C/2025/201

7.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/201)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Entre-deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Dátum oznámenia: 8.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis**

Dopĺňa sa červená farba.

Cieľom je využiť označenie „Entre-deux-Mers“ na zvýšenie hodnoty červených vín vyrábaných v tejto oblasti.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

2. **Zemepisná oblasť**

Doplnil sa odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2022 pre zemepisnú oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti.

Vymedzenie hraníc zemepisnej oblasti sa nemení, ale zoznam obcí sa upravil tak, aby zohľadňoval niekoľko zmien názvov v dôsledku zlúčení. Ide čisto o formálnu zmenu.

Jednotný dokument sa zmenil.

3. **Odrodová skladba**

Pre červené víno sa dopĺňa zoznam hlavných a doplnkových odrôd. Ide o tradičné odrody používané v departemente Gironde: Cabernet – Sauvignon N, Cabernet Franc N, Cot N (alebo Malbec), Merlot N, Petit Verdot N a Carmenère N.

Upravil sa zoznam doplnkových odrôd pre biele vína. Odrody Mauzac B a Merlot Blanc B sa už nepoužívajú.

V dôsledku odstránenia zoznamu „doplnkových muštových odrôd“ sú všetky muštové odrody zahrnuté do zoznamu „Muštové odrody“ v bode 7 jednotného dokumentu.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

4. **Pravidlá týkajúce sa podielu v poľnohospodárskom podniku**

V súlade s uvedenými zmenami sa vypúšťajú pravidlá týkajúce sa podielu odrôd Mauzac B a Merlot Blanc B.

Zachováva sa pravidlo, podľa ktorého podiel hlavných odrôd musí predstavovať najmenej 70 % z odrodovej skladby v poľnohospodárskom podniku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Pravidlá rezu**

Dopĺňajú sa pravidlá rezu: pre modré odrody sa stanovuje počet očiek na ker (12) a pre biele odrody sa počet očiek mení z 15 na 14.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

6. **Pravidlá vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny**

Pre modré odrody sa dopĺňajú pravidlá vyväzovania výhonkov a výška listovej steny. Výška listovej steny je minimálne 0,6-násobkom vzdialenosti medzi radmi.

Táto výška sa meria od 0,10 m pod ohýbacím drôtom a dosahuje po hornú hranicu zaštipovania zálistkov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. **Maximálny priemerný výnos na pozemok**

Dopĺňa sa maximálny priemerný výnos na pozemok pre modré odrody. Tento výnos sa stanovil na 8 500 kg na hektár. Tomuto výnosu zodpovedá maximálny počet 14 strapcov na ker. Ak je povolené zavlažovanie, maximálny priemerný výnos na pozemok pri zavlažovaných pozemkoch sa stanovil na 7 000 kg na hektár. Tomuto výnosu zodpovedá maximálny počet 14 strapcov na ker.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. **Agroenvironmentálne ustanovenia**

Dopĺňajú sa tieto environmentálne ustanovenia:

— Z pozemkov treba odstrániť všetky odumreté kry. Na pozemkoch sa nesmú nachádzať žiadne odumreté kry.

— Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

— Každý vinohradník počíta a eviduje svoj index frekvencie postrekov.

Cieľom týchto zmien je lepšie zohľadniť spoločenské požiadavky na obmedzenie používania prípravkov na ochranu rastlín a lepšie prihliadať na životné prostredie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. **Zber**

Dopĺňajú sa cieľové hodnoty špecifické pre červené vína:

— Minimálny obsah cukru v hrozne nesmie byť nižší ako 200 gramov na liter.

— Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

10. **Výnos:**

Dopĺňajú sa cieľové hodnoty špecifické pre červené vína: maximálny povolený výnos je 55 a 65 hl.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

11. **Analytické normy:**

Dopĺňajú sa cieľové hodnoty špecifické pre červené vína:

Každá šarža vína uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach má obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

— Každá šarža vína uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach má obsah prchavých kyselín najviac 16,33 miliekvivalentov na liter (0,80 gramu na liter pri vyjadrení v H_2SO_4).

