C/2026/2069

7.4.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2069)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Název produktu**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Muscadet Coteaux de la Loire“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Označování

Popis

Seskupení producentů tohoto CHOP se rozhodlo označovat vína prostřednictvím širší zeměpisné jednotky a nahradit výraz „Val de Loire“ výrazem „Vin de Loire“.

Tato změna navazuje na komunikační strategii, kterou si výrobci vín z Loiry stanovili.

Cílem je zvýšit čitelnost této identity a lépe ji přizpůsobit realitě vín vyráběných hospodářskými subjekty v této vinařské oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Doplnění agroenvironmentálních opatření

Popis

Do specifikace se doplňují dvě agroenvironmentální ustanovení, a to regulace vegetace mezi řadami a mechanismus týkající se změny morfologie podloží. Jejich účelem je posílit udržitelnost označení původu s ohledem na změnu klimatu a vysoká očekávání společnosti.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Začátek vinobraní

Popis

V zájmu zjednodušení administrativy si seskupení producentů tohoto CHOP přeje zrušit povinnost oznamovat zahájení vinobraní. To se nijak nedotkne provádění kontroly zralosti hroznů.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Výška vyvazování

Popis

Ruší se opatření, které stanoví minimální nebo maximální výšku drátů v závislosti na způsobu vedení révy. V souvislosti s globálním oteplováním již toto ustanovení není pro označení relevantní a jako faktor poměru plodů a listů postačuje výška listoví.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Aktualizace zeměpisného kodexu

Popis

Obce zeměpisné oblasti se aktualizují v souladu s úředním zeměpisným kodexem z roku 2025. Tato změna nemění zeměpisnou oblast označení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hustota výsadby

Popis

Hustota výsadby se snižuje na 5 000 keřů na hektar.

Cílem tohoto snížení je harmonizovat hustotu výsadby u všech CHOP ve vinařské oblasti Nantes. Zároveň umožňuje zabránit násobení zemědělské techniky v rámci podniků, zejména pokud jde o nářadí pro zpracování půdy a zařízení pro ošetřování vinic, jako jsou recirkulační postřikové panely. Tato změna se nepovažuje za změnu mající dopad na jakost výrobku.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Analytické normy

Popis

Ze specifikace se vypouští maximální limit obsahu těkavých kyselin.

Seskupení producentů tohoto CHOP uvádí, že u dlouhého zrání, které může někdy trvat 8 až 10 let, může být obtížné udržet obsah těkavých kyselin na úrovni 10 miliekvivalentů na litr (0,49 g/l H_2SO_4). Hodnota stanovená obecnou právní úpravou (18 miliekvivalentů na litr nebo 0,88 g/l H_2SO_4) se nakonec jeví jako vhodnější, zejména s ohledem na dopady globálního oteplování, prodlužování doby zrání těchto komplexních a bohatých vín a změny v očekávání spotřebitelů.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Balení vín vyráběných metodou „sur lie“

Popis

Při stanovení nejzazšího termínu balení vín vyráběných metodou „sur lie“ bylo snahou poskytnout větší flexibilitu a přizpůsobit opatření skutečným postupům hospodářských subjektů. Konečné datum balení těchto vín se proto posouvá na 30. června roku N +2.

V současnosti se stále více vinařů tohoto CHOP věnuje také obchodní činnosti, čemuž přizpůsobuje organizaci svého provozu, zejména sdílením lahvovacích zařízení mezi několika podniky. Navíc se kvůli klimatickým výkyvům často stává, že objem vína lahvovaného a zátkovaného přímo ve vinařství nestačí k uspokojení množstevních požadavků obchodních řetězců. Stává se proto nezbytným, aby bylo možné scelovat vína pocházející z několika podniků a vytvářet tak větší šarže.

V této souvislosti se pravidlo vyžadující lahvování vín přímo ve vinifikačních zařízeních jeví jako překonané. Technický pokrok v oblasti přepravy, zejména používání chlazených cisteren, dnes umožňuje zaručit zachování kvality vín během převozu.

Oblast, v níž smí probíhat balení, která byla dosud omezena na vinařství vyrábějící vína označená výrazem „sur lie“, se tedy rozšiřuje tak, aby zahrnovala zeměpisnou oblast CHOP a její bezprostřední okolí.

V souladu s tím se mění i část týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Oznamovací povinnosti

Popis

V souladu se změnou specifikace CHOP „Muscadet“, která se týká posunu termínu stáčení vína z kalů, se rovněž posouvá konečný termín pro podání prohlášení o přeřazení vína do tohoto označení. Prohlášení lze nyní podat nejpozději do 1. prosince roku následujícího po roce sklizně.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Souvislost

Popis

Část věnovaná souvislosti byla upravena za účelem aktualizace někdy již zastaralých údajů popisujících lidské faktory (počet hospodářských subjektů, plochy vinic v produkci, objemy).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Přechodné opatření

Popis

Přechodné opatření týkající se vymezené pozemkové oblasti pozbylo platnosti v roce 2020. Proto se ze specifikace výrobku vypouští.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Odkazy

Popis

Aktualizují se kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a kvalitu (INAO).

