C/2025/3093

6.6.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/3093)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Tharsys“

PDO-ES-02980

Dátum podania žiadosti: 27.7.2023

1. **Názov na zápis do registra**

Tharsys

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

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

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené víno*

Vzhľad: číra a žiarivá purpurovočervená farba s fialovými až čerešňovými odleskmi v prípade mladých vín a granátovými až rubínovými odleskmi v prípade vyzretých vín.

Vôňa: veľmi intenzívne tóny modrých kvetov v prípade mladých vín, ktoré sa rozvíjajú do tónov červeného ovocia, balzamických tónov aromatických byliniek a minerálnej koncovky. Vyzrievanie v barikových sudoch dodáva vínam pražené, korenisté a dymové arómy s mliečnymi tónmi.

Chuť: stredne vysoká štruktúra, hladké a zrelé taníny. Stredná kyslosť.

* V prípade nešpecifikovaných limitov treba dodržiavať príslušné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13,0

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 80

2. *Biele víno a ružové víno*

BIELE VÍNO:

Vzhľad: číra, citrónovožltá farba so zlatými odleskmi, ktorá sa časom mení na starozlatú.

Vôňa: intenzívna a jasná vôňa s tónmi kvetov, kôstkového ovocia, citrusových plodov a arómami aromatických bylín, s minerálnou koncovkou.

Chuť: jasná a intenzívna chuť so strednou štruktúrou. Stredná až vysoká kyslosť. Chuť kôstkového ovocia, citrusových plodov a čerstvých aromatických byliniek.

RUŽOVÉ VÍNO:

Vzhľad: číra, bledoružová farba s oranžovými odleskmi, ktorá časom naberá lososový odtieň.

Vôňa: intenzívna a jasná vôňa s tónmi kvetov, kôstkového ovocia, citrusových plodov a červeného ovocia a arómami čerstvých aromatických byliniek, s minerálnou koncovkou. Pri vyzrievaní v barikových sudoch sa rozvíjajú arómy pražených korenín a dymu.

Chuť: jasná a intenzívna chuť so strednou štruktúrou. Stredná až vysoká kyslosť. Chuť kôstkového ovocia, červeného ovocia a aromatických byliniek. Svieža a minerálna dochuť.

* V prípade nešpecifikovaných limitov treba dodržiavať príslušné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,35 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 8,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 130

3. *Akostné šumivé vína (biele a ružové)*

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO – BIELE:

Vzhľad: číry. Žiarivo žltá starozlatá farba, jemné, rovnomerné bublinky.

Vôňa: jasná. Intenzívne arómy bielych kvetov, zrelého kôstkového ovocia a citrusových plodov s bylinkovými tónmi machu a čerstvých aromatických byliniek a minerálnymi tónmi, ako aj arómy čerstvého masla, opečenej chlebovej kôrky a ľahko pražených mandlí.

Chuť: silná intenzita. Stredne plná chuť. Stredná až vysoká kyslosť. Delikátne a hladké bublinky na podnebí.

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO – RUŽOVÉ:

Vzhľad: číry. Bledoružová farba so žiarivým medeným okrajom. Jemné, delikátne a dlhotrvajúce bublinky.

Vôňa: jasná a intenzívna aróma. Jemné tóny kvitnúcich stromov, tóny citrusových plodov, čerešní, malín a čerstvých aromatických byliniek, arómy čerstvého masla, opečeného chleba, mastenca a minerálna koncovka.

Chuť: veľmi intenzívna, stredne plná chuť, so strednou až s vysokou kyslosťou. Delikátne bublinky.

* V prípade nešpecifikovaných limitov treba dodržiavať príslušné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,35 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 6,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 100

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Metóda pestovania

Hrozno certifikované CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana* alebo Výbor pre ekologické poľnohospodárstvo v autonómnom spoločenstve Valencia).

Kontrolované orezávanie, zelené práce vo vinohrade a v prípade potreby prerieďovanie strapcov, aby sa neprekročili limity hektárových výnosov.

