C/2026/1949

1.4.2026

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/2026/1949)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. 1. 2026

1. **Název produktu**

„Muscadet Sèvre et Maine“

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 Sèvre et Maine“ 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;

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.

[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).

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. Vzhledem ke globálnímu oteplování již toto ustanovení není pro označení význam a dostatečným faktorem poměru plodů a listů je výška listoví.

☐ 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 zájmu větší srozumitelnosti a jasnější segmentace výrobků jsou nyní technické výrobní postupy pro vína vyráběná metodou „sur lie“ odlišeny od postupů pro vína s doplňkovými zeměpisnými označeními (DZO), aby se předešlo jakékoli záměně. Seskupení producentů tohoto CHOP uznává, že v praxi jsou vína s DZO obvykle lahvována až po zrání trvajícím nejméně 24 měsíců, ačkoli současná minimální doba zrání je stanovena na 18 měsíců. Seskupení proto navrhuje sjednotit minimální dobu zrání u všech vín s DZO k datu 1. října 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

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

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

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

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

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

Odkazy

Popis

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

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. 1. 2026

1. **Název (názvy)**

„Muscadet Sèvre et Maine“

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)

Jedná se o bílá vína.

Vůně (aroma)

Vyznačují se jemnou chuťovou rovnováhou mezi kulatostí a svěžestí, a vytváří se v nich komplexní buket vůní, ve kterém převládá ovoce nebo květiny.

Chuť

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

Vína s označením „sur lie“ („na kalech“) se zpravidla vyznačují vyváženou chutí, která je spíše kulatá s komplexnější vůní; mohou být lehce perlivá v důsledku zbytkového oxidu uhličitého, který vzniká v průběhu alkoholového kvašení. V zájmu zachování svěžesti, bohatého aromatu a přirozeně vzniklého oxidu uhličitého jsou tato vína v průběhu zrání chráněna před oxidací. 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.

Delší zrání jim někdy propůjčuje dobrý potenciál k vyzrávání v lahvi, jako je tomu u vín s doplňkovým zeměpisným označením:

— „Château-Thébaud“ – tato vína se obvykle vyznačují jemným a elegantním buketem s různorodými aromaty ovoce, květin a aromatických rostlin, která se na patře snoubí se slanou, svěží a kompaktní chutí,

— „Clisson“ – tato vína se obvykle vyznačují velmi koncentrovanou chutí a intenzivními, především ovocnými aromaty (zralé plody, vařené ovoce),

— „Gorges“ – tato vína se obvykle vyznačují velmi intenzivním nástupem chuti, podpořeným kyselostí a nahořklostí, a minerálními nebo mentolovými aromaty,

— „Goulaine“ – tato vína mívají často intenzivní buket s převládajícími tóny čerstvého, zralého a sušeného ovoce s květinovými podtóny; vyznačují se vyvážeností, kulatostí, velmi mírnou nahořklostí a dlouhým sametovým dozvukem na patře,

— „Mouzillon-Tillières“ – mladá vína s tímto označením bývají uzavřená; později se často vyznačují intenzivními aromaty připomínajícími květiny, citrusové plody a vonné byliny s minerálními tóny a s tóny připomínajícími máslové pečivo; jejich koncentrovaná struktura na patře je podpořena jemnou nahořklostí a lehkou svíravostí,

— „Monnières-Saint-Fiacre“ – tato vína se často vyznačují silnou vůní zralého nebo kandovaného ovoce a balzámovými tóny; na patře se pak bohatě a velkoryse rozvinou do smetanové hladkosti vyvažované velmi slabou nahořklostí,

— „Le Pallet“; tato vína se často vyznačují jemnou vyvážeností na patře a velmi jemným vonným buketem, ve kterém převládá květinová složka.

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

Vína jsou bílá, suchá a tichá. 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 2,20 metru a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být v rozmezí 0,9 až 1,10 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. Dozrávají na jemných vinifikačních kvasničných kalech, a to od konce alkoholového kvašení a nejméně do 1. března roku následujícího po roce sklizně. V době balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení stále leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech. 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*

a) Všechny kroky produkce se uskutečňují v zeměpisné oblasti, již schválil Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro původ a kvalitu, INAO) 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: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (část), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (pouze v rozsahu území delegované obce La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (část), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (část), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (část), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (část), Vallet, Vertou,

— departement Maine-et-Loire: Sèvremoine (pouze v rozsahu území delegovaných obcí Saint-Crespin-sur-Moine a Tillières),

— departement Vendée: Cugand-la-Bernardière (pouze v rozsahu území delegované obce Cugand (část)), Montaigu-Vendée (pouze v rozsahu území delegované obce Saint-Hilaire-de-Loulay (část)).

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.

b) Všechny fáze výroby vín s doplňkovými zeměpisnými označeními „Château-Thébaud", „Clisson", „Gorges", „Goulaine", „Monnières-Saint-Fiacre", „Mouzillon-Tillières" a „Le Pallet" musejí probíhat v zeměpisných oblastech schválených Národním ústavem pro původ a kvalitu na zasedáních příslušného celostátního výboru dne 3. května 2017 a dne 5. září 2019.

Ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným celostátním výborem zahrnují hranice těchto zeměpisných oblastí území obcí nebo částí obcí uvedených ve specifikaci výrobku, a to na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Půdy této zeměpisné oblasti díky své hrubé struktuře na bázi starých hornin zajišťují raný nástup vegetačního cyklu révy a omezují její bujnost. Tuto ranost ještě posilují mírné zimy, zatímco sluneční osvit v létě a mořské větry pak chrání rostliny před napadením chorobami. Tyto půdy zajišťují přiměřené a pravidelné zásobování vinné révy vodou; to zaručuje dobrou vyzrálost hroznů díky omezeným zásobám vody a půdním zlomům, které umožňují hluboké zakořenění révy. V průběhu staletí se v této souvislosti prosadila volba rané odrůdy „Melon B" zejména proto, že mírné letní teploty v této zeměpisné oblasti jsou ideální pro zachování svěžesti a aromatu vín vyrobených z této lahodné bílé odrůdy.

Dlouhá historie vinařství v této zeměpisné oblasti, její raná specializace a hustota vinic, která je pro ni typická, již odedávna podporují používání společných postupů. Výrobci, vedení snahou chránit pravost svých výrobků, dosáhli již v roce 1936 uznání tohoto vína jako kontrolovaného označení původu, a to mezi vůbec prvními kontrolovanými označeními původu ve Francii, po procesu započatém ve 20. letech 20. století.

Hospodářské subjekty disponují takovým know-how, které jim umožňuje kontrolovat produkci a sklízet zdravé hrozny při plné zralosti. Vína dozrávají v souladu s místními zvyklostmi na jemných kvasničných kalech až do fáze expedice, a to bez jakéhokoliv stáčení do jiné nádoby. Díky mírným zimním teplotám v této zeměpisné oblasti, které podporují výměnu látek s kvasničnými kaly, se vína v průběhu výroby i nadále zkvalitňují a 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, umožňuje plné rozvinutí vonných molekul vzniklých při kvašení a glykosidických prekurzorů aromatických látek ve vínech.

Vína tohoto CHOP označená výrazem „sur lie“ („na kalech“) jsou lahvovaná 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.

Rozmanitost hornin a půd, které na nich vznikají, různorodost krajinných prvků a klimatické nuance související se vzdáleností viničních ostrůvků od vodních útvarů částečně vysvětlují komplexnost aromat, se kterou se u těchto vín setkáváme. Využití rozmanitosti přírodního prostředí ve spojení s náročnými enologickými postupy umožnilo zdůraznit zvláštnosti a podpořit doplňková zeměpisná označení, která představují to nejcennější v rámci tohoto chráněného označení původu:

— oblast „Château-Thébaud“, jejíž podnebí je díky její poloze na západě na skalnatých výběžcích lemujících řeku Maine příznivé raným odrůdám; její půdy na bázi ruly a graniodioritů umožňují hluboké zakořenění vinné révy; z ní se pak vyrábějí mošty bohaté na organické kyseliny, z nichž po dlouhém zrání vznikají jemná a kompaktní vína vyznačující se svěžestí a mineralitou,

— oblast „Clisson“, kde kombinace podnebí umožňujícího relativně pozdní dozrávání, mělkých písčitých půd vzniklých na žule, výrazných svahů na stráních kolem řek Sèvre nebo Maine a postupů zaměřených na dosahování vysoké zralosti a na dlouhé zrání na jemných vinifikačních kvasničných kalech vtiskuje zdejším vínům jejich bohatou chuť a jejich charakteristické ovocné aroma,

— oblast „Gorges“, jejíž jílovité půdy vzniklé přeměnou horniny gabro a místní podnebí umožňující relativně pozdní dozrávání ve spojení se zvykem sklízet hrozny dříve, než dosáhnou plné technologické zralosti, a s následným zráním vín po dlouhou dobu v redukčním prostředí na jemných vinifikačních kvasničných kalech, dává vzniknout vínům s živou chutí a velmi svěží minerální vůní,

— oblast „Goulaine“, jejíž půda se vyvinula na základě slabě zvětralých metamorfovaných hornin v podnebí, které je silně zmírňováno blízkostí Loiry a bažin; hrozny zde rychle dozrávají a díky rané sklizni plně vyzrálých plodů vznikají výrazná vína s vyváženou a jemnou chutí vyznačující se aromatem čerstvého a sušeného ovoce,

— oblast „Monnières-Saint-Fiacre“ rozkládající se na pahorcích a stráních lemujících řeku Sèvre, na jejíchž půdách vzniklých na slabě kyselé, rozpadající se nebo zvětralé rule dozrávají hrozny pomalu a dosahují vysoké cukernatosti, která se promítá do silných vín s bohatou chutí vyznačujících se tóny zralých plodů, rozvíjejících se do chuti kandovaného ovoce,

— oblast „Mouzillon-Tillières“ se nachází ve východní části této vinice, kde se snoubí podnebí kontinentálnějšího charakteru s hlinitopísčitými půdami na mírně zvětralém gabrovém podkladu; to prospívá dlouhému dozrávání hroznů, z nichž vznikají vína, jež v průběhu času po pečlivém zrání vydávají intenzivní aroma připomínající máslové pečivo, koření, ovoce a květiny.

— oblast „Le Pallet“, kde se díky dlouhé vinařské tradici a soudržnosti výrobců podařilo vytvořit know-how, které optimálně využívá potenciál hroznů sklizených v plné zralosti na kamenitých a rozpraskaných půdách a díky kterému vznikají vína s harmonickou chutí a jemným květinovým aroma.

Hospodářské subjekty se naučily zachovávat aromatické vlastnosti těchto vín vhodných k archivaci minimalizací jejich kontaktu se vzdušným kyslíkem v průběhu jejich balení. Za tímto účelem a v souladu s místními zvyklostmi jsou tato vína plněna do lahví přímo ve vinifikačních zařízeních.

11. **Další použitelné požadavky**

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 době balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení tato vína stále leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech.

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.

Všechny fáze výroby vín s doplňkovými zeměpisnými označeními „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“, „Mouzillon-Tillières“ a „Le Pallet“ musejí probíhat v zeměpisných oblastech schválených Národním ústavem pro původ a kvalitu na zasedáních příslušného celostátního výboru dne 3. května 2017 a dne 5. září 2019.

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. Název chráněného označení původu může být doplněn doplňkovými zeměpisnými označeními „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“ a „Mouzillon-Tillières“ u vín, která splňují výrobní podmínky stanovené pro tato doplňková zeměpisná 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 kontrolovaného označení původu. Na vínech označených výrazem „sur lie“ nebo doplňkovými zeměpisnými označeními „Clisson“, „Gorges“ a „Le Pallet“ musí být uveden jejich ročník. Doplňková zeměpisná označení jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu. Rozměry písma, kterým jsou uvedena, se na výšku, na šířku a na tloušťku rovnají rozměrům písmen tvořících název chráněného označení původu. Na etiketách vín, která nejsou doplněna doplňkovým zeměpisným označením, se může uvádět menší zeměpisná jednotka, 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. Je uveden ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-55d03fa0-d4a5-4687-81e0-55c6353e73e2