Mění se ustanovení týkající se kontroly specifikace.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Název (názvy)**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

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

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Vína s CHOP „Muscadet Coteaux de la Loire“ jsou bílá vína.

Vůně (aroma)

Vyznačují se jemnými aromaty s převládajícími květinovými, někdy i minerálními tóny, a chuťovou vyvážeností, která je celkově charakteristická svou svěžestí.

Chuť

Vyznačují se vyváženou chutí, která je celkově charakteristická svou svěžestí.

Delší zrání jim někdy propůjčuje dobrý potenciál k vyzrávání v lahvi.

Jsou pečlivě plněna do lahví, aby se zachovalo a umocnilo jejich bohaté aroma.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsahují:

— minimální přirozený obsah alkoholu 10 % obj.,

— maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) 3 gramy na litr,

— maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 12 % obj.

Celkový obsah kyselin a oxidu siřičitého ve vínech a celkový skutečný obsah alkoholu jsou v souladu s prahovými hodnotami stanovenými v předpisech Společenství. Vína jsou bílá, suchá a tichá.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Pěstební postup

Popis

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami je maximálně 2,2 metru a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být v rozmezí 0,9 až 1,1 metru. Řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř: – buď krátkým řezem na čípek s nejvýše 5 čípky na keř, – nebo jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem. Řez se provádí před vyrašením nebo ve fázi 5 podle Eichhorn-Lorentzovy stupnice. Bez ohledu na způsob řezu lze na každém keři ponechat navíc 4 očka za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12.

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Je zakázáno tepelné ošetření sklizených hroznů, při němž by teplota klesla pod −5 °C. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12 % objemových. Kromě výše uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat požadavky stanovené právními předpisy EU a zákoníkem zemědělství a mořského rybolovu.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	66
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Melon B

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

1. *Zeměpisná oblast*

Celý výrobní postup probíhá pouze v zeměpisné oblasti, již schválil Národní ústav pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasedání příslušného celostátního výboru dne 15. června 2017. Tato oblast ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným celostátním výborem zahrnuje na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025 území níže uvedených obcí nebo částí obcí:

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (pouze v rozsahu území delegované obce Barbechat), Ligné (část), Le Loroux-Bottereau (část), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire,

— departement Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (pouze v rozsahu území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent a Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (pouze v rozsahu území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne).

Národní ústav pro původ a kvalitu ukládá u obecních úřadů obcí zahrnutých pouze částečně grafické podklady, které vymezují hranice takto schválené zeměpisné oblasti. Do těchto map lze nahlédnout na internetových stránkách Národního ústavu pro původ a kvalitu.

2. *Vymezená pozemková oblast*

Vína se vyrábějí výhradně z vinné révy nacházející se v pozemkové oblasti produkce, již schválil Národní ústav pro původ a kvalitu na zasedáních příslušného celostátního výboru dne 19. května 2011 a dne 20. června 2018.

Národní ústav pro původ a kvalitu ukládá u obecních úřadů vybraných obcí uvedených v bodě *1* grafické podklady, které vymezují hranice takto schválené oblasti produkce.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

V této zeměpisné oblasti, kterou ovlivňuje tok řeky Loiry, panuje mírné podnebí s nízkým úhrnem srážek a dostatkem slunečního svitu. Má zvlněný reliéf, který je na březích řeky výraznější, a často mělké půdy s hrubší texturou, které vznikly převážně na metamorfovaných horninách. Zlomy těchto hornin a konzistence půd umožňují hluboké zakořenění révy, což rostlinám zajišťuje zásobení vodou, která v průběhu roku ubývá, což podporuje dozrávání bobulí odrůdy Melon B. Díky mírným zimám dochází k urychlení nástupu růstového cyklu révy, takže hrozny lze zpravidla sklízet ještě před nástupem podzimních dešťů. Mírné letní teploty navíc přispívají k zachování svěžesti a aromatického profilu vín vyrobených z této lahodné bílé odrůdy. Oceánský vzduch proudící podél řeky Loiry snižuje vlhkost vzduchu a umožňuje sklízet zdravé hrozny, což částečně přispívá k jemným aromatům těchto vín, zejména pokud jde o škály květinových nebo minerálních vůní.

Dlouhá historie pěstování vína v dané zeměpisné oblasti a její raná specializace již dlouhou dobu podporují sdílení znalostí a postupů mezi výrobci. Ti v důsledku svého úsilí o ochranu pravosti svých produktů získali v roce 1936 uznání kontrolovaného označení původu „Muscadet Coteaux de la Loire“, které je tak jedním z nejstarších registrovaných kontrolovaných označení původu ve Francii.

