „Pestovateľské postupy“, a bodu 2, „Formovanie a vedenie viniča“, špecifikácie, ako aj bodu 5.1, „Základné enologické postupy“, v bode o pestovateľských postupoch jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Opísalo sa každé tradičné formovanie viniča uvedené v špecifikácii, aby sa predišlo nejasnostiam v prípade, ak sa to isté pomenovanie používa na inom mieste. Ide o pomenovanie *cordón* (vedenie kordón), ktoré sa v iných vinohradníckych oblastiach vzťahuje na druh vedenia na drôtoch, ktoré sa odlišuje od tradičného postupu na Kanárskych ostrovoch. Podobne pri vedení viniča známom ako *en vaso* (vedenie Gobelet) sa na Kanárskych ostrovoch používajú ťažné, pričom v iných vinohradníckych oblastiach nie. Vzhľadom na to, že sa vymedzili tieto dva tradičné spôsoby formovania, vymedzili sa aj ostatné, aby sa zachovala konzistentnosť. Doplnilo a vymedzilo sa tradičné formovanie *en rastras*. V súvislosti [bod 7 písm. a) špecifikácie, v rámci časti „Ludské faktory“] sa označuje za pozoruhodné, hoci sa potom v časti „Pestovateľské postupy“ nespomína. Ide o opomenutie, ktoré treba napraviť.

6. Zvýšenie limitov pre výnosy z výroby

Opis:

Zvýšil sa maximálny výnos v kilogramoch hrozna na hektár, a teda aj v hektolitroch konečného výrobku na hektár. Limit sa zvýšil z 10 000 na 15 000 kilogramov na hektár a zo 74 na 111 hektolitrov na hektár.

Táto zmena sa týka bodu 5, „Maximálny výnos“, špecifikácie a bodu 5, „Vinárske výrobné postupy“, jednotného dokumentu, v podbode 2 o maximálnych výnosoch.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Existujú určité muštové odrody, ktoré, ak sa pestujú vo vhodných klimatických podmienkach, sú počas niektorých rokov produktívnejšie ako počas iných rokov. Spôsobuje to problémy súvisiace s výnosom, ktorý je príliš vysoký na to, aby sa hrozno mohlo zozbierať na výrobu vína s CHOP „Islas Canarias“.

Experti z pridružených vinárskych podnikov nás opakovane žiadali, aby sme zmenili špecifikáciu pokiaľ ide o zvýšenie maximálnych výnosov. Tvrdia, že ak sa vyskytnú takéto vyššie výnosy, kvalita hrozna sa neznižuje ani nebude nijak ovplyvnená.

Okrem toho, v prípade vinohradov so systémami vedenia viniča, ktoré sú iné ako vyvážovanie, SIGPAC (španielsky systém identifikácie poľnohospodárskych pozemkov) nestanovuje limity ohraničenia, čoho následkom je potreba zmenšiť obrábanú plochu. A aj keď sa prijme dohoda pred zberom, ktorá povoľuje prekročenie limitu stanoveného v špecifikácii až do 25 %, nie je to dostatočným riešením.

7. Do vymedzenia oblasti sa doplnil kód nuts

Opis:

Do opisu vymedzenej oblasti sa doplnil kód NUTS Kanárskych ostrovov.

Zmenil sa oddiel 4 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Lepšie vyjasnenie vymedzenej oblasti.

8. Zmeny muštových odrôd

Opis:

Rozlišovanie medzi odporúčanými a povolenými odrodami sa zrušilo. Všetky odrody sú teraz povolené a zoradujú sa v abecednom poradí, pričom sú rozdelené na biele a modré hrozno. Takisto z tohto dôvodu sa všetky odrody v jednotnom dokumente uvádzajú ako hlavné odrody.

Doplnila sa biela odroda Albillo Criollo.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 6, „Muštové odrody“, špecifikácie a oddielu 7, „Hlavné muštové odrody“, jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Súladi s klasifikáciou stanovenou v kráľovskom dekréte č. 1338/2018 z 29. októbra 2018 o vinohradníckom potenciáli zmenenom oddielom 5 prílohy XXI ku kráľovskému dekrétu č. 558/2020, ktorým sa odstraňuje rozlišovanie medzi odporúčanými a povolenými odrodami, čím sa stávajú všetky odrody povolené. Rozlišovanie medzi bielymi a modrými odrodami v zozname slúži na lepšiu prehľadnosť.