— Každá šarža uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale má celkový obsah oxidu siričitého najviac 140 miligramov na liter.

Červené vína majú pri plnení do fliaš maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,3 gramu na liter.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

12. **Enologické postupy**

Dopĺňajú sa postupy špecifické pre červené vína:

— Používanie kúskov dubového dreva, ktorých najväčší rozmer je menší ako 5 cm, je po odtečení vína zakázané.

— Je zakázané akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C.

— Zahusťovanie hroznového muštu je povolené, pričom počiatočný objem sa nesmie znížiť o viac ako 15 %.

Jednotný dokument sa zmenil v tomto zmysle.

13. **Spracovateľská kapacita**

Dopĺňa sa cieľová hodnota špecifická pre červené vína:

Celková kapacita kvasiarní a skladovacích priestorov sa rovná minimálne dvojnásobku objemu vína uvádzaného v hlásení o úrode alebo výrobe za predchádzajúci rok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

14. **Dátum uvedenia na spotrebiteľský trh**

Dopĺňa sa dátum uvedenia na spotrebiteľský trh špecifický pre červené vína:

Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh od 1. januára druhého roka nasledujúceho po roku zberu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

15. **Obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi**

Vypúšťa sa bod o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

16. **Súvislosť**

Časť týkajúca sa súvislosti sa dopĺňa o informácie o červených vínach.

Jednotný dokument sa zmenil.

17. **Prechodné opatrenia**

Vypúšťajú sa prechodné opatrenia, ktorých platnosť sa skončila.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

18. **Povinné hlásenia**

Vypúšťajú sa výnimky týkajúce sa povinnosti predkladať predbežné hlásenia o stiahnutí z trhu a predbežné hlásenia o balení pre niektoré hospodárske subjekty.

Dopĺňa sa povinnosť predkladať hlásenia o plánovanom využití pozemkov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

19. **Odkaz na kontrolný orgán**

Odkaz na kontrolný orgán sa preformuloval v záujme jeho zosúladenia s formuláciou používanou v iných špecifikáciách výrobkov. Ide o výlučne formálnu zmenu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Entre-deux-Mers

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *biele suché víno*

STRUČNÝ OPIS

Ide o suché tiché biele vína. Vína musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %. Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v každej šarži vína uvádzanej na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach je najviac 4 g/l. Celkový obsah alkoholu po obohatení neprekračuje 13 %. Každá šarža vína uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach má obsah prchavých kyselín najviac 13,26 miliekvivalentov na liter (0,65 gramu na liter pri vyjadrení v H_2SO_4). Každá šarža uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale má celkový obsah oxidu siričitého najviac 180 miligramov na liter. Ostatné analytické normy sú v súlade s pravidlami EÚ.

Tieto tiché suché biele vína majú zvyčajne slamovo žltú farbu so žltozelenými odleskami. Pri prvom kontakte s ústami sú zvyčajne živé a následne plné a guľaté. Vyznačujú sa aromatickými tónmi bielych kvetov (napríklad agátu) a ovocnými tónmi citrusov a exotického ovocia. Tieto vína sa majú piť mladé.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína sú tiché vína. Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je 12 %. Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v každej šarži vína uvádzanej na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach je najviac 3 g/l. Celkový obsah alkoholu po obohatení neprekračuje 13 %. Každá šarža vína uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v baleniach má obsah prchavých kyselín najviac 16,33 miliekvivalentov na liter (0,80 gramu na liter pri vyjadrení v H_2SO_4). Každá šarža uvádzaná na trh v inom ako spotrebiteľskom obale má celkový obsah oxidu siričitého najviac 140 miligramov na liter. Červené vína majú pri plnení do fliaš maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,3 gramu na liter. Ostatné analytické normy sú v súlade s pravidlami EÚ.

Tieto červené vína sa vyznačujú tmavou farbou, ktorá je pri mladých vínach purpurová, na vrchole zrenia rubínovo červená a ďalším vyzrievaním sa mení na granátovú. V aróme prevláda červené ovocie, najmä pri mladých vínach, pričom aróma sa môže obohatiť o jemné kvasné a drevité varianty. Buket postupne prechádza do aromatických tónov lesného podrastu s náznakmi hľuzoviek a mentolu. V niektorých prípadoch vyniká empyreumatický tón. Aromatický návrat upevňuje dominantnú ovocnosť vína. Chuť je svieža, štruktúrovaná a ohybná napriek charakteristickej trieslovinovej štruktúre.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitný enologický postup*

1. Hustota

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 4 500 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi viniča nesmie byť väčšia ako 2,5 metra a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,85 metra.

2. Pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Rez viniča sa vykonáva najneskôr vo fenofáze rozvinutých listov (fenofáza 9 podľa Lorenza) a používajú sa tieto techniky:

Povolené sú len tieto rezy:

— jednoduchý a zmiešaný Guyotov rez,

— dvojitý Guyotov rez,

— krátky rez na čapíky s nízkym kordónom a vejárovitou palmetou.

V prípade bielych a šedých odrôd:

Na každom kre sa za každých okolností môže ponechať najviac 14 očiek.

V prípade modrých odrôd:

Na každom kre sa za každých okolností môže ponechať najviac 12 očiek.

3. Zavlažovanie

Pestovateľské postupy

Počas vegetačného obdobia viniča je povolené zavlažovanie v prípade pretrvávajúceho sucha, pokiaľ by tento stav narúšal zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna. Zavlažovanie je obmedzené na dva razy za zber a na jeden pozemok.

4. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 13 %.

V prípade červených vín:

— zahusťovanie hroznového muštu je povolené, pričom počiatočný objem sa nesmie znížiť o viac ako 15 %,

— používanie kúskov dubového dreva, ktorých najväčší rozmer je menší ako 5 cm, je po odtečení vína zakázané.

— je zakázané akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C.

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. biele víno

75 hektolitrov na hektár

2. červené víno

65 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente 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. **Muštové odrody**

Cabernet franc N

Cabernet – Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. **Opis súvislostí**

Vinič sa vysádza len na najmenej úrodných pôdach. Vína sa vyrábajú na pozemkoch alebo častiach pozemkov, na ktoré sa vzťahuje prísne a presné vymedzenie na základe objektívnych, technických a predchádzajúcich výrobných kritérií na základe návrhu výboru nezávislých odborníkov. Hlboké pôdy s vysokým obsahom minerálnych látok a predovšetkým s veľkými zásobami úžitkovej vody sú preto vylúčené z vymedzenej pozemkovej oblasti. Podobne aj topografická situácia pozemkov je určujúcim faktorom pri vymedzení pozemkovej oblasti: údolné brázdy, ktoré bránia normálnemu prúdeniu studeného vzduchu, dná konkávnych pozemkov, okraje potokov a svahy, ktoré sú zamokrené vplyvom mokradí, sú vylúčené.

Rozmanitosť pôd si vyžaduje selektívne vedenie vinohradov a výber odrôd, ktoré sú vhodné pre jednotlivé oblasti. Biele vína, ktoré sa vyrábajú prevažne z odrody Sauvignon B, ktorá má dobré schopnosti prispôsobenia a prejavu, sa často miešajú s inými hlavnými odrodami, ako je Sémillon B, ktorý prispieva k ich guľatosti, ale aj Muscadelle B, ktorá im dodáva určitú aromatickú komplexnosť. Staršie miestne odrody, ako napríklad Colombard B a Ugni blanc B, ktoré sa používajú ako doplnkové, takisto pomáhajú obohatiť aromatickú paletu vín. Červené vína, ktoré sa vyrábajú prevažne zo zmesi odrôd Merlot N, Cabernet-Sauvignon N a Cabernet Franc N, sú guľaté, plné a dobre štruktúrované. Môžu byť doplnené o odrody Petit Verdot N, Cot N a Carmenère N. Červeným vínam vo všeobecnosti prospieva dlhé obdobie vyzrievania, aby mohli dozrieť a lepšie sa prejaviť pred uvedením na trh.

