



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2022/C 369/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2022/C 369/02	Výmenný kurz eura — 26. septembra 2022	2
2022/C 369/03	Oznámenie Komisie o usmerneniach na odpočítanie kvót podľa článku 105 ods. 1, ods. 2 a ods. 5 nariadenia (ES) č. 1224/2009, ktorým sa nahrádza oznámenie 2012/C 72/07	3

Dvor audítorov

2022/C 369/04	Osobitná správa 20/2022: – Opatrenia EÚ na boj proti nezákonnému rybolovu – Kontrolné systémy existujú, ale sú oslabené nerovnomernými kontrolami a sankciami zo strany členských štátov	5
---------------	--	---

V *Oznamy*

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2022/C 369/05	Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	6
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2022/C 369/06	Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013	7
2022/C 369/07	Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013	13

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)

(Text s významom pre EHP)

(2022/C 369/01)

Dňa 14. septembra 2022 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32022M10851. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

26. septembra 2022

(2022/C 369/02)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	0,9646	CAD	Kanadský dolár	1,3195
JPY	Japonský jen	139,07	HKD	Hongkongský dolár	7,5720
DKK	Dánska koruna	7,4365	NZD	Novozélandský dolár	1,6886
GBP	Britská libra	0,89404	SGD	Singapurský dolár	1,3842
SEK	Švédská koruna	10,9275	KRW	Juhokórejský won	1 379,40
CHF	Švajčiarsky frank	0,9555	ZAR	Juhoafrický rand	17,4247
ISK	Islandská koruna	138,90	CNY	Čínsky juan	6,9075
NOK	Nórska koruna	10,3585	HRK	Chorvátska kuna	7,5278
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	14 620,74
CZK	Česká koruna	24,640	MYR	Malajzijský ringgit	4,4401
HUF	Maďarský forint	408,83	PHP	Filipínske peso	56,908
PLN	Poľský zlotý	4,7608	RUB	Ruský rubel'	
RON	Rumunský lei	4,9418	THB	Thajský baht	36,496
TRY	Turecká líra	17,8001	BRL	Brazílsky real	5,1504
AUD	Austrálsky dolár	1,4858	MXN	Mexické peso	19,6066
			INR	Indická rupia	78,7040

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie o usmerneniach na odpočítanie kvót podľa článku 105 ods. 1, ods. 2 a ods. 5 nariadenia (ES) č. 1224/2009, ktorým sa nahrádza oznámenie 2012/C 72/07

(2022/C 369/03)

Keď Komisia stanoví, že členský štát prekročil kvóty, ktoré mu boli pridelené, Komisia musí podľa článku 105 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1224/2009 vykonať odpočítania od budúcich kvót tohto členského štátu.

V súlade s článkom 105 ods. 2 platí, že v prípade prekročenia rybolovnej kvóty, ktorú členský štát má v danom roku k dispozícii, odpočítania od ročnej kvóty tohto členského štátu sa musia vykonať v nasledujúcom roku alebo rokoch.

Ak sa odpočítanie podľa článku 105 ods. 1 a ods. 2 nemôže vykonať od kvóty, pri ktorej došlo k prekročeniu, lebo dotknutý členský štát nemá vôbec alebo čiastočne k dispozícii kvótu, podľa článku 105 ods. 5 sa po porade s dotknutým členským štátom môžu v nasledujúcom roku alebo rokoch vykonať odpočítania od kvót na iné populácie alebo skupiny populácií, ktoré tento členský štát má k dispozícii v tej istej geografickej oblasti alebo s takou istou komerčnou hodnotou.

S cieľom uľahčiť transparentné a jednotné uplatňovanie týchto ustanovení v súlade so zásadou rovnakého zaobchádzania chce Komisia zverejniť zásady, ktorými sa pri odpočítaní od kvót bude riadiť.

Týmto oznámením sa nahrádza oznámenie 2012/C 72/07⁽¹⁾ a v porovnaní s tým, čo sa v danom oznámení stanovilo, sa dopĺňa nasledovné: odpočítania v prípade prekročenia kvóty na populácie, s ktorými hospodári regionálne organizácie pre riadenie rybárstva, ktorú má členský štát v danom roku k dispozícii, by sa mali v relevantných prípadoch riadiť rovnakým harmonogramom ako v príslušných regionálnych organizáciách pre riadenie rybárstva.

Komisia sa preto pri uplatňovaní článku 105 ods. 1, ods. 2 a ods. 5 nariadenia (ES) č. 1224/2009 bude riadiť týmito zásadami:

1. Vyrovnanie celého odpočítaného množstva (ďalej len „vyrovnanie“) vrátane množstiev vyplývajúcich z uplatnenia koeficientov násobenia sa musí vykonať v roku nasledujúcom po prekročení rybolovnej kvóty.

V prípade prekročenia rybolovnej kvóty na populácie, s ktorými hospodári regionálne organizácie pre riadenie rybárstva, sa však vyrovnanie vrátane množstiev vyplývajúcich z uplatnenia koeficientov násobenia uskutoční v roku (rokoch), v ktorom (ktorých) sa úprava vykoná, alebo v roku (rokoch), o ktorom (ktorých) rozhodne príslušná regionálna organizácia pre riadenie rybárstva.

2. Ak vyrovnanie presahuje dostupnú kvótu, odpočítanie sa vykoná v plnom rozsahu od dostupnej kvóty v roku nasledujúcom po prekročení rybolovnej kvóty. Zostávajúce odpočítania sa vykonajú od kvót dostupných v danom roku alebo v prípade potreby v nasledujúcich rokoch, až pokiaľ sa celá výška prekročenia rybolovnej kvóty (vrátane množstiev vyplývajúcich z uplatniteľných koeficientov násobenia) nevyrovná.