Odroda Albillo Criollo je tradičná odroda používaná na výrobu vína s CHOP „Islas Canarias“. Objavila sa v nariadení z 2. mája 2011, ktorým sa uznáva akostné víno Kanárskych ostrovov, a bola schválená v rámci súvisiacich pravidiel podľa článku 6, „Muštové odrody“, v ktorom bola označená názvom „Albillo“. Tento posledný bod sa však zmenil nariadením z 21. októbra 2011 tak, aby bol v súlade s kráľovským dekrétom č. 461/2011 z 1. apríla 2011, ktorým sa zmenil, okrem iných, kráľovský dekrét č. 1244/2008 z 18. júla 2008 o vinohradníckom potenciáli, v ktorom sa odstránila odroda „Albillo“ zo zoznamu odrôd povolených na Kanárskych ostrovoch. Nariadením AAA/580/2014 zo 7. apríla 2014 sa zmenila príloha XXI k uvedenému kráľovskému dekrétu 1244/2008. Opäť sa Kanárskym ostrovom táto odroda priradila, tentokrát pod názvom „Albillo Criollo“. Z tohto dôvodu, ktorý nás vedie až k pôvodu tohto CHOP, by sa mala daná odroda zaradiť do špecifikácie. Táto zmena nemení opis výrobku.

9. Vylepšenie znenia opisu súvislosti

Opis:

Znenie opisu súvislosti sa vylepšilo. Konkrétne ide o rozšírenie príčinnej súvislosti medzi prírodnými a ľudskými faktormi spolu s vlastnosťami vín v každej kategórii.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33. Zmena neruší platnosť súvislosti, len vylepšuje jej znenie.

Dôvod:

Pravidlá EÚ vyžadujú opis súvislosti pre každú kategóriu výrobku s daným CHOP. Vo verzii z roku 2011, prvej špecifikácii pre toto CHOP, to však nebolo nezohľadnené. Táto zmena špecifikácie poskytuje možnosť to napraviť.

10. Zmeny pravidiel označovania

Opis

Zrušil sa limit veľkosti písma medzi 4 a 10 milimetrami, ktorým sa musí názov CHOP uvádzať na označení.

Oddiely týkajúce sa uvádzania roku zberu úrody a muštovej odrody sa vypustili. Sú nepovinnými údajmi stanovenými európskymi právnymi predpismi a špecifikácia nestanovuje žiadne prísnejšie pravidlá.

Oddiely týkajúce sa nepovinných údajov *fermentado en barrica* (fermentované v sude), *barrica* (sud) a *roble* (dub) sa vypustili. Znamená to, že zo špecifikácie sa vypúšťajú aj podmienky, ktoré presiahli vnútroštátne pravidlá týkajúce sa uvedených odkazov, a to konkrétne: minimálny objem sudov (330 litrov) a požiadavka, aby v nich bolo víno ponechané najmenej tri mesiace.

Táto zmena sa týka bodu 8.2.8 špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Pokiaľ ide o veľkosť písma, nie je potrebné zavádzať ďalšie limity okrem tých, ktoré sú stanovené vo všeobecných pravidlách.

Nepovinné údaje, ako ročník a odroda, stanovené európskymi právnymi predpismi, ktoré sa všeobecne vzťahujú na všetkých prevádzkovateľov bez ohľadu na status CHOP/CHZO, sa v špecifikácii uvádzať nemusia, ak nie sú stanovené žiadne prísnejšie podmienky používania.

