C/2025/201

7.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/201)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Entre-deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Datum oznámení: 8.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Popis

Doplňuje se červená barva.

Cílem je využít označení „Entre-deux-Mers“ k propagaci červených vín vyráběných v této oblasti.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

2. Zeměpisná oblast

Byl přidán odkaz na úřední zeměpisný kodex z roku 2022 pro zeměpisnou oblast a oblast v bezprostřední blízkosti.

V zeměpisné oblasti nedošlo k žádným změnám, ale seznam obcí byl upraven s ohledem na některé změny názvů v důsledku jejich sloučení. Jedná se o čistě redakční změnu.

Jednotný dokument se tedy mění.

3. Odrůdová skladba

U červeného vína byl doplněn seznam hlavních a doplňkových odrůd. Jedná se o tradiční odrůdy vinné révy používané v departementu Gironde: Cabernet-Sauvignon N, Cabernet franc N, Cot N (nebo Malbec), Merlot N, Petit Verdot N a Carmenère N.

Seznam doplňkových odrůd pro bílá vína byl revidován. Mauzac B a Merlot blanc B se již nepoužívají.

Po zrušení seznamu „druhotných moštových odrůd“ byly všechny moštové odrůdy zahrnuty do seznamu „moštových odrůd“ v bodě 7 jednotného dokumentu.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

4. Pravidla týkající se podílu v zemědělském podniku

V souladu s výše uvedenými změnami byla zrušena pravidla určující podíl odrůd Mauzac B a Merlot blanc B.

Pravidlo, které stanoví, že podíl hlavní odrůdy v odrůdové skladbě musí činit minimálně 70 %, bylo zachováno.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Pravidla řezu**

V pravidlech pro řez byla doplněna informace o počtu oček na keř (12) v případě tmavých odrůd a změněn počet oček z 15 na 14 v případě bílých odrůd.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

6. **Pravidla vyvazování a výška olistění**

Pro tmavé odrůdy vinné révy byla doplněna pravidla vyvazování a výška olistění. Výška listové stěny je nejméně 0,6násobkem sponu mezi řadami.

Tato výška se měří od úrovně 0,10 m pod upevňovacím drátem po horní hranici ořezu listů.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. **Průměrné maximální zatížení pozemku**

U tmavých odrůd révy vinné byla doplněna informace o průměrném maximálním zatížení pozemku. Je stanoveno na 8 500 kilogramů na hektar. Tato zátěž odpovídá maximálně 14 hroznům na keř. Je-li povoleno zavlažování, činí průměrná maximální zátěž na pozemek zavlažované půdy 7 000 kilogramů na hektar. Tato zátěž odpovídá maximálně 14 hroznům na keř.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. **Agroenvironmentální ustanovení**

Doplňují se tato nová agroenvironmentální ustanovení:

— Odumřelé keře musí být z pozemků odstraněny; jakékoli skladování těchto keřů na pozemcích je zakázáno.

— Úplné chemické odplevelování pozemků je zakázáno.

— Všichni vinaři vypočítávají a zaznamenávají svůj index četnosti ošetření.

Těmito změnami se lépe zohlední poptávka po ochraně životního prostředí a po snížení používání přípravků na ochranu rostlin.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. **Sklizeň**

Doplňují se cílové hodnoty specifické pro červená vína:

— minimální obsah cukru v hroznech nesmí být nižší než 200 gramů na litr,

— minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 12 %.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

10. **Výnos**

Doplňují se cílové hodnoty specifické pro červená vína: konečné výnosy jsou 55 a 65 hl.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

11. **Analytické normy**

Doplňují se cílové hodnoty specifické pro červená vína:

– obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 3 g/l,

— obsah těkavých kyselin v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 16,33 miliekvivalentu na litr (0,80 gramu na litr vyjádřeno jako H_2SO_4),

— celkový obsah oxidu siřičitého v každé šarži sudového vína uváděné na trh je nejvýše 140 mg/l.

Pro červená vína je maximální obsah kyseliny jablečné ve fázi balení stanoven na 0,3 gramu na litr.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

12. **Enologické postupy**

Byly doplněny také informace o postupech specifických pro červená vína:

— po odtečení samotoku je zakázáno použití kousků dubového dřeva, jejichž největší rozměr je menší než 5 cm,

— je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C,

— metody obohacování zahušťováním jsou povoleny do výše limitní hodnoty koncentrace 15 %.

V souladu s tím se mění i jednotný dokument.

