C/2026/1981

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/2026/1981)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Coteaux d'Ancenis“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0928-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Název produktu**

„Coteaux d'Ancenis“

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 nařízení (EU) 2024/1143.

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

Žádost o změnu CHOP „Coteaux d'Ancenis“ 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 (schválených 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

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

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

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 2021. Proto se ze specifikace výrobku vypouští.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro vína

„Coteaux d'Ancenis“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0928-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Název (názvy)**

„Coteaux d'Ancenis“

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 (vín)**

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Červená vína se na pohled vyznačují intenzivním leskem, s nuancemi od třešňově po granátově červenou barvu.

Vůně (aroma)

V jejich vůni často převládá aroma červeného ovoce, které někdy doprovázejí tóny koření.

Chuť

Obyčejně se vyznačují elegantními třísloviny, které jim dodávají vláčnou a jemnou chuť, která je umocněna jemnou svěžestí.

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

Jde o červená tichá vína.

Analytické vlastnosti vína:

— Minimální přirozený obsah alkoholu: u červených vín 10,5 % obj.

— Celkový maximální obsah alkoholu po obohacení: u červených vín 12,5 % obj.

— Celkový obsah kyselin: u červených vín od 57,1 do 102,1 miliekvivalentu na litr.

— Maximální obsah těkavých kyselin: u červených vín 13,3 miliekvivalentu na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): u červených vín nejvýše 3 gramy na litr.

— Maximální obsah kyseliny jablečné: u červených vín nejvýše 0,3 gramu na litr. U červených vín je dokončené malolaktické kvašení.

Celkový obsah oxidu siřičitého a celkový skutečný obsah alkoholu v červených vínech je v souladu s pravidly stanovenými v předpisech Společenství.

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

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Bílá vína mají žlutou barvu, která naznačuje bohatost.

Vůně (aroma)

Bílá vína rozvíjejí zpravidla intenzivní aromatické tóny připomínající velmi zralé plody nebo exotické ovoce.

Chuť

Pravidla týkající se jejich analytických parametrů ve většině případů zajišťují harmonický projev těchto vín v ústech, přičemž kulatost dodaná zkvasitelnými cukry vyvažuje svěžest typickou pro loirská vína.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Jde o bílá tichá vína.

Analytické vlastnosti vína:

— Minimální přirozený obsah alkoholu: u bílých vín 11,5 % obj.

— Celkový maximální obsah alkoholu po obohacení: u bílých vín 13,5 % obj.

— Celkový obsah kyselin: u bílých vín od 57,1 do 112,3 miliekvivalentů na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): u bílých vín od 20 do 40 gramů na litr.

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

Výrobek z révy vinné

Růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Růžová vína mají světlou barvu, jež přechází od bledě růžové po lososově růžovou.

Vůně (aroma)

Jejich jemná a diskrétní aromata vyvolávají pocit svěžesti a jsou vyjádřena zejména ovocnými tóny.

Chuť

V ústech se tato vína obvykle vyznačují lehkostí a svěžestí, jakož i nádechem živosti.

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

Jde o růžová tichá vína.

Analytické vlastnosti vína:

— Minimální přirozený obsah alkoholu: u růžových vín 10 % obj.

— Celkový maximální obsah alkoholu po obohacení: u růžových vín 12 % obj.

— Celkový obsah kyselin: u růžových vín od 57,1 do 102,1 miliekvivalentu na litr.

— Maximální obsah těkavých kyselin: u růžových vín 10,2 miliekvivalentu na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): u růžových vín nejvýše 4 gramy na litr.

Celkový obsah oxidu siřičitého a celkový skutečný obsah alkoholu v růžových vínech je v souladu s pravidly stanovenými v předpisech Společenství.

☑ 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 vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami je maximálně 1,60 metru a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být v rozmezí 0,90 až 1,10 metru. Řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř: – buď krátkým řezem (kordonovým řezem Royat, typu Gobelet, do vějíře), – nebo jednoduchým Guyotovým řezem. Řez musí být dokončen do 31. května roku sklizně. Ve fenologické fázi zvané „Začátek vývoje plodů“ je počet plodonosných větví v daném roce na jeden keř maximálně 10.

