C/2025/3093

6.6.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2025/3093)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Tharsys“

PDO-ES-02980

Datum podání žádosti: 27.7.2023

1. **Název, který má být zapsán**

Tharsys

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

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

4. **Popis vína (vín)**

1. *Červené víno*

Vzhled: jasná a zářivě purpurově červená barva s odstíny od fialové po třešňovou u mladých vín a od granátově červené po rubínově červenou u starších vín.

Vůně: velmi intenzivní tóny modrých květů u mladých vín, které se rozvíjejí do tónů červeného ovoce, balzamických tónů aromatických bylin a minerálního závěru. Zrání v sudech dodává vínu praženou, kořeněnou a kouřovou vůni s mléčnými tóny.

Chuť: středně vysoká struktura, hladké a vyzrálé třísloviny. Střední kyselost.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, dodrží se příslušné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13,0

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 80

2. *Bílé víno a růžové víno*

BÍLÉ VÍNO:

Vzhled: čirá, citronově žlutá barva se zlatými odlesky, která se časem mění na starozlatou.

Vůně: intenzivní a čistá vůně s tóny květin, peckovic, citrusových plodů a vůní aromatických bylin, s minerálním závěrem.

Chuť: jasná a intenzivní chuť se střední strukturou. Střední až vysoká kyselost. Chuť peckovic, citrusových plodů a čerstvých aromatických bylin.

RŮŽOVÉ VÍNO:

Vzhled: čirá, světle růžová barva s oranžovými odlesky, která časem přechází do lososového odstínu.

Vůně: intenzivní a čistá vůně s tóny květin, peckovic, citrusových plodů a červeného ovoce a vůní čerstvých aromatických bylin, s minerálním závěrem. Po zrání v sudech se rozvíjí se vůně praženého koření a kouře.

Chuť: jasná a intenzivní chuť se střední strukturou. Střední až vysoká kyselost. Chuť peckovic, červeného ovoce a aromatických bylin. Svěží a minerální dochuť.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, dodrží se příslušné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,35 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 8,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 130

3. *Jakostní šumivá vína (bílá a růžová)*

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO – BILÉ

Vzhled: čirá, jasně žlutá starozlatá barva, jemné, rovnoměrné perlení.

Vůně: čistá a intenzivní vůně bílých květů, zralých peckovic a citrusových plodů, také bylinné tóny mechu a čerstvých aromatických bylin a minerální tóny, stejně jako vůně čerstvého másla, opečené chlebové kůrky a lehce pražených mandlí.

Chuť: vysoce intenzivní. Středně plné tělo. Střední až vysoká kyselost. Jemné a hladké perlení na patře.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO – RŮŽOVÉ

Vzhled: čirá, světle růžová barva se světlým měděným okrajem. Jemné, drobné a vytrvalé perlení.

Vůně: čistá a intenzivní. Jemné tóny kvetoucích stromů, tóny citrusových plodů, třešní, malin a čerstvých aromatických bylin, vůně čerstvého másla, opečeného chleba a mastku a minerální závěr.

Chuť: velmi intenzivní, středně plná, se střední až vysokou kyselostí. Jemné perlení.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, dodrží se příslušné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 5,35 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 6,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 100

5. **Enologické postupy**

a) *Základní enologické postupy*

Pěstební postupy

Hrozny certifikované výborem CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana*, Výbor pro ekologické zemědělství autonomní oblasti Valencie).

Kontrolované prořezávání, prořezávání ve vegetačním období a v případě potřeby zelená sklizeň tak, aby nebyly překročeny limity výnosu z hektaru.

Zvláštní enologické postupy

Maximální výlisnost:

Modré odrůdy: 70,5 %

Bílé odrůdy: 71,5 %

Certifikace ekologických a veganských vín. Pro účely výroby bílých a růžových vín kategorie 1 se bílé a červené moštové odrůdy sklízejí v noci.

b) *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

8 500 kilogramů hroznů na hektar

60 hektolitrů na hektar

2. Bílé odrůdy

10 500 kilogramů hroznů na hektar

75 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Podle měření SIGPAC činí plocha vinic v obci Requena (Valencie) 19,5 ha. Zahrnuje následující pozemky na základě nomenklatury Informačního systému pro zemědělské pozemky (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – SIGPAC*).

— Polygon: 47

— Pozemky: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231,232, 233, 234, 235, 316, 880 a 923a.

