C/2026/1949

1.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/1949)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. 1. 2026

1. **Názov výrobku**

„Muscadet Sèvre et Maine“

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

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na 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 Sèvre et Maine“ 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,

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.

([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: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Názov

Označovanie

Opis

Skupina výrobcov pre toto označenie sa rozhodla označovať vína väčšou zemepisnou jednotkou, a to prijatím pojmu „Vin de Loire“ (víno z oblasti Loiry) namiesto „Val de Loire“ (údolie Loiry).

Táto zmena je v súlade s nasmerovaním komunikácie tak, ako si to želajú výrobcovia vína z oblasti Loiry.

Cieľom je zviditeľniť túto identitu a lepšie ju zosúladiť s realitou vín, ktoré vyrábajú vinári z údolia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Doplnenie agroenvironmentálnych ustanovení

Opis

Do špecifikácie označenia sa doplnili dve agroenvironmentálne ustanovenia: riadenie vegetácie medzi radmi a požiadavka týkajúca sa zmeny morfológie podložia. Cieľom je zvýšiť udržateľnosť označenia v reakcii na zmenu klímy a veľké očakávania spoločnosti.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Začiatok zberu

Opis

Skupina výrobcov chce zrušiť požiadavku na určenie začiatku zberu, aby sa zjednodušil proces riadenia a zároveň sa zachovala kontrola zrelosti hrozna.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Výška vyväzovania

Opis

Vypustilo sa pravidlo stanovujúce minimálnu alebo maximálnu výšku drôtov v závislosti od spôsobu vyväzovania. V súvislosti s globálnym otepľovaním už toto ustanovenie nie je pre označenie relevantné a postačuje výška listovej steny, ktorá je faktorom pomeru plodov a listov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Balenie vín „sur lie“

Opis

Pokiaľ ide o konečný dátum balenia vín „sur lie“ („na kaloch“), cieľom je zvýšiť flexibilitu a prispôsobiť toto pravidlo skutočným postupom vinohradníkov. Konečný dátum balenia sa preto zmenil na 30. jún roku N + 2.

V záujme čírosti a segmentácie sú teraz technické výrobné postupy pre vína „sur lie“ odlišné od postupov pre vína SGN, aby sa predišlo zámene. Skupina výrobcov uznáva, že vína SGN sa v skutočnosti plnia do fliaš po minimálne 24-mesačnom zrení, zatiaľ čo minimálne obdobie je v súčasnosti stanovené na 18 mesiacov. Skupina preto navrhuje zosúladiť minimálne obdobie zrenia pre všetky vína SGN k 1. októbru roku N + 2.

V súčasnosti čoraz viac vinohradníkov s týmto označením zároveň uvádza svoje vína na trh a rozvíja svoju organizáciu, a to najmä tým, že združuje svoje fľašovacie zariadenia medzi viacerými vinohradmi. Klimatické problémy navyše spôsobujú, že množstvo fľašovaného vína bez etikety, ktoré je k dispozícii vo vinohrade, často nestačí na uspokojenie požiadaviek veľkých maloobchodníkov. Preto je potrebné, aby bolo možné zmiešavať vína z viacerých podnikov, aby sa vytvorili väčšie šarže.

V tejto súvislosti sa zdá, že pravidlo, podľa ktorého sa vína musia plniť do fliaš vo vinárskych podnikoch, v ktorých boli vyrobené, je zastarané. Technický pokrok v oblasti prepravy, najmä používanie chladiacich cisterien, umožňuje zaručiť zachovanie kvality vína počas prepravy.

Oblasť povolená na balenie, ktorá bola doteraz obmedzená na vinohrady vyrábajúce vína „sur lie“, sa preto rozšírila na zemepisnú oblasť označenia a bezprostredné okolie.

Oddiel „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa zodpovedajúcim spôsobom mení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Analytické kritériá

Opis

Zo špecifikácie sa vypustil maximálny obsah prchavých kyselín.

Skupina výrobcov uviedla, že môže byť ťažké obmedziť obsah prchavých kyselín na 10 miliekvivalentov na liter (0,49 g/l H_2SO_4) počas dlhých dôb zrenia, ktoré niekedy trvá 8 až 10 rokov. Úroveň stanovená všeobecnými predpismi (18 miliekvivalentov na liter alebo 0,88 g/l H_2SO_4) sa nakoniec zdá vhodnejšia, najmä vzhľadom na účinky zmeny klímy, dlhšie doby zrenia týchto komplexných a bohatých vín a meniace sa očakávania spotrebiteľov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Hustota

Opis

Hustota výsadby sa znížila na 5 000 krov na hektár.