Nepovinné údaje *fermentado en barrica*, *barrica* a *roble* podliehajú pravidlám na vnútroštátnej úrovni. Podmienky ich používania sú preto tie, ktoré platia všeobecne v celom Španielsku. Na používanie tradičných pojmov *noble* a *añejo* (zrelé), ktoré môžu vína s CHOP a CHZO používať, je maximálny objem dubových nádob zákonom stanovený na 600 litrov. Nemá preto zmysel, že na to, aby sa mohli použiť nepovinné údaje *fermentado en barrica*, *barrica* a *roble*

(keďže aj vína s CHOP alebo CHZO by ich mohli použiť), sa obsah nádob limituje na 330 litrov, pričom kráľovský dekrét 1363/2011 zo 7. októbra 2011, ktorým sa vykonávajú právne predpisy EÚ o označovaní, obchodnej úprave a identifikácii niektorých vínnych výrobkov, stanovuje limit na 600 litrov. Vypustením prísnejších podmienok týkajúcich sa obsahu sudov a minimálneho času uchovávanía v sudoch (spomenutý kráľovský dekrét nestanovuje časový limit) sa teraz podmienky zhodujú s tými, ktoré stanovuje kráľovský dekrét 1363/2011. Nemusia sa preto nachádzať v špecifikácii.

11. Zahrnutie menších zemepisných jednotiek

Opis:

Doplnili sa tieto menšie zemepisné jednotky:

a) ostrovy Tenerife (kód NUTS ES709) a Fuerteventura (kód NUTS ES704);

b) obce

na ostrove El Hierro: El Pinar, La Frontera a Valverde,

na ostrove Fuerteventura: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario a Tuineje,

na ostrove Gran Canaria: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror a Vega de San Mateo,

na ostrove La Gomera: Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso a Valle Gran Rey,

na ostrove Lanzarote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguiše, Tías, Tinajo a Yaiza,

na ostrove La Palma: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tzacorte, Tijarafe a Villa del Mazo,

na ostrove Tenerife: Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnia, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste a Vilaflor.

Na to, aby sa mohol na etikete použiť názov menšej zemepisnej jednotky (ostrovu alebo obce), víno musí byť vyrobené výlučne z hrozna vyprodukovaného v danej menšej zemepisnej jednotke. Výroba, prípadné zrenie a fľašovanie sa takisto musia uskutočniť v rámci danej zemepisnej jednotky.

Na etikete sa názov menšej zemepisnej jednotky nesmie uvádzať väčším písmom ako chránené označenie pôvodu „Islas Canarias“.

Táto zmena sa týka oddielu ii), „Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania“, v bode 8 písm. c), „Ďalšie požiadavky“, špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Názvy menších zemepisných jednotiek sa doplnili v súlade s článkom 120 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a s článkom 55 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ). Označenie „Tenerife“ a tvar, ktorý sa má používať na etiketách, sa zaradili v súlade s nariadením regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a potravín zo 7. júna 1999.

Dôvodom je uspokojiť spotrebiteľský dopyt po informáciách o konkrétnom mieste pôvodu vín. Takisto je to reakciou na snahu a žiadosť zo strany výrobcov, pestovateľov viniča a vinárskych podnikov prezentovať svoje špecifické výrobky v čo najlepšom svetle.

Vyradili sa názvy ostrovov a obcí, ktorých názvy sú chránené alebo obsahujú geografické názvy chránené inými CHOP súvisiacimi s vínom na Kanárskych ostrovoch. Je to v súlade s článkom 103 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a článkami 28 a 29 zákona 6/2019 o agropotravinárskej kvalite.

Zahrnuli sa podmienky, ktoré sú prísnejšie ako tie, ktoré sú stanovené v článku 55 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33. Do pravidiel označovania a obchodnej úpravy výrobkov sa zahrnuli dostatočné údaje týkajúce sa vzhľadu označovania, najmä vo vzťahu k veľkosti písma a jeho umiestneniu. A to z toho dôvodu, aby sa jasne a jednoducho určila kategória a pôvod výrobku a aby sa predišlo nejasnostiam na strane spotrebiteľov.

12. Zaradenie údajov o kontrolnom orgáne

Opis:

V súlade s dekrétom 39/2016 z 25. apríla 2016 sa doplnil odkaz na kontrolné orgány, ktorým príslušný orgán delegoval úlohu kontroly a certifikácie výrobkov.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. a), „Príslušné kontrolné orgány a subjekty“ špecifikácie. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

V špecifikácii sa musia uvádzať kontrolné orgány, ktoré certifikujú výrobky a ktorým bola delegovaná kontrola špecifikácie tohto CHOP.

