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

(2021/C 453/07)

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

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Ribera del Júcar“

PDO-ES-A0049-AM03

Dátum oznámenia: 17. septembra 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vypustenie údajov o maximálnom skutočnom obsahu alkoholu z vlastností vín**

Opis:

Pre všetky druhy vína sa vypúšťa údaj o maximálnom skutočnom obsahu alkoholu.

Bod 2.1 špecifikácie výrobku sa zmenil, nemá to však vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa ňou upravujú analytické parametre, ale nevyplýva z nej podstatná zmena výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

V dôsledku zmeny klímy sa zvyšujú priemerné teploty, čo zase pri hrozne spôsobuje zvýšenie hodnoty alkoholovej zrelosti v stupňoch Baumé. Na dosiahnutie rovnováhy medzi alkoholovou zrelosťou a fenolickou zrelosťou sa musí hrozno zberať neskoro. Znamená to vyšší obsah alkoholu vo vínach, čo predstavuje hlavný dôvod na vypustenie údaja o maximálnom skutočnom obsahu alkoholu.

2. **Zníženie minimálnej celkovej kyslosti vín**

Opis:

Pre všetky druhy vína sa minimálna celková kyslosť znížila na 4,00 g/l.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa ňou upravujú analytické parametre, ale nevyplýva z nej podstatná zmena výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Vlastnosti oblasti, zmena klímy, zvýšenie priemerných teplôt a modely výroby s menšou mierou zásahov viedli k všeobecnému poklesu kyslosti všetkých odrôd viniča. Vína sa tak vyznačujú nižšími úrovňami celkovej kyslosti, ktorá sa ešte viac znižuje počas dlhého obdobia skladovania v sudoch v dôsledku vyzrážania solí z kyseliny vínnej. Aj pri zohľadnení stále neskoršieho termínu zberu je preto odôvodnené zníženie minimálnej celkovej kyslosti vyjadrenej ako kyselina vínna na 4,00 g/l, a to na základe potreby dosiahnuť rovnováhu medzi alkoholovou a fenolickou zrelosťou.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Zosúladenie terminológie použitej pre analytické parametre obsahu zvyškového cukru a prchavých kyselín s platnými právnymi predpismi**

Opis:

Analytický parameter „zvyškový cukor“ bol premenovaný na „celkový obsah cukru vyjadrený ako glukóza a fruktóza“ v súlade s článkom 20 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/34 zo 17. októbra 2018, v ktorom sa stanovuje určovanie celkového obsahu cukrov vyjadreného ako fruktóza a glukóza.

Treba takisto poznamenať, že obsah prchavých kyselín sa vyjadruje ako kyselina octová.

Bod 2.1 špecifikácie výrobku sa zmenil, nemá to však vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa ňou upravuje terminológia použitá v prípade fyzikálno-chemických vlastností, ale nevyplýva z nej žiadna zmena konečného výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Je vhodné stanoviť, ako sa majú vyjadrovať hodnoty uvedených analytických parametrov vína – obsahu cukrov a prchavých kyselín.

4. **Zaradenie nových odrôd**

Opis:

Zaradili sa biele odrody Pardillo/Marisancho a Chardonnay a modré odrody Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera a Monastrell.

Oddiel 6 špecifikácie výrobku sa zmenil, nemá to však vplyv na jednotný dokument, keďže tieto odrody sa pridali ako doplnkové odrody.

Ide o štandardnú zmenu, keďže z nej nevyplýva podstatná zmena výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Uvedené odrody je potrebné zaradiť s cieľom prispôsobiť špecifikáciu výrobku pre CHOP „Ribera del Júcar“ vinohradníckemu potenciálu oblasti produkcie a ponúknuť širšiu škálu vín na uspokojenie dopytu, a to v prípade tradičných aj modernejších druhov.

Podľa vinohradníckeho registra oblasti produkcie sa odroda Pardillo/Marisancho aj odroda Chardonnay pestujú vo vymedzenej oblasti už mnoho rokov. Zaradením týchto odrôd sa dosiahne zvýšenie vinohradníckeho potenciálu o 6,83 %, takže bude zahrnutých 96,70 % bielych odrôd v oblasti produkcie. Vo vinohradníckom registri oblasti produkcie sa uvádzajú aj odrody Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera a Monastrell, ktoré sa v týchto vinohradoch pestujú v priemere už 10 rokov. Ich zaradením sa dosiahne zvýšenie vinohradníckeho potenciálu oblasti produkcie o 12,74 %, takže bude zahrnutých 99,00 % modrých odrôd v oblasti produkcie.