Cieľom tohto zníženia je zosúladiť hustotu v rámci celého CHOP vo vinohradníckej oblasti Nantes. Zároveň to pomáha predchádzať rozširovaniu poľnohospodárskej techniky vo vinohradoch, najmä pokiaľ ide o nástroje na obrábanie pôdy a zariadenia na ošetrovanie, ako sú regeneračné panely. Nepredpokladá sa, že by táto zmena ovplyvnila kvalitu výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Povinné hlásenia

Opis

V súlade so zmenou špecifikácie výrobku s CHOP „Muscadet“, pokiaľ ide o skrátenie času na stáčanie, sa skrátila aj lehota na vyhlásenie o preklasifikovaní na toto označenie. Teraz sa môže vykonať najneskôr 1. decembra roku nasledujúceho po roku zberu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia zemepisného kódexu

Opis

Zoznam obcí v zemepisnej oblasti sa aktualizoval v súlade so zemepisným kódexom z roku 2025. Touto zmenou sa nemení zemepisná oblasť označenia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Súvislosť

Opis

Oddiel „Súvislosť“ sa zmenil s cieľom aktualizovať niektoré neaktuálne opisy ľudských faktorov (počet hospodárskych subjektov, oblasti výroby, objemy).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Odkazy

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. 1. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Muscadet Sèvre et Maine“

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

Vizuálny vzhľad

Vína sú biele.

Aróma

Vyznačujú sa jemnou chuťovou rovnováhou medzi guľatosťou a sviežosťou a vyvíja sa v nich komplexný buket s prevažne ovocnými alebo kvetovými arómami.

Chuť

Dlhším zrením môžu niekedy získať dobrú schopnosť fľašového vyzrievania. Starostlivo sa fľašujú s cieľom zachovať a posilniť ich bohatú arómu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína s označením „sur lie“ („na kaloch“) majú zvyčajne vyváženú chuť, ktorá je skôr guľatá; majú komplexnejší buket a môžu byť jemne perlivé v dôsledku obsahu zvyškového oxidu uhličitého, ktorý sa tvorí pri alkoholovom kvasení. Vína sú počas zrenia chránené pred oxidáciou s cieľom zachovať ich sviežosť, bohatú arómu a endogénny oxid uhličitý. Keďže je obsah oxidu uhličitého príliš vysoký na to, aby mohli byť vína plnené do pružných nádob, plnia sa do fliaš a je pritom potrebná veľká pozornosť.

Predĺžené zrenie niekedy vínam dodáva dobrú schopnosť dozrievania, ako je to v prípade vín s doplnkovým zemepisným označením:

— „Château-Thébaud“ – tieto vína sa zvyčajne vyznačujú jemným a elegantným buketom, v ktorom sa striedajú arómy ovocia, kvetov a aromatických rastlín, ktoré sa na podnebí snúbia so slanou sviežou a kompaktnou chuťou,

— „Clisson“ – tieto vína sa obvykle vyznačujú veľmi koncentrovanou chuťou a intenzívnymi arómami, najmä ovocnými (zrelé ovocie, varené ovocie),

— „Gorges“ – tieto vína sa najčastejšie vyznačujú intenzívnym nástupom podporeným kyslosťou a horkosťou a minerálnymi alebo mentolovými arómami,

— „Goulaine“ – tieto vína majú bežne intenzívny buket, v ktorom prevládajú tóny čerstvého ovocia, zrelého ovocia, sušeného ovocia a náznaky kvetov; vyznačujú sa vyváženosťou, guľatosťou, veľmi miernou horkosťou a dlhou zamatovou koncovkou na podnebí,

— „Mouzillon – Tillières“ – mladé vína s týmto označením sú spočiatku nevýrazné, no následne sa často vyznačujú intenzívnymi arómami kvetov, citrusov a voňavých byliniek, ako aj tónmi briošky a minerálov, pričom ich koncentrovanú štruktúru pri ochutnaní zvýrazňuje jemná horkosť a mierna trpkosť,

— „Monnières – Saint-Fiacre“ – tieto vína sa často vyznačujú silnou vôňou zrelého alebo kandizovaného ovocia a balzamikových tónov; na podnebí sa bohato a veľkoryso rozvinú do smotanovej krémovosti vyvažovanou miernou horkosťou,

— „Le Pallet“ – tieto vína často vyznačujú jemnou vyváženosťou na podnebí a veľmi jemným vonným buketom, v ktorom prevláda kvetinová zložka.