13. Vylepšenie opisu kontrol

Opis:

Takto sa doplnili metódy, ktoré musí kontrolný orgán používať.

Kontrolný orgán posudzuje súlad s touto špecifikáciou na základe počiatočných a následných inšpekcií zariadení vinárskych podnikov, a to najmenej raz ročne a na základe opísaného zoznamu úloh.

Kontroly podmienok pestovania viniča zahŕňajú kombináciu náhodných kontrol založených na analýze rizika a odberu vzoriek.

Vzorky na tieto kontroly sa odoberajú systematicky v každom zariadení a náhodné vzorky sa odoberajú zo zásob hotových nápojov.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. b), „Úlohy“, pod nadpisom ii) „Metodika kontrol“ v špecifikácii. Jednotný dokument zostáva nezmenený.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Aby sa dodržal súlad s článkom 25 ods. 2 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33 [takto], v ktorom sa stanovuje, že každoročné prehliadky sa musia uskutočňovať s ohľadom na špecifikáciu a že takéto kontroly sa musia vykonávať náhodne na základe analýzy rizika buď odoberaním vzoriek, alebo systematicky. Náhodné kontroly sa môžu kombinovať s kontrolami odberom vzoriek.

14. Zmeny v znení špecifikácie, ktoré nemajú vplyv na jej obsah

Opis:

1. Zmeny v úprave textu/prezentácii:

— V rámci oddielov špecifikácie (1, 2, 3 atď.) sa príslušne očíslovali pododdiely (2.2, 2.2.1, 2.2.2 atď.). Zlepšuje to usporiadanie a prehľadnosť prezentácie. Pokiaľ bolo možné, v rámci každého oddielu a pododdielu sa abecedné zoznamy nahradili číselnými zoznamami alebo zarážkami, pričom abecedné zoznamy nahradili pododdiely uvádzané zarážkami. Zlepšila sa tak konzistentnosť prezentácie.

— Do opisu vína pred zoznamom vínnych výrobkov sa doplnil nadpis „Kategórie“. Poradie v zozname výrobkov sa zmenilo tak, aby zodpovedalo poradiu v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

- Nadpis „Analytické vlastnosti“ sa zmenil na „Fyzikálne a chemické vlastnosti“.
 - V pododdieloch o fyzikálnych a chemických vlastnostiach, v ktorých boli predtým výrobky zoskupené, sa teraz uvádzajú osobitne, aby sa dodržalo poradie použité v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
2. Tieto oddiely sa reorganizovali:
- Limit pre výnosy z výroby, ktorý sa v predchádzajúcej špecifikácii nachádzal v oddiele o enologických postupoch. Teraz sa vhodnejšie nachádza v oddiele o obmedzeniach.
 - Muštové odrody sú zoradené abecedne a v dvoch zoznamoch. Jeden pre modré, druhý pre biele hrozno.
 - Čísla 4 až 10 v rámci podnadpisu b), „Objektívne požiadavky“, v bode 8, „Uplatniteľné ustanovenia“, predchádzajúcej špecifikácie teraz patria do podnadpisu „Ďalšie požiadavky“, čo je vhodnejšie. Na novom mieste sa zoskupili podľa obsahu, očíslovali sa a prideliť sa im nadpisy. Táto reorganizácia nemení obsah.
3. Vyjasnenie terminológie, oprava gramatických chýb a dohôd:
- Slovné spojenie „Šumivé víno“ sa nahradilo spojením „Akostné šumivé víno“ v súlade s názvom kategórie tohto výrobku.
 - Slovné spojenie „toto označenie“ sa nahradilo spojením „toto chránené označenie pôvodu“.
 - Slovné spojenie „táto autonómna oblasť“ sa nahradilo spojením „autonómna oblasť Kanárske ostrovy“.
 - Slovné spojenie „Akostné víno z Kanárskych ostrovov“ sa nahradilo spojením „Chránené označenie pôvodu Islas Canarias“, prípadne „Islas Canarias“, keďže toto je chránený názov.
 - Slovné spojenie „tieto špecifikácie“ sa nahradilo spojením „táto špecifikácia“ [napr. v oddiele 3 písmene a) odseku 2 a oddiele 8 písmene b) odseku 3 písm. a) predchádzajúcej špecifikácie].
 - Výraz „bude z“ [oddiel 3 písmeno a) odsek 2) predchádzajúcej špecifikácie] sa nahradil výrazom „bude pre“, keďže sa vzťahuje na prirodzený obsah alkoholu vyrobenej šarže alebo dávky s odkazom na uvedené (kategórie) vína.