— Zeměpisné hranice enklávy Tharsys jsou následující:

— na severu: státní silnice III. třídy

— na východě: průmyslová zóna

— na jihu a na západě: živé ploty, cesta a rozdíl úrovní s přilehlými poli.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

ČERVENÉ GRENACHE

MERLOT

XARELLO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Odůvodnění názvu*

Od 16. století se název „Tharsys“ používal pro označení vinic v blízkosti městské oblasti Requena, kde se křížily cesty na východ od města a kde se nacházel pramen Fuencaliente. Od 19. století se zde nachází také podzemní vinařství.

Největší pozemek v enklávě, o jehož ochranu nyní usilujeme, vlastnila od 16. století rodina Nuévalos-Comas, jedna z velkých rodin v La Villa de Requena, a zůstal v jejích rukou až do roku 1998, kdy jej koupili současní majitelé.

První zmínka o tomto jménu se objevuje v knize „Historia de Requena“ (Historie Requeny) od Enriqua Herrero y Morala (1890), kde je za zakladatele Requeny označen řecký bůh Tharsys.

Vznik enklávy Tharsys se datuje do 16. století, kdy již byla místem dobře známým pěstováním vinné révy a výjimečnou kvalitou svých hroznů.

Podle ensenadského katastru z roku 1752 se enkláva skládala z panského domu, mlýna na mouku a velké vinice o rozloze sto *peonadas* (agrární míra používaná v některých provinciích, která odpovídá 380 400 m^2), jež na severu hraničila s cestou Camino Real de Madrid (nyní silnice N-III).

Toto místo a obyvatelstvo enklávy se dále rozvíjely a místo se stalo významnou osadou, kterou obyvatelé okolních vesnic nazývali „osada Tharsys“. Sestávala ze sedmi domů a dvorů, hlavního domu, vinařství a mlýna, které byly obývány až do 60. let 20. století.

Vinařství pak fungovalo až do roku 1950 a vyrábělo vína, která byla v té době známá svou kvalitou a dlouhou trvanlivostí. Po dvě století byla tato enkláva proslulá svými víny.

V roce 1998 obnovili noví majitelé činnost vinařství a okolních vinic. Uskutečnili příkladný projekt obnovy vinice a renovace starého vinařství vykopaného ve skále a vrátili enklávě prestiž.

Projekt zahájený v roce 1998 převzal starý název enklávy „Tharsys“. V lednu 2022 uplynulo 24 let od zahájení obnovy. Enkláva je dodnes dobře známá díky tomuto názvu a jedinečnosti a kvalitě svých vín. V roce 2015 získala celá vinice enklávy certifikaci ekologického zemědělství. Díky tomuto procesu certifikace se zlepšila kvalita vína, ochrana půdy, zdraví vinné révy a udržitelnost přírodního prostředí enklávy.

8.2 *Přírodní faktory*

PŮDY:

Lokalita Tharsys zaujímá malé území v západní části provincie Valencie, pohraniční oblast na východním okraji jižní části Pyrenejského poloostrova. Konkrétně se nachází na západě obce Requena (okres Utiel-Requena), v nadmořské výšce 690 m a na severu je chráněna pohořím Sierra de Juan Navarro (1 200 m). Jedná se o přírodní enklávu, kde se pěstuje vinná réva, nacházející se v blízkosti údolí řeky Magro, s mírnými svahy, kde se střídají křídové sedimenty s třetihorními.

Celá vymezená oblast Tharsys tvoří jednu jednotku se specifickými vlastnostmi a velmi mírným sklonem, který je menší než 2 %. Nachází se na vyšší úrovni až o 10 metrů a na západní a jižní hranici ji obklopuje orná půda. Tento výškový rozdíl je způsoben menší erozí v důsledku odlišného typu půdy. Tato enkláva se nachází na rozsáhlém porézním vápencovém podloží (miocénní pontian) sedimentárního původu, které je hluboké 2 až 4 metry. Eroze těchto materiálů vedla ke vzniku sypkých, propustných, mělkých a velmi kyprých půd s polní kapacitou přibližně 18,5–21,3 g/100 g. Přítomnost podpovrchové podzemní vody umožňuje udržet omezené riziko nepravidelného přísunu vody a umožňuje, aby půda zůstala kyprá, jak bylo zmíněno. V bezprostřední blízkosti vymezené oblasti se nachází mnoho pramenů (Fuencaliente, Fuente Flores a Fuente Santa Catalina), které svědčí o tom, že oblast má bohaté zásoby vody.

Podle klasifikace půdní struktury v publikaci „Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys“ (Půdní taxonomie: Základní systém klasifikace půdy pro provádění a interpretaci průzkumů půdy), kterou vydalo americké ministerstvo zemědělství, jsou půdy v enklávě Tharsys písčité a písčitohlinité (rozměr primárních půdních částic se pohybuje mezi 0,1 a 0,5 mm) a mají odstín mezi béžovou a světle hnědou barvou. Jedná se o zásadité půdy s hodnotami pH v rozmezí 8,2–8,3. Obsah organických látek je nízký, přibližně 1,26–1,43 g/100 g, s vysokým obsahem celkových uhličitanů, 38–46 g/100 g, a středně až vysoce aktivním vápencem 5–18 g/100 g.