3. Odchylny od bodu 2 pomalšie vyrovnanie (konkrétne v pomere 50/50 počas dvoch rokov alebo vyrovnanie ako percentuálny podiel príslušného množstva počas obdobia dlhšieho ako dva roky) možno výnimočne pripustiť, ak je splnená jedna z týchto podmienok:

- a) ak sa s populáciou rýb hospodári udržateľným spôsobom na základe príslušných vedeckých odporúčaní pre príslušnú populáciu alebo
- b) ak sa príslušná populácia loví v rámci zmiešaného rybolovu a značné zníženie kvóty by zabránilo využívaniu súvisiacich druhov v rámci zmiešaného rybolovu alebo
- c) ak sa osobitnými medzinárodnými pravidlami (ako napr. pravidlá regionálnych organizácií pre riadenie rybárstva) vzťahujúcimi sa na vyrovnania za dotknutú populáciu stanovujú pomalšie vyrovnania počas dvoch alebo viacerých rokov.

⁽¹⁾ Oznámenie Komisie – Usmernenia na odpočítanie kvót podľa článku 105 ods. 1, ods. 2 a ods. 5 nariadenia (ES) č. 1224/2009 (Ú. v. EÚ C 72, 10.3.2012, s. 27) zmenené oznámením 2019/C 192/03 (Ú. v. EÚ C 192, 7.6.2019, s. 5).

4. Ak sa odpočítania nemôžu vykonať od kvóty pre populáciu, pri ktorej došlo k prekročeniu, v roku nasledujúcom po prekročení, lebo dotknutý členský štát nemá k dispozícii kvótu, odpočítanie sa vykoná od iných populácií v tej istej geografickej oblasti alebo s takou istou komerčnou hodnotou, ako sa stanovuje v nariadení (ES) č. 1224/2009. Tieto populácie sa určia na základe týchto kritérií:
 - a) odpočítania sa vykonajú od populácií v tej istej geografickej oblasti podľa článku 105 ods. 5, pričom ich, pokiaľ možno, loví tá istá flotila ako flotila, ktorá prekročila rybolovnú kvótu;
 - b) ak kritériá uvedené v písmene a) spĺňa viac ako jedna populácia, uprednostní sa odpočítanie od kvóty na tie populácie, ktoré sú na základe príslušných vedeckých odporúčaní v najhoršom stave ochrany.
 5. Ak sa odpočítania týkajú populácií, s ktorými hospodária regionálne organizácie pre riadenie rybníctva, Komisia môže v súlade s bodmi 2 až 4 vykonať odpočítania, a to vrátane množstiev vyplývajúcich z uplatnenia koeficientov násobenia, od roku (rokov) úpravy, o ktorom (ktorých) rozhodne príslušná regionálna organizácia pre riadenie rybníctva.
-

DVOR AUDÍTOROV

Osobitná správa 20/2022:

Opatrenia EÚ na boj proti nezákonnému rybolovu – Kontrolné systémy existujú, ale sú oslabené nerovnomernými kontrolami a sankciami zo strany členských štátov

(2022/C 369/04)

Európsky dvor audítorov uverejnil Osobitnú správu 20/2022: Opatrenia EÚ na boj proti nezákonnému rybolovu – Kontrolné systémy existujú, ale sú oslabené nerovnomernými kontrolami a sankciami zo strany členských štátov.

Správa je k dispozícii priamo na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovom sídle Európskeho dvora audítorov: <https://www.eca.europa.eu/sk/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ
POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2022/C 369/05)

Keďže v nadväznosti na uverejnenie oznámenia o blížiacom sa uplynutí platnosti ⁽¹⁾ nebola predložená žiadna riadne odôvodnená žiadosť o revízne prešetrovanie, Komisia oznamuje, že platnosť ďalej uvedeného antidumpingového opatrenia uplynie.

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie ⁽²⁾.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Uhlíčitán bárnatý	Čínska ľudová republika	antidumpingové clo	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1759 z 27. septembra 2017, ktorým sa po revíznom prešetrovaní pred uplynutím platnosti podľa článku 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz uhličitanu bárnateho s pôvodom v Čínskej ľudovej republike (Ú. v. EÚ L 250, 28.9.2017, s. 34)	29. 9. 2022

⁽¹⁾ Platnosť opatrenia uplynie o polnoci (00.00 hod) v deň uvedený v tomto stĺpci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 16, 13.1.2022, s. 6.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(2022/C 369/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM05

Dátum žiadosti: 11. mája 2022

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa (Organizácia výrobcov vína s označením pôvodu „Almansa“)

Zahŕňa všetkých prevádzkovateľov, ktorí vyrábajú víno, na ktoré sa vzťahuje CHOP, a ktorí pestujú hrozno na tento účel.

2. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov
- Súvislosť
- Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

Doplnil sa nový odsek o balení, v ktorom sa stanovuje, že balenie sa musí odohrávať vo vymedzenej oblasti.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Táto zmena teda patrí do typov zmeny na úrovni Únie stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

V súlade s článkom 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 je dôvodom začlenenia tejto podmienky snaha zabezpečiť kvalitu a povesť vín s CHOP „Almansa“, zaručiť ich pôvod, ako aj osobitné charakteristiky a vlastnosti, ktoré sú spojené s oblasťou pôvodu.

(¹) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a inými doplňujúcimi procesmi, ale jeho balením. Balenie sa musí považovať za konečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín.

Uložením tejto povinnosti sa zamedzí možným rizikám pri preprave vína z oblastí, kde sa vyrábajú, vrátane: oxidácii a teplotnému stresu spôsobenému vysokými alebo nízkymi teplotami a znehodnoteniu výrobku, čo by malo nepriaznivý vplyv na jeho fyzikálno-chemické vlastnosti (kyslosť, polyfenoly a farbivá), organoleptické vlastnosti (farba, vôňa, chuť) a jeho stabilitu. Takisto sa ňou zníži riziko mikrobiologickej kontaminácie (baktériami, vírusmi, hubami, plesňami alebo kvasinkami).

Z tejto požiadavky majú prospech prevádzkovatelia, ktorí si uvedomujú riziká, zodpovedajú za zachovanie kvality CHOP, ako aj spotrebitelia, ktorým poskytuje záruku, pokiaľ ide o pôvod a kvalitu vín a ich súlad so špecifikáciou výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Nový názov (názvy)
Almansa
2. **Druh zemepisného označenia**
CHOP – chránené označenie pôvodu
3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**
 1. Víno
 5. Akostné šumivé víno
4. **Opis vína (vín)**
 1. *Suché biele a ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína sú ľahké, majú primeraný obsah alkoholu a majú svetlejšiu žltú až zlatožltejšiu farbu. Prevládajú ovocné vnemy, no môžu sa kombinovať s drevnatými a praženými arómami. Dobrá kyslosť, svieže a ovocné príchute. Môžu sa objaviť ľahké drevnaté a pražené príchute.