Tieto zmeny sa týkajú viacerých bodov špecifikácie a jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Dôvod:

Vylepšiť a vyjasniť znenie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Islas Canarias

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
9. Sýtené perlivé víno
16. Víno z prezretého hrozna

4. Opis vína (vín)

1. Biele a ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína: žlté so zelenkastými alebo jantárovými odtieňmi. Stredná až vysoká intenzita arómy a ovocná aróma. Svieže a vyvážené. Ovocná dochuť.

Ružové vína: celá škála ružových farieb. Stredná až vysoká intenzita arómy. Ovocný charakter a ovocná aróma. Stredne plná chuť. Svieže a vyvážené. Ovocná dochuť.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. Červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červené vína: čerešňovočervené s fialovými odtieňmi, stredná až vysoká intenzita farby. Stredná až vysoká intenzita arómy. Čisté červené ovocie. Lahodné, stredný obsah tanínov, dlhé. Dlhé zrenie prináša dlhú chuť a zvýrazňuje balzamikové a korenisté tóny s farbou, ktorá sa vyvíja do terakotovej.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

3. Likérové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Likérové vína: priehľadné a svetlé, žltá farba, olejovitý vzhľad. Vyznačujú sa intenzívnym čuchovým vnemom a arómou, ktorá pripomína hrozienka, koreniny, sušené broskyne a príslušné odrody. Pocit v ústach je zamatový, vyvážený a intenzívny s ovocnou a silnou dochuťou.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. Víno z prezretého hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Priezračné a svetlé, žltá farba, olejovitý vzhľad. Vyznačujú sa intenzívnym čuchovým vnemom a arómou, ktorá pripomína hrozienka, koreniny, sušené broskyne a príslušné odrody. Pociť v ústach je zamatový, vyvážený a intenzívny s ovocnou a silnou dochuťou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	26,6
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. Akostné šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Bledá až zlatožltá farba, svetlé, s malými a pretrvávajúcimi bublinkami. Vôňa je čistá a ovocná. Chuť v ústach je vyvážená, svieža, s ovocnou dochuťou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

6. *Sýtené perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína so zreteľnými bublinkami. Biele vína majú žltú farbu, ružové vína sa pohybujú v škále ružových farieb a červené vína sú červenkastofialové. Čuchové vnemy sa vyznačujú čistými arómami. Biele vína majú arómy bieleho ovocia. Ružové a červené vína majú arómy červeného ovocia. Na podnebí sú výrazné, vyvážené a svieže s ovocnou dochuťou a zreteľným šteklením oxidu uhličitého.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**5.1. *Osobitné enologické postupy*

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Nesmie sa presiahnuť pomer 74 litrov vína na 100 kilogramov hrozna.

Červené vína sa vyrábajú úplným alebo čiastočným kvasením s kontaktom so šupkami. Modré odrody musia predstavovať najmenej 85 % použitého hrozna, ktoré bolo alebo nebolo vopred odstopkované.

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby musí byť 800 krov na hektár. V tradičných podnikoch na ostrove Lanzarote sa povoľuje výnimka na nižší limit, a to 400 krov na hektár. Používané systémy vedenia viniča sa prispôbujú pôdnym a klimatickým podmienkam a zameriavajú sa na výrobu čo najlepšej kvality. Tradičné systémy používané na Kanárskych ostrovoch sú: vedenie Gobelet, *rastras*, kordón, tradičný *parral*, nízky *parral* a pridružené variácie. Používa sa aj vyvážovanie. Zavlažovanie sa riadi podľa nariadenia zo 17. mája 1999 o zavlažovaní vinohradov, na ktorých sa produkuje hrozno na výrobu akostných vín v určitých regiónoch v rámci územia autonómnej oblasti Kanárske ostrovy.