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno. U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování moštů odebíráním vody, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %. Po obohacení není celkový obsah alkoholu v objemových procentech vyšší než: 13,5 % u bílých vín, 12 % u růžových vín, 12,5 % u červených vín. Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Bílá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	55
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Červená a růžová 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**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

1. *Zeměpisná oblast*

Všechny fáze produkce probíhají v zeměpisné oblasti, kterou schválil Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro původ a kvalitu, INAO) na svém zasedání dne 28. září 2011. Tato oblast ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným celostátním výborem zahrnuje na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025 území následujících obcí:

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (pouze v rozsahu území delegované obce Barbechat), Ligné, Loireauxence (pouze v rozsahu území delegované obce Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire,

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

Do mapových podkladů znázorňujících zeměpisnou oblast 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 výroby, již schválil Národní ústav pro původ a kvalitu na zasedání příslušného celostátního výboru dne 28. září 2011.

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

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Výrobci „Coteaux d'Ancenis" byli schopni využít dvojí výhodu – zeměpisnou oblast nacházející se na pomezí nantské a anjouské vinařské oblasti a existenci důležité dopravní tepny, řeky Loiry – a vytvořit technologické výrobní postupy, které jsou přizpůsobeny přirozenému prostředí.

Svahy pahorků zeměpisné oblasti, které vytvarovala řeka Loira v metamorfovaných útvarech Armorického masivu, se nejčastěji vyznačují půdami, jejichž vysoká kapacita zahřátí, rychlé přírodní odvodnění a omezené zásoby vody příznivě ovlivňují dozrávání hroznů, což je od středověku důvodem rozvoje aktivního komerčního vinařství v okolí přístavu Ancenis. Navíc podnebí zeměpisné oblasti, jakkoli je pod vlivem oceánu, je zvláštní tím, že koncem léta a začátkem podzimu je často větrné a suché. Ve spojení s otevřeným krajinným rázem břehů řeky Loiry tento přírodní kontext do značné míry vysvětluje, proč se v tomto regionu rozvinula výroba červených a růžových vín. Chudé a kyselé půdy pozemků vymezených na sklizeň hroznů vyhovují zvláště odrůdě Gamay N, neboť chudost půd omezuje její často pozorovanou bujnost. To vysvětluje, proč tato odrůda, přestože byla zavedena později, nahradila dříve pěstované modré odrůdy. Obhospodařování vinic stanoveným způsobem vedení a kontrola výnosů umožňují červeným vínům rozvinout všechna aromata a růžovým vínům vyjádřit jemné ovocné tóny.

Podnebí rovněž nabízí možnost výroby polosladkého bílého vína sklizní zdravých hroznů v plné zralosti. Podnebí rovněž podpořilo rychlou aklimatizaci křehké odrůdy Pinot gris G. Mírné letní teploty v zeměpisné oblasti jsou skutečným trumfem pro zachování vytříbenosti aromat a tím, že omezují rozklad organických kyselin přítomných ve vinných hroznech, je zaručena typická svěžest vín. Tato vína, místně známá pod názvem „Malvoisie", vykazují skutečně originální charakter a stala se emblematickým produktem místního vinařského dědictví.

Producenti, sdružení v profesní organizaci již od počátku 20. století, nepřetržitě usilují o zvyšování kvality svých výrobků. Uznání názvu „Coteaux d'Ancenis" jako chráněného označení původu, s nímž je spojeno soustředění vymezené pozemkové oblasti na ty nejlepší svahy, zúžení odrůdové skladby na dvě odrůdy Gamay N a Pinot gris G a zpřísnění pravidel produkce, je zárukou posílení typických vlastností těchto vín i v budoucnosti.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Odchylka týkající se zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, zahrnuje území těchto obcí podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2025:

— departement Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (pouze v rozsahu území delegované obce La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet,

— departement de Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (pouze v rozsahu území delegovaných obcí Puiset-Doré a Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (pouze v rozsahu území delegovaných obcí Saint-Laurent-des-Autels a Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (pouze v rozsahu území delegované obce Tillières).

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

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

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 označením „Malvoisie" podle pravidel stanovených pro použití tohoto označení ve specifikaci. Toto označení je vyhrazeno pro tichá bílá vína. Nepovinné údaje, jejichž použití může být v souladu s předpisy Společenství upraveno členskými státy, se na etiketách uvádí písmem, které nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší než dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu. Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire" a označení „Malvoisie" nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu. Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud – se jedná o název místa uvedeného v katastru a – tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni. Velikost písma v názvu tohoto katastrálního území nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší, než je poloviční velikost písmen tvořících název chráněného označení původu. Uvádí se ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b6915da9-2112-4d12-95d7-ab037dafcf01