Ružové vína majú farbu od jahodovorúžovej po malinovú či lososovú. Sú svieže, ľahké a stredne kyslé. Majú pestrú a ovocnú chuť.

* 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. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

2. *Polosuché, polosladké a sladké biele, ružové a červené vína*

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 zodpovedá zákonným limitom stanoveným príslušnými právnymi predpismi EÚ.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 180 mg/l, ak je celkový obsah cukru vyjadrený ako fruktóza a glukóza vyšší ako 5 g/l, a limit stanovený právnymi predpismi, ak je celkový obsah cukru vyjadrený ako fruktóza a glukóza nižší ako 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Suché červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu farby s nádychmi od červenej po fialovú, purpurovú, granátovú, čerešňovú alebo rubínovú a môžu sa vyznačovať tehlovočervenými odtieňmi.

Stredná až vysoká intenzita s čistými arómami a zároveň možné drevnaté a pečené arómy.

Tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu, dobre vyvážené a štruktúrované príchute s charakteristickými drevnatými príchuťami s pečenými nádychmi.

* 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)	11,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Jemná a vytrvalá pena v prípade bielych vín s lesklými svetlými až zlatistými odtieňmi a v prípade ružových vín s ružovými až tehlovými odtieňmi. Arómy sú čisté a ovocné. Vína „Reserva“ majú intenzívne arómy. Príchut' v ústach je vyvážená s ľahkou štruktúrou na podnebí.

* 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
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

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

Pri extrakcii muštu alebo vína a jeho oddelení od matolín sa musí použiť správny tlak, aby výnos nepresiahol 74 litrov vína na 100 kilogramov modrého hrozna a 70 litrov vína na 100 kilogramov bieleho hrozna.

Minimálny čas macerácie pri výrobe červených vín je 48 hodín.

Sceľovanie odrôd bieleho a červeného vína nie je povolené.

Drevené nádoby používané v procese zrenia musia byť vyrobené z dubového dreva a musia mať kapacitu, ktorá je v súlade s objemovými limitmi stanovenými platnými právnymi predpismi na používanie určitých tradičných pojmov.

Vyzrievanie v sudoch.

5.2. *Maximálne výnosy*

Biele odrody vedené systémom Gobelet

7 860 kilogramov hrozna na hektár

55 hektolitrov na hektár

Modré odrody vedené systémom Gobelet

6 430 kilogramov hrozna na hektár

47,58 hektolitrov na hektár

Biele odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

11 430 kilogramov hrozna na hektár

80 hektolitrov na hektár

Modré odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

10 000 kilogramov hrozna na hektár

74 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť zahŕňa parcely a menšie pozemky nachádzajúce sa v týchto obciach:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- Chinchilla: oblasť ohraničená obslužnou cestou AB-402 (prechádzajúcou z obce Horna do Venta de Alhama) a hraničiacia na jednej strane s obcami Pétrola a Corral Rubio a na druhej strane s obcami Bonete, Higuera a Hoya Gonzalo.

7. Muštové odrody

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Opis súvislostí

8.1. Víno

Oblasť výroby vína s označením pôvodu „Almansa“ sa nachádza v klimatickom prechodnom pásme. Vinohrady sa nachádzajú na nížinách, ktoré sa vyznačujú priepustnými pôdami bohatými na vápenec a s nízkym obsahom živín. Priemerné zrážky sú nízke – 250 mm/rok. Malý úhrn zrážok, priepustnosť pôd a nízky výnos umožňujú výrobu vín s veľmi intenzívnou arómou a farbou.

8.2. Akostné šumivé víno

Extrémne teploty a pôda bohatá na vápenec umožňujú pestovanie autorizovaných odrôd, ktoré vínam dodávajú telo a rovnováhu. Podobne aj prirodzený obsah alkoholu, ktorý vzniká v dôsledku nedostatku zrážok a dĺžky vystavenia slnečnému svitu, prispieva k výrobe vín so stanovenými úrovňami obsahu alkoholu. Na výrobu šumivých vín sa ako cuvée používajú vína uvedené v predchádzajúcom bode, takže opis ich súvislosti sa vzťahuje aj na šumivé vína.

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

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Aby bolo možné uviesť konkrétnu a jedinečnú odrodu, je nutné, aby aspoň 85 % hrozna pochádzalo z tejto odrody a aby to bolo uvedené v registroch vín.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Aby sa zaručilo vhodné využitie CHOP, musia byť všetky chránené vína expedované v balení. Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a inými doplňujúcimi procesmi, ale jeho balením. Balenie sa musí považovať za konečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(2022/C 369/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM03

Dátum žiadosti: 22. 8. 2016

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. Zavedenie nového druhu vína „Montefalco Grechetto“

Zavádza sa nový druh vína „Montefalco Grechetto“.

Ide o víno vyrábané z miestnej odrody Grechetto, ktorá je vyjadrením tradície bielych vín v Umbrii, najmä v oblasti „Montefalco“,

ktorá sa vyznačuje kopcovitou topografiou a subkontinentálnou mikroklimou. Odroda Grechetto v takýchto oblastiach plodí hrozno s osobitnými analytickými a organoleptickými vlastnosťami, ktoré majú vplyv na špecifické fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti vín, ako sa opisuje v bode 4.2. jednotného dokumentu.

Doplnenie druhu vína „Montefalco Grechetto“ preto prispieva k udržaniu vysokej kvality označenia, ako aj k posilneniu povesti a sortimentu výrobkov s CHOP „Montefalco“.

Táto zmena sa týka článku 1 a nasl. špecifikácie, v ktorých sa odkazuje na názov odrody Grechetto, a bodu 4 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)] a iných častí, v ktorých sa uvádza táto odroda.

2.2. Zmena kombinácie odrôd v prípade vína „Montefalco Bianco“ (biele víno „Montefalco“)

Zmena sa týka úprav kombinácie odrôd, pričom dôraz sa kladie na miestnu odrodu Trebbiano Spoletino.