Půda v enklávě Tharsys je velmi odlišná od půd, které jsou charakteristické pro sousední oblast s označením původu „Utiel-Requena“ a které jsou jílovité a jílovitohlinité. Jejich vliv na pěstování vinné révy a výsledná vína je proto zcela odlišný.

V následující tabulce jsou uvedeny rozdíly mezi půdou v lokalitě Tharsys a typickými půdami v oblasti s CHOP Utiel-Requena:

VLASTNOSTI:

Písečná půda enklávy „Tharsys“ / Jílovitá půda v oblasti s CHOP Utiel-Requena

Velikost primárních částic: 0,1–0,5 mm / 0,001–0,002 mm

Infiltrace vody: vysoká / nižší

Provzdušňování: vysoké / nižší

Zadržování vody: nízké / vysoké

Eroze: nízká / vysoká

Zadržování živin: nízké / vysoké

Mineralizace organických látek: vysoká / nízká

Snadné vytváření struktury: středně nízké / vysoké

Výnosy plodin: nízké / vysoké

KLIMATOLOGIE:

Podnebí ve vymezené oblasti, přestože se nachází v blízkosti pobřeží pouhých 60 km na východ, je kontinentálního typu s mírným středomořským vlivem, což je dáno nadmořskou výškou 690 m a horami, které oblast na východě ohraničují jako clona a brání příchodu středomořských bouří a mořských vlivů.

Slabé srážky ve vymezené enklávě přicházejí převážně z náhorní plošiny La Mancha na jihu, kam dopadají bouře přicházející od Atlantiku.

Průměrný roční úhrn srážek je nízký a pohybuje se kolem 430 mm ročně. Srážky se vyskytují hlavně na podzim a na jaře, zatímco léta a zimy jsou suché. Nejdeštivějším jarním měsícem je květen s průměrným úhrnem srážek 47,6 mm a nejdeštivějším podzimním měsícem je říjen s průměrným úhrnem srážek 76,2 mm. Sluneční svit je velmi intenzivní – více než 3 000 hodin slunečního svitu ročně. Průměrná roční teplota je 14 °C a teplotní rozdíly jsou jak mezi jednotlivými ročními obdobími, tak mezi dnem a nocí, jako je tomu v případě čerstvých letních nocí, kdy teploty přes den dosahují až 33 °C a v noci klesají na 12 °C. To je velmi prospěšné pro růst rostlin a správné dozrávání hroznů. Zima je dlouhá a chladná s průměrnou teplotou 3–7 °C, která často klesá pod nulu. Jaro je svěží s průměrnou teplotou 8–16 °C a občasnými mrazíky. Léto je horké a krátké, s průměrnou teplotou 19–22 °C, zatímco podzim je svěží, s průměrnou teplotou 7–16 °C.

Vzhledem ke zvláštní severojižní orientaci vinice v Tharsysu vanou větry převážně z východu na západ. Tyto boční větry provzdušňují révu, zabraňují jarním mrazíkům a vytvářejí kolem vinice mikroklima, které brání rozvoji houbových chorob. Kromě toho se ve vymezené oblasti Tharsys nachází významný přírodní stromový porost, který tvoří staleté jilmy (*Ulmus minor*), staré středomořské břestovce jižní (*Celtis australis*), divoké fíkovníky (*Ficus carica*) a staré olivovníky (*Olea Europaea*), a stálé sladkovodní jezero. Vodní plocha a vzrostlé stromy zmírňují extrémní teploty a přinášejí teplejší zimy a chladnější léta, což vytváří v enklávě jedinečné mikroklima s rozdílem až 3 °C oproti průměru oblasti.

Toto mikroklima je tedy teplejší a mírnější než okolní oblast s CHOP Utiel-Requena a dochází zde méně k extrémním výkyvům teplot a k většímu provzdušnění, než jaký je průměr v sousedních oblastech, což umožňuje vyrábět vína s vynikajícím fenolovým zráním, která si lépe zachovávají kyselost.