Osobitný enologický postup

Minimálny prirodzený obsah alkoholu každej šarže vína musí byť 10 obj. % pre biele a ružové vína, 11,5 obj. % pre červené vína, 15 obj. % pre likérové vína, 17 obj. % pre víno z prezretého hrozna a 10 obj. % pre sýtené akostné šumivé víno a sýtené perlivé víno.

5.2. *Maximálne výnosy*

15 000 kilogramov hrozna na hektár

111 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie vín s týmto označením zahŕňa celé územie Kanárskych ostrovov (kód NUTS ES70).

7. Hlavné muštové odrody

ALBILLO CRIOLLO,
BASTARDO BLANCO – BABOSO BLANCO,
BASTARDO NEGRO – BABOSO NEGRO,
BERMEJUELA – MARMAJUELO,
BREVAL,
BURRABLANCA,
CABERNET SAUVIGNON,
CASTELLANA NEGRA,
DORADILLA,
FORASTERA BLANCA,
GUAL,
LISTAN BLANCO DE CANARIAS,
LISTAN NEGRO – ALMUÑECO,
LISTÁN PRIETO,
MALVASIA AROMÁTICA,
MALVASÍA ROSADA,
MALVASÍA VOLCÁNICA,
MERLOT,
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA,
MOSCATEL NEGRO,
NEGRAMOLL,
PEDRO XIMÉNEZ,
PINOT NOIR,
RUBY CARBERNET,
SABRO,
SYRAH,
TEMPRANILLO,
TINTILLA,
TORRONTÉS,
VERDELLO,
VIJARIEGO BLANCO – DIEGO,
VIJARIEGO NEGRO.

8. Opis súvislostí

Vulkanická pôda na ostrovoch poskytuje rôznym muštovým odrodám vhodné minerály na výrobu vína. Z tohto dôvodu majú vína charakteristické arómy vulkanických minerálov.

Spomínané pestovateľské postupy spolu s uvedenými faktormi obmedzujúcimi výrobu zvyšujú kvalitu úrody. K týmto postupom a faktorom patria: nedostatok zavlažovania, veľmi rozsiahle vinohrady v mnohých oblastiach, viniče staršie ako 80 rokov a veľké množstvo viničov rastúcich vo vysokých nadmorských výškach na strmých svahoch.

Pestovanie viniča zahŕňa dlhé vegetačné obdobie a pomalé dozrievanie. Je to spôsobené veľmi stabilnými teplotami v zemepisnej oblasti. Neexistuje riziko mrazu a malých teplotných rozdielov medzi zimou a letom. Severné vetry, alebo pasáty, vytvárajú veľké množstvo rôznych mikroklim, čím sa tvoria silné kontrasty badateľné na vzdialenosť sotva 100 metrov. Dlhé vegetačné obdobie a pomalé dozrievanie hrozna majú významný vplyv na vlastnosti vín, ktoré možno vidieť na týchto príkladoch.