Predchádzajúce zloženie odrôd bolo takéto:

Grechetto: najmenej 50 %;

Trebbiano Toscano: medzi 20 % a 35 %;

ostatné biele odrody: do 30 %.

Nahrádza sa takto:

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Trebbiano Spoletino: najmenej 50 %;

ostatné biele odrody: do 50 %.

Dôvod

Považovalo sa za potrebné aktualizovať kombináciu odrôd v prípade vína „Montefalco Bianco“ tak, že sa odroda Trebbiano Toscano, ktorá nepochádza z danej oblasti, nahradila miestnou odrodou Trebbiano Spoletino. Výsledkom je kvalitnejšie víno z hľadiska organoleptických, ako aj chemických a fyzikálnych vlastností.

Konkrétne v porovnaní s odrodou Trebbiano Toscano má miestna odroda Trebbiano Spoletino nižší výnos a je lepšie prispôbena miestnym klimatickým podmienkam, čo dodáva vínu „Montefalco Bianco“ jeho špecifické kvalitatívne vlastnosti súvisiace s oblasťou, a to v súlade s očakávaniami spotrebiteľov.

Odroda Trebbiano Spoletino v posledných rokoch skutočne zaujala prevádzkovateľov aj spotrebiteľov vďaka svojim typickým vlastnostiam, ktoré jednoznačne kvalitatívne prevyšujú všetky odrody skupiny Trebbiano. Výrobcovia preto požiadali o túto zmenu špecifikácie.

Zavedenie uvedeného nového druhu vína „Montefalco Grechetto“ je navyše relevantné aj v súvislosti so znížením percentuálneho podielu odrody Grechetto vo víne „Montefalco Bianco“, v ktorom teraz tvorí menej ako 50 % v kombinácii s inými bielymi odrodami v porovnaní s minulosťou, keď bola hlavnou odrodou tvoriacou viac ako 50 %.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie a bodu 7 jednotného dokumentu (Hlavné muštové odrody).

2.3. Zmena kombinácie odrôd v prípade vína „Montefalco Rosso“ (červené víno „Montefalco“) a „Montefalco Rosso Riserva“

Kombinácia odrôd používaných na výrobu druhov vína „Rosso“ a „Rosso Riserva“ v existujúcej špecifikácii je takáto:

Sangiovese: 60 % až 70 %;

Sagrantino: 10 % až 15 %;

ostatné modré odrody vhodné na pestovanie v regióne Umbria: najviac 30 %.

Mení sa takto:

Sangiovese: 60 % až 80 %;

Sagrantino: 10 % až 25 %;

ostatné nearomatické modré odrody sa môžu použiť na dosiahnutie 100 %.

Konkrétne sa zvýšili maximálne percentuálne podiely odrôd Sangiovese aj Sagrantino. Okrem toho už nie je povinné používať jednu alebo viaceré dodatočné modré odrody; ich použitie je teraz voliteľné.

Dôvodom tejto zmeny je potreba uprednostniť dve uvedené miestne odrody pri vyjadrení terroir. Uprednostňuje sa to pri zmesiach obsahujúcich medzinárodné odrody, ktoré nedodávajú osobitné vlastnosti súvisiace s kvalitou či oblasťou.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie, ale netýka sa jednotného dokumentu.

2.4. Zahrnutie hustoty výsadby viniča a zmien hektárových výnosov hrozna a vína

V prípade vín „Montefalco Rosso“ a „Riserva“ sa zavádza minimálna hustota výsadby viniča 4 000 krov na hektár, a v prípade vín „Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“ 3 000 krov na hektár.

Cieľom tohto opatrenia je zvýšiť kvalitu produkcie hrozna.

Výsledkom vysokej hustoty výsadby viniča vymedzenej ako počet krov na hektár vinohradu je intenzívnejšia konkurencia medzi krami pri hľadaní živín prítomných v pôde, ktorá obmedzuje rozvoj vegetácie, listov a plodu, výsledkom čoho sú menšie strapce a bobule. Zníženie priemeru bobúľ zvyšuje ich pomer povrchovej plochy k objemu, čím sa zvyšuje kvalita produkcie. Menej olistené kry sú zároveň menej vystavené chorobám a škodcom, ako sú huby, baktérie, hmyz a vírusy. Korene sa navyše rozvíjajú viac smerom nadol ako do strán, keďže sa musia natáhať hlbšie do pôdy pri hľadaní vody a základných minerálov. Týmto spôsobom sa dosahuje produkcia kvalitnejšieho hrozna, a tým aj vína.

Hektárový výnos stanovený pre biele hrozno sa znížil z 13 000 kg na 12 000 kg. Rovnaký výnos na úrovni 12 000 kg bol doplnený aj v prípade nového druhu vína „Montefalco Grechetto“.

V prípade vína „Montefalco Bianco“ sa hektárový spracovateľský výnos okrem toho znížil zo 72 % na 70 %, rovnako ako pri ostatných druhoch vína.

Cieľom týchto opatrení je dosiahnuť vyššiu úroveň kvality.

Tieto zmeny sa týkajú článkov 4 a 5 špecifikácie a bodu 5 jednotného dokumentu (Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy).

2.5. Zavedenie doplnkovej závlahy

Zavádza sa doplnková závlaha. Táto zmena je výsledkom zmien klimatických podmienok v posledných rokoch, medzi ktoré patria slabé zrážky a vysoké priemerné a maximálne teploty v lete, najmä vo vnútrozemských klimatických oblastiach, akou je aj oblasť „Montefalco“.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie, ale netýka sa jednotného dokumentu.

2.6. Zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu hrozna v prípade vína „Montefalco Bianco“ a doplnenie rovnakého parametra v prípade vína „Montefalco Grechetto“

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %) na produkciu vína „Montefalco Bianco“ sa zvyšuje z 10,50 na 11,00 obj. %.

Rovnaká hodnota na úrovni 11,00 obj. % sa stanovuje aj v prípade druhu vína „Montefalco Grechetto“.

Táto zmena sa zavádza s cieľom splniť požiadavky na kvalitu hrozna, aby bolo možné produkovať vína plnej chuti.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie, ale netýka sa jednotného dokumentu.

