C/2026/2069

7.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2069)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Názov výrobku**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Muscadet Coteaux de la Loire“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

Skupina výrobcov označenia sa rozhodla označovať vína väčšou zemepisnou jednotkou a namiesto „Val de Loire“ používať „Vin de Loire“.

Tento vývoj nadväzuje na smerovanie, ktoré si v oblasti komunikácie zvolili výrobcovia vín z oblasti Loire.

Cieľom je, aby bola identita vín jasnejšia a lepšie zodpovedala realite vín vyrábaných prevádzkovateľmi v povodí Loiry.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Doplnenie agroenvironmentálnych ustanovení

Opis

Do špecifikácie výrobku sa doplnili dve agroenvironmentálne ustanovenia, a to ustanovenie o kontrole vegetácie medzi radmi a ustanovenie týkajúce sa zmeny morfológie podložia. Cieľom je zvýšiť odolnosť označenia v kontexte zmeny klímy a vysokých spoločenských očakávaní.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Začiatok zberu

Opis

Skupina výrobcov si želá zrušiť určenie začiatku zberu s cieľom zjednodušiť administratívu a súčasne zachovať kontrolu zrelosti hrozna.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Výška vyväzovania

Opis

Vypustilo sa opatrenie, ktorým sa stanovuje minimálna alebo maximálna výška drôtov podľa metódy vyväzovania. V súvislosti s globálnym otepľovaním už toto ustanovenie nie je pre označenie relevantné; výška listovej steny, ktorá je faktorom pomeru hrozna a listov, je dostatočnou požiadavkou.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia zemepisného kódexu

Opis

Obce v zemepisnej oblasti sa aktualizovali v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025. Touto zmenou sa nemení zemepisná oblasť označenia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Hustota

Opis

Hustota výsadby sa znižuje na 5 000 krov na hektár.

Cieľom tejto zmeny je harmonizovať hustotu výsadby pre všetky CHOP v nantskej vinohradníckej oblasti. Okrem toho sa ňou eliminuje aj potreba zvýšeného používania poľnohospodárskych mechanizmov vo vinohradoch, najmä pokiaľ ide o prostriedky na obrábanie pôdy a chemickú ochranu viniča (napríklad rekuperačné panely). Táto zmena sa nepovažuje za zmenu, ktorá má vplyv na kvalitu výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Analytické normy

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa odstraňuje maximálna hodnota obsahu prchavých kyselín.

Združenie výrobcov označenia uvádza, že pri vínach s dlhým vyzrievaním, ktoré môže trvať aj 8 až 10 rokov, môže byť náročné udržať obsah prchavých kyselín na 10 meq/ (0,49 g/l H_2SO_4). Hodnota stanovená všeobecnými právnymi predpismi (18 meq/l ou 0,88 g/l H_2SO_4) sa napokon javí ako vhodnejšia, najmä s prihliadnutím na dôsledky globálneho otepľovania, dlhšie vyzrievanie týchto komplexných a bohatých vín, ako aj vývoj očakávaní spotrebiteľov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Balenie vín „sur lie“

Opis

Pokiaľ ide o koncový dátum balenia vín „sur lie“, cieľom je poskytnúť väčšiu flexibilitu a prispôsobiť pravidlo skutočným postupom používaným prevádzkovateľmi. V dôsledku toho sa koncový dátum balenia posúva na 30. jún roku N+2.

V súčasnosti sa čoraz viac vinohradníkov označenia venuje aj obchodnej činnosti a prispôsobili tomu svoju organizáciu, najmä tak, že niekoľko vinárstiev spoločne využíva plniace zariadenia. Okrem toho kvôli nepredvídateľným poveternostným podmienkam sú objemy vína, ktoré sú k dispozícii priamo vo vinárstve, často nedostatočné na pokrytie požiadaviek veľkých distribučných reťazcov na objem dodávok. Preto je nutné mať možnosť miešať vína z viacerých podnikov, a vytvoriť tak väčšie šarže.

V tejto súvislosti je teda pravidlo povinného balenia vo vinárskom podniku zastarané. Vďaka technickému pokroku v oblasti prepravy, najmä vďaka používaniu chladiacich nádrží, možno v súčasnosti zaručiť zachovanie kvality vín počas prepravy.

Oblasť, v ktorej možno vína baliť, ktorá bola v prípade vín „sur lie“ doposiaľ obmedzená na jednotlivé podniky, sa teda rozšírila na zemepisnú oblasť označenia a oblasť v bezprostrednej blízkosti.