- Biele vína dosahujú dobrú aromatickú intenzitu s tónmi bieloého a tropického ovocia a s kvetinovými a balzamikovými tónmi. Sú vyvážené, svieže a dlhé.
- Červené vína majú dobrú aromatickú intenzitu s tónmi čierneho ovocia, ako černice, a so zeleninovými a s minerálnymi tónmi pripomínajúcimi čierne korenie. Majú štruktúru a odtiene a sú dobre vyvážené. Ružové vína majú čisté arómy červeného ovocia, ako jahody a maliny, s kvetinovými zložkami a zeleninovými tónmi rôznej intenzity, pričom majú správnu rovnovahu medzi kyslosťou a sviežosťou.
- V prípade likérových vín veľký počet mikroklim vytvorených terénom, pôdou a vplyvom pasátových vetrov znamená, že niektoré odrody nedosahujú optimálny stupeň zrelosti na výrobu prirodzene sladkých vín. Na výrobu týchto druhov vína, ktoré majú čerstvé arómy a pripomínajú príslušnú odrodu, sa preto tradične používa vínný alkohol. Tieto vína sa stávajú komplexnejšími, keď prechádzajú procesom zrenia.
- Akostné šumivé víno je ovplyvnené dlhým vegetačným obdobím a pomalým dozrievaním hrozna, čo mu dodáva dobrú aromatickú intenzitu, živú chuť v ústach a ovocnú koncovku.
- Vlastnosti syteného perlivého vína vyplývajú z vegetačného obdobia viniča v oblasti produkcie, ktoré umožňuje výrobu vín s perlivými vlastnosťami. Rovnomerná teplota v oblasti a hojnosť slnečného svitu umožňujú dlhé vegetačné obdobie a pomalé dozrievanie hrozna. Získavajú sa tým jemné vína s intenzívnou ovocnou chuťou a živým pocitom v ústach.
- V prípade vín z prezretého hrozna je dôležité si uvedomiť, že formovanie viniča umožňuje vystavenie slnečnému svitu a zabezpečuje rovnomernú teplotu pre celý ker, z čoho vzniká dokonalá rovnováha. V ústach ponúkajú tieto vína výnimočnú rovnovahu medzi sladkosťou a kyslosťou.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

Vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vzhľadom na osobitné vlastnosti výrobku a potrebu chrániť dobré meno chráneného označenia pôvodu sa vína s CHOP „Islas Canarias“ musia fľašovať výlučne vo vinárskych podnikoch registrovaných v príslušnom registri vinárskych podnikov. Pri nesplnení tejto podmienky sa stráca právo používať uvedené označenie na toto víno.

Výroba vín s chráneným označením pôvodu nekončí procesom premeny muštu na víno prostredníctvom alkoholového kvasenia a ďalších doplnkových procesov. Naopak, fľašovanie by sa malo považovať za konečné štádium vo výrobe týchto vín, pretože zahŕňa ďalšie enologické postupy. Patrí sem filtrovanie, stabilizácia a iné typy nápravných úkonov, ktoré môžu ovplyvniť špecifické vlastnosti vín. Hoci by sa tieto činnosti mohli uskutočňovať aj mimo chránenej oblasti, optimálne podmienky sa s oveľa väčšou pravdepodobnosťou dosiahnu, ak ich vykonajú vinárske podniky v rámci oblasti, ktoré sú pod priamou kontrolou kontrolných orgánov. Kontroly vykonávané mimo oblasti produkcie poskytujú menej záruk týkajúcich sa kvality a autenticity vína ako tie, ktoré sa vykonávajú v danej oblasti. Fľašovanie v oblasti produkcie je významným faktorom pri ochrane označenia, keď sa balený výrobok uvádza na trh pre konečného spotrebiteľa. Znamená to, že nemôže nasledovať žiadna ďalšia manipulácia s výrobkom, ktorá by mohla ovplyvniť jeho kvalitu a špecifické vlastnosti.

Právny rámec:

Vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

- Na etiketách musí byť výrazne uvedené „Denominación de Origen Protegida Islas Canarias“ a takisto logo registrované riadiacim orgánom.
- Balenia musia mať očíslované zadné etikety alebo plomby vydané riadiacim orgánom. – Vo vinárskom podniku musia byť pripevnené tak, aby boli viditeľné a aby sa nedali opätovne použiť.
- Na etikete sa môžu uvádzať rôzne menšie zemepisné jednotky (ostrovy a obce), ak sa víno vyrobilo výhradne z hrozna z tejto oblasti a ak sa aj výroba, prípadné zrenie a fľašovanie vykonali v rámci tejto oblasti. Riadiaci orgán má oprávnenie vydávať špecifické zadné identifikačné etikety. Odkazy na menšie zemepisné jednotky sa nesmú uvádzať väčším písmom ako chránené označenie „Islas Canarias“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/Pliego-de-Condicion-Isas-Canarias-modificado-1.pdf>