2.7. Zavedenie požiadavky na fľašovanie výrobkov vo vymedzenej oblasti

Zmena sa týka ustanovení o fľašovaní vo vymedzenej oblasti výroby.

Pri uskutočňovaní tejto zmeny je cieľom výrobcov výrobku s CHOP „Montefalco“ opraviť nedostatok v pôvodnom texte špecifikácie výrobku, ktorý bol schválený koncom roka 1979, v čase, keď vo všeobecných pravidlách týkajúcich sa vnútroštátnych označení pôvodu alebo označení pôvodu EÚ nebolo špecifikované, že fľašovanie a balenie sa musí vykonávať vo vymedzenej oblasti. Toto všeobecné pravidlo sa zaviedlo po rozsudku Súdneho dvora Európskej únie zo 16. mája 2000 vo veci C-388/95.

Dôvodom zmeny je potreba zachovať kvalitu vín s CHOP „Montefalco“, zaručiť ich pôvod a zabezpečiť, aby kontroly boli účinné a vykonané včas.

Ukazuje sa, že preprava a fľašovanie mimo oblasti výroby môže znížiť kvalitu vína „Montefalco“, keďže by mohlo byť vystavené oxidačno-redukčným reakciám, náhlym zmenám teploty a mikrobiologickej kontaminácii. Tieto javy môžu mať negatívne účinky najmä na fyzikálne a chemické vlastnosti (minimálna celková kyslosť, minimálny bezcukorný extrakt atď.) a organoleptické vlastnosti (farba, aróma a chuť).

Tieto riziká sa zvyšujú s pribúdajúcou prekonanou vzdialenosťou. Naproti tomu, fľašovanie v oblasti pôvodu, keď sa šarže vína prepravujú len na krátke vzdialenosti, ak sa vôbec prepravujú, pomáha zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku.

Výrobcovia vína s označením pôvodu „Montefalco“ v priebehu rokov nadobudli skúsenosti a spoľahlivé technické a vedecké vedomosti týkajúce sa osobitných kvalít vín. Tieto faktory v kombinácii s uvedenými skutočnosťami umožňujú, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti pôvodu s najlepšimi technologickými opatreniami. Cieľom je zachovať všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Ďalším cieľom fľašovania v oblasti výroby je zabezpečiť to, aby príslušný orgán mohol vykonávať svoje monitorovacie povinnosti s maximálnou efektívnosťou, účinnosťou a nákladovou účinnosťou. Tieto požiadavky nemožno mimo oblasti výroby zabezpečiť v rovnakom rozsahu.

V súlade s príslušným inšpekčným plánom môže kontrolný orgán, ktorý vykonáva každoročnú kontrolu súladu s ustanoveniami špecifikácie, rýchlo naplánovať v čase fľašovania vína „Montefalco“ inšpekčné návštevy do všetkých podnikov, ktoré pôsobia v oblasti výroby.

Cieľom je systematicky zabezpečovať, aby sa mohli fľašovať len dávky vína „Montefalco“, ktoré získali certifikát, že splnili fyzikálne, chemické a organoleptické skúšky, ktoré vykonal certifikačný orgán. Vďaka tomu je možné dosahovať lepšie výsledky z hľadiska účinnosti kontrol, za obmedzených nákladov pre výrobcov, a to s cieľom poskytovať spotrebiteľom maximálne záruky týkajúce sa autenticity vína.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu (Ďalšie základné podmienky).

2.8. Zavedenie opisu analytických a organoleptických vlastností druhu vína „Montefalco Grechetto“

V prípade nového druhu vína „Montefalco Grechetto“ sa dopĺňa tento opis analytických a organoleptických vlastností.

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, ktorá prechádza do zlatistej, niekedy so zelenkavými odtieňmi.

Aróma: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy) a kvetinová (hloh, niekedy kručinka alebo rumanček).

Chuť: harmonická, svieža, príjemne horká, dobre štruktúrovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy).

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50

Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramov na liter

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 gramov na liter

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

2.9. Zníženie minimálnej celkovej kyslosti vín

Minimálna celková kyslosť vín sa znižuje o 0,5 gramu na liter na tieto úrovne:

„Montefalco Bianco“: minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter

„Montefalco Rosso“ a „Riserva“: minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter.

V priebehu času sa ukázalo, že úrovne celkovej kyslosti postupne klesli, a to aj v dôsledku nepopierateľnej zmeny klímy.

Mierny pokles nemá žiadny vplyv na kvalitu vín, pričom minimálna hodnota pre tento parameter je v každom prípade vyššia ako hodnota stanovená v aktuálnych právnych predpisoch EÚ (3,5 gramu na liter).

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

2.10. Zavedenie ustanovenia o používaní pojmu „vigna“

Zavádza sa používanie pojmov „vigna“ alebo „vigneto“ (obe znamenajú „vinohrad“) spoločne s príslušným názvom miesta ako nepovinný postup pri označovaní. Toto opatrenie umožňuje podrobnejšie opísať víno „Montefalco“ a výrobcom poskytuje možnosť označiť vinohrad pôvodu na etikete.

Je to nepovinné ustanovenie, ktoré sa uvádza v špecifikácii na informačné účely, keďže príslušné právne predpisy EÚ a vnútroštátne právne predpisy takisto umožňujú uvádzanie takýchto pojmov na etiketách na marketingové účely.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie, ale netýka sa jednotného dokumentu.

2.11. Zvýšenie maximálneho objemu nádob

Maximálny objem sklenených fliaš, do ktorých možno baliť vína „Montefalco“, sa zvyšuje z 5 litrov na 18 litrov.

Výlučne v prípade druhu vína „Montefalco Rosso Riserva“ je však naďalej povinné uvedené nádoby uzatvárať pomocou plne vtlačenej korkovej zátky.

Tieto opatrenia, ktoré sú reštriktívnejšie ako všeobecné európske právne predpisy týkajúce sa nádob, sú navrhnuté s cieľom konsolidovať dobré meno a povesť vín s CHOP „Montefalco“. Relevantná je aj skutočnosť, že určitým požiadavkám ubytovacích a stravovacích služieb skutočne vyhovujú fľaše s objemom 5 až 18 litrov.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu (Ďalšie podmienky).