Bod jednotného dokumentu týkajúci sa zemepisnej oblasti sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Povinné hlásenia

Opis

V súlade so zmenou špecifikácie CHOP „Muscadet“ týkajúcou sa posunutia termínu stáčania vína sa posúva aj lehota na hlásenie o používaní všeobecného označenia pôvodu: momentálne ho možno podať do 1. decembra roku nasledujúceho po roku zberu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Súvislosť

Opis

Bod o súvislosti sa zmenil s cieľom aktualizovať niektoré zastarané údaje týkajúce sa ľudských faktorov (počet prevádzkovateľov, rozloha pestovateľských plôch, objemy).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Prechodné opatrenie

Opis

Platnosť prechodných opatrení týkajúcich sa vymedzenej pozemkovej oblasti uplynula v roku 2020. Preto sa zo špecifikácie výrobku odstraňuje.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje INAO.

Zmenilo sa ustanovenie špecifikácie výrobku týkajúce sa kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

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

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Intenzita farby

Vína s chráneným označením pôvodu „Muscadet Coteaux de la Loire“ sú biele vína.

Aróma

Vyznačujú sa delikátnymi arómami s prevažne kvetinovými, niekedy aj minerálnymi tónmi, a vyváženou, prevažne sviežou chuťou.

Chuť

Vyznačujú sa vyváženou, prevažne sviežou chuťou.

Vďaka dlhšiemu vyzrievaniu môžu byť schopné fľašového vyzrievania.

Starostlivo sa fľašujú s cieľom zachovať a posilniť ich bohatú arómu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Tieto vína musia mať:

— minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %,

— maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) 3 gramy na liter,

— celkový obsah alkoholu po obohatení 12 obj. %.

Celková kyslosť, celkový obsah oxidu siričitého vo vínach a celkový skutočný obsah alkoholu zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Ide o tiché suché biele vína.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

–

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,20 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje medzi 0,90 m a 1,10 m. Používa sa krátky rez s najviac 12 očkami na ker: – buď krátky rez na čapíky s najviac 5 čapíkmi na ker, – alebo jednoduchý alebo dvojitý Guyotov rez. Rez sa vykonáva najneskôr pred pučaním alebo vo fenofáze 5 podľa Eichhorna a Lorenza. Bez ohľadu spôsob rezu možno rez vykonávať na štyri dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze 11 alebo 12 rozvinutých listov je počet rodivých letorastov na ker v danom roku najviac 12.

Vinársky výrobný postup

–

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna pri teplote nižšej ako –5 °C je zakázané. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 12 obj. %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	66
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Melon B

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

1. *Zemepisná oblasť*

Všetky kroky výroby sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorú schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru z 15. júna 2017. Ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom pozostáva táto oblasť z územia alebo časti územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

— Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (len územie delegovanej obce Barbechat), Ligné (časť územia), Le Loroux-Bottereau (časť územia), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Departement Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (len územie delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent a Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (len územie delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne).

INAO predkladá radniciam obcí, ktorých územie je zahrnuté len čiastočne, mapy, na ktorých sú vytýčené hranice takto schválenej zemepisnej oblasti. Tieto mapy sú k dispozícii na webovom sídle INAO.

2. *Vymedzená pozemková oblasť*

Vína pochádzajú výlučne z vinohradov nachádzajúcich sa vo vymedzenej pozemkovej oblasti výroby, ktorú schválil príslušný vnútroštátny výbor INAO na svojich zasadnutiach z 19. mája 2011 a 20. júna 2018.

INAO predkladá radniciam uvedeným v bode 1 mapy, na ktorých sú vytýčené hranice parciel takto schválenej zemepisnej oblasti.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť má vďaka vplyvu rieky Loiry mierne a slnečné podnebie s nízkym úhrnom zrážok. Oblasť má kopcovitý reliéf, ktorý je najvýraznejší na brehoch rieky, a tunajšie pôdy, ktoré vznikli najmä na metamorfovaných horninách, sú často hrubozrnné a plytké. Zlomy v týchto horninách a textúra pôdy umožňujú viniču hlboko sa zakoreniť, vďaka čomu majú rastliny postupne sa znižujúci prísun vody, čo prospieva dozrievaniu bobúľ odrody Melon B. Mierne zimy urýchľujú vegetačný cyklus viniča, ktorý tak dosahuje zberovú zrelosť pred príchodom jesenných dažďov. Mierne letné teploty umožňujú okrem iného zachovať sviežosť a vôňu vín získaných z tejto lahodnej odrody bieleho hrozna. Oceánske vetry, ktoré vanú popri Loire, znižujú vlhkosť vzduchu a umožňujú zberať hrozno v optimálnom zdravotnom stave, čo sčasti prispieva k jemnosti aróm vín, najmä pokiaľ ide o kvetinové či minerálne tóny.

Dlhá história vinárstva v tejto zemepisnej oblasti a jej skorá špecializácia už oddávna podporujú spoločné využívanie poznatkov a postupov výrobcov. V snahe chrániť autentickosť svojich výrobkov získali výrobcovia v roku 1936 uznanie chráneného označenia pôvodu „Muscadet Coteaux de la Loire“, čím sa toto označenie stalo jedným z najstarších chránených označení pôvodu vo Francúzsku.

