C/2024/1811

29.2.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1811)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Méditerranée“

PGI-FR-A1154-AM04

Dátum oznámenia: 7. 12. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Výnos**

V kapitole I oddiele VI „Výnos“ špecifikácie sa maximálny výnos červených a ružových vín znížil zo 120 hl/ha na 100 hl/ha.

Cieľom je zohľadniť dôsledky zmeny klímy na výrobu vína v regióne. Maximálne výnosy uvedené v špecifikáciách výrobku už nezodpovedajú skutočným výnosom v praxi, ktoré sú nižšie z dôvodu účinkov sucha. Sucho je jedným z najčastejších dôsledkov zmeny klímy v tomto juhovýchodnom regióne Francúzska. Skupina výrobcov si želala prispôsobiť výnos viniča realite v praxi s cieľom zachovať jeho kvalitu.

Táto zmena výnosu má vplyv na bod jednotného dokumentu s názvom „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“.

2. **Kontrolný orgán**

Kapitola III špecifikácie výrobku bola zmenená s cieľom zjednodušiť bod „Kontrolný orgán“ a spresniť, že dodržiavanie špecifikácie výrobku sa kontroluje na základe schváleného plánu kontroly orgánom tretej strany, ktorý zaručuje odbornú spôsobilosť, nestrannosť a nezávislosť a bol poverený inštitútom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Méditerranée

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov:**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. Červené, ružové a biele tiché vína

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa vyznačujú ovocnými arómami rôznej intenzity a charakteru v závislosti od muštových odrôd a technológií, ktoré boli pri ich výrobe použité.

Pri červených vínach, ktoré mávajú spravidla rôzne výrazný granátový odtieň, sa pri extrakciách dbá na zachovanie jemných štruktúr ponúkajúcich v ústach vyzreté a lahodné triesloviny.

Ružové vína majú bledoružovú farbu rôznej sýtosti v závislosti od spôsobu lisovania. Biele vína bývajú najčastejšie bledožlté spravidla so zelenými odleskmi. Pri bielych a ružových vínach umožňuje kombinácia rôznych faktorov (výber pozemkov na zachovanie kyslosti, odrody a technológia s riadením teplôt) zachovať vo vínach vyváženosť medzi ovocným výrazom, koncentráciou a sviežosťou.

Tieto vína spĺňajú analytické kritériá stanovené predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Červené, ružové a biele akostné šumivé vína

STRUČNÝ OPIS

Na výrobu akostných šumivých vín sa používajú vína s najmenším obsahom alkoholu vyznačujúce sa najživším výrazom. Majú rovnaké farebné odtiene a organoleptické vlastnosti ako tiché vína, ale vyznačujú sa väčšou sviežosťou, jemnosťou a pretrvávajúcimi arómami, ktoré sú zdôraznené jemnými a lahodnými bublinkami.

Tieto vína spĺňajú analytické kritériá stanovené predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Všetky použité enologické postupy musia spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Výnosy pri bielych vínach

120 hektolitrov na hektár

2. Výnosy pri červených a ružových vínach

100 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba tichých vín so zemepisným označením „Méditerranée“ sa musia vykonávať v departementoch Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Martitimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse a takisto v týchto obciach v departementoch Isère, Loire a Rhône:

— v departemente Isère: vo všetkých obciach v kantónoch Roussillon, Vienne-Nord a Vienne-Sud, v obci Saint-Lattier v kantóne Saint-Marcellin,

— v departemente Loire: vo všetkých obciach v kantóne Pélussin, v obciach Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génialac, Dargoire a Châteauneuf v kantóne Rive-de-Grier, v obciach Chagnon a Cellieu v kantóne La Grand-Croix,

— v departemente Rhône: v obciach Échalas a Saint-Jean-de-Touslas v kantóne Givors, v obciach Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe v kantóne Condrieu, v obciach Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin a Soucieu-en-Jarrest v kantóne Mornant.

Podmienky na zber hrozna, vinifikáciu a výrobu akostných šumivých vín s chráneným zemepisným označením „Méditerrannée“ sa vzťahujú na zemepisnú oblasť vymedzenú vyššie s výnimkou departementu Drôme, kde sa tieto činnosti môžu vykonávať len na území týchto obcí: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. **Muštové odrody**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N – Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewuerztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N – Dame noire

Listan B – Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N – Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N - Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Opis súvislostí:**

8.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť s chráneným zemepisným označením „Méditerranée“ pokrýva juhovýchodnú štvrtinu Francúzska.