Práca vinohradníkov a technikov, pracujúcich v teréne aj enológov, a používanie týchto odrôd vo vinárskych podnikoch v oblasti spolu s vlastnosťami pôdy, podnebím, zrážkami a nadmorskou výškou priniesli veľmi pozitívne výsledky v celom rade rôznych výrobkov, ktoré sú v súlade s požiadavkami špecifikácie výrobku pre vína s CHOP „Ribera del Júcar“, pričom existuje dopyt po vínach vyrobených z týchto odrôd.

5. **Možnosť uvádzať zemepisnú jednotku väčšiu ako oblasť produkcie**

Opis:

Zemepisná jednotka „Cuenca“ – ako provincia, v ktorej sa nachádza celá vymedzená oblasť, – bola uznaná ako zemepisná jednotka väčšia než oblasť produkcie.

Zmenil sa oddiel 8 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa týka uvedenia doplňujúcich informácií na etikete v súlade s článkom 55 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33. Hoci možno na základe tejto zmeny uviesť iný zemepisný názov, nevyplýva z nej zmena chráneného názvu „Ribera del Júcar". Uvedenie väčšej zemepisnej jednotky má doplnkovú funkciu a spotrebiteľovi sa ním poskytuje doplňujúca informácia o pôvode výrobku. Okrem toho, keďže sa uvedením tejto voliteľnej informácie na etikete za žiadnych okolností nezavádza obmedzenie z hľadiska obchodu, usudzuje sa, že táto zmena nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

Dôvodom uvedenia tejto informácie na etikete je to, aby sa doplnili a rozšírili informácie o pôvode vín, čím sa stanú lákavejšími pre spotrebiteľov.

6. **Aktualizácia odkazov na právne predpisy a schválených certifikačných orgánov**

Opis:

Neaktuálne odkazy na právne predpisy sa nahradili odkazmi na právne predpisy, ktoré sú v súčasnosti účinné, a aktualizovali sa podrobnosti o kontrolných orgánoch.

Táto zmena sa týka oddielov 8 a 9 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Keďže ide o aktualizáciu, táto zmena je štandardná. Preto sa usudzuje, že nezodpovedá žiadnemu z typov zmien uvedených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvody:

V oddiele 8 druhom a treťom odseku a bode 9.2 treťom a deviatom odseku špecifikácie výrobku sa odkazy na právne predpisy, ktoré boli zrušené, nahradili odkazmi na právne predpisy, ktoré sú účinné.

Aktualizoval sa zoznam kontrolných orgánov v bode 9.1.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Ribera del Júcar

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele a ružové víno, suché*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína majú bledožltú farbu, niekedy so zelenkastými alebo jantárovými tónmi. Arómy sú ničím nerušené a ovocné. Vína vytvárajú dlhý a hladký vnem na podnebí a majú harmonickú a ovocnú dochuť.

Z hľadiska farby zahŕňajú ružové vína celé spektrum ružovej, s primárnymi arómami a strednou telnatosťou.

* Maximálny celkový obsah alkoholu je v rámci zákonných limitov stanovených príslušnými právnymi predpismi EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

—

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10,5

Minimálna celková kyslosť

4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

8,33

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

130

2. *Biele a ružové víno, sladké*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad a aróma týchto vín pripomínajú iné suché vína vyrábané z rovnakej odrody.

Majú vyváženú arómu z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

* Maximálny celkový obsah alkoholu je v rámci zákonných limitov stanovených príslušnými právnymi predpismi EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

—

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

9

Minimálna celková kyslosť

4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

8,33

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

130

3. *Mladé červené vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Čerešňová farba, s primeraným odtieňom a premenlivým purpurovým leskom, s červenými a fialovými tónmi, ktoré dominujú nad žltými tónmi.

Čisté arómy strednej intenzity, v rámci ktorých vynikajú ovocné arómy, najmä červeného ovocia. Na pozadí vône sa so strednou intenzitou znova objavujú ovocné odlesky.

Pri prvom kontakte s ústami pôsobia ako silné, s plným telom. Mierna dochuť zanechávajúca odlesk okrúhlej chuti vína.

