C/2026/3122

11.6.2026

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/3122)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Coteaux champenois“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. 3. 2026

1. **Názov výrobku**

„Coteaux champenois“

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

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov]

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o 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.

Nepovažujú sa za zmeny na úrovni Únie v zmysle článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Konkrétne:

a) nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

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

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

Predmet zmeny

Odrodová skladba

Opis

V kapitole I článku V oddiele 1 špecifikácie výrobku sa do zoznamu povolených odrôd dopĺňa Chardonnay rose.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Iné pestovateľské postupy

Opis

V kapitole I článku VI oddiele 2 písm. c) sa pôvodné ustanovenie nahrádza takto:

„Maximálna šírka pásu, kde možno použiť chemické ničenie buriny, je najviac 40 centimetrov na oboch stranách radov.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Coteaux champenois“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. 3. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Coteaux champenois“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená 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

Analytické vlastnosti

Organoleptické vlastnosti

Farba

Ide o tiché biele, ružové a červené vína.

Červené vína sa vyznačujú priezračnou červenou farbou rôznej intenzity.

Ružové vína sa vyznačujú svetlou farbou od bledoružovej po tmavolososovú.

Aróma

Červené a ružové vína sa spravidla vyznačujú arómami červeného ovocia.

Biele vína sa vyznačujú decentnými kvetinovými, ovocnými alebo minerálnymi aromatickými tónmi.

Chuť

Pre červené a ružové vína je typická ľahkosť a jemnosť s hodvábnym nástupom.

Textúra bielych vín je kryštalická, slaná, s dominantnou mineralitou a príjemnou perzistenciou. Prirodzená kyslosť im dodáva istú živosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

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

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

V prípade obohatenia nesmie byť celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení vyšší ako 13 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach je maximálne 3 g/l. Jablčno-mliečne kvasenie je pri červených vínach ukončené. Pri plnení do fliaš majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 g/l. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

☑ 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

Hustota výsadby – všeobecné ustanovenia

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,70 m do 1,50 m. Spon výsadby nesmie byť väčší ako 3 m. Akákoľvek zmena pozemku, ktorá by viedla k zmene hustoty výsadby, je až do vyklčovania vinohradu zakázaná.

Vinársky výrobný postup

Hustota výsadby – konkrétne pravidlá

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Na pozemkoch s väčším ako 35 % sklonom svahu alebo s väčším ako 25 % sklonom svahu a väčším ako 10 % prevýšením môžu byť medzi radmi 1,50- až 3-metrové pásy určené na prechod strojov, pričom je povolený maximálne jeden takýto pás na šesť radov. V tomto prípade spon výsadby nesmie byť väčší ako 2,30 m.

Vinársky výrobný postup

Pravidlá rezu

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Kry nesmú byť vysadené príliš blízko seba a rodivé letorasty sa nesmú križovať. Počet očiek je maximálne 18 na meter štvorcový. Rez sa vykonáva najneskôr pred fenofázou F (12 podľa Lorenza), t. j. pri štyroch rozvinutých listoch. Používajú sa tieto spôsoby rezu viniča: – rez typu „Chablis“ – kordón (Royat) – rez Vallée de la Marne – jednoduchý, dvojitý a asymetrický Guyotov rez

Vinársky výrobný postup

Zber

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Nesmú sa používať prostriedky, ktoré neumožňujú zber celých strapcov. Do vinárskeho podniku sa hrozno musí dopraviť neporušené.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Používanie kúskov dreva je zakázané. Pri výrobe ružových vín je zakázané používať enologické aktívne uhlie, či už samostatne, alebo v prípravkoch. Počas procesu obohacovania nesmie byť objem pridaného kvasiaceho muštu viac ako 1,12 % na každé zvýšenie obsahu alkoholu o 1 obj. %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Maximálny možný povolený výnos

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	15 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

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

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zodpovedá oblasti chráneného označenia pôvodu „Champagne“

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Informácie o zemepisnej oblasti

Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť zodpovedá oblasti chráneného označenia pôvodu „Champagne“. Nachádza sa na severovýchode Francúzska na území obcí roztrúsených v departementoch Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Pozemky, na ktorých sa pestuje vinič, zodpovedajú pozemkom vymedzeným pre chránené označenie pôvodu Champagne. Sú súčasťou krajiny, pre ktorú sú typické vinohrady na kvestových svahoch – ktoré sú impozantnými geomorfologickými štruktúrami – na východe Parížskej panvy:

— vinohradnícka oblasť Côte d'Ile-de-France v departemente Marne, ako aj svahy priľahlých údolí, ktoré (od severu na juh) zahŕňajú Montagne de Reims, údolie Marny (pokračujúce do južnej časti departementu Aisne a do departementu Seine-et-Marne); ako najtypickejšie vinohradnícke oblasti možno uviesť Côte des Blancs a Côte du Sézannais,

— vinohradnícka oblasť Côte de Champagne, kde sa nachádza napríklad terroir Vitryats (departement Marne) a terroir Montgueux (departement Aube),

— vinohradnícka oblasť Côte des Bar, ktorú pretína niekoľko údolí spájajúcich terroir Bar-sur-aubois na východe a terroir Bar-séquanais na západe (departementy Aube a Haute-Marne).