Na tomto území sa nachádzajú rozmanité typy reliéfu, ktoré tak na kontinente, ako aj na Korzike lemujú vysoké vrchy.

V čisto stredomorskom prostredí sa striedajú údolia, náhorné plošiny a svahy. Architektúra, ráz krajiny, kultúra i zvyky svedčia o spoločnej histórii územia.

Určujúcim faktorom bolo Stredozemné more či už v rovine geologickej (zatápanie rôznych miest súčasného kontinentu morom), historicko-kultúrnej (vplyv Grékov a potom Rimanov a vplyv Janovčanov na Korzike), a najmä klimatickej.

Stredomorská kultúra sa dnes odráža v životnom štýle (strava, kraj výroby olivového oleja a levandule) a v krajinnom ráze vyznačujúcom sa suchovzdornou vegetáciou a všadeprítomnými kopcami ohraničujúcimi údolia, v ktorých sa poľnohospodárstvo mohlo rozvíjať vďaka optimálnemu využívaniu neveľkých zdrojov vody.

Do regiónu s charakteristickým stredomorským vplyvom patrí Korzika, Provensalsko, územie južných Álp (Alpes du Sud), údolie rieky Rhôny a kopce po jeho okrajoch.

Stredomorské podnebie sa takisto vyznačuje špecifickými veternými podmienkami s príznačným vlhkým vetrom „marin“, ktorý vanie od juhu nad Lionským zálivom a Provensalskom a zmierňuje príliš vysoké teploty, a so suchým, niekedy veľmi prudkým mistrálom prefukujúcim severojužným smerom pozdĺž Rhôny, čo prispieva k udržaniu dobrého zdravotného stavu viniča.

V celej oblasti panujú obzvlášť vysoké teploty s mimoriadne veľkým množstvom slnečného svitu.

Z uvedených daností územia sa prirodzene vyvinula regionálna stredomorská identita, pre ktorú sú charakteristické teplé, suché a veterné podnebie a prevažne vápenaté a od prírody dobre odvodnené pôdy a ktorej špecifikom sú vinice vysadené v blízkosti horských výbežkov alebo vo vyššej nadmorskej výške. Ide o priaznivé podmienky na pestovanie viniča.

8.2. *Špecifickosť výrobku*

Osobitosť chráneného zemepisného označenia „Méditerranée“ vychádza nielen z geografických daností, ale má aj svoje historické korene. Vinič tak ako olivovníky vysádzali Feničania už od 6. storočia pred n. l. popri Rhône, v okolí fenického sídla Massalia (dnes známeho skôr pod názvom Marseille) a na Korzike. O rozkvet obchodu s vínami sa postarali grécki kolonisti, ktorí vedeli využiť strategickú polohu prístavu Massalia a významného komunikačného koridoru tvoreného riekou Rhônou na prepravu amfor s „novým exotickým gréckym nápojom vyrobeným z kvasenej hroznovej šťavy“. Pestovanie viniča sa ešte viac rozšírilo počas nadvlády Rimanov a ozajstný rozmach dosiahlo v stredoveku pod vplyvom miest ako Lyon, Marseille a tiež pod vplyvom Janovčanov na Korzike.

K udomácneniu vinohradníctva prispeli výhodné prírodné podmienky zemepisnej oblasti s chráneným zemepisným označením „Méditerranée“. Vďaka vinohradníctvu neoddeliteľne spätému s regiónom sa sústavne vyvíjali praktické a odborné znalosti vinárov, ktoré vychádzajú z otvorenej odrodovej skladby vyznačujúcej sa však súborom väčšinových odrôd zastúpených v zemepisnej oblasti.

Tiché červené vína sa vyznačujú veľmi intenzívnou farbou a ohybnosťou trieslovín. Vo vôni cítiť ovocie (červené alebo zrelé) a niekedy stopy vanilky a praženia.

Vďaka dokonalému zvládnutiu prírodných prvkov majú biele a ružové vína vo výraze vyváženosť medzi ovocnou zložkou, koncentráciou a sviežosťou.

Na výrobu akostných šumivých vín sa používajú vína s najmenším obsahom alkoholu vyznačujúce sa najživším výrazom. Majú rovnaké vlastnosti ako tiché vína, no sú sviežejšie a majú jemnejšie arómy.

