Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 40/04)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM04

Datum oznámení: 26. 10. 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Přizpůsobení terminologie analytických parametrů zbytkového cukru platným předpisům**

Popis

V souladu s ustanoveními článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, ve kterém se stanoví určení celkového obsahu cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu, se analytický parametr „zbytkový cukr“ nadále označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah fruktózy a glukózy“.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Jedná se o standardní změnu, jež spočívá v úpravě terminologie používané ve vztahu k fyzikálně-chemickým vlastnostem a jež není spojena s žádnou změnou konečného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

Je třeba upřesnit, jak je vyjádřen obsah cukru ve vínech.

2. **Přezkum analytických parametrů**

Popis

Zavedené změny se týkají: snížení kyselosti a snížení limitu pro barevnost červených vín.

Kromě toho se mění druhy vína, a to takto: suchá bílá a růžová vína, suchá červená vína, polosuchá, polosladká a sladká vína a jakostní šumivá vína.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, jež není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

Snížení celkové kyselosti o 0,5 g/l: V posledních letech je pozorován nárůst průměrných teplot, který vedl k obecnému poklesu kyselosti u všech moštových odrůd. Vína tak vykazují nižší celkový obsah kyselin, který se ještě dále snižuje během dlouhého ležení vín v sudu v důsledku srážení solí kyseliny vinné, a proto je nutno upravit fyzikálně-chemické parametry.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Snížení minimální hodnoty pro barevnost červených vín: V oblasti produkce vína s označením původu Almansa vedle sebe existují různé odrůdy vinné révy, na jedné straně Garnacha Tintorera, z níž přirozeně vznikají vína s velmi vysokým barevným potenciálem, a na druhé straně Monastrell a Garnacha tinta, z nichž vznikají jemnější vína se střední intenzitou barvy. V posledním desetiletí si trhy obecně žádají jednodruhová vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína. Enologové v každém vinařství musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, která by v rámci vlastností, jež naše oblast produkce a odrůdy nabízejí, oslovovala domácí i zahraniční trhy.

Snížení minimální hodnoty pro intenzitu barvy červených vín neznamená snížení jejich kvality, ale právě naopak rozšíření možností různých moštových odrůd v dané oblasti, které umožní získávat jemnější, komplexnější a atraktivnější vína.

3. **Předefinování organoleptických vlastností**

Popis

Mění se formulace organoleptického popisu jednotlivých druhů vín.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, která spočívá v úpravě organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy, a není spojena s jakoukoli změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

Jelikož začala být při ověřování specifikace výrobku uplatňována norma UNE-EN-ISO 17065, je nutné upravit organoleptický popis chráněných vín tak, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

4. **Přizpůsobení zvláštních enologických postupů**

Popis

— Zrušují se některé enologické požadavky a zvyšuje se míra konverze modrých hroznů na víno tak, aby výnos nepřesáhl 74 litrů vína na 100 kg hroznů; u bílých odrůd zůstává zachován výnos 70 litrů vína na 100 kilogramů hroznů.

— Zakazuje se míchání bílých odrůd hroznů s modrými.

— Stanovují se limity alkoholu v hroznech.

— Zakazují se techniky zahřívání, které urychlují extrakci barvy.

Změna se týká bodů 3 a 5 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změny, jež nejsou spojeny se změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

V posledních letech probíhá v odvětví vína stejně jako v celém zemědělsko-potravinářském průmyslu technologický rozvoj. Tento rozvoj přináší vinařům nové nástroje pro výrobu atraktivnějších, trvanlivějších a ekologičtějších vín. Enologické postupy uvedené ve specifikaci produktu jsou v mnoha ohledech zastaralé a nezohledňují nové enologické technologie, nové způsoby zpracování ani nové typy vín, které vyžadují současné trhy. K těmto enologickým postupům patří například úplná fermentace cukrů, stanovení minimální doby macerace, omezení fermentačních

teplot nebo omezení výlisnosti na 70 %, které nejenže nepřispívají ke zlepšení kvality vína, ale v řadě ohledů odborníky omezují v tom, aby při každém zpracování získávali z hroznů to nejlepší. Ze všech výše uvedených důvodů musí být enologické postupy zaměřeny na výrobu jakostního vína s tím, že každý odborný tým musí mít možnost uplatňovat na základě svých znalostí, zkušeností a schopností optimální techniky, jež zachovávají vlastnosti vín chráněných označením původu Almansa stanovené ve specifikaci produktu.

Zvýšení výnosu ze 70 na 74 litrů na 100 kilogramů u modrých hroznů vychází ze skutečnosti, že některé odrůdy z této oblasti produkce, jako například Monastrell, Cabernet, Garnacha a Merlot, dávají při mírně vyšším tlaku lisování mošty s velmi kvalitní koncentrací polyfenolů, ale tyto mošty se v současnosti musí vyřazovat, aby nebyl překročen stanovený limit.

Kvalita vín vyráběných z některých odrůd, které jsou povoleny pro označení původu Almansa a které jsou méně bohaté na antokyany a polyfenoly, by se tímto 4 % zvýšením posílila, neboť vyráběné víno by mělo vyšší koncentraci těchto sloučenin.

Pokud jde o zákaz míchání modrých a bílých hroznů, jeho cílem je zachovat rázovitost a charakter červených vín z naší oblasti s tím, že základní a rozlišující hodnotou našeho označení původu je vysoká koncentrace barvy, třísloviny a aromat získávaných z našich modrých hroznů. Proto se má za to, že zmíněný typ směsí uvedený charakter narušuje a vzdaluje se základnímu rozlišovacímu faktoru, na němž je označení původu založeno, čímž se ztrácí jeden z nejdůležitějších znaků naší identity.

Pokud jde o stupeň zralosti hroznů, je enologicky prokázáno, že zralost hroznů je zásadním faktorem pro získání jakostních vín. Z hroznů sklizených před dosažením stanovených limitů vzniknou vína, jejichž vlastnosti neodrážejí skutečný charakter našeho označení původu, a která tudíž snižují image a prestiž této vinařské oblasti.

Jedním z cílů označení původu Almansa je rovněž podpořit odlišení našich vín od vín z jiných oblastí. To by nebylo možné beze snahy využít veškerý potenciál našich hroznů.

Pokud jde o techniky zahřívání, zásadní význam pro extrakci charakteristických vlastností jednotlivých odrůd má doba macerace slupek s moštem. Jsou-li uplatněny techniky extrakce barvy zahříváním, mošt není se slupkami dostatečně dlouho na to, aby se do vína přenesly vůně a chutě jako při tradiční maceraci; tímto způsobem sice vznikají kvalitní vína, ale poztrácejí typický ráz označení původu Almansa, a proto se stanoví zákaz používání této techniky.

5. **Zařazení moštových odrůd**

Popis

Do specifikace se zařazují dvě nové odrůdy, Macabeo pro bílá vína a Cabernet Franc pro vína červená.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění, protože zmíněné kultivary se doplňují jako vedlejší odrůdy.

Jedná se o standardní změnu, jež vede k produkci stejných druhů vín se stejnými vlastnostmi a profilem, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

Tyto odrůdy jsou v oblasti produkce vymezené pro označení původu Almansa již vysazeny a vyrábějí se z nich vína, která zachovávají vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu pro vína s tímto označením původu, což odůvodňuje jejich zařazení vzhledem k současné poptávce na trhu.

6. **Nové znění dalších podmínek (označování)**

Popis

Mění se procentní podíl hroznů pro údaj o jediné odrůdě. Rovněž se zrušují dva tradiční termíny (Superior a Rancio).

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Tato změna je standardní, neboť se jedná o aktualizaci právních předpisů a úpravu platných požadavků. Tato změna vede k produkci stejných druhů vína se stejnými vlastnostmi, jako má chráněný produkt. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

V prvním odstavci se aktualizuje procentní podíl nutný pro to, aby na etiketě mohla být uvedena konkrétní a jediná odrůda. Tento podíl nově činí 85 %. Jde o přizpůsobení platným právním předpisům (čl. 50 odst. 1 písm. a) bod i) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33). Ve třetím odstavci se vypouštějí dva tradiční termíny z toho důvodu, že se již nepoužívají.

7. **Aktualizace certifikačních subjektů a platných právních předpisů**

Popis

Aktualizuje se seznam schválených kontrolních subjektů a odkaz na stávající unijní nařízení.

Změna se týká bodů 8 a 9 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Tato změna je standardní, neboť se jedná o aktualizaci seznamu certifikačních subjektů a platných právních předpisů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

Potřeba aktualizovat tyto údaje.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Almansa

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Suchá vína – bílá a růžová*

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína jsou lehká, mají střední obsah alkoholu, jejich barva se pohybuje od světlejší žluté až po zlatožlutou a převládají ovocné nádechy, které se však mohou snoubit s aromaty dřeva a praženými aromaty. Dobrá kyselost, svěží a ovocná chuť. Vína mohou mít lehkou příchuť po dřevě a pražení.

Barva růžových vín se pohybuje od jahodově po malinově růžovou nebo lososovou. Jsou svěží, lehká, se střední kyselostí. Mají říznou a ovocnou chuť.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

11,5

Minimální celková kyselost:

4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

10

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

180

2. *Polosuchá, polosladká a sladká vína – bílá, růžová a červená*

STRUČNÝ POPIS

Pokud jde o vzhled a vůni, podobají se suchým vínům z téže odrůdy.

Chuť je vyvážená co do obsahu alkoholu, kyselin a zbytkového cukru.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l, je-li celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy vyšší než 5 g/l, a zákonný limit, je-li obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy nižší než 5 g/l.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

3 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

16,7

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

—

3. *Suché červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Barva může být středně až intenzivně sytá s červenými až fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými tóny, mohou se vyskytnout i cihlově červené odstíny.

Střední až vysoká intenzita s čistými aromaty, připouštějí se i dřevitá a pražená aromata.

Střední až vysoká intenzita s dobrou vyvážeností a strukturou, vína mohou vykazovat charakteristickou příchuť dřeva s náznaky pražení.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální celková kyselost:

4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

11,7

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

150

4. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Jemné a vytrvalé perlení, lesklé světlé až zlatavé odstíny u bílých vín, růžové až cihlové odstíny u růžových vín. Čistá a ovocná aromata. Vína „Reserva“ mají intenzivní aromata. Chuťová vyváženost, dobrá pitelnost.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost:

3,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,3

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

185

5. **Enologické postupy**

5.1 ***Zvláštní enologické postupy***

Zvláštní enologický postup

Při extrakci moštu nebo vína nebo při jeho oddělování od matolin by měl být používán přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 74 litrů vína na 100 kilogramů modrých hroznů a vyšší než 70 litrů vína na 100 kilogramů bílých hroznů.

Při výrobě červených vín musí minimální doba macerace činit 48 hodin.

Míchání bílých odrůd s modrými není povoleno.

Dřevěné nádoby používané při procesech zrání musí být vyrobeny z dubového dřeva a jejich objem musí odpovídat objemovým limitům, které platné právní předpisy stanoví pro používání některých tradičních výrazů.

Zrání v sudech.

5.2 ***Maximální výnosy***

Bílé odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

7 860 kilogramů hroznů na hektar

55 hektolitrů na hektar

Modré odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

6 430 kilogramů hroznů na hektar

47,58 hektolitru na hektar

Bílé odrůdy pěstované na drátěnce

11 430 kilogramů hroznů na hektar

80 hektolitrů na hektar

Modré odrůdy pěstované na drátěnce

10 000 kg hroznů na hektar

74 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zahrnuje pozemky a části pozemků, které se nacházejí v těchto obcích:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— Chinchilla: oblast ohraničená obslužnou komunikací AB-402 (úsek Horna – Venta de Alhama) a sousedící na jedné straně s obcemi Pétrola a Corral Rubio a na druhé straně s obcemi Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

8.1 ***Víno***

Oblast produkce vína s označením původu Almansa se nachází v přechodné oblasti: vinice se rozprostírají na rovinách, které se vyznačují propustnými půdami bohatými na vápenec a chudými na živiny. Kromě toho je zde nízký průměrný úhrn srážek, nejvýše 250 mm za rok. Malý úhrn srážek, propustnost půd a nízký výnos umožňují získávat vína s velmi intenzivním aroma a barvou.

8.2 ***Jakostní šumivé víno***

Extrémní teploty a půdy bohaté na vápenec umožňují pěstování povolených odrůd, které dodávají vínům plnost a vyváženost; rovněž sucho a sluneční svit, jakož i přirozený obsah alkoholu umožňují vyrábět vína s vymezenými stupni alkoholu. Pro výrobu šumivých vín se jako základní vína používají vína uvedená v předchozím odstavci, takže to, co bylo uvedeno o jejich souvislosti, platí i pro souvislost šumivých vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Aby bylo možné na etiketě uvést konkrétní a jedinou odrůdu, je nutné, aby z této odrůdy pocházelo alespoň 85 % hroznů a aby to bylo uvedeno v evidenčních knihách.

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf