C/2026/1981

7.4.2026

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/2026/1981)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Coteaux d'Ancenis"

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0928-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Názov výrobku**

„Coteaux d'Ancenis"

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 „Coteaux d'Ancenis" 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 CHOP sa rozhodla používať na označenie vín väčšiu zemepisnú jednotku a namiesto pojmu „Val de Loire“ zvolila pojem „Vin de Loire“.

Tento vývoj sa riadi komunikačnými usmerneniami, ktoré prijali výrobcovia vín z oblasti Loiry.

Cieľom je sprehľadniť identitu a lepšie ju zosúladiť s realitou vín, ktoré vyrábajú výrobcovia v povodí Loiry.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Doplnenie agroenvironmentálnych ustanovení

Opis

Do špecifikácie výrobku sa doplnili dve agroenvironmentálne ustanovenia, a to ustanovenie o riadení vegetácie medzi radmi a ustanovenie o zmene morfológie podložia. Cieľom je zvýšiť udržateľnosť tohto označenia vzhľadom na zmenu klímy a vysoké očakávania spoločnosti.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Začiatok zberu

Opis

Skupina výrobcov pre toto CHOP chce zrušiť určenie začiatku zberu, aby sa zjednodušila administratívna správa a zároveň sa zachovala kontrola zrelosti hrozna.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

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.

Názov

Odkazy

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO).

Zmenil sa postup kontroly súladu so špecifikáciou výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Súvislosť

Opis

Oddiel týkajúci sa súvislosti sa zmenil s cieľom aktualizovať údaje (počet výrobcov, oblasti výroby, objemy) v opise ľudských faktorov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Prechodné opatrenie

Opis

Platnosť prechodného opatrenia týkajúceho sa vymedzenej pozemkovej oblasti sa skončila v roku 2021. Zo špecifikácie výrobku sa preto vypustilo.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Coteaux d'Ancenis"

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0928-AM02 – 8. 1. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Coteaux d'Ancenis"

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 vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Červené vína sa na pohľad vyznačujú intenzívnym leskom, odtiene ktorého sa menia od farby červenej čerešne po červenú granátovú farbu.

Aróma

V ich vôni často prevládajú arómy červeného ovocia, ktoré niekedy sprevádzajú tóny korenia.

Chuť

Zvyčajne sa vyznačujú elegantnými trieslovinami, ktoré im dodávajú poddajnú a jemnú chuť zvýraznenú určitou sviežosťou.

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

Ide o nešumivé červené vína

Analytické vlastnosti vín sú takéto:

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): červené vína 10,5 obj. %

— Maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení: červené vína 12,5 obj. %

— Celkový obsah kyselín: červené vína od 57,1 do 102,1 miliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín: červené vína 13,3 miliekvivalentov na liter

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): červené vína najviac 3 gramy na liter

— Maximálny obsah kyseliny jablčnej: nižší alebo rovný 0,3 gramu na liter v červených vínach. Malolaktická fermentácia je u červených vín ukončená.

Celkový obsah oxidu siričitého a celkový skutočný obsah alkoholu červených vín je v súlade s pravidlami stanovenými v predpisoch Spoločenstva.

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

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Žltá farba bielych vín evokuje hojnosť.

Aróma

V bielych vínach sa rozvíjajú najmä intenzívne aromatické tóny pripomínajúce zrelé alebo exotické ovocie.

Chuť

Pravidlá, ktorými sa riadia ich analytické vlastnosti, vo všeobecnosti zabezpečujú jemnú rovnováhu týchto vín pri ochutnaní: plnosť, ktorú im dodávajú skvasiteľné cukry, vyvažuje sviežosť typickú pre vína z oblasti Loiry.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ide o nešumivé biele vína.

Analytické vlastnosti vín sú takéto:

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): biele vína 11,5 obj. %

— Maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení: biele vína 13,5 obj. %

— Celkový obsah kyselín: biele vína od 57,1 do 112,3 miliekvivalentov na liter

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): biele vína od 20 do 40 gramov na liter

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

Vinársky výrobok

Ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Ružové vína majú svetlý odtieň, sfarbenie ktorého prechádza od bledoružovej k lososovoružovej.

Aróma

Jemné a diskrétne arómy vyvolávajú sviežosť a podpisujú sa najmä ovocnými tónmi.

Chuť

V ústach sa tieto vína bežne prejavujú svojou ľahkosťou a sviežosťou, ako aj nádychom živosti.

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

Vína sú nešumivé ružové vína.

Analytické vlastnosti vín sú takéto:

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): ružové vína 10 obj. %

— Maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení: ružové vína 12 obj. %

— Celkový obsah kyselín: ružové vína od 57,1 do 102,1 miliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín: ružové vína 10,2 miliekvivalentov na liter

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): ružové vína najviac 4 gramy na liter

Celkový obsah oxidu siričitého a celkový skutočný obsah alkoholu ružových vín je v súlade s pravidlami stanovenými v predpisoch Spoločenstva.

☑ 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 6 000 krov na hektár. Rozstup medzi radmi je menší ako alebo rovný 1,60 m a medzery medzi koreňmi v jednom rade sa pohybujú od 0,90 m do 1,10 m. Rez viniča sa vykonáva najviac na 12 očiek na jeden koreň: buď krátkym rezom na čapíky (kordón Royat, vedenie Gobelet alebo vejárovitá palmeta), alebo jednoduchým Guyotovým rezom. Rez sa uskutoční pred 31. májom v roku zberu úrody. Vo fenologickej fáze, tzv. nasadzovanie, je počet plodonosných vetvičiek na koreň v danom roku menší alebo rovný 10.

Vinársky výrobný postup

—

Druh enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, samostatne alebo v prípravkoch, je zakázané. Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako: biele vína 13,5 obj. %, ružové vína 12 obj. %, červené vína 12,5 obj. %. Okrem vyššie uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v poľnohospodárskom zákonníku a zákonníku o námornom rybolove.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	55
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Červené a ružové 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**

— Cabernet Franc N

— Gamay N

— Pinot Gris G

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

1. *Zemepisná oblasť*

Všetky kroky výroby sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorú schválil Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru 28. septembra 2011. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2025:

— Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (len na území delegovanej obce Barbechat), Ligné, Loireauxence (len na území delegovanej obce Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

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

Kartografická dokumentácia, ktorá znázorňuje zemepisnú oblasť, je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality.

2. *Vymedzená pozemková oblasť*

Vína sú vyrobené výlučne z viniča nachádzajúceho sa v pozemkovej oblasti vymedzenej na výrobu, ktorú schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutí svojho príslušného vnútroštátneho výboru 28. septembra 2011.

Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality predkladá radniciam obcí uvedených v odseku 1 mapy, v ktorých sa stanovujú hranice pozemkov takto schválenej oblasti výroby.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Spolu so zemepisnou oblasťou, ktorá sa nachádza na rozhraní medzi vinohradmi miest Nantes a Angers na okraji dôležitej komunikácie, ktorú tvorí rieka Loira, výrobcovia „Coteaux d'Ancenis" dokázali využiť tento dvojitý vplyv a vytvoriť technické výrobné postupy, ktoré sú prispôsobené ich prírodnému prostrediu.

Stráne zemepisnej oblasti, ktoré tvaruje rieka Loira v metamorfovaných útvaroch Armorického masívu, sa najčastejšie vyznačujú pôdami, ktorých vysoká kapacita ohrievania, rýchle prírodné odvodňovanie a obmedzená zásoba vody podporujú dozrievanie hrozna, čo je od stredoveku dôvodom rozvoja aktívneho obchodného vinohradníctva okolo prístavu Ancenis. Navyše podnebie zemepisnej oblasti, hoci pod vplyvom oceánu, je osobité tým, že na konci leta a začiatkom jesene je často veterno a sucho. V kombinácii s otvorenými krajinami brehov rieky Loire táto prírodná spojitosť do značnej miery vysvetľuje, prečo sa v regióne rozvinula výroba červených a ružových vín. Chudobné a kyslé pôdy vymedzených pozemkov na zber hrozna vyhovujú obzvlášť odrode Gamay N, pričom často obmedzujú pozorovanú dynamickosť tejto odrody a sú vysvetlením faktu, že hoci sa táto odroda zaviedla neskoro, vytlačila existujúce čierne odrody. Obhospodarovanie vinohradu upraveným spôsobom vedenia a kontrola výnosov umožňujú červeným vínam odhaliť všetky arómy a ružovým vínam vyjadriť jemné ovocné tóny.

Podnebie tiež ponúka možnosť výroby polosladkého bieleho vína vďaka zberu zdravého a úplne zrelého hrozna. Podporilo aj rýchlu aklimatizáciu krehkej odrody Pinot Gris G. Mierne letné teploty v zemepisnej oblasti sú skutočným tromfom na zachovanie jemnosti arómy, a tým, že sa obmedzuje znehodnotenie organických kyselín prítomných v hroznových bobuliach, sa zaručuje charakteristická sviežosť vín. Tieto skutočne originálne vína, na miestnej úrovni známe pod názvom „Malvoisie", sú symbolickým výrobkom miestneho vinárskeho dedičstva.

Od začiatku 20. storočia sa výrobcovia združovali a neustále snažili o zvyšovanie kvality výrobkov. Uznanie chráneného označenia pôvodu „Coteaux d'Ancenis", ktoré sa spája so sústredením vymedzeného pozemku na najlepších stráňach, so zúžením odrodového zloženia na dve odrody Gamay N a Pinot Gris G a s obmedzenejšími pravidlami výroby, je zárukou posilnenia typických vlastností vín v budúcnosti.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Výnimka týkajúca sa zemepisnej oblasti

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 na základe výnimky pre pestovanie viniča a výrobu vín, pozostáva z územia týchto obcí na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2025:

— Departement Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (len na území delegovanej 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 Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (len na území delegovaných obcí Puiset-Doré a Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (len na území delegovaných obcí Saint-Laurent-des-Autels a Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (len na území delegovanej obce Tillières).

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 sa môže doplniť zemepisným označením „Vin de Loire" podľa pravidiel stanovených pre použitie tohto označenia v špecifikácii výrobku. Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť používaným označením „Malvoisie" podľa pravidiel stanovených pre použitie tohto označenia v špecifikácii výrobku. Toto označenie je vyhradené pre nešumivé biele vína. Písmo použité pri uvádzaní nepovinných označení na etiketách, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Veľkosť písma zemepisného označenia „Vin de Loire" a používaného označenia „Malvoisie" má menšiu alebo rovnakú výšku, šírku aj hrúbku ako dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Vína s chráneným označením pôvodu môžu na svojich etiketách uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: ide o miestny názov zapísaný v katastri a 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. Uvádza sa v tom istom vizuálnom poli ako chránené označenie pôvodu.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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