Tento reliéf, typický pre kvesty s priľahlými údoliami, má svahy orientované na východ a juh, a v prípade Montagne de Reims a ľavého brehu údolia Marny miestami aj na sever.

Čelá svahov pozostávajú z tvrdých vrstiev vápenca alebo kriedy. Svahy sú kriedové, slieňové alebo piesčité, obnažené eróziou a neskôr pokryté koluviálnymi sedimentmi z nadložných vrstiev svahu.

Vinohrady sa nachádzajú v severnej oblasti. Prejavuje sa tu vplyv dvoch typov klímy:

— oceánskej, ktorá sa vyznačuje pravidelnými zrážkami a veľmi malými teplotnými rozdielmi medzi ročnými obdobiami,

— kontinentálnej, ktorá sa vyznačuje občasnými ničivými mrazmi a priaznivým slnečným svitom v lete.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinič sa v oblasti Champagne pestuje už od staroveku, a definitívne sa etabloval v 9. storočí, keď sa jeho pestovaniu začali venovať mnísi. Tieto vína boli v stredoveku známe ako *Vins de France* (vína z Francúzska), pretože sa vyrábali v Parížskej panve, na okraji kráľovských pozemkov.

Až do 18. storočia sa v provincii Champagne vyrábali najmä červené vína. Pierre Galet uvádza, že pred tým, ako si vinári osvojili metódu výroby druhotným kvasením vo fľaši, sa výroba sústredila prevažne na biele a ružové vína (nazývaných „vins paillets"). V 19. storočí narastá dobré meno šumivých vín Champagne a výroba červených vín ustupuje. Dobrú povesť si zachovalo len niekoľko významných vín vyrábaných v oblasti Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne a Aube.

Zákonom z 22. júla 1927, ktorým sa označenie „Champagne" vyhradilo výlučne pre šumivé vína, sa zaviedlo označenie „Vins originaires de la Champagne viticole" (vína z vinohradníckej oblasti Champagne), ktoré sa v roku 1953 zmenilo na „Vins natures de Champagne" (prírodné vína oblasti Champagne). Renomé týchto vín znova stúplo vďaka úsiliu niekoľkých vinárov, ktorí zachovávali tradíciu týchto „prírodných vín", a v roku 1974 boli uznané ako chránené označenie pôvodu „Coteaux champenois" na základe ustanovení zákona z 12. decembra 1973, ktorým sa zakazuje používanie označenia „vins natures de la Champagne".

Vína môžu mať chránené označenie pôvodu „Coteaux champenois" len vtedy, ak má zozberané hrozno v danom roku vlastnosti vhodné na výrobu tichých vín. Ich výroba je teda veľmi kolísavá.

V snahe zabrániť podvodným praktikám s vínom prepravovaným v sudoch požiadali výrobcovia o prijatie zákona z 23. mája 1977, ktorým ustanovuje, že prevoz vín s chráneným označením pôvodu „Coteaux champenois" je povolený výhradne vo fľašiach; výnimku predstavuje ich prevoz medzi prevádzkovateľmi v rámci vymedzenej vinohradníckej oblasti Champagne.

Riadenie výroby zabezpečujú rovnaké profesijné organizácie ako organizácie, ktoré sú zriadené pre chránené označenie pôvodu „Champagne", konkrétne združenie *Syndicat général des vignerons de Champagne* (založené v roku 1904) a únia *Union des Maisons de Champagne* (založená v roku 1882), ktoré združuje výbor *Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne* (založený v roku 1941).

Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobkov

Ide o červené, biele a ružové tiché vína, ktoré sa často označujú názvom obce, kde sa vykonáva zber.

Červené vína sú takmer číre, červenej farby rôznej intenzity, a ružové vína sú svetlé, bledoružovej až tmavolososovej farby. Sú to ľahké a jemné vína s hodvábnym nástupom; spravidla sa vyznačujú arómami červeného ovocia.

Textúra bielych vín je kryštalická, slaná, s dominantnou mineralitou a príjemnou perzistenciou. Prirodzená kyslosť im dodáva istú živosť. Tieto vína sa vyznačujú decentnými aromatickými kvetinovými, ovocnými alebo minerálnymi tónmi. Vyzrievaním získava víno plnosť a chuťovú vyváženosť.

Príčinný vzťah

Otvorená krajina kvestového reliéfu, ktorú tvorí rovina a údolia, zaručuje vinohradom dostatok svetla na zrenie bobúľ, a to aj v prípade severne orientovaných svahov. Východná a južná strana najchýrnejších tradičných oblastí na výrobu vína Coteaux champenois poskytuje vinohradom najviac svetla na jar a na jeseň, a tak ponúka optimálne podmienky na kvitnutie viniča a dozrievanie bobúľ.

Otvorený charakter krajiny bráni výskytu nehybného studeného vzduchu, a tak znižuje riziko mrazov. Podnebie regiónu Champagne si však vyžaduje, aby vinohradníci zberali len zdravé hrozno z najmiernejších rokov, a to z najlepších pozemkov, najčastejšie zo starých viničných krov, a aby hrozno zberali v čase zberovej zrelosti.

Sklon svahov, na ktorých sa nachádzajú vinohrady, umožňuje optimálne prirodzené odvodnenie. Rovnakú úlohu plnia aj rôzne substráty, ktoré regulujú vodný režim viniča. Krieda vďaka svojej pórovitosti a priepustnosti eliminuje prebytočnú vodu v pôde a kapilárne póry zabezpečujú počas suchých období jej rehydratáciu. Ostatné podložia kombinujú slieňovité vrstvy (poskytujú zásobu vody), a to buď vápencové vrstvy, alebo karbonátové piesky, ktoré vo vlhkých obdobiach vsakujú prebytočnú vodu. Tento charakter podložia a náročné klimatické podmienky boli rozhodujúce pri výbere odrôd v jednotlivých regiónoch vinohradníckej oblasti.

Vďaka jedinečným klimatickým podmienkam oblasti Champagne má hrozno, a teda aj mušt, prirodzenú kyslosť, ktorá vínu dodáva živosť a zdôrazňuje minerálne tóny, ktoré získava zo substrátu.

Vína sa často vyrábajú z modrého hrozna, ktoré je podľa Julesa Guyota odolnejšie voči mrazu a dažďu a rýchlejšie dozrieva. André Jullien zaraďuje v roku 1822, „[červené vína] z Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy a Clos de Saint-Thierry pochádzajúce z veľmi horúcich a suchých rokov medzi najlepšie francúzske vína“.

Pri výrobe červených alebo ružových vín dlhšou alebo kratšou macerációu sa najlepšie prejavia arómy odrôd Pinot noir N a Meunier N a vyvinú sa počas nakvášania. Pri výrobe bielych vín sa používa výlučne neporušené hrozno; lisovanie je šetrné podľa zvyklostí v oblasti Champagne, čím sa predchádza zafarbeniu muštu z modrého hrozna a zaručuje sa čírosť vína.

Červené vína z oblasti Champagne, sa objavovali na korunováciách kráľov v Remeši už od roku 1328 (Filip IV.), kde boli obzvlášť cenené pre svoj prirodzene jemný buket. Mocní európski panovníci si dokonca v Montagne de Reims kupovali vinohrady a Henrich IV. chcel prevziať titul „vládca z Ay“. Degustátori na dvore Ľudovíta XIV, ktorí sa titulovali ako „rád z Coteaux“ (*l'ordre des Coteaux*), potvrdili slávu a renomé týchto vín: „Pri kúpe vína Champagne nehľaďte na výdavky“, napísal Charles de Saint Evremond v roku 1671 grófovi z Olonne. „Niet kraja, ktorý by ponúkal lepšie vína na každé ročné obdobie, ako Champagne“.

Záznamy o chvále týchto vín možno nájsť v mnohých písomnostiach zo 17. až 19. storočia. Tieto vína majú „popredné miesto medzi najlepšími vínami kráľovstva“, uvádza v roku 1822 André Jullien. Vďaka profesionalite výrobcov toto renomé pretrváva dodnes. Tieto vína treba vychutnávať s úctou a historickou zvedavosťou a nezabúdať na to, že sú dedičstvom dávnych čias.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Doplňujúci názov

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Pri označovaní vín s chráneným označením pôvodu sa môže spresniť názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: – ide o miestny názov zapísaný v katastri, – figuruje vo vyhlásení o úrode. Miestny názov zapísaný v katastri sa môže uviesť len vtedy, ak všetko hrozno použité na výrobu vína pochádza z tohto miesta.

Názov požiadavky/výnimky

Uvádzanie odrody

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Odroda sa môže na etiketách uvádzať písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať 3 milimetre a polovicu veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu. Odrodu možno uvádzať len vtedy, ak všetko hrozno použité na výrobu vína pochádza z tejto odrody.

Názov požiadavky/výnimky

Balenie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Zákonom z 23. mája 1977 sa ustanovuje, že prevoz vín s chráneným označením pôvodu „Coteaux champenois“ je povolený výhradne vo fľašiach; výnimku predstavuje ich prevoz medzi prevádzkovateľmi v rámci vymedzenej vinohradníckej oblasti Champagne. Vína sa na spotrebiteľský trh uvádzajú po skončení obdobia zrenia od 15. októbra roku nasledujúceho po roku zberu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c