Osobitný enologický postup

Maximálna výlisnosť:

Modré odrody: 70,5 %

Biele odrody: 71,5 %

Certifikácia vín z ekologickej poľnohospodárskej výroby a vegánskych vín. Na výrobu bielych a ružových vín kategórie 1 sa biele a modré muštové odrody zberajú v noci.

b) *Maximálne výnosy*

1. Modré muštové odrody

8 500 kilogramov hrozna na hektár

60 hektolitrov na hektár

2. Biele muštové odrody

10 500 kilogramov hrozna na hektár

75 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisna oblasť**

Podľa meraní SIGPAC je plocha vinohradov v obci Requena (Valencia) 19,5 ha. Zahŕňa nasledujúce pozemky na základe nomenklatúry informačného systému o pozemkoch (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – SIGPAC*).

— Polygón: 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.

— Zemepisné hranice enklávy Tharsys sú:

— na severe: štátna cesta III;

— na východe: priemyselná zóna;

— na juhu a na západe: živý plot, cesta a rozdiel v úrovni priľahlých polí.

7. **Muštové odrody**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

RED GRENACHE

MERLOT

XARELLO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Odôvodnenie názvu*

Od 16. storočia sa názov „Tharsys“ používal na označenie vinohradov v blízkosti mestskej oblasti obce Requena, kde sa križovali cesty na východ od mesta a kde sa nachádzal prameň Fuencaliente. Od 19. storočia sa tam nachádza aj podzemný vinársky podnik.

Najväčší pozemok v enkláve, ktorý sa teraz snažíme chrániť, patril od 16. storočia rodine Nuévalos-Comas, jednej z veľkých rodín v La Villa v obci Requena, a zostal v jej rukách až do roku 1998, keď ho odkúpili súčasní majitelia.

Prvá zmienka o tomto mene sa objavuje v knihe „*Historia de Requena* (Dejiny obce Requena)“ od Enriqueho Herrera a Morala (1890), v ktorej sa Tharsys uvádza ako zakladateľ obce Requena.

Vznik enklávy Tharsys siaha do 16. storočia, keď už bola známa pestovaním viniča a výnimočnou kvalitou hrozna.

Podľa ensenadského katastra z roku 1752 enkláva pozostávala z kaštieľa, mlyna na múku a veľkého vinohradu s rozlohou sto *peonadas* (agrárna miera používaná v niektorých provinciách, ktorá zodpovedá 380 400 m^2), ktorý na severe hraničil s *Camino Real de Madrid* (dnes cesta N-III).

Toto miesto a jeho osídlená enkláva sa ďalej rozvíjali a stali sa dôležitou osadou, ktorú obyvatelia okolitých dedín nazývali „osada Tharsys“. Pozostávala zo siedmich domov a dvorov, hlavného domu, vinárskeho podniku a mlyna, ktoré boli obývané až do 60. rokov 20. storočia.

Vinársky podnik fungoval do roku 1950 a vyrábal vína, ktoré boli v tom čase známe svojou kvalitou a dlhou životnosťou. Táto enkláva bola známa svojimi vínami dve storočia.

V roku 1998 noví majitelia obnovili činnosť vinárskeho podniku a okolitých vinohradov. Podujali sa na príkladný projekt obnovy vinohradu a renovácie starého vinárskeho podniku vyhĺbeného v skale a vrátili enkláve prestíž.

Projekt, ktorý sa začal v roku 1998, prevzal starý názov enklávy „Tharsys“. V januári 2022 uplynulo 24 rokov od začiatku obnovy. Enkláva je dodnes známa vďaka tomuto názvu a jedinečnosti a kvalite svojich vín. V roku 2015 získal celý vinohrad enklávy certifikát ekologického poľnohospodárstva. Tento proces certifikácie zlepšil kvalitu vína, ochranu pôdy, zdravie viniča a udržateľnosť prírodného prostredia enklávy.

