C/2026/4984

29.9.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4984)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Sierra de Salamanca“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0631-AM03 – 30. 6. 2026

1. **Názov výrobku**

„Sierra de Salamanca“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje všetky zmeny uvedené v tejto zmene špecifikácie výrobku s CHOP Sierra de Salamanca za štandardné zmeny; nemožno ich považovať za zmeny na úrovni Únie, keďže nezodpovedajú žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne žiadna z týchto zmien: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZOSÚLADENIE S PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI EÚ

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Táto zmena predstavuje zmenu znenia, ktorej cieľom je odstrániť odkazy na zmenené alebo zrušené právne predpisy a nahradiť ich všeobecnejším znením, aby sa predišlo nutnosti vykonávať ďalšie zmeny zakaždým, keď dôjde k aktualizácii vykonávacích ustanovení.

Zmena sa týka bodov 1.2, 2, 8 písm. b.3.1), 8 písm. b.3.3) a 8 písm. b.3.4) špecifikácie výrobku. Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA TÝKAJÚCA SA ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ PODĽA DRUHU VÍNA

Opis

Touto zmenou sa upravujú organoleptické vlastnosti tak, aby ich bolo možné priradiť k deskriptorom, ktoré môže posúdiť degustačná komisia spĺňajúca kritériá stanovené v norme UNE-EN-ISO 17025. Zároveň sa ňou zavádza doteraz chýbajúci opis arómy vyzretých bielych a ružových vín a v jednom texte sa spája opis vyzretých a nevyzretých červených vín.

Zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY VO VÝPOČTE DOBY ZRENIA

Opis

Vypustil sa dátum, od ktorého sa počíta doba zrenia.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b.3.5) špecifikácie výrobku, ktorý bol vypustený. Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY PRAVIDIEL OZNAČOVANIA

Opis

Obce vo vymedzenej oblasti boli uznané za menšie zemepisné jednotky, ktorých názov na etikete musí byť doplnený slovami „Vino de Pueblo“ [dedinské víno], čo znamená, že najmenej 85 % hrozna, z ktorého je víno vyrobené, pochádza z uvedenej obce.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b.3) vrátane nového bodu 5 špecifikácie výrobku a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYPUSTENIE BODU 9

Opis

Bod, v ktorom sa uvádza príslušný orgán, kontrolný orgán a metodika kontroly, bol vypustený, keďže podľa platných právnych predpisov už nie je v špecifikácii výrobku potrebný.

Táto zmena sa týka celého bodu 9 a vedie k jeho úplnému vypusteniu. Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Sierra de Salamanca“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0631-AM03 – 30. 6. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Sierra de Salamanca“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

VÍNO – biele a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele vína:

žlté a číre.

Ružové vína:

od ružovej farby cibuľovej šupky až po čerešňovoružovú. Stredná čírosť a nízka intenzita.

Aróma

Biele vína:

Vyznačuje sa ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami (bez nepríjemných aróm).

Vo vyzretých bielych vínach sa môžu prejaviť tóny orechov a/alebo kvasiniek a/alebo korenín a/alebo karamelu.

Ružové vína:

Vyznačujú sa ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami strednej intenzity (bez nepríjemných aróm).

Vo vyzretých ružových vínach sa môžu prejaviť tóny orechov a/alebo kvasiniek a/alebo korenín a/alebo karamelu.

Chuť

Biele vína:

bezchybná, so strednou, vyváženou štruktúrou.

Ružové vína:

stredná štruktúra, vyvážená a bezchybná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	160

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v mg/l):

160 ak je obsah zvyškového cukru nižší ako 5 g/l,

250 ak je obsah zvyškového cukru 5 g/l alebo viac.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vyznačujú sa jasnou červenou farbou.

Aróma

Vyznačujú sa výraznými ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami strednej intenzity (bez nedostatkov).

Vo vyzretých červených vínach sa môžu prejaviť tóny súvisiace s vyzrievaním.

Chuť

Vyvážená, bez nedostatkov, so strednou až s vysokou kyslosťou a so strednou až s ľahkou štruktúrou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

– 11,0 v prípade mladých červených vín,

– 12,0 v prípade červených vín zrejúcich v sudoch.

Maximálny obsah prchavých kyselín (v mEq/l):

– 13,33 v prípade mladých vín,

– 1,0 g/l (16,67 mEq/l) do obsahu alkoholu 10 % + 0,06 g/l (1 mEq/l) s každým stupňom nad 10 obj. % v prípade vín starších ako jeden rok.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

— Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne: 11,5 obj. % (modré odrody) a 10,5 obj. % (biele odrody).

— Maximálna výlisnosť: 72 litrov na 100 kg hrozna.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

— Ružové víno vyrobené najmenej zo 70 % povolených modrých odrôd viniča.

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

— Hustota výsadby je minimálne 1 300 krov na hektár.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré muštové odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	7 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré muštové odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	50,40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele muštové odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele muštové odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	64,80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— RUFETE

— RUFETE SERRANO BLANCO

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Ide o tieto obce, pričom všetky z nich sa nachádzajú 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť sa vyznačuje špecifickou mikroklímou (vlhké mierne stredomorské podnebie), horským terénom (vinohrady sú vysadené na terasách) a kyslou pôdou. Ide o faktory, ktoré vínam dodávajú ich špecifické vlastnosti, ktoré sú odlišné od vlastností vín z iných okolitých oblastí: vína so stredne vysokým obsahom alkoholu, s obsahom kyseliny vínnej blížiacim sa k 7 g/l v čase zberu, minerálnymi (bridlicovými) a bylinnými tónmi, intenzívnou chuťou a so strednou až s vysokou trvanlivosťou.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

BALENIE VO VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Fľašovanie vín v oblasti CHOP „Sierra de Salamanca“ je jedným z kľúčových faktorov zabezpečenia vlastností získaných počas výroby a v relevantných prípadoch počas vyzrievania a vymedzených v špecifikácii. Fľašovanie sa preto musí uskutočniť v zariadeniach na plnenie fliaš vo vinárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby uvedenej v špecifikácii výrobku.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

— Na etiketách sa namiesto slov „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ [CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU] môže používať tradičný pojem „VINO DE CALIDAD“ [KVALITNÉ VÍNO].

— Je povinné uviesť rok pestovania, ročník, zber alebo ekvivalentné pojmy, aj keď vína neboli vyzreté.

— Deskriptory „CRIANZA“, „RESERVA“, „GRAN RESERVA“, „ENVEJECIDO EN ROBLE“ [ZREJÚCE V DUBOVÝCH SUDOCH] a „ROBLE“ [„DUB“] sa môžu používať za predpokladu, že vína spĺňajú podmienky stanovené v platných právnych predpisoch.

— Názvy obcí, ktoré tvoria vymedzenú oblasť, sa môžu používať ako menšie zemepisné jednotky spolu s označením „Vino de Pueblo“ [dedinské víno], pokiaľ 85 % hrozna použitého na výrobu vína pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa na území príslušnej obce.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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