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

Ide o tiché suché biele vína. Tieto vína majú: – minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %, – maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) 3 gramy na liter, – maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 12 obj. %. Celkový obsah kyselín, celkový obsah oxidu siričitého vo vínach a celkový skutočný obsah alkoholu zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Ide o tiché suché biele vína.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto oddiele, 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

-

Druh enologického postupu

Pestovateľské postupy

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 od 0,90 m do 1,10 m. Rez sa vykonáva najviac na 12 očiek na ker, a to: – buď rezom na čapíky maximálne s 5 čapíkmi na ker, – alebo jednoduchým či dvojitým Guyotovým rezom. 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

–

Druh enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Akékoľvek tepelné spracovanie zozberaného hrozna pri teplote nižšej ako –5 °C je zakázané. Celkový obsah alkoholu vo vínach je po obohatení menší ako 12 obj. %. Vína vyzrievajú na jemných kvasničných kaloch, a to od ukončenia alkoholového kvasenia najmenej do 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu. V čase fľašovania alebo prvej expedície mimo vinárskeho podniku ležia na kaloch. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené v právnych predpisoch 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:	hektolitre na hektár

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

— Melon B

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

1. *Zemepisná oblasť*

a) 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) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru 15. júna 2017. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2025:

— departement Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (časť územia), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (len delegovaná obec La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (časť územia), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (časť územia), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (časť územia), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (časť územia), Vallet a Vertou,

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

— departement Vendée: Cugand-la-Bernardière (len na časti územia delegovanej obce Cugand), Montaigu-Vendée (len na časti územia delegovanej obce Saint-Hilaire-de-Loulay).

Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality posiela radniciam čiastočne zahrnutých obcí mapy, v ktorých sa stanovujú hranice takto schválenej zemepisnej oblasti. Tieto mapy sú k dispozícii na nahliadnutie na webovom sídle inštitútu.

b) Všetky fázy výroby vín s doplnkovými zemepisnými označeniami „Château-Thébaud", „Clisson", „Gorges", „Goulaine", „Monnières-Saint-Fiacre", „Mouzillon- Tillières" a „Le Pallet" sa uskutočňujú v zemepisných oblastiach schválených inštitútom na zasadnutiach príslušného vnútroštátneho výboru 3. mája 2017 a 5. septembra 2019.

Hranica týchto oblastí zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom obce alebo ich časti uvedené v špecifikácii na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2025.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Vďake hrubej štruktúre, ktorá pochádza zo starých hornín, zabezpečujú pôdy tejto zemepisnej oblasti skorý začiatok vegetačného cyklu viniča a obmedzujú jeho rastovú silu. Mierne zimy podporujú tento skorý zber, pričom letný slnečný svit a morské vetry chránia vegetáciu pred problémami s chorobami. Tieto pôdy zabezpečujú viniču mierny a pravidelný prísun vody, čo zaručuje optimálnu zrelosť vďaka obmedzeným zásobám vody a zlomom, ktoré umožňujú hlboké zakorenenie viniča. Po stáročia sa v tejto súvislosti presadila skorá odroda Melon B najmä preto, že mierne letné teploty zemepisnej oblasti sú ideálne na zachovanie sviežosti a aróm, ktoré sa prejavujú vo vínach vyrobených z tejto jemnej bielej odrody.

Dlhá história vinárstva v zemepisnej oblasti, jej skorá špecializácia a hustota výsadby, ktoré sú pre ňu typické, už oddávna podporuje používanie spoločných postupov. V roku 1936 dosiahli výrobcovia vďaka svojmu úsiliu o ochranu pravosti svojich výrobkov na základe procesu, ktorý sa začal v 20. rokoch 20. storočia získali uznanie kontrolovaného označenia pôvodu. Ide o jedno z najstarších registrovaných kontrolovaných označení pôvodu vo Francúzsku.