2.12. Aktualizácia opisu súvislosti so zemepisnou oblasťou

Zavádza sa nový druh vína „Montefalco Grechetto“ a v prípade druhu vína „Montefalco Bianco“ sa aktualizuje kombinácia odrôd, pričom odroda Trebbiano Spoletino nahrádza odrodu Trebbiano Toscano. Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou sa preto aktualizuje s ohľadom na tradičné podmienky pestovania týchto miestnych odrôd v produkčnej oblasti tohto CHOP.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu (Súvislosť so zemepisnou oblasťou).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Montefalco

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

4.1. „Montefalco Bianco“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, môže mať zelenkavé odtiene.

Aróma: jemná, vínna, s tónmi ovocia so žltou dužinou, vôňa citrusov a tropického ovocia rôznej intenzity, s kvetinovým nádychom.

Chuť: svieža alebo mierne kyslastá, aromatická a dlhá. Ovocná, harmonická. Príjemne horká koncovka.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.2. *Montefalco Grechetto*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, ktorá prechádza do zlatistej, niekedy so zelenkavými odtieňmi.

Aróma: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy) a kvetinová (hloh, niekedy kručinka alebo rumanček).

Chuť: harmonická, svieža, príjemne horká, dobre štruktúrovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy).

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.3. *Montefalco Rosso*

Farba: rubínovočervená.

Aróma: typický nádych čerešní a lesného ovocia, malín a čučoriedok.

Chuť: suchá, harmonická, s jemne vyváženým telom.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.4. *Montefalco Riserva*

Farba: rubínovočervená, zrením prechádza do granátovej.

Aróma: intenzívna, ovocná, niekedy s korenistými a balzamikovými tónmi.

Chuť: suchá, harmonická, dobre štruktúrovaná, dlhotrvajúca.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Druh vína „Montefalco Rosso“ môže niesť označenie „Riserva“, ak sa o hrozne podávajú osobitné ročné správy a vedú sa o ňom záznamy v registri výroby vína, a víno dozrieva aspoň 30 mesiacov, pričom 12 mesiacov zreje v sudoch, od 1. novembra roku, v ktorom bolo hrozno vyprodukované.

b) *Maximálne výnosy*

„Montefalco Bianco“

12 000 kilogramov hrozna na hektár

„Montefalco Bianco“

84 hektolitrov vína na hektár

Montefalco Grechetto

12 000 kilogramov hrozna na hektár

Montefalco Grechetto

84 hektolitrov vína na hektár

Montefalco Rosso

11 000 kilogramov hrozna na hektár

Montefalco Rosso

77 hektolitrov vína na hektár

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hektolitrov vína na hektár

Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Produkčná oblasť CHOP „Montefalco“ sa nachádza v obciach Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi a Giano dell'Umbria, v provincii Perugia.

7. **Hlavné muštové odrody**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Opis súvislostí**

8.1. *CHOP Montefalco*

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť produkcie CHOP „Montefalco“ sa nachádza v provincii Perugia uprostred regiónu Umbria. Ide o vysoko produktívnu oblasť s vinohradníckymi plochami na miernych svahoch ležiacimi na úbočiach, na ktorých sa týčia stredoveké usadlosti. Obrábaná plocha sa nachádza vo výške 220 až 472 metrov nad morom na najvyšších kopcoch, pričom vinohradnícke plochy majú rôzny stupeň sklonu a rozličnú orientáciu. Výsledkom je široká škála mikroklim a pestovateľských podmienok, čo zároveň umožňuje jednotlivým vinárskym podnikom produkovať vína s odlišnými charakteristickými vlastnosťami.

Klíma je subkontinentálna s určitými stredomorskými rysmi. Letá sú horúce, ale nie dusné a zimy sú značne chladné, ale nie príliš daždivé. Priemerné letné teploty sú 18 °C až 23 °C, zimné teploty sú 4 °C až 6 °C, priemerný ročný úhrn zrážok predstavuje 750 až 1 300 milimetrov, pričom minimá sa dosahujú v lete a maximá na jeseň.

Charakter pôd – z hľadiska pôdy je produkčná oblasť charakterizovaná pomocou týchto štyroch podoblastí:

- riečne/jazerné zlepenice vyznačujúce sa žltými pieskami, niekedy zhutnenými, čo vínám dodáva minerálne vlastnosti;
- jazerný íl a piesky, ktoré vytvárajú piesčité a štrkovité pôdy s hĺbkou a skvelým odvodňovaním;
- súčasné, nedávne a nižšie položené riečne náplavy, najmä piesčité a štrkovité (holocén), na rovnejších povrchoch;
- slieň, charakteristický pre široké oblasti s typickými skalnatými výbežkami z miocénu s typickým žltkastým pieskovcom a sivastým prachovitým slieňom, ale aj sivastým prachovitým ílom.

Plochy v rámci oblasti, na ktorých sú vysadené najmä kry, majú vápencovo-ílovitú štruktúru s obmedzeným obsahom kameňov a značným percentuálnym podielom aktívneho vápenca, ktorého úroveň dosahujú 5,5 % až 9,2 %.

Vzhľadom na hojnosť jemne rozptýlených uhličitanov je vždy zaručená určitá úroveň zásaditosti, ktorá je niekedy výrazná (7,8 až 8,2), pričom minimálne úrovne sa vyskytujú na naplavených riečnych terasách a maximálne úrovne na íle.

Organická hmota sa vyskytuje v značných množstvách dosahujúcich úroveň 1,5 % až 2,2 %, pričom aj v hĺbke 1 m často prekračuje úroveň 1 %, čo je pozoruhodné vzhľadom na rýchlu homogenizáciu pôdy v dôsledku jej obrábania.

Obsah dostupného fosforu a vymeniteľného draslíka je vysoký, najmä v pôdach nachádzajúcich sa na miocénových výbežkoch (maximálne 43 ppm v prípade fosforu a 404 ppm v prípade draslíka).