Prevádzkovatelia disponujú poznatkami a zručnosťami, vďaka ktorým dokážu regulovať produkciu a zberať zdravé hrozno v štádiu plnej zrelosti. Vína sa vyrábajú podľa miestnych zvyklostí a zrejú na jemných kvasničných kaloch až do expedície alebo balenia bez toho, aby sa stáčali. Vďaka miernym zimným teplotám v zemepisnej oblasti, ktoré vytvárajú vhodné podmienky na pôsobenie jemných kvasničných kalov, sa kvalita vín počas vyzrievania naďalej zlepšuje a od jari nasledujúceho roku sa vyznačujú bohatšou chuťou. Vďaka starostlivému plneniu do fliaš je možné zachovať základné vlastnosti vín, pričom niektoré arómy sa rozvíjajú aj vo fľaši. Toto know-how, ktoré je dokonale prispôsobené potenciálu prírodného prostredia a vlastnostiam odrody Melon B, umožňuje, aby sa vo vínach naplno prejavili vonné molekuly, ktoré sa vyvinuli počas fermentácie, a glykozidické prekurzory aromatických látok.

Vína s chráneným označením pôvodu doplneným o označenie „sur lie“ sa plnia do fliaš v roku nasledujúcom po roku zberu a zachovávajú si svoju charakteristickú sviežosť, niekedy zvýraznenú o mierne perlenie, ktoré vzniká vďaka zvyškovému oxidu uhličitému, ktorý sa tvorí počas vinifikácie. Aby sa predišlo oxidácii, vína sa plnia do fliaš priamo v zemepisnej oblasti alebo v oblasti v bezprostrednej blízkosti. Tento tradičný postup založený na tom, že sa s výrobkami nemanipuluje, je dokonale vhodný na zachovanie jemných vonných zložiek vín.

Všadeprítomnosť rieky Loiry, poloha zemepisného regiónu v strede medzi mestami Nantes a Angers, ako aj dynamika prístavných činností mesta Ancenis prispeli k historickému vzniku a rozvoju obchodnej vinárskej oblasti. Vďaka svojej sviežosti a jemnej vôni si tieto vína získali širokú klientelu, ako aj mnoho reštaurácií na brehoch Loiry. Výborne chutia s morskými plodmi či rybami s omáčkou „au beurre blanc“ podľa receptu, ktorý vznikol na brehoch tejto rieky v 19. storočí.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu a vyzrievanie vín, ako aj vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie vín „sur lie“, pozostáva z územia obcí v departementoch Loire-Atlantique, Maine-et-Loire a Vendée, ktoré sú uvedené v špecifikácii výrobku.

V súlade s článkom 5 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 oblasť v bezprostrednej blízkosti zodpovedá oblasti v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti.

Názov požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť označením „sur lie“, ak vína spĺňajú výrobné podmienky stanovené pre toto označenie v špecifikácii výrobku. Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť o zemepisné označenie „Vin de Loire“ podľa pravidiel stanovených pre použitie tohto zemepisného označenia v špecifikácii výrobku. Písmo použité na označenie „sur lie“ a zemepisné označenie „Vin de Loire“ nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Na etiketách vín s označením „sur lie“ sa musí uvádzať ročník. Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: – ide o miestny názov zapísaný v katastri, – figuruje vo vyhlásení o úrode. Písmo používané pri uvádzaní tohto miestneho názvu zapísaného v katastri nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako polovica veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Daný názov sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako názov chráneného označenia pôvodu.

Názov požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína s označením „sur lie“ sa fľašujú vo vymedzenej oblasti. S cieľom zachovať vlastnosti získané metódou vinifikácie a vyzrievania týchto vín, najmä ich sviežosť, komplexné arómy a jemné perlenie spôsobené prítomnosťou endogénneho oxidu uhličitého a s cieľom obmedziť dĺžku prelievania sa vína oprávnené používať označenie „sur lie“ fľašujú v zemepisnej oblasti alebo v oblasti v bezprostrednej blízkosti v čase od 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu do 30. júna druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

Tento špecifický spôsob vyzrievania dodáva vínam guľatosť a plnosť, a to najmä vďaka obohacovaniu manoproteínmi a inými zlúčeninami pochádzajúcimi z autolýzy bunkovej steny kvasiniek. Táto metóda spočíva v tom, že s vínami sa nemanipuluje a uchovávajú sa v prostredí bohatom na oxid uhličitý, čím sa výrazne obmedzuje oxidácia a uvoľňovanie prchavých zlúčenín. Keďže obsah oxidu uhličitého je príliš vysoký na to, aby mohli byť vína plnené do pružných nádob, plnia sa do fliaš a baliť ich treba mimoriadne starostlivo. V čase balenia alebo prvej expedície z vinárskeho podniku tieto vína ešte ležia na jemných kvasničných kaloch.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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