C/2024/7000

21.11.2024

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

(C/2024/7000)

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

„Río Negro“

PDO-ES-03003

Datum podání žádosti: 3.10.2023

1. **Název, který má být zapsán**

Río Negro

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vín**

Bílá vína

Slámově žlutá, časem získávají zlatavé odstíny. Vína jsou čirá a jiskrná. Jsou intenzivně aromatická; dominují v nich primární aromata citrusových, květinových a ovocných terpenů, s výraznou přítomností tropických a jablečných vůní. V ústech jsou vyvážená, s mírnou kyselostí a charakteristickou hořkou dochutí.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,00
Minimální celková kyselost	4,50 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	14,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

([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).

Červená vína

Charakteristická třešňově červená barva. Čirá s barvou střední až vysoké intenzity. Jsou intenzivně aromatická; dominují v nich primární aromata čerstvého červeného ovoce (jahody, maliny, rybíz atd.) spolu s květinovými, kořeněnými, balzamikovými, kouřovými a minerálními tóny. V ústech jsou vyvážená, s mírnou kyselostí a charakteristickou hořkou dochutí.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13,00
Minimální celková kyselost	4,00 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 2 500 rostlin na hektar. Počet rostlin na hektar nesmí překročit 4 000.

Způsob vedení vinné révy využívá vyvazování, které umožňuje „trojrozměrný kordonový“ řez. Jedná se o typ řezu specifický pro danou oblast, který spočívá v umístění čípků na kordonu v určitém úhlu k hlavní větvi.

Zvláštní enologický postup

Maximální výnos je 70 litrů červeného vína ze 100 kilogramů hroznů.

U bílých vín se hrozny zbavují stopek a všechny nebo jejich část (nejméně 50 %) se podrobí předfermentačnímu kontaktu se slupkou. Poté se lisují a čistí odstraňováním kalů za studena. Následná vinifikace probíhá při velmi nízkých teplotách (přibližně 15 °C).

U červených vín se všechny hrozny, odstopkované i celé, umístí do nádrží a podrobí se předfermentační maceraci za studena po dobu 3 až 21 dní.

Všechna vína, na která se vztahuje CHOP „Río Negro“, musí před uvedením na trh projít zráním a být stočena v lahvích. Minimální požadavky jsou následující:

Červené víno: minimální doba zrání jedenáct měsíců, z toho nejméně pět měsíců v dubových nádobách (sudech nebo barelech různých velikostí), po nichž následuje zrání v lahvích po dobu nejméně dalších šesti měsíců.

Bílé víno z hroznů odrůdy Gewürztraminer: dozrávání na kvasničných kalech v nerezových nebo dubových nádobách po dobu nejméně tří měsíců a nejméně další jeden měsíc v láhvi.

b. *Maximální výnosy*

Bílé odrůdy

9 000 kilogramů hroznů na hektar

63,00 hektolitru na hektar

Červené odrůdy

7 000 kilogramů hroznů na hektar

49,00 hektolitu na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje obce Cogolludo, San Andrés a Membrillera v provincii Guadalajara. Zahrnuje následující parcely ze španělského zeměpisného informačního systému pro zemědělskou půdu (SIGPAC), zveřejněné ke dni vydání kladného rozhodnutí příslušného orgánu. Má celkovou rozlohu 472,80 hektaru.

MĚSTO / POLYGON / PARCELA / ROZLOHA (ha)			
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56
COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRES	504	2	0,71
SAN ANDRES	504	3	1,04
SAN ANDRES	504	4	0,46
SAN ANDRES	504	5	0,29
SAN ANDRES	504	6	0,23
SAN ANDRES	504	7	0,15
SAN ANDRES	504	8	0,23
SAN ANDRES	504	9	0,29
SAN ANDRES	504	10	0,14
CELKEM (ha)			472,8

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Sauvignon

Gewürztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto Fragoso

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Podrobné informace o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory)*

Přírodní faktory

Půdy

Oblast „Río Negro“ je tvořena prudce se zvedající náhorní plošinou v nadmořské výšce 940 až 1 000 metrů. Půdy jsou kyselé s nízkým obsahem vápníku a hořčíku, s nízkým obsahem organických látek a s poměrně vysokým obsahem jílu. Specifický charakter dodává těmto půdám obsah stopových prvků: nízký obsah stroncia a vysoký obsah rubidia a barya.