Prevádzkovatelia disponujú know-how, vďaka ktorému dokážu regulovať produkciu a zberať zdravé, úplne zrelé hrozno. Vína sa vyrábajú v súlade s miestnymi zvyklosťami a zrejú na jemných kaloch až do fľašovania, a to bez akéhokoľvek stáčania. Vďaka miernym zimným teplotám v zemepisnej oblasti, ktoré sú priaznivé pre výmenu látok s kvasničnými kalmi, sa vína počas dozrievania naďalej skvalitňujú a od jari nasledujúceho roku sa v nich rozvíja bohatšia chuť. Vďaka starostlivému plneniu do fliaš je možné zachovať základné vlastnosti vín, pričom niektoré arómy sa rozvíjajú aj po fľašovaní. Toto know-how, ktoré je dokonale prispôsobené potenciálu prírodného prostredia a vlastnostiam odrody Melon B, umožňuje plné rozvinutie vonných molekúl, ktoré vznikli počas kvasenia a glykozidických prekurzorov aromatických látok vo vínach.

Vína s chráneným označením pôvodu doplneným o označenie „sur lie“ sa plnia do fliaš pred letom roka, ktorý nasleduje po roku zberu, a zachovávajú si svoju charakteristickú sviežosť podporenú miernou perlivosťou vyvolanou zvyškovým oxidom uhličitým, ktorý sa vytvára počas výroby vína. Aby sa zabránilo oxidácii, vína sa balia priamo v zemepisnej oblasti alebo v jej bezprostrednej blízkosti. Tento tradičný postup založený na tom, že sa s výrobkami nemanipuluje, a je dokonale vhodný na zachovanie jemných vonných zložiek vín.

Rozmanitosť hornín a pôd, ktoré na nich vznikli, rôznorodosť krajinných prvkov a klimatické rozdiely spojené so vzdialenosťou plôch vysadených viničom od vodných útvarov čiastočne vysvetľujú aromatickú komplexnosť, ktorou sa vína vyznačujú. Využívanie rozmanitosti prírodného prostredia spojené s náročnými vinárskymi postupmi umožnilo zdôrazniť špecifiká a podporiť doplnkové zemepisné označenia, ktoré sú pýchou chráneného označenia pôvodu:

— oblasť „Château-Thébaud“, ktorej podnebie je vďaka polohe na západe na skalnatých výbežkoch lemujúcich rieku Maine priaznivé pre skoré odrody, a ktorej pôdy na báze ruly a granodioritu umožňujú hlboké zakorenenie viniča. Vyrábajú sa tu mušty bohaté na organické kyseliny, z ktorých po dlhom období zrenia vznikajú jemné a kompaktné vína vyznačujúce sa sviežosťou a mineralitou,

— oblasť „Clisson“, kde vďaka vzájomnému pôsobeniu podnebia umožňujúceho relatívne neskoré dozrievanie, plytkých piesčitých pôd na báze žuly, strmých svahov okolo riek Sèvre alebo Maine a postupov zameraných na dosiahnutie vysokej zrelosti a na dlhé vyzrievanie na jemných kaloch, vznikajú vína s bohatou chuťou a charakteristickými ovocnými arómami,

— oblasť „Gorges“, kde vďaka ílovitým pôdam, ktoré sa vytvorili premenou gabrov, a miestnemu podnebiu umožňujúcemu relatívne neskoré dozrievanie, ako aj zvykom zberať hrozno skôr, než dosiahne úplnú zrelosť, pokiaľ ide o obsah cukru, a následnému dlhému vyzrievaniu vín v anaeróbnom prostredí na jemných kvasničných kaloch, vznikajú vína so živou chuťou a veľmi sviežou minerálnou vôňou,

— oblasť „Goulaine“, ktorej pôda sa vytvorila na slabo zvetraných metamorfných horninách pod vplyvom podnebia zmierňovaného blízkosťou rieky Loiry a močiarisk; hrozno tu dozrieva rýchlo a vďaka skorému zberu úplne zrelých plodov sú tunajšie vína expresívne, vyvážené a ohybné, s arómami čerstvého a sušeného ovocia,

— oblasť „Monnières – Saint-Fiacre“, ktorá sa rozprestiera na pahorkoch a stráňach, ktoré lemujú rieku Sèvre; na jej slabo kyslých, zvetraných alebo rozpadávajúcich sa rulách hrozno dozrieva pomaly a dosahuje vysokú cukornatosť, ktorá sa premieta do plných a silných vín s tónmi zrelého ovocia, ktoré sa rozvíjajú až do tónov kandizovaného ovocia,

— oblasť „Mouzillon – Tillières“ na východe vinohradníckej oblasti, kde sa snúbi kontinentálne podnebie a piesčito-ílovité pôdy na mierne zvetranom gabrovom podklade. Tieto faktory podporujú dlhé dozrievanie hrozna, z ktorého sa vyrábajú vína, ktoré sa časom po starostlivom vyzrievaní prejavujú intenzívnymi arómami pripomínajúcimi tóny briošky, korenia, ovocia a kvetov,

— oblasť „Le Pallet“, kde sa vďaka dlhej vinohradníckej tradícii a súdržnosti výrobcov podarilo vyvinúť know-how, ktoré optimálne využíva potenciál hrozna zozbieraného v štádiu úplnej zrelosti na kamenistých a popraskaných pôdach, čím vznikajú vína s harmonickou chuťou a jemnými kvetinovými arómami.

Vinohradníci sa naučili zachovávať aromatické vlastnosti týchto archívnych vín obmedzením kontaktu so vzdušným kyslíkom počas balenia na minimum. V snahe dosiahnuť tento cieľ a v súlade s miestnymi zvyklosťami sa tieto vína fľašujú priamo vo vinárskych podnikoch.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína, na ktoré možno uplatniť označenie „sur lie“, sa balia vo vymedzenej oblasti. Aby sa zachovali vlastnosti pochádzajúce zo spôsobu výroby a zrenia týchto vín, najmä ich sviežosť, aromatická komplexnosť, ako aj ľahká perlivosť spôsobená obsahom endogénneho oxidu uhličitého, sú tieto vína plnené do fliaš vo vinárskych podnikoch v období od 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu do 30. júna druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

Je to spôsob zrenia, ktorý prináša vínam guľatosť a plnosť prostredníctvom obohacovania, a to najmä vďaka obohacovaniu manoproteínmi a inými zlúčeninami pochádzajúcimi z autolýzy kvasinkových bunkových stien. Táto metóda je založená na tom, že sa do vín nezasahuje a uchováva sa v prostredí bohatom na oxid uhličitý, čo výrazne obmedzuje oxidáciu a uvoľňovanie prchavých zlúčenín. Keďže je obsah oxidu uhličitého príliš vysoký na to, aby mohli byť vína plnené do pružných nádob, plnia sa do fliaš a je pritom potrebná veľká pozornosť. V čase balenia alebo prvej expedície mimo vinárskeho podniku ležia na jemných kaloch.

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, ktorá je vymedzená výnimkou pre vinifikáciu, spracúvanie, zrenie a balenie vín s označením „sur lie“, zahŕňa obce departementov Loire-Atlantique, Maine-et-Loire a Vendée uvedené v špecifikácii.

Všetky fázy výroby vín s doplnkovými zemepisnými označeniami „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“, „Mouzillon- Tillières“ a „Le Pallet“ sa uskutočňujú v zemepisných oblastiach schválených Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutiach príslušného vnútroštátneho výboru 3. mája 2017 a 5. septembra 2019.

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“ podľa pravidiel používania tohto označenia, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku. Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť zemepisným označením „Vin de Loire“ podľa pravidiel stanovených v špecifikácii výrobku. Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť o zemepisné označenia „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“ a „Mouzillon-Tillières“, pokiaľ vína spĺňajú podmienky stanovené pre používanie tohto označenia v špecifikácii výrobku. Veľkosť písma označenia „sur lie“ a zemepisného označenia „Vin de Loire“ má menšiu alebo rovnakú výšku, šírku aj hrúbku ako veľkosť písma názvu chráneného označenia pôvodu. Na etikete vín, pri ktorých sa uvádza označenie „sur lie“ alebo doplnkové zemepisné označenia „Val de Loire“, sa uvádza aj ročník. Doplnkové zemepisné označenia sú v rovnakom zornom poli ako názov chráneného označenia pôvodu. Veľkosť písma, ktoré tvorí tieto názvy, má menšiu alebo rovnakú výšku, šírku aj hrúbku ako veľkosť písma, ktoré tvorí názov chráneného označenia pôvodu. Na etiketách vín s chráneným zemepisným 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 tejto katastrálnej jednotky nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako polovica veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Je v rovnakom zornom poli ako názov chráneného označenia pôvodu.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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