Vďaka dôkladnej znalosti svojho terroir vinári ovládajú výber odrôd podľa typu pôdy. Pôdy, na ktorých je vysadená správna odroda hrozna, sa vo vínach prejavujú v podobe arómbielych kvetov, citrusov a exotického ovocia v prípade bielych vín a červeného a niekedy aj čierneho ovocia a mentolových tónov v prípade červených vín.

Od 11. do 15. storočia sa vďaka privilegovaným väzbám mesta Bordeaux s Anglickom a napriek storočnej vojne a náboženským vojnám veľkí vlastníci pôdy, kláštory a svetskí veľmoži venovali rozvoju vinohradov v regióne Entre-deux-Mers, ktorých produkcia bola zväčša určená na vývoz.

V 18. storočí bol najväčším zástancom moderného vinohradníctva Montesquieu. V regióne Entre-deux-Mers mu patrilo panstvo Raymond v obci Baron. Svoju prestíž a veľkú autoritu dal do služieb vinohradníctva, nielen na podporu vlastných záujmov, ale aj v prospech celej provincie. Vyhlásil: „V tejto provincii možno vinič prirovnať k tomu, keď sa alchymisti chvália tým, že dokážu vyrobiť zlato – materiál, ktorý každý vidí, ktorého sa každý dotýka, po ktorom každý šliape, ktorý je pre chudobných aj bohatých, a predsa ho nikto nepozná.“

Na začiatku 20. storočia sa biele víno vyrábané v regióne Entre-deux-Mers vysoko cenilo na ruskom cárskom dvore. Kríza v 50. rokoch 20. storočia primäla vinohradníkov k tomu, aby vyvinuli veľké úsilie na reštrukturalizáciu svojich majetkov, opätovne vysadili vinohrady a podľa potreby ich prebudovali, aby našli správnu rovnováhu medzi typom pôdy, expozíciou, vinohradníckou oblasťou, farbou, odrodou a podpníkom. Neskôr vinohradníci z oblasti Entre-deux-Mers s pomocou enologického inštitútu v Bordeaux a poľnohospodárskej komory v departemente Gironde získali väčšie odborné znalosti, pokiaľ ide o metodiku výroby vína, vinifikáciu a vyzrievanie, a začali modernizovať zariadenia umožňujúce reguláciu teplôt potrebných na výrobu suchých bielych vín počas vinifikácie.

Za posledných približne dvadsať rokov viedlo neustále zlepšovanie kvality k väčšiemu uznaniu bielych a červených vín a k ich väčšej akceptácii zo strany vinohradníkov. Výrobcovia z tohto regiónu čoraz častejšie uvádzajú na trh svoje vína vo fľašiach a výrobky podpisujú svojimi menami. Každý poľnohospodársky podnik robí všetko pre to, aby priniesol na trh kvalitný výrobok.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Opis podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín, tvorí územie obcí departementu Gironde, ktorých zoznam je uvedený v špecifikácii výrobku.

Doplnkové zemepisné označenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Opis podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

CHOP „Entre-Deux-Mers“ sa môže doplniť zemepisným označením „Haut-Benauge“ v súlade s ustanoveniami uvedenými v špecifikácii výrobku, najmä pokiaľ ide o zemepisnú oblasť.

Zemepisný názov „Haut-Benauge“ sa uvádza bezprostredne za názvom kontrolovaného označenia pôvodu „Bordeaux“ písmom, ktorého rozmery na výšku a šírku nesmú byť väčšie ako rozmery písma kontrolovaného označenia pôvodu.

Väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Opis podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať väčšiu zemepisnú jednotku „Vin de Bordeaux“ alebo „Grand Vin de Bordeaux“.

Písmo používané pri uvádzaní tejto väčšej zemepisnej jednotky nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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