13. **Kapacita vinařských zařízení**

Doplňuje se cílová hodnota specifická pro červená vína:

Celková kapacita vinařského zařízení pro účely vinifikace a skladování odpovídá nejméně dvojnásobku objemu vína uvedeného v prohlášení o sklizni nebo o produkci v předchozím roce.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

14. **Datum uvedení na spotřebitelský trh**

Doplňuje se datum uvedení na trh pro spotřebitele specifické pro červená vína:

Vína jsou uváděna na spotřebitelský trh od 1. ledna druhého roku následujícího po sklizni.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

15. **Oběh mezi oprávněnými skladovateli**

Zrušuje se písmeno o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

16. **Souvislost**

Oddíl o souvislosti s oblastí původu byl rozšířen o informace o červených vínech.

Jednotný dokument se tedy mění.

17. **Přechodná opatření**

Z textu byla odstraněna přechodná opatření, která už neplatí.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

18. **Oznamovací povinnost**

Pro některé hospodářské subjekty byly zrušeny výjimky z povinnosti předběžného prohlášení o stažení z trhu a z povinnosti předběžného prohlášení o balení.

Byl doplněn požadavek na předchozí prohlášení o využití pozemků.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

19. **Údaje o kontrolním subjektu**

Znění odkazu na kontrolní subjekt bylo revidováno, aby bylo v souladu se zněním použitým v jiných specifikacích produktu. Jedná se o změnu pouze redakční.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Entre-deux-Mers

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1. *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé suché víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína jsou tichá suchá vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 10,5 %. Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 4 g/l. Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 13 %. Obsah těkavých kyselin v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 13,26 miliekvivalentu na litr (0,65 gramu na litr vyjádřeno jako H_2SO_4). Obsah oxidu siřičitého v každé šarži sudového vína uváděné na trh je nejvýše 180 mg/l. Ostatní normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Tato tichá suchá bílá vína mají obvykle slámově žlutou barvu se žlutozelenými odlesky. V ústech se obvykle zpočátku jeví jako řízná, následně se rozvine jejich plná a kulatá chuť. Vyznačují se aromatickými tóny bílých květin (například akácie) a ovocnými tóny citrusů a exotického ovoce. Tato vína se mají konzumovat mladá.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína jsou tichá vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 12 %. Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 3 g/l. Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 13 %. Obsah těkavých kyselin v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 16,33 miliekvivalentu na litr (0,80 gramu na litr vyjádřeno jako H_2SO_4). Obsah oxidu siřičitého v každé šarži sudového vína uváděné na trh je nejvýše 140 mg/l. Pro červená vína je maximální obsah kyseliny jablečné ve fázi balení stanoven na 0,3 gramu na litr. Ostatní normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Tato červená vína se vyznačují sytou barvou, která je, dokud jsou mladá, fialová, na vrcholu jejich zrání rubínově červená a s přibývajícím věkem vína přechází do granátových odstínů. Ve vůni převládá červené ovoce, zejména když je víno mladé. Vůně ale může nabýt komplexnější podoby – obohacené o aroma kvašení či jemné dřevité tóny. Buket postupně získává aromatické odstíny podrostu, popřípadě s nádechem lanýžů nebo mentolu. U některých vín je znatelný empyreumatický tón. V dochuti se prosazuje ovocná dominanta. Navzdory charakteristickému tříslovinovému základu mají vína svěží, strukturovanou a jemnou chuť.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Hustota

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar.

Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,85 metru.

2. Pravidla řezu

Pěstební postupy

Réva je prořezávána nejpozději ve fázi rozvinutých listů (Lorenzova fáze 9) za použití těchto technik:

Povoleno je prořezávání pouze těmito řezy:

— jednoduchý Guyotův řez a smíšený Guyotův řez,

— dvojitý Guyotův řez,

— řez na čípek – nízký kordon a vějířovité vedení.

Bílé a šedé odrůdy:

Pro každý případ platí, že žádný keř nesmí mít více než 14 oček.

Tmavé odrůdy:

Pro každý případ platí, že žádný keř nesmí mít více než 12 oček.

3. Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování během vegetačního období révy je povoleno v případě trvalého sucha, a pokud toto sucho narušuje zdravý fyziologický vývoj révy a dobré zrání hroznů. Na každou sklizeň a každý pozemek připadají maximálně dvě zavlažování.

4. Úprava koncentrace

Zvláštní enologický postup

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 13 % objemových.

U červených vín:

— jsou povoleny metody obohacování zahušťováním do výše limitní hodnoty koncentrace 15 %,

— po odtečení samotoku je zakázáno použití kousků dubového dřeva, jejichž největší rozměr je menší než 5 cm,

— je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

5.2. *Maximální výnosy*

1. bílé víno

75 hektolitrů na hektar

2. červené víno

65 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a produkce vín probíhají na území těchto obcí departementu Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton a Tresses.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Carménère N

Colombard B

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Sémillon B

Ugni blanc B

8. **Popis souvislostí**

Vinná réva se vysazuje pouze na nejméně úrodných půdách. Vína se vyrábějí z révy na pozemcích nebo částech pozemků, na které se vztahuje přísné a přesné vymezení na základě objektivních, technických a předchozích kritérií produkce, na návrh komise nezávislých odborníků. Hluboké půdy s vysokým obsahem minerálních látek, a především s dobrou zásobou vody jsou z vymezené pozemkové oblasti vyloučeny. Stejně tak je pro vymezení pozemkové oblasti určující topografická situace pozemků: jsou vyloučena údolí, která brání normálnímu proudění studeného vzduchu, spodní části konkávních pozemků, okraje potoků a svahy, které jsou hydromorfní kvůli mokřadům.