Zmienky o výrobe šumivých vín na území CHZO „Méditerrannée“ pochádzajú zo stredoveku. Objem novodobej výroby značne vzrástol po roku 1909, keď bol založený podnik „Royal Provence“ („Tête Noire“) v departemente Bouches du Rhône, ktorý v súčasnosti vyrába takmer 4 000 000 fliaš. Výroba sa udržala aj na iných miestach územia. Vinohradníci v Ardèche pestujú a vyrábajú víno pomocou odrôd Marsanne B, Russanne B a Chardonnay B už 25 rokov. V departemente Drôme sa tiež používa Chardonnay B s odrodami Viognier B a Muscat à petits grains B na biele vína a od osemdesiatych rokov 20. storočia Syrah N na ružové vína. Začiatkom 20. storočia sa na Korzike vyrábalo víno „vinu Forzatu“ (urýchlené víno), neskoršie začalo vinárske družstvo „Les vignerons Corsicans“ od roku 1983 predávať svoje prvé cuvée šumivých vín z odrôd Chardonnay B a Meunier N. V sedemdesiatych rokoch vinársky podnik Pernes les Fontaines v departemente Vaucluse vinifikoval šumivé vína zo stolovej odrody Gros vert B, ktorú sám pestoval, a spomenúť treba aj výrobu základného vína vinárskym podnikom Terres Valdèze, ktorý od päťdesiatych rokov zásobuje firmu Kriter. Jej odbytiská sa dnes diverzifikovali a objem dodávok do rôznych podnikov dosahuje ročne 15 000 hektolitrov. Rovnako stará, ale viac lokálna výroba v departementoch Hautes-Alpes a Alpes-de-Haute-Provence, ktorá sa začala v roku 1959, sa od sedemdesiatych rokov zameriava na výrobky spracované na biele vína (mnohé na báze Chardonnay B).

V departemente Var vznikol v roku 1952 podnik „Les Vins Bréban“ a v roku 1982 k nemu pribudla firma Libra. Vďaka spomínaným dodávateľom sa výroba zameraná na ružové šumivé vína, podobne ako v Bouches du Rhône, rýchlo rozšírila.

V tejto oblasti výroby ide približne o 200 subjektov, z čoho polovicu tvoria vinárske družstvá a potom asi tridsať obchodníkov, s produkciou takmer 10 000 hektolitrov akostných šumivých vín.

8.3. *Príčinná súvislosť medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobku*

Spomínané danosti územia a toto historicko-kultúrne spoločenstvo viedli celkom prirodzene vinárske subjekty v regióne k tomu, aby požiadali o uznanie označenia „Vin de Pays de Méditerranée“, ktoré sa stalo skutočnosťou 1. augusta 1999.

V CHZO „Méditerranée“ sa spája „dobré know-how“ vinohradníkov z 10 departementov juhovýchodného stredomorského Francúzska. Vďaka výhodnej polohe viníc vystavených vplyvom Stredozemného mora s mimoriadne slnečným podnebím a diverzifikovanou krajinou vhodnou na pestovanie viniča a výrobu delikátnych vín vznikla na tomto území silná vinárska tradícia.

Na zrelosť hrozna priaznivo vplýva stredomorské podnebie vďaka intenzívnemu slnečnému svitu a primeranému množstvu zrážok. Osobité krajinné črty tohto stredomorského regiónu v kombinácii s výberom odrôd a zvládnutím vinifikačných techník umožňujú vyrábať vína, v ktorých sú koncentrácia, ovocný výraz a sviežosť v rovnováhe. Regionálnou zvláštnosťou je vysádzanie viníc vždy v blízkosti vysokých pohorí alebo vo vyššej nadmorskej výške, ako aj vplyv vlhkých južných vetrov, čo dodáva vínam charakteristickú sviežosť.

Vďaka dlhej tradícii šumivých vín vo väčšine departementov od začiatku 20. storočia je osobitosť akostných šumivých vín s chráneným zemepisným označením „Méditerranée“ výsledkom bohatstva ich asambláží, prispôsobovania odrodovej skladby rôznorodosti územia a špecifických krajinných čŕt.

