C/2026/4984

29.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4984)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Sierra de Salamanca“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0631-AM03 – 30. června 2026

1. **Název produktu**

„Sierra de Salamanca“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře).

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán považuje všechny změny specifikace produktu s CHOP Sierra de Salamanca za standardní změny. Nelze je považovat za změny na úrovni Unie, protože neodpovídají žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně: nezahrnují změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

SOULAD S PLATNÝMI PRÁVNÍMI PŘEDPISY EU

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Tato změna představuje změnu znění, jejímž cílem je odstranit odkazy na pozměněné nebo zrušené právní předpisy a nahradit je obecnějším zněním, aby nebylo nutné provádět následné změny pokaždé, kdy dojde k aktualizaci prováděcích ustanovení.

Změna se týká bodů 1.2, 2, 8.b.3.1, 8.b.3.3 a 8.b.3.4 specifikace produktu. Změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ÚPRAVA ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ U JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ VÍN

Popis

Tato změna upravuje organoleptické vlastnosti tak, aby je bylo možné přiřadit k deskriptorům, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025. Zavádí také dosud chybějící popis aromatických vlastností vyzrálých bílých a růžových vín a v jednom textu sjednocuje popis vyzrálých i nevyzrálých červených vín.

Změna se týká bodu 2 písm. b) specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZMĚNY VE VÝPOČTU ZRÁNÍ

Popis

Datum, od kterého se počítá doba zrání, bylo zrušeno.

Tato změna se týká bodu 8.b.3.5 specifikace produktu, který byl vypuštěn. Změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZMĚNY V PRAVIDLECH OZNAČOVÁNÍ

Popis

Obce ve vymezené oblasti byly uznány jako menší zeměpisné jednotky, jejichž název musí být na etiketě doplněn slovním označením „Vino de Pueblo“ [„víno z obce“], což předpokládá, že nejméně 85 % hroznů, z nichž je víno vyrobeno, pochází z uvedené obce.

Změna se týká bodu 8.b.3 specifikace produktu, do něhož se vkládá nový bod 5, a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZRUŠENÍ BODU 9

Popis

Bod, v němž jsou uvedeny příslušný orgán, kontrolní orgán a metodika kontroly, byl vypuštěn, jelikož podle platných právních předpisů již není v rámci specifikace produktu nezbytný.

Tato změna se týká celého bodu 9 a vede k jeho úplnému vypuštění. Nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Sierra de Salamanca“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0631-AM03 – 30. června 2026

1. **Název (názvy)**

„Sierra de Salamanca“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

VÍNO – bílá a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína:

žlutá a čirá.

Růžová vína:

od růžové barvy cibulové slupky po třešňově růžovou. Střední čirost a nízká intenzita.

Vůně

Bílá vína:

vyznačují se ovocnými a/nebo květinovými a/nebo bylinnými vůněmi (bez nežádoucích pachů).

U vyzrálých bílých vín se mohou objevit tóny ořechů a/nebo kvasnic a/nebo koření a/nebo karamelu.

Růžová vína:

vyznačují se ovocnými a/nebo květinovými a/nebo bylinnými vůněmi střední intenzity (bez nežádoucích pachů).

U vyzrálých růžových vín se mohou objevit tóny ořechů a/nebo kvasnic a/nebo koření a/nebo karamelu.

Chuť

Bílá vína:

bez vad, se střední, vyváženou strukturou.

Růžová vína:

střední struktura, vyvážená a bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	160

Doplňující informace o analytických vlastnostech

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

160, pokud je zbytkový cukr nižší než 5 g/l

250, pokud je zbytkový cukr 5 g/l nebo více

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vyznačuje se jasnou červenou barvou.

Vůně

Vyznačuje se výraznými ovocnými a/nebo květinovými a/nebo bylinnými vůněmi střední až vysoké intenzity (bez vad).

U zralých červených vín se mohou objevit tóny související se zráním.

Chuť

Vyvážená, bez vad, se střední až vysokou kyselostí a střední až lehkou strukturou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

11,0 pro mladá červená vína

12,0 pro červená vína zrající v sudech

Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l):

13,33 pro mladá vína

1,0 g/l (16,67 meq/l) až do obsahu alkoholu 10 % + 0,06 g/l (1 meq/l) za každý stupeň přesahující 10 % objemových u vín starších než jeden rok.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 11,5 % obj. (červené odrůdy) a 10,5 % obj. (bílé odrůdy).

— Maximální výlisnost: 72 l/100 kg hroznů.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

— Růžová vína – nejméně 70 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z povolených modrých odrůd.

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

— Minimální hustota výsadby činí 1 300 rostlin na hektar.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	7 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	50,40
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	9 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	64,80
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— RUFETE

— RUFETE SERRANO BLANCO

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Níže uvedené obce, všechny v provincii Salamanca:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero a Villanueva del Conde.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Tato oblast se vyznačuje specifickým mikroklimatem (vlhké mírné středomořské klima), hornatým terénem (vinice se rozkládají na terasách) a kyselou půdou – to jsou faktory, které vínům propůjčují jejich specifické vlastnosti, jimiž se liší od vín z ostatních okolních oblastí: vína se středně vysokým obsahem alkoholu, obsahem kyseliny vinné blížícím se 7 g/l v době sklizně, minerálními (břidlicovými) a bylinnými tóny, intenzivní chutí a středně dlouhou až dlouhou trvanlivostí.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

BALENÍ V MÍSTĚ PŮVODU

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Lahvování vín, na která se vztahuje CHOP „Sierra de Salamanca“, je jedním z klíčových faktorů, které zajišťují zachování vlastností získaných během výroby a – v příslušných případech – během procesu zrání, jak jsou definovány ve specifikaci. Z tohoto důvodu musí být plnění do lahví prováděno ve stáčírnách vinařství nacházejících se v oblasti produkce stanovené ve specifikaci produktu.

Popis požadavku/odchylky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

— Na etiketách je možné používat tradiční výraz „VINO DE CALIDAD“ [„JAKOSTNÍ VÍNO“] namísto „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ [„CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU“].

— Je povinné uvést rok pěstování, ročník, sklizeň nebo rovnocenné termíny, i když vína nezrála.

— Lze použít označení „CRIANZA“, „RESERVA“, „GRAN RESERVA“, „ENVEJECIDO EN ROBLE“ [„UZRÁLO V DUBOVÉM SUDU“] a „ROBLE“ [„DUB“] za předpokladu, že vína splňují podmínky stanovené v platných právních předpisech.

— Názvy obcí, které tvoří vymezenou oblast, lze používat jako menší zeměpisné jednotky spolu s označením „Vino de Pueblo“ [„víno z obce“], pokud 85 % hroznů použitých k výrobě vína pochází z parcel nacházejících se na území dané obce.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586