8.3 *Souvislost mezi okolními podmínkami a vlastnostmi vína*

Mikroklima enklávy „Tharsys“, kde dochází k provzdušňování hroznů, zmírnění extrémních teplot a kde se nacházejí kypré a propustné lakustrinní vápencové půdy, dává nízké výnosy zdravých hroznů, které dozrávají pomalu. Z nich vznikají trvanlivá a stabilní červená, bílá a růžová vína s vysokým obsahem alkoholu, nízkou kyselostí a pH, středně intenzivní barvou a intenzivní vůní a chutí. Jakostní šumivá vína mají vysokou kyselost (svěžest) a nízké pH, intenzivní chuť a vůni, dobrou strukturu a střední tělo díky mírnému podnebí a vlastnostem vápencové půdy. Jsou také trvanlivá a tyto vlastnosti se zachovávají i při jejich stárnutí. Nízký obsah alkoholu se dosahuje brzkou sklizní.

8.4 *Rozdíly oproti sousední oblasti s chop (chop utiel-requena)*

CHOP Utiel-Requena pokrývá 32 567 ha vinic a zahrnuje devět obcí. Jde o velmi rozsáhlé území, jehož půdní a klimatické vlastnosti se od enklávy Tharsys značně liší.

V oblasti s CHOP „Utiel-Requena“ se nacházejí silně erodované jílovité půdy s nízkým stupněm infiltrace vody a vysokým stupněm zadržování živin, což vede k vysokému výnosu plodin.

To je v kontrastu s enklávou „Tharsys“, jejíž půdy jsou tvořeny písčitým vápencem, jsou málo erodované, mají vysoký stupeň infiltrace vody a nízký stupeň zadržování živin, což vede k nízkému výnosu plodin.

V NÁSLEDUJÍCÍ TABULCE JSOU POROVNÁNY VLASTNOSTI VÍN S CHOP UTIEL-REQUENA A VÍN Z ENKLÁVY THARSYS, ABY SE PŘEDSTAVIL ROZDÍL MEZI NIMI:

PARAMETR: CHOP Utiel-Requena /// Enkláva Tharsys

(Červená / bílá / růžová / jakostní šumivá vína /// Červená / bílá a růžová / jakostní šumivá vína)

Maximální výlisnost (%): 74 /// 70,5

Minimální obsah alkoholu (% obj.): 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Minimální celková kyselost (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Maximální obsah těkavých kyselin (v g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Maximální obsah oxidu siřičitého (v g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Povinná ekologická produkce a zpracování: ANO / NE

Povinná veganská certifikace: ANO / NE

Intenzita barvy: vysoká / střední / vysoká / střední /// střední / nízká / nízká

Barevná stálost: střední / nízká / nízká / nízká /// vysoká / vysoká / vysoká

Intenzita vůně/chuti: střední / střední / střední / nízká /// vysoká / vysoká / vysoká

Trvanlivost: střední / nízká / nízká / nízká /// vysoká / vysoká / vysoká

Vína s CHOP Utiel-Requena kategorie 1 mají ve srovnání nižší obsah alkoholu, nižší přirozenou celkovou kyselost a vyšší pH. Vína s CHOP Utiel-Requena kategorie 5 mají nižší přirozenou celkovou kyselost a vyšší pH. Je to dáno mikroklimatem enklávy Tharsys, které usnadňuje provzdušňování hroznů (orientace vinice) a zmírňuje extrémní teploty (stromy a lakustrinní usazeniny), což napomáhá produkci zdravých hroznů, které dozrávají pomalu a lépe si uchovávají kyselost. Dále je to dáno písčitou půdou enklávy, která je velmi odlišná od všeobecné jílovité půdy v oblasti s CHOP Utiel-Requena, s nízkým zadržováním živin a lakustrinními vápenci, což vede k nízkým výnosům hroznů.

Na těchto vápencových půdách vznikají stabilní a trvanlivá vína se střední až nízkou intenzitou barvy, na rozdíl od těch, která se vyrábějí pod CHOP Utiel-Requena.

Vína s CHOP Utiel-Requena mají intenzivnější barvu, jsou méně aromatická a vyznačují tóny velmi zralého ovoce, nižší kyselostí, vyšším množstvím třísloviny (u červených vín) a plnějším tělem (u červených vín). Vzhledem k tomu, že stabilita jejich vlastností se s časem výrazně snižuje, vína s CHOP Utiel-Requena kategorie 1 ani kategorie 5 nevydrží tak dlouho jako vína vyrobená ve vymezené enklávě Tharsys.

V enklávě Tharsys musí být navíc pěstování a produkce ekologické a veganské, což také odlišuje vína z této zeměpisné enklávy od vín vyráběných jinde, která nejsou ekologická ani veganská.

Vinařství, které podalo žádost, je jediným vinařstvím ve vymezené oblasti, ale pokud budou v budoucnu další výrobci splňovat specifikaci produktu pro toto CHOP, mohou používat jeho název.

9. **Další základní podmínky**

—

Odkaz na specifikaci produktu

https://n9.cl/68jpm