Rozmanitost půd vyžaduje selektivní vedení vinic a přizpůsobení výběru odrůd různým podmínkám. Bílá vína pocházejí převážně z dobře přizpůsobivé a výrazné odrůdy Sauvignon B a jsou často vyráběna ze směsí, v nichž jsou použity další hlavní odrůdy, jako je Semillon B, který podtrhuje jejich kulatost, ale také odrůda Muscadelle B, která jim dodává na aromatické komplexnosti. K obohacení aromatické škály vín přispívají také starší místní odrůdy, jako jsou Colombard B a Ugni blanc B. Červená vína vyrobená převážně ze směsi Merlot N, Cabernet Sauvignon N a Cabernet Franc N jsou kulatá, plná a strukturovaná. Mohou být doplněna odrůdami Petit Verdot N, Cot N a Carmenère N. Červeným vínům obecně prospívá dlouhé zrání, které je potřebné k tomu, aby před uvedením na trh vína lépe vyzrála a mohl se více projevit jejich charakter.

Díky tomu, že vinaři dokonale znají svůj terroir, podřizují výběr odrůd vinné révy typům půdy. Ty jsou osázeny vhodně zvolenými odrůdami, díky čemuž se v bílých vínech projeví vůně bílých květin, citrusů a exotického ovoce a v červených vínech zas vůně červeného, popřípadě černého ovoce a mentolových tónů.

V období od 11. do 15. století díky dobrým vztahům mezi Bordeaux a Anglií, jež byly navázány navzdory stoleté válce a náboženským válkám, rozšiřovali významní držitelé pozemků, kláštery či světští páni, vinice Entre-deux-Mers, jejichž produkce byla z velké části určena na vývoz.

V 18. století byl největším stoupencem moderního vinařství Charles Louis Montesquieu. V regionu Entre-deux-Mers mu patřilo panství Raymond v obci Baron. Svou prestiž a velkou autoritu vložil do služeb vinařství; nejen pro svůj vlastní prospěch, ale v zájmu celé provincie. Montesquieu prohlásil: „V této provincii lze vinnou révu přirovnat ke hmotě, o níž alchymisté chvástavě tvrdí, že z ní vyrábějí zlato; všichni tuto hmotu vidí, všichni se jí dotýkají, všichni na ni šlapou, ať už bohatí či chudí, a přesto není nikým poznána.“

Na počátku 20. století bylo bílé víno z oblasti Entre-deux-Mers velmi ceněno u ruského dvora. Krize v 50. letech 20. století způsobila, že vinaři museli vynaložit značné úsilí na restrukturalizaci svých pozemků, přesazení vinic a v případě potřeby na jejich přeměnu, aby našli správnou rovnováhu mezi typem půdy, expozicí, poměry na vinohradech, barvou, odrůdou a podnoží. Následně vinaři z Entre-deux-Mers s pomocí enologického institutu v Bordeaux a Zemědělské komory v Gironde nabyli hlubších odborných znalostí v oblasti zpracování, vinifikace a zrání vína a začali modernizovat zařízení pro řízení teploty, které je v případě výroby suchých bílých vín během vinifikace nezbytné.

Neustálé zlepšování kvality v posledních zhruba dvaceti letech vedlo k většímu uznání bílých a červených vín a k lepšímu osvojení jejich výroby ze strany vinařů. Výrobci v této oblasti stále častěji uvádějí svá vína na trh v lahvích a své produkty podepisují svým jménem. Každý vinařský podnik vynakládá veškeré úsilí, aby produkoval kvalitní výrobky.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinařství a vinifikaci, zahrnuje území obcí departementu Gironde uvedených ve specifikaci.

Doplňkové zeměpisné označení

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

K názvu AOC „Entre-Deux-Mers“ může být uveden doplňkový zeměpisný název „Haut-Benauge“ v souladu s ustanoveními uvedenými ve specifikaci, zejména pokud jde o zeměpisnou oblast.

Zeměpisné označení „Haut-Benauge“ se uvádí bezprostředně po názvu chráněného označení původu písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují velikost písma chráněného označení původu.

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě vín s chráněným označením původu může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Vin de Bordeaux“ nebo „Grand Vin de Bordeaux“.

Rozměry písma použitého pro větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e