Na výrobu bielych šumivých vín sa používajú predovšetkým odrody Chardonnay B, Ugni blanc B, Grenache blanc B, Vermentino B. V prípade ružových šumivých vín, ktoré v súčasnosti predstavujú dve tretiny produkcie, asambláže často obsahujú odrody Cinsault N, Grenache N, Muscat de Hambourg a Syrah N.

Odborné znalosti v oblasti skorého zberu, sceľovania odrôd a výberu území sú zárukou živosti, sviežosti a vyváženosti kvalitných základných vín a následne šumivých vín, ktoré mávajú v závere nízky obsah alkoholu.

Na výrobu sa používa buď technika druhotného kvasenia vo fľaši, alebo Charmatova metóda (tzv. metóda uzavretého cuvée alebo tanku), čo je najbežnejší a komerčne najžiadanejší postup. Pri rýchlej výrobe možno týmto spôsobom ľahšie rešpektovať charakter odrôd, zachovať aromatickú zložku použitých odrôd a farbu (ktorá je podstatná najmä pri ružových vínach) v súlade s identitou vín s CHZO „Méditerranée“. Vyrobené šumivé vína sú svieže, kyslasté, v ústach majú intenzívny nástup a vyznačujú sa vyváženosťou medzi živosťou a aromatickou intenzitou.

Výrobcovia jasne vyjadrili ambície rozšíriť vývozné trhy pre zemepisné označenie „Méditerranée“.

CHZO „Méditerranée“ je nositeľom regionálnej dynamiky, ktorá dokázala spojiť veľké množstvo hospodárskych subjektov (253 vinárstiev, 174 súkromných viníc, 79 vinárskych družstiev a 51 obchodníkov), pričom objem výroby sa neustále zvyšuje (v roku 2000 to bolo 100 000 hl, v roku 2012 už 475 000 hl).

Dobré meno týchto vín sa šíri tak na lokálnej úrovni vďaka turistickej atraktivite regiónu, ako aj na celoštátnej a medzinárodnej úrovni vďaka mnohým oceneniam, ktoré získali na všeobecnej poľnohospodárskej súťaži v Paríži, či vďaka početným zmienkam vo vinárskom sprievodcovi „Hachette des Vins“.

CHZO „Méditerranée“ je tiež oficiálnym dodávateľom a partnerom sekcie Týždeň kritiky na Medzinárodnom filmovom festivale v Cannes.

CHZO „Méditerranée“ si vyslúžilo medzinárodné uznanie (ročne smeruje 44 % objemu výroby na export) a vyhľadávajú ho turisti, ktorí tento región navštevujú v hojnom počte najmä v letnom období. Prostredníctvom dohôd, ktoré uzavreli dodávatelia vín s CHZO „Méditerranée“ a dodávatelia miestnych gastrošpecialít, sa im ponúka možnosť znovu objaviť blahodarné účinky stredomorskej diéty.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Ak sa na etikete namiesto slov „chránené zemepisné označenie“ uvádza tradičný pojem „Vin de pays“ (vidiecke víno), na etikete sa uvádza logo CHZO Európskej únie.

Chránené zemepisné označenie „Méditerranée“ sa v súlade s podmienkami stanovenými v tejto špecifikácii výrobku môže doplniť o názov týchto menších zemepisných jednotiek:

— „Comté de Grignan“,

— „Coteaux de Montélimar“.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Méditerranée“ zahŕňa jednak územia týchto obvodov okrem obcí týchto obvodov, ktoré sú uvedené v zemepisnej oblasti:

— v departemente Loire: obvod Saint-Etienne,

— v departemente Rhône: obvod Lyon,

— v departemente Isère: obvody Grenoble a Vienne; a jednak z území týchto obvodov:

— obvody Nîmes a Alès (v departemente Gard),

— obvod Mende (v departemente Lozère),

— obvody Le Puy-en-Velay a Yssingeaux (v departemente Haute- Loire),

— obvody Montbrison a Roanne (v departemente Loire),

— obvod Villefranche-sur-Saône (v departemente Rhône),

— obvod Bourg-en-Bresse (v departemente Ain),

— obvod La Tour-du-Pin (v departemente Isère),

— obvody Chambéry a Sain-Jean-de-Maurienne (v departemente Savoie).

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre výrobu akostných šumivých vín s chráneným zemepisným označením „Méditerranée“, ktoré môže byť doplnené o názov niektorej z menších zemepisných jednotiek uvedených v bode 2, zahŕňa uvedené obvody spolu s departementmi Ain a Savoie.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded