C/2026/1950

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/2026/1950)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Var“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-A1145-AM04 – 8. 1. 2026

1. **Názov výrobku**

„Var“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

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

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov

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 CHZO 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)**

Predmet

Zemepisné oblasti, v ktorých sa vykonávajú príslušné činnosti

Opis

Kapitola I bod 4 – „Zemepisné oblasti, v ktorých sa vykonávajú príslušné činnosti“, bod 4.1 – „Zemepisná oblasť“ a bod 4.2 – „Oblasť v bezprostrednej blízkosti“ špecifikácie výrobku sa doplnili s cieľom zahrnúť odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2024 a aktualizovať zoznam obcí tvoriacich zemepisnú oblasť, pričom tento zoznam sa nezmenil.

Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisné oblasti odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2024 a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisných oblastí právnu istotu.

Ten istý odkaz sa vložil do bodov „Zemepisná oblasť“ a „Ďalšie podmienky – oblasť v bezprostrednej blízkosti“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet

Odrodová skladba

Opis

V kapitole I bode 5 „Muštové odrody“ špecifikácie výrobku sa doplnili dve odrody do zoznamu odrôd oprávnených na CHZO Var.

Ide o odrody Mourvèdre Blanc B a Mourvèdre Gris G, spontánne mutácie odrody Mourvèdre Noir, ktorá je pôvodnou muštovou odrodou z departementu Var. Tieto odrody sú odolné voči chorobám a suchu, a preto sú dobre prispôsobené južnej klíme príznačnej pre túto oblasť výroby.

Zaradenie týchto odrôd je reakciou na obavy týkajúce sa životného prostredia, a to tak v súvislosti s globálnym otepľovaním, ako aj v súvislosti s prispôsobením sa tlaku chorôb.

Tieto odrody sa musia doplniť do zoznamu muštových odrôd v jednotnom dokumente.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet

Povinné hlásenia

Opis

V kapitole 2 špecifikácie výrobku sa bod 1 „Povinné hlásenia“ doplnil tak, aby sa ako lehota na hlásenie o zbere a/alebo hlásenie o výrobe uvádzal dátum 31. január roku nasledujúceho po roku zberu. Objemy nahlásené k uvedenému dátumu predstavujú maximálny objem oprávnený pre dané CHZO.

Táto lehota na zohľadnenie hlásenia o zbere je spoločná pre všetky CHZO v regióne a jej účelom je stabilizovať segment CHZO na regionálnej úrovni a zabezpečiť väčšiu prehľadnosť, pokiaľ ide o objemy uvádzané na trh.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Var“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-A1145-AM04 – 8. 1. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Var“

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

5. Akostné šumivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Červené, ružové a biele tiché vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Ružové vína (70 % výroby) majú spravidla svetlú farbu.

Červené vína majú farbu od rubínovočervenej po tmavú granátovú s fialovými odtieňmi.

Biele vína majú bledožltú farbu so zelenými odtieňmi alebo jasnú a čiru zlatú farbu.

Vôňa

Ružové vína majú ovocné arómy, ktoré sa prirodzene líšia v závislosti od muštových odrôd a použitých techník vinifikácie.

Červené vína sú spravidla telnaté s dobrou štruktúrou a ovocnými arómami.

Biele vína sú ovocné.

Chuť

Ružové vína sa vyznačujú najmä živosťou a ovocnými arómami.

Červené vína sú spravidla telnaté s dobrou štruktúrou, pričom koncentrovanejšie vína bývajú niekedy silné.

Biele vína sa vyznačujú jemnosťou a sú ovocné a živé.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
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

V prípade vín s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najmenej 45 gramov na liter je na základe výnimky ich obsah prchavých kyselín stanovený spoločným výnosom ministra zodpovedného za ochranu spotrebiteľa a ministra zodpovedného za poľnohospodárstvo.

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

Vinársky výrobok

Červené, ružové a biele akostné šumivé vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Ružové vína (70 % výroby) majú spravidla svetlú farbu.

Červené vína majú farbu od rubínovočervenej po tmavú granátovú s fialovými odtieňmi.

Biele vína majú bledožltú farbu so zelenými odtieňmi alebo jasnú a čiru zlatú farbu.

Vôňa

Ružové vína majú ovocné arómy, ktoré sa prirodzene líšia v závislosti od muštových odrôd a použitých techník vinifikácie.

Červené vína sú spravidla telnaté s dobrou štruktúrou a ovocnými arómami.

Biele vína sú ovocné.

Chuť

Ružové vína sa vyznačujú najmä živosťou a ovocnými arómami. Tieto šumivé ružové vína majú výraznú ovocnú a kvetinovú chuť a ponúkajú lahodnú guľatosť, ktorá pripomína tiché ružové vína.

Červené vína sú spravidla telnaté s dobrou štruktúrou, pričom koncentrovanejšie vína bývajú niekedy silné.

Biele vína sa vyznačujú jemnosťou a sú ovocné a živé.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Šumivé vína majú rovnaké farby a organoleptické vlastnosti ako ich tiché náprotivky, pričom sa vyznačujú väčšou sviežosťou, jemnosťou a aromatickou dĺžkou, ktorú umocňujú jemné elegantné bublinky.

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

—

☑ 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

Osobitný enologický postup

Opis

Pokiaľ ide o enologické postupy, vína musia spĺňať pravidlá EÚ.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Červené a ružové vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	100
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	120
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

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

— Agiorgitiko N

— Alicante Henri Bouschet N

— Aligoté B

— Alphonse Lavallée N

— Altesse B

— Aramon N

— Aramon Blanc B

— Aramon Gris G

— Aranel B

— Arbane B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Arrouya N

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubin B

— Aubin Vert B

— Aubun N – Murescola

— Auxerrois B

— Bachet N

— Barbaroux Rs

— Baroque B

— Biancu Gentile B

— Blanc Dame B

— Bouchalès N

— Bouillet N

— Bouquettraube B

— Bourboulenc B – Doucillon Blanc

— Brachet N – Braquet

— Brun Fourca N

— Brun Argenté N – Vaccarèse

— Béclan N – Petit Béclan

— Béquignol N

— Cabernet Franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Camaralet B

— Carcajolo N

— Carcajolo blanc B

— Carignan N

— Carignan Blanc B

— Carmenère N

— Castets N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N – Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Claverie B

— Codivarta B

— Colombard B

— Corbeau N – Douce Noire

— Côt N – Malbec

— Couderc Noir N

— Counoise N

— Courbu B – Gros Courbu

— Courbu noir N

— Couston N

— Crouchen B – Cruchen

— César N

— Duras N

— Durif N

— Egiodola N

— Ekigaïna N

— Elbling B

— Etraire de la Dui N

— Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Feunate N

— Floreal B

— Folignan B

— Folle Blanche B

— Fuella Nera N

— Furmint B

— Gamaret

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gascon N

— Genovèse B

— Gewurztraminer Rs

— Goldriesling B

— Gouget N

— Graisse B

— Gramon N

— Grassen N – Grassenc

— Grenache N

— Grenache Blanc B

— Grenache Gris G

— Gringet B

— Grolleau N

— Grolleau Gris G

— Gros Manseng B

— Gros Vert B

— Joubertin

— Jurançon Blanc B

— Jurançon Noir N – Dame Noire

— Knipperlé B

— Lauzet B

— Liliorila B

— Listan B – Palomino

— Lledoner Pelut N

— Macabeu B – Macabeo

— Mancin N

— Manseng Noir N

— Marsanne B

— Marselan N

— Maréchal Foch N

— Mauzac B

— Mauzac Rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot Blanc B

— Meslier Saint-François B – Gros Meslier

— Meunier N

— Milgranet N

— Molette B

— Mollard N

— Monarch N

— Mondeuse N

— Mondeuse Blanche B

— Monerac N

— Montils B

— Morrastel N – Minustellu, Graciano

— Mourvaison N

— Mourvèdre N – Monastrell

— Mouyssaguès

— Muresconu N – Morescono

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat cendré B – Muscat, Moscato

— Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

— Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

— Mérille N

— Müller-Thurgau B

— Nielluccio N – Nielluciu

— Noir Fleurien N

— Négret de Banhars N

— Négrette N

— Oberlin noir N

— Ondenc B

— Orbois B

— Pagadebiti B

— Pascal B

— Perdea B

— Persan N

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Petit Meslier B

— Petit Verdot N

— Picardan B – Araignan

— Pineau d'Aunis N

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Piquepoul Blanc B

— Piquepoul Gris G

— Piquepoul Noir N

— Plant de Brunel N

— Plant Droit N – Espanenc

— Portan N

— Portugais Bleu N

— Prior N

— Prunelard N

— Précoce Bousquet B

— Précoce de Malingre B

— Raffiat de Moncade B

— Riesling B

— Riminèse B

— Rivairenc N – Aspiran Noir

— Rivairenc Blanc B – Aspiran Blanc

— Rivairenc Gris G – Aspiran Gris

— Rosé du Var Rs

— Roublot B

— Roussanne B

— Roussette d'Ayze B

— Sacy B

— Saint Côme B

— Saint-Macaire N

— Saint-Pierre Doré B

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon Gris G – Fié Gris

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Semillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier Gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret Blanc B

— Terret Gris G

— Terret Noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Tressot N

— Téoulier N

— Ugni Blanc B

— Valdiguié N

— Varousset N

— Velteliner Rouge Précoce Rs

— Verdesse B

— Vermentino B – Rolle

— Vidoc N

— Villard Blanc B

— Villard Noir N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín s CHZO „Var“ sa uskutočňujú v obciach departementu Var v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2024.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☑ Iná vlastnosť

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Departement Var je jedným z departementov, ktoré sa nachádzajú v regióne Provence-Alpes-Côte d'Azur na juhovýchode Francúzska. Je pomenovaný po pobrežnej rieke Var, ktorá kedysi tvorila jeho východnú hranicu. Na západe je ohraničený departementom Bouches-du-Rhône, na severe departementom Alpes de Haute Provence, na východe departementom Alpes-Maritimes a napokon na juhu Stredozemným morom.

Zemepisná oblasť sa vyznačuje pestrým reliéfom, ktorý sa skladá z dvoch geologicky odlišných častí: z vápencovej časti na západe s osou Toulon-Draguignan a kryštalickej časti na východe.

S týmito dvomi geologicky odlišnými celkami sa spájajú dva typy vegetácie, ktoré sú pre stredomorskú oblasť typické, a to: garrigue na vápencových pôdach a macchie a les (borovice a duby) na kryštalickejších pôdach. Tieto dva typy vegetácie zaisťujú len malé množstvo humusu. Pôdy v departemente Var sú tradične chudobné, dobre odvodňované, ale náchylné na eróziu. Pôda je vhodná na pestovanie viniča. V tom sa Rimania, keď pred 2 600 rokmi zaviedli pestovanie viniča a rozšírili rímsku provinciu (Provensalsko), nemýlili.

Jednou z hlavných čŕt podnebia departementu Var je slnečný svit. Departement Var má stredomorské podnebie, ktoré sa vyznačuje teplými a suchými letami, miernymi zimami a dvomi obdobiami dažďov na jeseň a na jar. Tieto podmienky sú ideálne na pestovanie viniča, pričom rozhodujúcim faktorom v otázke vyhradenia určitých pozemkov na výrobu červených alebo ružových vín je často značné teplotné rozpätie.

Prevládajúci vietor v regióne je mistrál (zo severu). V zime je mrazivý, keďže duje z alpských svahov, v lete však zaručuje miernu sviežosť. Niekedy môže byť silný, vinohradník však prihliada najmä na jeho dôležitú vlastnosť: chráni vinohrad pred príliš vlhkým prostredím a pred hubovými chorobami, ako je peronospóra viniča.

Výroba vín s chráneným zemepisným označením „Var“ (vidiecke víno „Vin de Pays du Var“) sa od svojho vzniku neprestala rozvíjať a na začiatku 21. storočia sa ustálila približne na úrovni 250 000 hl.

Departement Var má vďaka svojmu kvalitnému podnebiu, rôznorodosti krajiny, moru, bohatému historickému a kultúrnemu dedičstvu, ale aj remeselnej výrobe a tradíciám nepopierateľný potenciál v oblasti cestovného ruchu. Vďaka všetkým týmto silným stránkam sa v departemente vyvinula výrazná hospodárska činnosť v súvislosti s cestovným ruchom.

Táto pozoruhodná atraktívnosť umožňuje prilákať viac ako 14 miliónov turistov ročne. Turisti, ktorých dôveru si departement získal, sa, samozrejme, učia alebo naučia vychutnať si provensalskú kuchyňu a provensalské výrobky, medzi nimi aj vína z departementu Var, pri ktorých sa uplatnil nárok používať chránené označenie pôvodu alebo chránené zemepisné označenie.

Výroba vín s chráneným zemepisným označením „Var“ si už od svojho vzniku na základe predchádzajúceho regulovaného štatútu vidieckeho vína („Vin de Pays“) vybudovala dobrú povesť, za čo vďačí z veľkej časti aktivitám v oblasti cestovného ruchu v regióne, čoho dôkazom je silný miestny dopyt po ružových vínach. Spotrebitelia dokážu oceniť a rozoznať kvalitu ponúkaného sortimentu vín.

Je však pozoruhodné, že výrobcovia zostali obozretní, aby mohli neustále napredovať vo výrobe svojich vín „Vins de Pays“ a aby vždy držali krok s vkusom spotrebiteľov (napr.: farba ružových vín).

Táto snaha sa prejavila začiatkom 21. storočia, keď sa odborníci z departementu Var podieľali na založení národného centra pre výskum a testovanie, ktoré sa špecializuje na ružové víno (so sídlom v obci Vidauban v departemente Var). Odvtedy sa rozšírili niektoré počiatočné práce (napr. práca na odtieňoch ružového vína), čím sa operatívne prispelo k ďalšiemu zvýšeniu kvalitatívnej úrovne ružových vín. Odvetvie navyše vo veľkej miere investovalo do nástrojov, ktoré sú nevyhnutné pre dokonalé ovládanie postupu vinifikácie ružového vína. Zvládnutie tejto technológie so špecializáciou na ružové vína a odborné znalosti výrobcov prirodzene prispievajú k výrobe vín s chráneným označením pôvodu, ale neoddeliteľným spôsobom sa takisto odrážajú na procese výroby vín, v prípade ktorých sa uplatnil nárok na chránené zemepisné označenie.

Okrem toho treba pripomenúť, že vinohradnícka oblasť v departemente Var sa nachádza v blízkosti veľkých mestských centier regiónu či kúpeľných miest, čo je výhoda, vďaka ktorej môžu výrobcovia zhodnotiť svoju ponuku, a preto sa rozhodujú pre balenie vín priamo na pozemku. Priamy predaj (vo fľašiach alebo v obaloch „bag in box“) dosahuje v súčasnosti približne 50 % objemu a priamy predaj vo vínnych pivničkách by mohol sám osebe predstavovať 30 % objemu.

Departement Var sa nachádza v regióne Provensalsko, ktorého povesť je veľmi známa. Obraz vinohradníckeho Provensalska, ktorý je úzko spojený s výrobou akostných ružových vín – svetový líder vo výrobe ružového vína, je dokonale ustálený a potvrdzujú ho prieskumy spontánnej vychýrenosti u verejnosti (zdroj: spoločnosť Wine Intelligence Vinitrac – november 2009).

Táto povesť, odborné znalosti zamerané predovšetkým na výrobu ružových vín sa prirodzene prenášajú aj na červené a biele vína, ako aj na šumivé vína, ktoré vyrábajú tí istí ľudia v tejto vinohradníckej oblasti departementu v tom istom zemepisnom prostredí.

Úspech ružových vín v súčasnosti nepochybne zaisťuje kvalitu a dobrú povesť ostatných vín, ktoré sa v departemente vyrábajú.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

V dotknutej oblasti výroby sa vyrábajú aj akostné šumivé vína.

Výroba šumivých vín nie je v Provensalsku novinkou. Ide o tradičnú výrobu, ktorá predstavuje približne jeden milión fliaš ročne a ktorú zabezpečuje asi päťdesiat prevádzkovateľov (výrobcovia a subjekty, ktoré uvádzajú vína na trh). Už na začiatku 20. storočia niektoré vinárske družstvá alebo výrobcovia, napr. „la Tête Noire“ skúsili zhodnotiť akostné šumivé vína vyrobené v Provensalsku.

Jednou z hlavných charakteristík chráneného zemepisného označenia „Var“ pre šumivé vína je, že sa vyrábajú z miestnych odrôd, aby v nich bolo silno zastúpené ružové víno, ktoré sa spomedzi tichých vín v regióne vyrába v najväčšej miere.

Chráneným zemepisným označením „Var“ sa teda zvyknú označovať tiché vína a šumivé vína s relatívne podobnými organoleptickými profilmi. Tieto šumivé ružové vína majú vskutku výraznú ovocnú a kvetinovú chuť a ponúkajú lahodnú guľatosť, ktorá pripomína tiché ružové vína.

Práve vďaka týmto organoleptickým vlastnostiam (kvetinový a ovocný charakter v spojení s lahodnou guľatosťou) možno šumivé vína vyrábané v departemente Var odlíšiť od vín vyrábaných v ostatných francúzskych regiónoch.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Označovanie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Chránené zemepisné označenie „Var“ sa môže doplniť o:

— názvom jednej odrody alebo viacerých odrôd,

— označenia „primeur“ alebo „nouveau“.

Označenia „primeur“ a „nouveau“ sú vyhradené pre tiché vína.

Chránené zemepisné označenie „Var“ sa v prípade červených, ružových a bielych vín môže doplniť o názov týchto menších zemepisných jednotiek: „Argens“, „Coteaux du Verdon“, „Sainte Baume“.

Chránené zemepisné označenie „Var“ sa v prípade bielych vín môže doplniť o názov menšej zemepisnej jednotky „Correns“.

Logo CHZO Európskej únie sa na etiketách nachádza, aj keď sa označenie „chránené zemepisné označenie“ nahradí tradičným označením „Vin de Pays“.

Predmet 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 vín s chráneným zemepisným označením „Var“, ktoré môže byť doplnené o názov niektorej z menších zemepisných jednotiek uvedených v bode 2, zahŕňa obce hraničiace so zemepisnou oblasťou na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2024:

na východe ide o tieto obce na hranici v departemente Alpes-Maritimes:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence a Villeneuve-Loubet,

na západe ide o tieto obce na hranici v departemente Bouches-du-Rhône:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren a Vernègues,

na západe/severozápade ide o tieto obce na hranici v departemente Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure a Vitrolles-en-Lubéron,

na severe ide o tieto obce na hranici v departemente Alpes de Haute-Provence:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Annot, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Val-de-Chalvagne, Céreste-en-Luberon, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Hautes-Duyes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne a Volx.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-083e9e89-a054-4da5-ab86-26ad1e4b15db