Ako korene rastú do hĺbky, hrúbka jednotlivých vrstiev sa postupne znižuje (zo 150 cm na menej ako 70 cm, ako korene prechádzajú z naplaveninových pôd cez íl a piesčité pôdy do turbiditov a zlepenecov pod nimi), vždy však ponecháva dostatočný priestor na rast koreňov. Túto vlastnosť dopĺňa skvelá obrábateľnosť pôd, múdry výber podpníkov zo strany vinohradníkov a riadenie vodných zdrojov osvojením si najlepších pestovateľských postupov počas roka. Vinohrady vďaka tomu dokážu v lete odolávať vodnému stresu a produkovať hrozno, ktoré môže dosiahnuť správne stupne zrelosti a optimálne úrovne kyslosti a štruktúry.

8.2. CHOP Montefalco

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Montefalco a obce tvoriace oblasť označenia boli vždy považované za „kraj veľkého vína“, čo preukazujú viaceré historické zdroje, v ktorých sa hovorí o kopcoch vyčlenených na vinohradníctvo.

Písomné zmienky o plochách vysadených viničom siahajú až do roku 1088. Početné dokumenty pochádzajúce z 13. storočia poskytujú dôkazy o nepretržitej starostlivosti venovanej vinohradníctvu zo strany vinohradníkov v tejto oblasti, a to aj v centre mesta a v záhradách. Vytvorili tak pôvodný poľnohospodársky produkt, ktorý možno badať aj dnes na výnimočnej trase historických vinič. Už v prvej polovici 14. storočia začali miestne zákony chrániť vinič a víno, pričom im venovali celé kapitoly a oddiely komunálnych zákonov.

V roku 1622 legát Perugie, kardinál Boncompagni, výrazne sprísnil tresty stanovené v komunálnych zákonoch, pričom stanovil dokonca „trest smrti obesením pre toho, kto poškodí vínnu révu“.

V roku 1925 bola obec Montefalco na veľtrhu vína v Umbrii opísaná ako najdôležitejšie vinohradnícke centrum regiónu („Montefalco je na prvom mieste v pestovaní špeciálneho viniča“). Dokumenty takisto poukazujú na komplexnosť vinárskej kultúry v oblasti a na rozličné biele aj červené vína produkované v tom čase.

Ľudské faktory ovplyvnili rozvoj vinohradníctva a techník produkcie vín Montefalco vrátane technických a výrobných aspektov stanovených v špecifikácii označenia.

Medzi tieto faktory patrí predovšetkým výber kombinácie odrôd a tradičné formy vedenia viniča: pôvodne vejárovité alebo „éventail“, v kordónoch s čapíkovým rezom, neskôr Guyotov rez.

Zber sa zvyčajne uskutočňuje v pokročilom štádiu dozrievania hrozna, najmä v prípade odrôd Sagrantino, Trebbiano Spoletino, ako aj Sangiovese a Grechetto. Hrozno sa zbiera, keď je zdravé a má vysoký obsah cukru.

Produkcia vína sa uskutočňuje pomocou tradičných postupov v danej oblasti. Konkrétne používanie odrôd Sangiovese a Sagrantino na výrobu vína zabezpečuje najvyššiu kvalitu. Patria sem techniky výroby zabezpečujúce maximálnu extrakciu farbív a fenolov, po ktorých nasledujú stredne dlhé až dlhé obdobia zrenia, ktorých výsledkom sú štruktúrované červené vína. V prípade bielych vín je cieľom používaných techník zachovať prirodzenú sviežosť a aromatické kvality.

8.3. CHOP Montefalco

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi

„Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“

Víno „Montefalco Bianco“ má slamovožltú farbu rôznej intenzity, ktorá môže nadobúdať zelenkavé odtiene. Aróma je jemná, vínna, s tónmi ovocia so žltou dužinou, citrusov a tropického ovocia rôznej intenzity a kvetinovými tónmi.

Chuť je svieža alebo mierne kyslastá, aromatická a dlhá, ovocná, charakteristická, harmonická, príjemne horká v koncovke.

Víno „Montefalco Grechetto“ má slamovožltú farbu rôznej intenzity, ktorá prechádza do zlatistej, niekedy so zelenkavými odtieňmi. Jeho aróma je jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy) a kvetinová (hloh, niekedy kručinka alebo rumanček). Jeho chuť je horkastá a dobre štruktúrovaná a ovocná, konkrétne s príchutou jablka, hrušky, broskyne, niekedy ananásu či citrusov.

Obe vína majú dobrú úroveň kyslosti (minimálne 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) a bezcukorného extraktu (minimálne 17 gramov na liter), čo vyzdvihuje ich sviežosť a štruktúru. Sú to vína, ktoré si možno skutočne vychutnať mladé aj vyzreté.

Tieto vlastnosti majú vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam zemepisnej oblasti ich produkcie. Terén je kopcovitý a klíma je stredomorská až subkontinentálna. Letá sú horúce, ale nie dusné a zimy sú značne chladné, ale nie príliš daždivé. Tieto faktory určujú rozsah teplôt a umožňujú ideálne dozrievanie hrozna s dobrým obsahom cukru, organických kyselín, fenolov a arómátov. Tieto prvky sa následne prejavujú v analytických a organoleptických vlastnostiach vín a v ich sviežich tónoch.

Značný obsah dostupného fosforu a draslíka v pôdach následne vyzdvihne chuť vín.

Technické zručnosti vinohradníkov sú okrem toho badateľné aj vo výbere tradičných systémov vedenia viniča: kordóny s rezmi na čapíkoch a Guyotov rez. Tieto systémy produkujú nízky počet očiek a sú ideálne pre regulovanie vitality a produktivity krov. Okrem toho sa používajú následné vinohradnícke operácie s použitím moderných výrobných technológií. Všetky tieto faktory spoločne vedú k vyzdvihnutiu uvedených analytických a senzoričných vlastností vín.

„Montefalco Rosso“ a „Montefalco Rosso Riserva“

Víno „Montefalco Rosso“ má rubínovočervenú farbu s typickými tónmi čerešní a lesného ovocia, malín a čučoriedok. Je ovocné so suchou a harmonickou chuťou a jemne vyváženým telom.

Víno „Montefalco Rosso Riserva“ má rubínovočervenú farbu, ktorá zrením prechádza do granátovej. Jeho aróma je intenzívna, ovocná, niekedy s korenistými a balzamikovými tónmi.

Chuť: suchá, harmonická, dobre štruktúrovaná, dlhotrvajúca.