Hospodářské subjekty disponují takovým know-how, které jim umožňuje kontrolovat produkci a sklízet zdravé hrozny při plné zralosti. Vína jsou vyráběna v souladu s místními zvyklostmi a dozrávají na jemných kvasničných kalech až do fáze expedice nebo balení, a to bez jakéhokoliv stáčení do jiné nádoby. Mírné zimní teploty v této zeměpisné oblasti podporují výměnu látek s kvasničnými kaly a vína se tak v průběhu dozrávání dále zušlechťují. Již od jara následujícího roku se v nich rozvíjí bohatší chuť. Díky pečlivému plnění do lahví je možné zachovat základní vlastnosti vín, přičemž určitá aromata se rozvíjejí i po nalahvování. Toto know-how, které je dokonale přizpůsobeno potenciálu přírodního prostředí a vlastnostem odrůdy Melon B, vede k plnému rozvinutí vonných molekul vzniklých při kvašení a glykosidických prekurzorů aromatických látek ve vínech.

Vína tohoto CHOP označená výrazem „sur lie“ („na kalech“) se lahvují do začátku léta druhého roku po sklizni. Uchovávají si tak svou příznačnou svěžest, někdy podpořenou mírnou perlivostí v důsledku zbytkového oxidu uhličitého, který se tvoří v průběhu vinifikace. Aby se zabránilo jakékoli oxidaci, jsou tato vína lahvována přímo v zeměpisné oblasti nebo v oblasti v bezprostřední blízkosti. Tato tradiční praxe, která minimalizuje manipulaci s výrobky, je dokonale uzpůsobena k ochraně citlivých vonných sloučenin ve vínech.

Všudypřítomný vliv řeky Loiry, umístění zeměpisné oblasti na půli cesty mezi městy Nantes a Angers a dynamika přístavních aktivit ve městě Ancenis podpořily v minulosti vznik obchodně orientovaného vinařství a přispěly k jeho rozvoji. Zdejší vína si díky své svěžesti a jemnosti svých aromat získala rozsáhlou klientelu a našla odbyt i v četných restauracích na březích Loiry. Výborně se hodí k mořským plodům, a zejména k rybám s omáčkou „beurre blanc“, jejíž recept vznikl v 19. století na březích Loiry.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená na základě výjimky pro vinifikaci a výrobu vín a také pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení vín, která mohou být označena výrazem „sur lie“, tvoří území obcí v departementech Loire-Atlantique, Maine-et-Loire a Vendée uvedených ve specifikaci produktu.

V souladu s čl. 5 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 představuje bezprostřední okolí oblast nacházející se v bezprostřední blízkosti dané vymezené oblasti.

Popis požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Název chráněného označení původu může být doplněn výrazem „sur lie“ u vín, která splňují výrobní podmínky stanovené pro tento výraz ve specifikaci výrobku. Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Vin de Loire“ podle pravidel stanovených pro použití tohoto označení ve specifikaci výrobku. Velikost písma použitého pro výraz „sur lie“ a zeměpisné označení „Vin de Loire“ je co do výšky, šířky a tloušťky menší nebo rovna velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu. Na vínech označených výrazem „sur lie“, musí být uveden jejich ročník. Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud: – se jedná o název místa uvedeného v katastru, – je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni. Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry na výšku, na šířku ani na tloušťku nepřesahují polovinu rozměrů písma tvořícího název chráněného označení původu. Uvádí se ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Popis požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Vína, která mohou být označena výrazem „sur lie“, se lahvují ve vymezené oblasti. Aby si vína, která mohou být označena výrazem „sur lie“, zachovala vlastnosti vyplývající z jejich způsobu vinifikace a zrání, zejména svěžest, komplexnost aromatu a lehkou perlivost způsobené přirozeně vzniklým oxidem uhličitým, a aby se omezilo přelévání, plní se tato vína do lahví v zeměpisné oblasti nebo v oblasti v bezprostřední blízkosti v období od 1. března roku následujícího po sklizni do 30. června druhého roku následujícího po sklizni.

Tento zvláštní způsob zrání dodává vínům kulatost a plnost, mimo jiné díky obohacení o mannoproteiny a další sloučeniny vznikající autolýzou buněčných stěn kvasinek. Tato metoda je založena na tom, že se s vínem nijak nemanipuluje a že je uchováváno v atmosféře nasycené oxidem uhličitým, což výrazně omezuje oxidaci a uvolňování těkavých sloučenin. Vzhledem k tomu, že příliš vysoký obsah oxidu uhličitého neumožňuje balit tato vína do měkkých obalů, jsou plněna do lahví a při balení vyžadují zvláštní péči. V okamžiku balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení tato vína stále leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c85e139-c8cd-4ce4-aa5e-22fc6f165a6d