Tradiční chápání půdy umožňuje vnímat ji jako důsledek interakce klimatu a živých bytostí jako aktivních činitelů, přičemž typ horniny a krajina jsou činiteli pasivními. Jedinečnost oblasti „Río Negro“ proto nejlépe vystihují její vlastní lesy, pro které jsou charakteristické lesní porosty borovic, jalovců a některých druhů dubů a křovinaté porosty s hojností nejrůznějších druhů aromatických rostlin.

Oblast „Río Negro“ lze charakterizovat jako agroekosystém speciálně uzpůsobený pro pěstování vinné révy, který se vyznačuje řadou abiotických i biotických faktorů. Mezi abiotické faktory patří nadmořská výška, orientace a sklon. Celá oblast je vymezena systémem hlubokých roklí, které ji fyzicky oddělují od zbytku území. Tyto abiotické faktory mají také přímý vliv na mikroklima se zásadními důsledky, jako je absence mrazu, srážek, větru, odtoku a eroze. Mezi biotické faktory patří samotná vinná réva a druhy lesních porostů, které se vyskytují v její těsné blízkosti.

Podnebí

Podnebí se vyznačuje kontinentálními a středomořskými rysy. Vzhledem k nižší hustotě vzduchu a menšímu skleníkovému efektu v důsledku nadmořské výšky existuje v tomto směru značná denní amplituda. V období zrání jsou rozdíly teplot mezi dnem a nocí často vyšší než 20 °C.

Náhorní plošina „Río Negro“ se vyznačuje rovněž podmínkami, které poskytují vinicím přirozenou ochranu před silnými mrazy, jež postihují okolní oblasti. Těžší studený vzduch má tendenci klesat podél roklí tvořících náhorní plošinu do nižších sousedních oblastí. Při rychlém stoupání vzduchu na náhorní plošinu navíc dochází ke kondenzaci vrstev vzduchu, v důsledku čehož vzniká silný vítr. Ten působí jako přírodní větrný mlýn, který zabraňuje radiačním mrazíkům, a tím i poškození hroznů a jejich jakosti.

Lidské faktory

Tento agroekosystém prošel řadou starých pěstitelských postupů, díky nimž se postupně pozměňovaly a přizpůsobovaly přírodní podmínky této oblasti. Na rozdíl od sousedních oblastí, které se tradičně věnovaly pěstování obilovin, se jedná o oblast zabývající se pěstováním vinné révy. Mezi významné faktory patří: materiály k vápnění půd, které postupně změnily chemické složení půdy v této konkrétní oblasti; nízký obsah organické hmoty v porovnání se sousedními oblastmi a ponechání kamenů, protože prospívají vinné révě, které se naproti tomu z orné půdy určené k pěstování obilovin odstraňují.

Odrůda révy Tinto Fragoso je původní odrůdou z oblasti Cogolludo. Jedná se o tradiční odrůdu, která se nevyskytuje nikde jinde na světě, a „Río Negro“ je v současnosti jediné víno vyrobené z této odrůdy, které je možné zakoupit. Existence místní odrůdy je nezvratným důkazem významu vinařství pro obyvatele této oblasti již od nepaměti. Vysvětluje rovněž nutnost přizpůsobit pěstitelské postupy a používané moštové odrůdy zdejším zvláštním klimatickým a půdním podmínkám, které se velmi liší od ostatních vinic v okolí.

8.2 *Informace o jakosti nebo vlastnostech vína, které lze přičíst především nebo výlučně zeměpisnému prostředí*

Specifické vlastnosti vína související se zeměpisným prostředím:

— Vína s vysokým přirozeným obsahem kyselin.

— Neobvykle vysoká koncentrace vápenatých iontů.

— Vysoký celkový obsah antokyanů.

— Vína, která mají při ochutnání mírně kyselý nádech a charakteristickou hořkou dochuť.

— Červená vína vyznačující se třešňově červenou barvou i po dozrání a střední až vysokou intenzitou barvy.

— Vína přirozeně vhodná ke zrání, s vyšším obsahem metoxyfenolu. Tyto sloučeniny dodávají vínům kořenité a kouřové tóny a jsou výsledkem postupu uplatňujícího delší dobu zrání.

— Vysoký obsah terpenů je zdrojem velké intenzity a typičnosti aromatu se zvláštními květinovými a tropickými tóny.

8.3 *Souvislost mezi vlastnostmi zeměpisné oblasti a kvalitou vína*

Vína z oblasti „Río Negro“ vděčí za své vlastnosti výjimečným přírodním podmínkám této horské enklávy a také lidskému působení. Lidé museli po celá staletí vybírat odrůdy a přizpůsobovat pěstitelské postupy a způsoby výroby vína těmto podmínkám, které jsou jedinečné jak ve vztahu k půdě, tak k podnebí.

Nízké pH a vysoká kyselost půdy v této oblasti přispívají ke zvýšení přirozené kyselosti vín. Dodávají vínům nahořklou příchuť, vytvářejí jejich typičnost a dodávají jim delší dochuť.

Vysoký obsah vápníku ve víně je důsledkem složité interakce mezi prvky v půdě. Nejdůležitější z těchto interakcí je možnost substituce mezi stronciem a vápníkem společně s konkrétním složením půd v oblasti „Río Negro“. Tyto půdy se vyznačují neobvykle nízkým obsahem vápníku, což vyžaduje pravidelné používání materiálů k vápnění půd, které částečně vyrovnávají kyselý charakter půdy. Tyto půdy mají ještě nižší obsah stroncia, což rostlinám umožňuje snadněji přijímat vápník, protože jim nekonkuruje.

Podnebí, které je důsledkem výrazné nadmořské výšky, má výrazný vliv na vlastnosti vín „Río Negro“. Mírnější denní teploty s sebou přinášejí pomalejší a vyváženější dozrávání. To přispívá k zachování kyselosti, protože se zpomaluje hromadění cukru, což umožňuje plné dozrávání slupek a následnou tvorbu většího množství užitečných sloučenin. Mezi tyto sloučeniny patří zejména vysoký obsah antokyanů, zejména takových, které neztrácejí barvu a které díky pomalé degradaci dodávají vínu červenější barvu; a také třísloviny, která snadno polymerizuje a díky dlouhému zrání je přirozeně sladká, čímž dodává vínu objem a strukturu. K výrazně chladnějším a mírnějším denním teplotám v období zrání přispívá rovněž větší množství srážek, zejména bouřky, které se vyskytují od poloviny srpna. Srážky navíc zmírňují evapotranspiraci z vinné révy, což jí umožňuje zachovat si vyšší kyselost, která dodává vínu rovnováhu a dlouhou trvanlivost.

Sluneční záření je mnohem intenzivnější než v sousedních oblastech. Hrozny si tak mohou vytvořit silnější slupku, která slouží jako ochrana a zvyšuje intenzitu jejich aromatu a přispívá k vysoké koncentraci polyfenolů a antokyanů.

Vína „Río Negro“ jsou přirozeně vhodná ke zrání, což od počátku ovlivňuje konkrétní metodu jejich produkce. Ta se vyznačuje dlouhými obdobími zrání, která zvyšují obsah metoxyfenolu ve vínech. Tyto sloučeniny dodávají vínům kořenité a kouřové tóny a jsou výsledkem postupu uplatňujícího delší dobu zrání.

Hojné lesy, které obklopují vinice v oblasti „Río Negro“, rovněž přispívají ke zvýšení obsahu terpenů ve vínech, a tím i k jejich aromatické intenzitě a typičnosti. Monoterpeny jsou totiž metabolity vonných silic nespočetných druhů aromatických a lesních rostlin. Tyto sloučeniny se dostávají do půdy rozkladem odumřelých listů, jsou vylučovány z kořenů nebo uvolňovány jako těkavé látky z nadzemních částí rostlin.

8.4 *Odůvodnění podmínek pro jednoho žadatele*

Vymezená zeměpisná oblast má vlastnosti, které se značně liší od vlastností sousedních oblastí, jak ukázala studie Vyšší technické školy zemědělských inženýrů Univerzity v Kastilii-La Mancha o územní jednotce, která by mohla tvořit potenciální označení původu: „Río Negro“.

Z této studie vyplývá, že půdy náhorní plošiny, na níž se nachází oblast Río Negro, se liší od půd v sousedních oblastech svou kyselostí, nízkým obsahem vápníku, relativně vysokým obsahem jílu a charakterem obsahu jednotlivých stopových prvků: nízký obsah stroncia a vysoký obsah rubidia a barya. Jedná se o silně vyvinuté půdy často s povrchovým pokryvem štěrku a akumulací jílu v podpovrchových půdních horizontech, vyznačující se rovněž saturací a segregací železa a manganu. Segregace oxidů železa v podpovrchových horizontech dodává půdám charakteristickou směs barev. Vývoj těchto půd je totiž někdy utvářen a ovlivňován procesy pseudoglejení v důsledku dočasné saturace. To se projevuje zabarvením půdních materiálů, přítomností jílových minerálů a akumulací oxidů.

Přestože vymezená zeměpisná oblast spadá do hranic CHZO „Castilla“, její vína mají podstatně odlišné vlastnosti.

PARAMETR:

CHZO CASTILLA / CHOP RÍO NEGRO

Minimální skutečný obsah alkoholu:

Bílá vína 9 % / 12 %

Červená vína 10 % / 13 %

Minimální celková kyselost, bílá vína:

4 g/l / 4,5 g/l

Maximální pH:

------- / 4

Minimální obsah vápníku:

------- / 25 mg/l.

Minimální celkový obsah antokyanů v červených vínech:

------ / 250 mg/l.

Maximální výnosy na hektar

≤ 16 000 kg/ha	≤9 000 kg/ha (bílá vína)
	≤ 7 000 kg/ha (červená vína)
≤ 112 hl/ha	≤ 63 hl/ha (bílá vína)
	≤ 49 hl/ha (červená vína)

Žádost o CHOP „Río Negro“ podává jediný žadatel, neboť jsou splněny podmínky pro výjimku stanovené v článku 95 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Dotyčná osoba je jediným výrobcem ve vymezené zeměpisné oblasti. Ve vymezené oblasti popsané v oddíle 4 je pouze jeden pěstitel vinné révy (který je zároveň výrobcem vína). Neexistují žádní jiní pěstitelé nebo výrobci vína, takže zatím není možné, aby se do projektu zapojili jiní účastníci. Ostatní výrobci však mohou v budoucnu používat zapsaný název, jsou-li usazeni ve vymezené zeměpisné oblasti a splňují-li podmínky stanovené ve specifikaci výrobku.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Víno bude stáčeno ve vinařstvích nacházejících se v oblasti produkce, protože vína procházejí druhou fází zrání v lahvích. V této době dochází k redukci, jež zvyšuje kvalitu vín a zaobluje jejich chuť. Vína jsou připravena ke spotřebě, když dosahují organoleptických vlastností, které jsou stanoveny ve specifikacích pro každý druh vína.

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NEGRO_20230530_mp.pdf