8.2. *Prírodné faktory*

PÔDY:

Lokalita Tharsys zaberá malé územie v západnej časti provincie Valencia, hraničnej oblasti, ktorá sa nachádza na východnom okraji južnej časti Pyrenejského polostrova. Konkrétne sa nachádza na západe obce Requena (okres Utiel-Requena) v nadmorskej výške 690 m a na severe je chránená pohorím Sierra de Juan Navarro (1 200 m). Je to prírodná enkláva s pestovaním viniča v blízkosti údolia rieky Magro, s miernymi svahmi, kde sa striedajú kriedové sedimenty so sedimentmi z obdobia treťohôr.

Celá vymedzená oblasť Tharsys tvorí jednu jednotku so špecifickými vlastnosťami a s veľmi miernym sklonom s rozdielom menej ako 2 %. Nachádza sa vo vyššej nadmorskej výške až do 10 metrov, pričom na západnej a južnej hranici ju obklopuje orná pôda. Tento výškový rozdiel je spôsobený menšou eróziou, ktorá nastala v dôsledku odlišného typu pôdy. Táto enkláva sa rozprestiera na veľkom pórovitom vápencovom skalnom podklade (miocénny pontian) sedimentárneho pôvodu, ktorý je hlboký 2 až 4 m. Erózia týchto materiálov viedla k vytvoreniu sypkých, priepustných, plytkých a veľmi čerstvých pôd s mierou obrábateľnosti približne 18,5 – 21,3 gr/100 g. Prítomnosť podpovrchovej podzemnej vody umožňuje zachovať obmedzené riziko hydraulického napätia a umožňuje, aby pôda zostala čerstvá, ako už bolo uvedené. V bezprostrednej blízkosti vymedzenej oblasti sa nachádza množstvo prameňov (Fuencaliente, Fuente Flores a Fuente Santa Catalina), ktoré dokazujú, že oblasť má bohaté zásoby vody.

Podľa klasifikácie textúry pôdy v publikácii *Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys* (Taxonómia pôdy: základný systém klasifikácie pôdy na účely vypracovania a interpretácie pôdnych prieskumov), ktorú vydalo americké ministerstvo poľnohospodárstva, sú pôdy v enkláve Tharsys piesčité a piesčito-hlinité (rozmery primárnych častíc pôdy sú od 0,1 do 0,5 mm) a majú béžový až svetlohnedý odtieň. Ide o alkalické pôdy s hodnotami pH od 8,2 do 8,3. Obsah organických látok je nízky, približne 1,26 – 1,43 g/100 g, s vysokým obsahom celkových uhličitanov, 38 – 46 g/100 g, a so stredne až s vysoko aktívnym vápencom 5 – 18 g/100 g.

Pôda enklávy Tharsys sa výrazne líši od pôd, ktoré sú charakteristické pre susednú oblasť s označením pôvodu (OP) „Utiel-Requena“ a ktoré sú ílovité a ílovito-hlinité. Ich vplyv na pestovanie viniča a výsledné vína je preto úplne odlišný.

V nasledujúcej tabuľke sú zvýraznené rozdiely medzi pôdou lokality Tharsys a typickými pôdami oblasti OP Utiel-Requena:

VLASTNOSTI:

Piesčitá pôda enklávy „Tharsys“/hlinitá pôda OP Utiel-Requena

Veľkosť primárnych častíc: od 0,1 do 0,5 mm/od 0,001 do 0,002 mm

Infiltrácia vody: vysoká/nižšia

Prevzdušnenie: vysoké/nižšie

Zadržiavanie vody: nízke/vysoké

Erózia: nízka/vysoká

Zadržiavanie živín: nízke/vysoké

Mineralizácia organických látok: vysoká/nízka

Jednoduchosť tvorby štruktúry: stredne nízka/vysoká

Výnos plodín: nízky/vysoký

KLIMATOLÓGIA:

Podnebie vymedzenej oblasti, napriek jej blízkosti k pobrežiu vzdialenému len 60 km na východ, je kontinentálneho typu s miernym stredomorským vplyvom v dôsledku nadmorskej výšky 690 m a hôr, ktoré ju na východe ohraničujú ako clona a bránia príchodu stredomorských búrok a morského vplyvu.

Slabé zrážky vo vymedzenej enkláve pochádzajú najmä z náhornej plošiny La Mancha na juhu, kde sa prejavujú búrky prichádzajúce z Atlantiku.

Priemerný ročný úhrn zrážok je nízky, približne 430 mm ročne, najmä na jeseň a na jar, zatiaľ čo letá a zimy sú suché. Najdaždivejším mesiacom na jar je máj s priemernými zrážkami 47,6 mm a najdaždivejším mesiacom na jeseň je október s priemernými zrážkami 76,2 mm. Slnečný svit je veľmi intenzívny, ročne svieti slnko viac ako 3 000 hodín. Priemerná ročná teplota je 14 °C a teplotné rozdiely sú medzi jednotlivými ročnými obdobiami aj medzi dňom a nocou, ako je to v prípade sviežich letných nocí, keď teploty cez deň dosahujú až 33 °C a v noci klesajú na 12 °C. Tieto podmienky sú veľmi prospešné pre rast rastlín a správne dozrievanie hrozna. Zima je dlhá a chladná s priemernou teplotou 3 – 7 °C, ktorá často klesá pod nulu. Jar je svieža s priemernou teplotou 8 – 16 °C a občasnými mrazmi. Leto je horúce a krátke, s priemernou teplotou 19 – 22 °C, zatiaľ čo jeseň je svieža, s priemernou teplotou 7 – 16 °C.

Vzhľadom na osobitnú severojužnú orientáciu vinohradu v obci Tharsys prevládajú východné až západné vetry. Tieto bočné vetry prevzdušňujú vinič, zabraňujú jarným mrazom a vytvárajú mikroklímu okolo vinohradu, čím zabraňujú vzniku hubových chorôb. Okrem toho sa vo vymedzenej oblasti Tharsys nachádza významný prírodný stromový masív, ktorý tvoria storočné bresty hrabolisté (*Ulmus minor*), staré brestovce južné (*Celtis australis*), divoké figovníky (*Ficus carica*) a staré olivovníky (*Olea Europaea*) a stabilné sladkovodné jazero. Vodná plocha a vysoké stromy zmierňujú extrémne teploty na teplejšie zimy a chladnejšie letá, čím vytvárajú v enkláve jedinečnú mikroklímu s rozdielom až 3 °C oproti priemeru v oblasti.

Mikroklíma je preto miernejšia a teplejšia než v okolitej oblasti OP Utiel-Requena, s menšími výkyvmi extrémnych teplôt a väčším prevzdušnením, ako je priemer susedných oblastí, čím sa získavajú vína s vynikajúcou fenolickou zrelosťou, ktoré si lepšie zachovávajú svoju kyslosť.

8.3. *Súvislosť medzi okolitými podmienkami a vlastnosťami vína*

Mikroklíma enklávy Tharsys s prevzdušnením hrozna, so zmiernenými extrémnymi teplotami, s kyprými a priepustnými jazernými vápencovými pôdami poskytuje nízke výnosy zdravého hrozna, ktoré dozrieva pomaly. Vyrábajú sa z neho trvanlivé a stabilné červené, biele a ružové vína s vysokým obsahom alkoholu, nízkou kyslosťou a pH, so strednou intenzitou farby a s intenzívnou arómou a chuťou. Akostné šumivé vína majú vysokú kyslosť (sviežosť) a nízke pH, intenzívnu chuť a arómu, dobrú štruktúru a stredne plné telo vďaka miernemu podnebiu a vlastnostiam vápencovej pôdy. Sú takisto trvanlivé a tieto vlastnosti sa zachovávajú aj počas starnutia. Nízky obsah alkoholu sa dosahuje skorým zberom.

8.4. *Rozdiely oproti susednej oblasti op (op utiel-requena)*

OP Utiel-Requena sa rozprestiera na 32 567 ha vinohradov a zahŕňa 9 obcí. Rozprestiera sa na veľmi veľkej ploche s veľmi odlišnými pôdnymi a klimatickými vlastnosťami než enkláva „Tharsys“.

CHOP „Utiel-Requena“ má silne erodované ílovité pôdy s nízkym stupňom infiltrácie vody a vysokým stupňom zadržiavania živín, čo poskytuje vysoký výnos plodín. To je v protiklade s enklávou „Tharsys“, ktorej pôdy sú tvorené piesčitým vápencom, sú málo erodované, majú vysoký stupeň infiltrácie vody a nízky stupeň zadržiavania živín, čo prináša nízky výnos plodín.

V nasledujúcej tabuľke sú porovnané vlastnosti vín s označením pôvodu Utiel-Requena a vín z enklávy Tharsys, aby sa preukázal rozdiel medzi nimi:

PARAMETER:

CHOP Utiel-Requena///Enkláva Tharsys

(Červené/biele/ružové/akostné šumivé vína///červené/biele a ružové/akostné šumivé vína)

Maximálna výlisnosť (v %): 74///70,5

Minimálny obsah alkoholu (v obj. %) Minimálne: 10,5/10/9/11///13/11,5/10,5

Minimálna celková kyslosť (v g/l): 3,5/4/4/4,5///4,5/5,35/5,35

Maximálny obsah prchavých kyselín (v g/l): 0,9/0,9/0,9/0,9///0,6/0,5/0,4

Maximálny obsah oxidu siričitého (v g/l): 150/200/200/185///80/130/100

Povinná ekologická poľnohospodárska výroba a spracovanie: ÁNO/NIE

Povinná vegánska certifikácia: ÁNO/NIE

Intenzita farby: vysoká/stredná/vysoká/stredná///stredná/nízka/nízka

Stálosť farby: stredná/nízka/nízka/nízka///vysoká/vysoká/vysoká

Intenzita vône/chuti: stredná/stredná/stredná/nízka///vysoká/vysoká/vysoká

Dlhá životnosť: stredná/nízka/nízka/nízka///vysoká/vysoká/vysoká

V porovnaní s tým majú vína s CHOP Utiel-Requeno kategórie 1 nižší obsah alkoholu, nižšiu prirodzenú celkovú kyslosť a vyššie pH. Vína s CHOP Utiel-Requena kategórie 5 majú nižšiu prirodzenú celkovú kyslosť a vyššie pH. Je to spôsobené mikroklímou enklávy Tharsys, ktorá uľahčuje prevzdušnenie hrozna (orientácia vinohradu) a zmierňuje extrémne teploty (telo stromov a jazerné nánosy), čo podporuje produkciu zdravého hrozna, ktoré dozrieva pomaly a lepšie si zachováva kyslosť. Je to spôsobené aj piesčitou pôdou enklávy, ktorá je veľmi odlišná od všeobecnej ílovitej pôdy OP Utiel-Requena, s nízkym zadržiavaním živín a jazernými vápencami, čo vedie k nízkym výnosom hrozna.

Pri týchto vápencových pôdach vznikajú stabilné a trvanlivé vína so strednou až s nízkou intenzitou farby na rozdiel od tých, ktoré sa vyrábajú v rámci CHOP Utiel-Requena.

Vína s CHOP Utiel-Requena majú intenzívnejšiu farbu, sú menej aromatické a vyznačujú sa veľmi zrelým ovocím, nižšou kyslosťou, vyšším obsahom tanínov (v prípade červených vín) a plnším telom (v prípade červených vín). Keďže stabilita ich vlastností sa časom výrazne znižuje, vína s CHOP Utiel-Requena kategórie 1 ani kategórie 5 sa neuchovávajú tak dlho ako vína vyrobené vo vymedzenej enkláve Tharsys.

Okrem toho sa v enkláve „Tharsys“ musí pestovať a vyrábať ekologicky a vegánsky, čím sa vína z tejto zemepisnej enklávy takisto odlišujú od vín vyrábaných inde, ktoré nie sú z ekologickej poľnohospodárskej výroby a nie sú ani vegánske.

Vinársky podnik predkladajúci žiadosť je jediným vinárskym podnikom vo vymedzenej oblasti, ale ak v budúcnosti budú aj iní výrobcovia spĺňať špecifikáciu výrobku pre toto CHOP, môžu používať jeho názov.

9. **Ďalšie základné podmienky**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://n9.cl/68jpm