* Maximálny celkový obsah alkoholu je v rámci zákonných limitov stanovených príslušnými právnymi predpismi EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

—

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

12

Minimálna celková kyslosť

4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

130

4. *Červené vína „Tradición", „Crianza" a „Reserva"*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červená a fialová dominujú nad žltou. Farba vín „Crianza" a „Reserva" sa pohybuje od rubínovej po čerešňovú, s tehlovočervenými tónmi.

Intenzívne a ničím nerušené arómy, v ktorých sa spájajú kvetinové, korenisté, balzamové, pražené a rastlinné tóny. Vo vyzretých vínach cítiť tóny čerstvého červeného ovocia.

Vyvážené a harmonické z hľadiska chuti a vnemu v ústach, stredné úrovne tanínov v spojení so zamatovou hladkosťou. Dlhá a intenzívna dochuť. Vína vyzrievajúce v dreve majú silnú chuť na podnebí, sú čisté a hodvábne, s praženými a vanilkovými arómami a odleskmi korenia a kakaa.

* Maximálny celkový obsah alkoholu je v rámci zákonných limitov stanovených príslušnými právnymi predpismi EÚ.

** Obsah prchavých kyselín môže presahovať 2 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 % a rok vyzrievania, až po hodnotu 20 mEq/l.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

—

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

12

Minimálna celková kyslosť

4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

15

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

130

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

V prípade bielych vín musí hrozno kvasiť pri teplote od 15 °C do 22 °C. Ak sa vykonáva macerácia šupky hrozna, musí trvať od 1 do 6 dní.

V prípade ružových vín nesmie macerácia muštov so šupkami hrozna trvať dlhšie ako 36 hodín a čistý mušt bez šupiek musí kvasiť pri teplote nižšej ako 22 °C.

Červené vína sa musia macerovať a kvasiť aspoň 4 dni pri teplote najviac 28 °C v prípade mladých vín a 30 °C v prípade ostatných vín. Ak ide o vyzreté vína, musia vyzrievať buď aspoň 4 mesiace v drevených nádobách známych pod názvom *tinas* s objemom od 5 000 do 20 000 l, alebo aspoň 2 mesiace v dubových sudoch.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Vinič s vedením Gobelet alebo s vedením na hlavu

10 140 kilogramov hrozna na hektár

75 hektolitrov na hektár

2. Vinič pestovaný na pergole

12 170 kilogramov hrozna na hektár

90 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená zemepisná oblasť sa nachádza na juhozápade provincie Cuenca a zahŕňa tieto obce:

— Casas de Benítez,

— Casas de Fernando Alonso,

— Casas de Guijarro,

— Casas de Haro,

— El Picazo,

— Pozoamargo,

— Sisante.

7. **Hlavné muštové odrody**

Airén

Bobal

Cabernet Sauvignon

Macabeo – Viura

Syrah

Tempranillo – Cencibel

Verdejo

8. **Opis súvislostí**

Oblasť, v ktorej rieka Júcar vytvorila roklinu, ktorá narúša monotónnu rovinatosť krajiny a spôsobuje vyššie zrážky než v okolitých oblastiach. Jazerné uloženiny v oblastiach vyschnutých močiarov, s hlinitými pieskami, ílovitými pôdami bohatými na soľ, organickou hmotou a polygénnymi kamienkami a štrkom nepravidelného tvaru, prevažne z dolomitického vápenca, spojené ílmi.

Červené vína sú mierne astringentné, hladké a hlboké, s ideálne vyváženým pomerom medzi kyslosťou a tanínmi. Ich farba sa pohybuje od rubínovej po čerešňovú, s modrastými a fialovými odtieňmi. Z hľadiska vône pôsobia arómy ako komplexné a ovocné. Arómy sú plné, vyvážené a okrúhle. Biele vína sú harmonické a vyvážené z hľadiska kyslosti.

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

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etiketách vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Ribera del Júcar“, sa môže uviesť odkaz na zemepisnú jednotku „Cuenca“ ako na väčšiu zemepisnú jednotku zodpovedajúcu provincii, v ktorej sa nachádza celá oblasť produkcie, a to s cieľom lepšie vymedziť umiestnenie oblasti produkcie.

Keď sa toto označenie uvádza na etiketách vín s označením pôvodu „Ribera del Júcar“, použitá veľkosť písma musí byť menšia než veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JUCAR_CCC_20210222.pdf