Obe vína majú dobrú úroveň kyslosti (minimálne 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) a bezcukorného extraktu (minimálne 23 gramov na liter), čo vyzdvihuje ich silnú štruktúru.

Tieto vína majú znamenitú schopnosť vyzrievania. Môžu sa rozvíjať vo fľaši a pri správnom skladovaní, najmä víno „Rosso Riserva“, si udržia optimálne vlastnosti aj po piatich rokoch.

Tieto vlastnosti majú vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam zemepisnej oblasti ich produkcie.

Kopcovitý terén, orientácia a zákaz výsadby na plochách s nadmernou vlhkosťou alebo s nedostatkom slnečného svetla sú faktormi, ktoré sa dopĺňajú s klímou. Klíma je stredomorská až subkontinentálna s horúcimi, nie však dusnými letami a zimami, ktoré sú pomerne chladné, ale nie príliš daždivé, pričom sa vyznačuje výraznými teplotnými rozpätiami. Výsledkom je vzdušné a svetlé prostredie bez stojatých vôd, ktoré je ideálne pre pestovanie viniča a dozrievanie hrozna.

Pre textúru a chemické a fyzikálne zloženie pôd je okrem toho typický vápenec a íl s vysokým obsahom fosforu a draslíka. Tieto pôdy umožňujú krom rozvinúť fenolové a farebné zložky v šupke hrozna, ktoré následne vínu dodávajú farbu, arómy a štruktúru.

Pôdne a klimatické podmienky produkčnej oblasti majú pozitívny vplyv najmä na hrozno odrody Sangiovese, ktorá je kľúčová pre tieto vína. V tejto oblasti dosahuje optimálnu farbu, štruktúru a telo spolu s prirodzenou jemnosťou, hĺbkou a sviežosťou, ktorými sa táto odroda pýši.

Technické zručnosti vinohradníkov sú okrem toho badateľné aj v nepretržitej starostlivosti pri obhospodarovaní pôdy a vinohradov a vo výbere tradičných systémov vedenia viniča: kordóny s rezmi na čapíkoch a Guyotov rez. Tieto systémy produkujú nízky počet očiek a sú ideálne pre regulovanie vitality a produktivity krov. Okrem toho sa používajú následné vinohradnícke operácie s použitím moderných výrobných technológií. Všetky tieto faktory spoločne vedú k produkcii vysoko štruktúrovaných červených vín s výnimočnými sensorickými vlastnosťami.

9. Ďalšie základné podmienky

Balenie vo vymedzenej oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Dôvodom pre fľašovanie vín v rámci oblasti výroby je potreba zabezpečiť kvalitu vín s CHOP „Montefalco“, zaručiť ich pôvod a zabezpečiť, aby kontroly boli účinné a vykonané včas.

Ukazuje sa, že preprava a fľašovanie mimo oblasti výroby môže znížiť kvalitu vína „Montefalco“, keďže by mohlo byť vystavené oxidačno-redukčným reakciám, náhlym zmenám teploty a mikrobiologickej kontaminácii. Tieto javy môžu mať negatívne účinky najmä na fyzikálne a chemické vlastnosti (minimálna celková kyslosť, minimálny bezcukorný extrakt atď.) a organoleptické vlastnosti (farba, aróma a chuť).

Tieto riziká sa zvyšujú s pribúdajúcou prekonanou vzdialenosťou. Naproti tomu, fľašovanie v oblasti pôvodu, keď sa šarže vína prepravujú len na krátke vzdialenosti, ak sa vôbec prepravujú, pomáha zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku.

Výrobcovia vína s označením pôvodu „Montefalco“ v priebehu rokov nadobudli skúsenosti a spoľahlivé technické a vedecké vedomosti týkajúce sa osobitných kvalít vín. Tieto faktory v kombinácii s uvedenými skutočnosťami umožňujú, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti pôvodu s najlepšími technologickými opatreniami. Cieľom je zachovať všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Ďalším cieľom fľašovania v oblasti výroby je zabezpečiť to, aby príslušný orgán mohol vykonávať svoje monitorovacie povinnosti s maximálnou efektívnosťou, účinnosťou a nákladovou účinnosťou. Tieto požiadavky nemožno mimo oblasti výroby zabezpečiť v rovnakom rozsahu.

V súlade s príslušným inšpekčným plánom môže kontrolný orgán, ktorý vykonáva každoročnú kontrolu súladu s ustanoveniami špecifikácie, veľmi rýchlo naplánovať v čase fľašovania vína „Montefalco“ inšpekčné návštevy do všetkých podnikov, ktoré pôsobia v oblasti výroby.

Cieľom je systematicky zabezpečovať, aby sa mohli fľašovať len dávky vína „Montefalco“, ktoré získali certifikát, že splnili fyzikálne, chemické a organoleptické skúšky, ktoré vykonal certifikačný orgán. Vďaka tomu je možné dosahovať lepšie výsledky z hľadiska účinnosti kontrol, za obmedzených nákladov pre výrobcov, a to s cieľom poskytovať spotrebiteľom maximálne záruky týkajúce sa autenticity vína.

Spoločnosti, ktoré vykonávajú fľašovanie, sa navyše môžu s cieľom ochrániť už existujúce práva uchádzať o výnimku pokračovať vo fľašovaní vo svojich priestoroch, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti, pod podmienkou, že ministerstvu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky predložia príslušnú žiadosť a poskytnú dokumentáciu preukazujúcu, že vína s CHOP „Montefalco“ fľašovali najmenej dva z piatich rokov pred tým, ako nadobudla platnosť zmena zavádzajúca požiadavku, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti. Nemusí pritom ísť o nepretržité dvojročné obdobie.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ustanovenie o obaloch

V súlade s vnútroštátnymi predpismi v oblasti fľašovania vín s označením pôvodu možno vína s CHOP „Montefalco“ určené na spotrebu fľašovať len do sklenených fliaš s objemom do 18 litrov uzatvorených korkovou zátkou alebo skrutkovým uzáverom s dlhým okrajom.

Výlučne v prípade druhu vína „Montefalco Rosso Riserva“ je naďalej povinné používať plne vtlačenú korkovú zátku.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK