



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

9. února 2023

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 49/01 Směnné kurzy vůči euru – 8. února 2023 1

Evropský inspektor ochrany údajů

2023/C 49/02 Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k podpisu, prozatímnímu uplatňování a uzavření Dohody mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte (*Úplné znění tohoto stanoviska je k dispozici v angličtině, francouzštině a němčině na internetových stránkách evropského inspektora ochrany údajů <https://edps.europa.eu>*) 2

INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE EVROPSKÉHO HOSPODÁŘSKÉHO PROSTORU

Kontrolní úřad ESVO

2023/C 49/03 Sdělení Kontrolního úřadu ESVO o úrokových sazbách pro vrácení státní podpory a o referenčních/diskontních sazbách, které platí pro státy ESVO od 1. listopadu 2022 – *Zveřejněné v souladu s pravidly pro referenční a diskontní sazby stanovenými v části VII pokynů Kontrolního úřadu pro státní podporu a v článku 10 rozhodnutí Kontrolního úřadu č. 195/04/KOL ze dne 14. července 2004* 4

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2023/C 49/04	Zvláštní výzvy k podávání návrhů v roce 2023 v rámci pracovního programu na rok 2023 programu Výzkumného fondu pro uhlí a ocel (období 2021–2027)	5
--------------	---	---

SOUDNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2023/C 49/05	Žádost o poradní stanovisko Soudního dvora ESVO podaná soudem Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein dne 26. září 2022 ve věci RS v. Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (Věc E-11/22)	6
2023/C 49/06	Žádost o poradní stanovisko Soudního dvora ESVO podaná soudem Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein dne 26. září 2022 ve věci Maximilian Maier (Věc E-12/22)	7

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2023/C 49/07	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	8
--------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 49/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9
2023/C 49/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10971 – ILS / DANX / JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	11

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 49/10	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	13
2023/C 49/11	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	20

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 49/12	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	28
2023/C 49/13	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	35
2023/C 49/14	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	47
2023/C 49/15	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	56
2023/C 49/16	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	67

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

8. února 2023

(2023/C 49/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0735	CAD	kanadský dolar	1,4389
JPY	japonský jen	140,81	HKD	hongkongský dolar	8,4265
DKK	dánská koruna	7,4421	NZD	novozélandský dolar	1,6971
GBP	britská libra	0,88800	SGD	singapurský dolar	1,4220
SEK	švédská koruna	11,3423	KRW	jihokorejský won	1 351,40
CHF	švýcarský frank	0,9881	ZAR	jihoafrický rand	18,9129
ISK	islandská koruna	151,50	CNY	čínský juan	7,2841
NOK	norská koruna	11,0260	IDR	indonéska rupie	16 227,39
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,6144
CZK	česká koruna	23,782	PHP	filipínské peso	58,817
HUF	maďarský forint	388,73	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,7385	THB	thajský baht	35,973
RON	rumunský lei	4,8975	BRL	brazilský real	5,5644
TRY	turecká lira	20,2164	MXN	mexické peso	20,2984
AUD	australský dolar	1,5416	INR	indická rupie	88,5940

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

EVROPSKÝ INSPEKTOR OCHRANY ÚDAJŮ

Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k podpisu, prozatímnímu uplatňování a uzavření Dohody mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte

(2023/C 49/02)

(Úplné znění tohoto stanoviska je k dispozici v angličtině, francouzštině a němčině na internetových stránkách evropského inspektora ochrany údajů <https://edps.europa.eu>)

Dne 24. října 2019 pověřila Rada Komisi zahájením jednání se Seychelskou republikou s cílem uzavřít novou dohodu mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte.

Evropský inspektor ochrany údajů je nyní konzultován ohledně návrhů Komise ohledně podpisu a uzavření této dohody. Evropský inspektor ochrany údajů vítá, že do návrhu dohody byl zahrnut článek 13 o ochraně údajů, který posiluje úroveň ochrany subjektů údajů. Evropský inspektor ochrany údajů vítá zejména vysvětlení, že údaje budou příslušnými orgány používány výhradně pro provádění dohody a pro účely řízení, sledování, kontroly a dohledu v oblasti rybolovu a že osobní údaje nebudou uchovávány déle než po dobu nezbytnou pro účel, pro který byly vyměněny. Evropský inspektor ochrany údajů nicméně doporučuje využít společný výbor (složený ze zástupců EU a Seychelské republiky) k dalšímu upřesnění těchto záruk v oblasti ochrany údajů a k zavedení vhodných záruk, vymahatelných práv subjektů údajů a účinných právních prostředků, které umožní předávání osobních údajů v souladu s obecným nařízením o ochraně osobních údajů / nařízením o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů ⁽¹⁾ orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů ⁽²⁾.

1. ÚVOD

1. Dne 10. listopadu 2022 vydala Evropská komise (dále jen „Komise“):

- návrh rozhodnutí Rady o podpisu jménem Evropské unie a prozatímním uplatňování provádění Dohody mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte (dále jen „návrh o podpisu dohody“) a
- návrh rozhodnutí Rady o uzavření Dohody mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte (dále jen „návrh o uzavření dohody“).

2. Cílem návrhu o podpisu dohody je schválit jménem Unie podpis Dohody mezi Evropskou unií a Seychelskou republikou o přístupu seychelských rybářských plavidel do vod ostrova Mayotte (dále jen „dohoda“) v souladu s čl. 43 odst. 2 ve spojení s čl. 218 odst. 5 SFEU ⁽³⁾.

3. Cílem návrhu o uzavření dohody je schválit dohodu jménem Unie v souladu s čl. 43 odst. 2 ve spojení s čl. 218 odst. 6 písm. a) bodem v) a odst. 7 SFEU ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) (Úř. věst. L 119, 4.5.2016, s. 1)

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ze dne 23. října 2018 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení nařízení (ES) č. 45/2001 a rozhodnutí č. 1247/2002/ES (Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39).

⁽³⁾ Článek 1 návrhu o podpisu dohody.

⁽⁴⁾ Článek 1 návrhu o uzavření dohody.

4. Cílem dohody je ⁽⁵⁾:

- navázat hospodářskou, finanční, technickou a vědeckou spolupráci v oblasti rybolovu s cílem podporovat udržitelný rybolov ve vodách Unie, aby bylo zaručeno zachování a udržitelné využívání rybolovných zdrojů a aby byl zajištěn rozvoj odvětví rybolovu na ostrově Mayotte,
- stanovit podmínky, jimiž se řídí přístup seychelských rybářských plavidel do vod Unie,
- stanovit opatření pro řízení a kontrolu rybolovných činností ve vodách Unie a dohled nad nimi, aby se zajistilo dodržování výše uvedených pravidel a podmínek, aby byla opatření pro zachování a udržitelné využívání rybích populací a řízení rybolovných činností účinná a aby se zamezilo nezákonnému, nehlášenému a neregulovanému rybolovu.

5. Toto stanovisko evropského inspektora ochrany údajů se vydává v reakci na konzultaci Komise ze dne 10. listopadu 2022 podle čl. 42 odst. 1 nařízení o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie ohledně návrhu o podpisu dohody a návrhu o uzavření dohody. Evropský inspektor ochrany údajů vítá odkaz na tuto konzultaci v 8. bodě odůvodnění ⁽⁶⁾ návrhu o podpisu dohody a v 5. bodě odůvodnění návrhu o uzavření dohody.

5. ZÁVĚRY

19. Vzhledem k výše uvedenému vydává evropský inspektor ochrany údajů tato doporučení:

- (1) využít společný výbor k dalšímu upřesnění požadavků na ochranu údajů podle článku 13 dohody. Cílem by mělo být zejména určení konkrétní doby uchovávání a stanovení povinnosti anonymizovat po uplynutí určité doby zbývající osobní údaje;
- (2) využít společný výbor k zavedení vhodných záruk, vymahatelných práv subjektů údajů a účinných právních prostředků, které umožní předávání osobních údajů v souladu s obecným nařízením o ochraně osobních údajů / nařízením o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů. Evropský inspektor ochrany údajů přitom doporučuje, aby Komise řádně zohlednila pokyny Evropského sboru pro ochranu osobních údajů 2/2020 k čl. 46 odst. 2 písm. a) a čl. 46 odst. 3 písm. b) nařízení 2016/679 pro předávání osobních údajů mezi orgány veřejné moci a veřejnými subjekty v EHP a mimo EHP.

V Bruselu dne 12. prosince 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁵⁾ Článek 1 dohody.

⁽⁶⁾ Evropský inspektor ochrany údajů konstatuje, že 8. bod odůvodnění návrhu o podpisu dohody odkazuje na „doporučení“ evropského inspektora ochrany údajů, zatímco 5. bod odůvodnění návrhu o uzavření dohody odkazuje na jeho „stanovisko“. Správně by oba návrhy měly odkazovat na „stanovisko“.

INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE EVROPSKÉHO HOSPODÁŘSKÉHO PROSTORU

KONTROLNÍ ÚŘAD ESVO

Sdělení Kontrolního úřadu ESVO o úrokových sazbách pro vrácení státní podpory a o referenčních/diskontních sazbách, které platí pro státy ESVO od 1. listopadu 2022

Zveřejněné v souladu s pravidly pro referenční a diskontní sazby stanovenými v části VII pokynů Kontrolního úřadu pro státní podporu a v článku 10 rozhodnutí Kontrolního úřadu č. 195/04/KOL ze dne 14. července 2004 ⁽¹⁾

(2023/C 49/03)

Základní sazby se vypočítávají v souladu s kapitolou o metodě stanovování referenčních a diskontních sazeb v pokynech Kontrolního úřadu pro státní podporu ve znění rozhodnutí Kontrolního úřadu č. 788/08/KOL ze dne 17. prosince 2008. Použitelné referenční sazby se vypočtou tak, že se k základní sazbě přičtou příslušné marže podle pokynů pro státní podporu.

Základní sazby jsou stanoveny takto:

	Island	Lichtenštejsko	Norsko
1.11.2022 –	5,08	– 0,45	2,38

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 25.5.2006, s. 37, a dodatek EHP k Úř. věst. č. 26/2006, 25.5.2006, s. 1.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Zvláštní výzvy k podávání návrhů v roce 2023 v rámci pracovního programu na rok 2023 programu Výzkumného fondu pro uhlí a ocel (období 2021–2027)

(2023/C 49/04)

Oznamuje se zahájení dvou zvláštních výzev k podávání návrhů (tj. jedna rozsáhlá výzva pro uhlí a jedna rozsáhlá výzva pro ocel) a související činnosti v roce 2023 v rámci pracovního programu na rok 2023 programu Výzkumného fondu pro uhlí a ocel (2021–2027).

Komise přijala pracovní program Výzkumného fondu pro uhlí a ocel na rok 2023 rozhodnutím C(2023) 633 ze dne 27. ledna 2023.

Očekávají se návrhy pro tyto výzvy. Pracovní program Výzkumného fondu pro uhlí a ocel na rok 2023, včetně příslušných cílů, lhůt a rozpočtových prostředků, je dostupný na internetových stránkách „Funding & tender opportunities“, kde jsou rovněž uvedeny informace o náležitostech těchto výzev k podávání návrhů a souvisejících činností a pokyny pro žadatele, jak návrhy předkládat:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

SOUDNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Žádost o poradní stanovisko Soudního dvora ESVO podaná soudem *Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein* dne 26. září 2022 ve věci *RS v. Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein*

(Věc E-11/22)

(2023/C 49/05)

Dne 30. září 2022 obdržela podatelna Soudního dvora ESVO žádost o poradní stanovisko ze dne 26. září 2022, kterou Soudnímu dvoru ESVO podal *Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein* (Správní soud Lichtenštejského knížectví) ve věci *RS v. Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein* (Daňová správa Lichtenštejského knížectví) ohledně následující otázky:

Musí být články 3, 4 a čl. 28 odst. 2 Dohody o EHP vykládány v tom smyslu, že brání tomu, aby při vyměřování daní za zdaňovací období do roku 2020, pokud ještě nebyly s konečnou platností vyměřeny, byla na zdanění příjmů, kterých prostřednictvím činnosti v Lichtenštejsku v rámci zaměstnaneckého poměru dosáhnou státní příslušníci členského státu EHP, kteří nejsou lichtenštejskými daňovými rezidenty, použita vyšší sazba daně než v případě osob povinných k dani, které lichtenštejskými daňovými rezidenty jsou?

Žádost o poradní stanovisko Soudního dvora ESVO podaná soudem Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein dne 26. září 2022 ve věci Maximilian Maier

(Věc E-12/22)

(2023/C 49/06)

Dne 30. září 2022 obdržela podatelna Soudního dvora ESVO žádost o poradní stanovisko ze dne 26. září 2022, kterou Soudnímu dvoru ESVO podal Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (Správní soud Lichtenštejnského knížectví) ve věci Maximilian Maier ohledně následující otázky:

Je vnitrostátní ustanovení, podle kterého není advokát obvykle vykonávající své povolání v jiném členském státě, než ve kterém získal kvalifikaci, oprávněn být jmenován Verfahrenshilfe-Rechtsanwalt, Verfahrenshilfe-Verteidiger nebo Amtsverteidiger, slučitelné se směrnicí 98/5/ES ⁽¹⁾?

⁽¹⁾ Úř. věst. L 77, 14.3.1998, s. 36.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2023/C 49/07)

- Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že dumping a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotyčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost tvrzení obsažená v žádosti o přezkum doplnit, vyvrátit nebo objasnit.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België, Belgie ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

- Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Pákové mechanismy	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/1684 ze dne 8. listopadu 2018 o uložení konečného antidumpingového cla z dovozu pákových mechanismů pocházejících z Čínské lidové republiky na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 (Úř. věst. L 279, 9.11.2018, s. 17)	10. 11. 2023

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci (00:00) dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 49/08)

1. Komise dne 30. ledna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven VII“, Guernsey), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem Civil Partnership Limited („Cinven“, Guernsey),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- Redhalo Jersey Topco Ltd („group.ONE“, Jersey), v současnosti kontrolovaného podnikem Cinven Capital Management (VI) General Partner Limited („Cinven VI“, Jersey), který je rovněž v konečném důsledku kontrolován podnikem Cinven,
- dogado GmbH („dogado“, Německo).

Podniky Cinven VII a OTPP získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem group.ONE a dogado.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Cinven je soukromá investiční společnost, jež řadě investičních fondů poskytuje poradenské služby a služby při správě investic. Cinven má ve svém portfoliu několik ovládaných společností, které působí v různých odvětvích v několika různých jurisdikcích,
- OTPP je korporace bez základního kapitálu zapsaná v obchodním rejstříku podle právního předpisu *Teachers' Pension Act* (Ontario), která má své sídlo a obchodní adresu v Torontu, Ontario, Kanada. OTPP se zabývá správou důchodových dávek a investicemi aktiv penzijního plánu jménem přibližně 333 000 učitelů (aktivních i v důchodu) v kanadské provincii Ontario,
- Group.ONE působí v oblasti poskytování internetového hostingu a souvisejících služeb,
- dogado působí v oblasti poskytování internetového hostingu a souvisejících služeb,

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10971 – ILS / DANX / JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 49/09)

1. Komise dne 2. února 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- ILS sp. z o.o („ILS“, Polsko), kontrolovaného podnikem Inter Cars S.A. („Inter Cars“, Polsko),
- DANX Group A/S („DANX“, Dánsko), kontrolovaného podnikem Axcel VI („Axcel“, Dánsko),
- nově založené společnosti („cílový společný podnik“, Polsko).

Podniky ILS a DANX získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad cílovým společným podnikem.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- ILS je logistická společnost, která nabízí služby a specializovaná řešení související se skladováním zboží, jakož i vnitrostátní a mezinárodní dopravou (pozemní, námořní a intermodální dopravou) pro automobilový, chemický, petrochemický průmysl a odvětví FMCG (rychloobrátkové spotřební zboží). Podnik ILS je kontrolován skupinou Inter Cars, která působí v oblasti prodeje náhradních dílů pro osobní automobily a užitková vozidla,
- DANX je logistická společnost, která se specializuje na noční doručování náhradních dílů a působí v Dánsku, Švédsku, Norsku, Finsku, Estonsku, Litvě a Lotyšsku. DANX je portfoliová společnost společnosti Axcel VI, fondu soukromého kapitálu se zvláštním zaměřením na střední podniky v severovýchodních zemích.

3. Předmětem podnikání cílového společného podniku bude: podnikání na logistických trzích v Polsku, zejména v oblastech i) noční distribuce, ii) vyzvednutí a odeslání zásilek, iii) předsunutá skladovací místa a iv) skladování.

4. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

5. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10971 – ILS / DANX / JV

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Grefe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 49/10)

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

„Quarts de Chaume“

PDO-FR-A0829-AM02

Datum oznámení: 14.11.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Úřední zeměpisný kodex

Obce v zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Obvod vymezené zeměpisné oblasti tím není dotčen.

Jednotný dokument se mění v bodech 6 a 9.

2. Spon výsadby mezi keři

Minimální spon výsadby mezi keři ve stejné řadě se snižuje z 1 m na 0,90 m.

Cílem této změny je umožnit zvýšení hustoty výsadby na vinicích, aniž by se měnil spon mezi řadami.

Doplnilo se rovněž zvláštní ustanovení pro vinice nacházející se na svazích se sklonem vyšším než 10 %, u nichž je povolen minimální spon mezi keři 0,80 m.

Tímto doplněním se zohledňuje konkrétní případ, kdy jsou vinice osázeny na výrazných svazích, což si žádá zvláštní uspořádání výsadby (výsadba rovnoběžná se sklonem, nikoli kolmo k ní).

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

3. Řez

Pravidla řezu byla harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire).

Cílem této harmonizace je zlepšit znalosti hospodářských subjektů a zjednodušit kontrolu. Tato změna poskytuje pěstitelům révy schopnost přizpůsobit se obdobím mrazu, která přicházejí stále později.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zralost**

Minimální přirozený obsah alkoholu je 18 % objemových. Aby se zohlednily obtíže při kvašení moštů s vysokým obsahem cukru, snížil se skutečný obsah alkoholu v % objemových a ve specifikaci již není stanovena jeho minimální hodnota.

Jednotný dokument se mění v bodě 4.

5. **Přechodná opatření**

Z textu byla odstraněna přechodná opatření, která už neplatí.

Jednotný dokument se nemění.

6. **Označování**

Pravidla označovaná byla upřesněna a harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire). Jedná se o změnu pouze redakční.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

7. **Redakční změny**

V zadávací dokumentaci byla provedena řada redakčních úprav.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

8. **Údaje o kontrolním orgánu**

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

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názy)**

Quarts de Chaume

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína**

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá bílá vína získaná z přezrálých hroznů, jejichž hlavní analytické vlastnosti jsou následující:

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 18 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v těchto vínech po kvašení je vyšší než 85 gramů na litr.

Celkový obsah oxidu siřičitého a celkový obsah kyselin je stanoven předpisy Společenství.

Jedná se o sladká bílá vína vyrobená pouze z odrůdy Chenin B. Jsou zároveň silná a lahodná, aromaticky velmi komplexní a vyznačující se harmonií mezi sladkou a živou chutí, která je často podtržena špetkou hořkosti. Mají pozoruhodnou schopnost zrání.

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)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1.

Zvláštní enologický postup

Používání samovyprazdňovacích cisteren, moštových pump nebo kontinuálních lisů je zakázáno.

Veškeré technologie obohacování jsou zakázány. Je zakázáno tepelné zpracování sklizených hroznů při teplotě nižší než -5°C . Je zakázáno používat kousky dřeva.

Víno zraje nejméně do 1. července roku následujícího po sklizni.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2. *Hustota*

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 keřů na hektar. Na těchto vinicích nesmí být spon mezi řadami větší než 2 metru a spon mezi keři v téže řadě musí být alespoň 0,90 metru.

Nárok na chráněné označení původu má i úroda na pozemcích vinic se sponem mezi keři v téže řadě menším než 0,90 metru, avšak nejméně 0,80 metru, a se sklonem vyšším než 10 %.

3. *Řez a podpůrné konstrukce*

Pěstební postupy

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez s nejvýše 12 očky na keř.

Fenologické fázi odpovídá 11 nebo 12 listů (samostatné květní pupeny), počet plodných výhonů za rok na keř jen nejvýše 10.

Výška, kam dosahují listy, pro upevnění ke kůlu je nejvýše 0,6násobkem vzdálenosti mezi řadami, přičemž výška, kam dosahují listy, se měří mezi nejnižším okrajem olistění, které je ve vzdálenosti nejméně 0,4 m nad zemí, a horním okrajem řezu, který je proveden ve výšce nejméně 0,20 m nad horním vodícím drátem.

4. *Zavlažování*

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

5. *Sklizeň*

Pěstební postupy

Víno se získává z přezrálých hroznů.

Hrozny se sklízí ručně postupným tříděním.

6. *Přeprava sklizně*

Pěstební postupy

Používání samovyprazdňovacích nádob se šroubem a samovyprazdňovacích nádob vybavených lopatkovou pumpou je zakázáno.

Výše vrstvy hroznů v nádobách používaných pro přepravu sklizně smí být nejvýše 1 metr.

5.2. *Maximální výnosy*

1.

25 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Všechny fáze produkce probíhají v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následující obce departementu Maine-et-Loire na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021: Rochefort-sur-Loire.

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

Chenin B

8. **Popis souvislosti**

8.1.

a) *Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast se nachází v samém srdci Anjou a protíná ji strmý vršek táhnoucí se od východu na západ nad řekou Layon. Celá oblast se rozkládá na území obce Rochefort-sur-Loire. Pozemky přesně vymezené pro sklizeň hroznů zabírají přibližně čtyřicet hektarů orientovaných na jih na úpatí tohoto strmého vrchu. Oblast pozemků má výškový rozdíl 25 až 75 metrů a nachází se na posledních svazích vrchu, uprostřed meandru řeky Layon, kterému dominuje.

Tyto vymezené pozemky se v podstatě nacházejí na břidličném podloží brioveru, což je zvláštnost této lokality, protože tato geologická formace, charakteristická pro levý břeh řeky Layon, se nachází pouze na několika místech na pravém břehu. V horní části vymezeného pozemku se na některých místech objevují slepence, konglomeráty oblázků říčního původu, silně narušené erozí. Silně erodované půdy odhalují na mnoha místech skalnaté podloží, ale vinná réva se nejčastěji vysazuje do tenké vrstvy jílovité půdy. Tyto svrchní půdy mají velmi omezenou zásobu vody, která je ovšem užitečná, a sklon svahu je ideální pro odvádění vody.

Podnebí zeměpisné oblasti, stejně jako podnebí zeměpisné oblasti označení původu „Coteaux du Layon“, je mírné a oceánské. Zeměpisná oblast, v níž se projevují účinky větru *Föhn* a která je chráněna před oceánskou vlhkostí vyšším terémem masivu Mauges na západě, má roční úhrn srážek asi 600 milimetrů, zatímco v masivu Mauges je to 800 milimetrů. Malé údolí „Bézigon“, tvořené meandrem řeky Layon, je příhodné pro tvorbu ranních mlh, které

v podzimním období zahalují vinnou révu až do pozdních ranních hodin. Toto přírodní prostředí, dobře chráněné před severním, východním a západním větrem, se těší dlouhé době slunečního svitu, díky němuž se kamenitá půda může na jaře prohřát. Přítomnost cesmínových dubů po celé délce svahu, mimózy a dalších mandloní je nejkrásnějším úkazem „sladkého Anjou“.

b) *Popis lidských faktorů přispívajících k souvislosti s vymezenou oblastí*

Tato vinice vděčí za svůj název dávnému obyčeji. V roce 1028 Foulques Nerra odkázal opatství Ronceray d'Angers majetek nacházející se v obci Rochefort-sur-Loire. Řádové sestry z tohoto opatství, které si byly vědomy významu tohoto místa, se byly schopny zařídit tak, aby tohoto majetku co nejlépe využily. V 15. století tak pánové z Guerche, nájemci „léna Chaume“, platili řádovým sestrám „nejlepšími čtvrtinami sklizně ze spodní části svahu orientovaného na jih. Provoz zajišťovaný opatstvím Ronceray po mnoho staletí umožnil uchovat řadu dokumentů týkajících se vín vyrobených na „lénu Chaume“, o čemž svědčí obsílka ze dne 23. září 1674, jejímž cílem bylo stanovit povolení k vinobraní. Tato vína byla v 17. a 18. století velmi vyhledávaná holandskými obchodníky, kteří si z vinice na březích řeky Layon udělali své oblíbené zásobovací místo.

Francouzská revoluce umožnila civilním osobám získat sídla v této zeměpisné oblasti. Vinice byla přebudována a rozdělena mezi několik usedlostí. Tyto usedlosti umožnily výzkum kvality vín. Na počátku 20. století pan Mignot, provozovatel „Château de Bellerive“, opakovaně odsoudil škodlivé účinky dlouhého řezu odrůdy Chenin B.

Producenti také rychle pochopili, jak je důležité sklízet tuto révu v pokročilé zralosti a využívat k tomu zvláštní techniky. Hrabě Odart uvedl v roce 1845 ve svém díle „Traité des cépages“: „Je třeba doplnit ještě podmínku, že sklizeň se musí uskutečnit v okamžiku přezrání vína, tedy přibližně na svátek Všech svatých, kdy slupka, změkklá deštěm, začíná nekrotizovat.“ Vyhledávání přezrálých hroznů je tak nedílnou součástí sklizně. Jullien v roce 1816 ve svém díle „Topographie de tous les vignobles connus“ uvádí: „V dobrých vinicích se sklízí opakovaně; první dvě várky, které se skládají pouze z nejzralejších vín, jsou vína dodávaná do zahraničí. Vína vyráběná z třetí várky slouží k tuzemské spotřebě...“.

Vyhláška o uznání chráněného označení původu „Quarts de Chaume“ ze dne 10. srpna 1954 odráží historii tohoto místa a péči o kvalitu a autentičnost, která podněcovala výrobce po celou řadu generací.

8.2.

2 *Informace o kvalitě a vlastnostech produktu*

Vína, která nesou chráněné označení „Quarts de Chaume“, jsou sladká bílá vína vyrobená pouze z odrůdy Chenin B. Jsou zároveň silná a lahodná, aromaticky velmi komplexní a vyznačující se harmonií mezi sladkou a živou chutí, která je často podtržena špetkou hořkosti. Mají pozoruhodnou schopnost zrání.

3 *Příčinná souvislost*

Díky zdejšímu oceánskému podnebí s projevy jižního klimatu, obzvláště příznivé topografické situaci, původní orientaci směrem k úpatí svahu, povrchovým a kamenitým půdám, které jsou pozůstatkem eroze brioverských břidlic, skýtá toto místo veškeré výhody pro výrobu skvělých vín. Odrůda Chenin B, původní odrůda, našla v oblasti „Quarts de Chaume“ své místo zaslíbené. V něm rozvíjí svůj plný potenciál, který se projevuje zvláštní silou a elegancí. Výrobci věnují vinné révě veškerou péči a jsou přitom vedeni cílem produkovat malé výnosy.

Originalita místa spočívá v jeho umístění uprostřed meandru řeky Layon. Časně ráno se jemné kapičky podzimní mlhy usazují na slupce plně zralých hroznů, což podporuje uchycení plísně *Botrytis cinerea*. Tato „ušlechtilá hniloba“, která se v záru slunečních paprsků rozvíjí na zlatých hroznech a ovlivňuje koncentraci cukru v bobulích a vývoj komplexního aromatu. Někdy, u určitých ročníků, je v sušším období pozdního léta dosaženo vyšší

koncentrace cukru přirozeným vysušením hroznů pomocí obyčejného mechanického působení větru a tepla. Hrozny se poté sklízají ručně postupným tříděním na jednom pozemku; jejich minimální obsah cukru činí 298 gramů na litr.

V průběhu času se na vinici v Anjou objevila místa pravidelně produkující výjimečná vína, jako je „Quarts de Chaume“. Rozkládají se v srdci příhodně situovaných oblastí, kde jsou optimální topografické, půdní a klimatické podmínky. Tato vína jsou známá a pojmenovaná již po celá staletí a výrobci jim věnují co největší péči, a to jak na vinici, tak při jeho skladování. V těchto místech se rok co rok urodí původní vína, která se již po několik staletí drží na vrcholu žebříčku vín z Anjou pod označením „cru“. Již v 15. století byly plody sklizně „léna Chaume“ obzvláště žádané. Víno bylo proslulé především mezi místními obyvateli, o čemž svědčí péče, kterou mu věnovaly řádové sestry z opatství Ronceray; ta je doložena i ve svědectví faráře z farnosti Rochefort, který se v 90. letech sedmáctého století neodbytně domáhal své pohledávky: „sud vína odebraný z Chaulme, který mi pán z Guerche dává k odebrání z devatenácti, které získává v uvedeném Chaulme“.

Tato proslulost a pověst se šířila prostřednictvím řeky Layon, jež je přepravní a obchodní cestou. Na konci 18. století umožňovala její splavnost Holanďanům, aby se přijížděli zásobovat těmito víny, která tak dobře snášela námořní dopravu. V 19. století se vínům „Quarts de Chaume“ dostalo pochvaly hned v několika písemných pramenech. Anglický geograf William Guthries (1708–1770) v překladu své „Nouvelle Géographie Universelle“ zveřejněné v roce 1802 klasifikuje víno jako „cru des Quarts de chaume“. Maisonneuve ve své knize „L'Anjou, ses vignes et ses vins“, vydané v roce 1925, hovoří o vínech „Quarts de Chaume“ jako o „perlách Layonu“.

Vína se nechávají zrát několik měsíců, čímž získávají velmi dobré vlastnosti pro uchovávání a komplexní vůni, která je znatelná při degustaci. Označení „grand cru“, které jim bylo přiděleno, svědčí o zvládnutí zavedených postupů, propracovaném know-how a o historické pověsti, po generace budované a spolehlivě potvrzené.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro výrobu a zrání vín, je tvořena územími těchto obcí v departementu Maine-et-Loire na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (pouze na území delegovaných obcí Brissac-Quincé a Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze na území delegované obce Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (pouze na území delegovaných obcí Brigné a Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (pouze na území delegovaných obcí Montjean-sur-Loire a La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (pouze na území delegovaných obcí Chavagnes a Notre-Dame-d'Allençon), Val-du-Layon.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Nepovinné údaje, jejichž použití může být v souladu s předpisy Společenství upraveno členskými státy, se na etiketách uvádí písmem, které nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší než dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn tradičním označením „grand cru“ podle pravidel stanovených ve specifikaci výrobku.

Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“ podle pravidel stanovených ve specifikaci výrobku pro používání tohoto zeměpisného označení. Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- a tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou na výšku ani na šířku větší, než je poloviční velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f1846582-d0b3-45b0-89bc-e063ecf4008c

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

(2023/C 49/11)

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

„Grignan-les-Adhémar“

PDO-FR-A0929-AM02

Datum oznámení: 11.11.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Oblast v bezprostřední blízkosti

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě IV odst. 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti.

Oblast v bezprostřední blízkosti byla upravena s cílem odstranit obce, které se nenacházejí v bezprostřední blízkosti vinařské činnosti, a obce, které již nevyvíjejí žádnou vinařskou činnost, přičemž byla upřednostněna zeměpisná kontinuita a vazba mezi produkcí a zpracováním hroznů.

- vypuštění tří obcí, které se nenacházejí v bezprostřední blízkosti vinařské činnosti (horské obce): Comps, Orcinas, Chaudebonne,
- vypuštění obce Morières-les-Avignon,
- doplnění obce Travaillan, v níž probíhá významná vinařská činnost a která sousedí se stávající oblastí v bezprostřední blízkosti.

Tyto změny jsou zaneseny do jednotného dokumentu do bodu Dodatečné podmínky.

2. Odrůdová skladba

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě V – Odrůdová skladba a v bodě IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování.

- U růžových vín se Cinsaut N stává hlavní odrůdou vedle Syrah N a Grenache N. U červených vín nedochází ke změně.
- U bílých vín se odrůdy dělí na hlavní odrůdy (Viognier B, Grenache B, Marsanne B) a vedlejší odrůdy (Bourboulenc B, Clairette B).

Tyto změny v rozdělení odrůd podle barvy vína nemají vliv na jednotný dokument a seznam odrůd, z nichž lze vyrábět vína s označením.

- Zavedení maximálního podílu 10 % bílých odrůd pro výrobu červených vín a 20 % pro výrobu růžových vín.
- Podíl hlavních odrůd ve směsích je definován minimálním podílem 70 %.
- Zavedení ustanovení umožňujícího, aby se na malé podniky o rozloze menší než 1,5 ha, které nevyrábějí víno, nevztahovala pravidla týkající se podílu odrůd v zemědělském podniku.
- Zavedení pětileté výjimky, která umožní zemědělským podnikům sladit produkci s pravidly týkajícími se podílu odrůd v případě nedobrovolných změn struktury (vyvlastnění, dědictví).

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Minimální hustota výsadby**

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě VI. – Vedení vinic za účelem odstranění výjimky umožňující, aby některé staré vinice, na které odkazuje INAO, měly minimální hustotu výsadby 3 300 vinic/ha namísto 4 000.

Tyto vinice byly restrukturalizovány a nyní se řídí obecnými pravidly.

Tato výjimka je rovněž zrušena v jednotném dokumentu v části týkající se vinařských postupů.

4. **Pravidla řezu**

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě VI. – Vedení vinic, pokud jde o změnu pravidel řezu.

Povolena metoda řezu je krátký řez (kordonovým řezem Royat nebo řezem typu Gobelet) s nejvýše 12 očky na kmínek.

Pro zohlednění období vytváření kordonů se zavádí ustanovení, které povoluje při jejich vytváření Guyotův řez. Tento Guyotův řez je rozšířen na všechny vinice s odrůdami Syrah a Viognier bez omezení stáří, s omezením na jednoduchý Guyotův řez se stejným počtem oček na keř jako u krátkého řezu (maximálně 12 oček). Cílem tohoto řezu je bojovat proti odumírání dřeva a zmírnit křehkost dřeva při průjezdu sklízecího stroje.

Tyto změny jsou zaneseny do jednotného dokumentu do bodu, který se týká enologických postupů.

5. **Pravidla vyvazování révy**

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě VI. – Vedení vinic, pokud jde o pravidla vyvazování révy, s cílem upřesnit, že vyvazování je povinné u odrůd Marsanne B, Marselan N, Roussanne B, Syrah N a Viognier B, a to alespoň s jedním vodicím drátem a jednou úrovní zvedacích drátů (způsob vedení „na vyzdvižených drátech“).

Toto ustanovení je zaneseno do bodu jednotného dokumentu týkajícího se pěstování vína.

V bodě XI specifikací je stanoveno přechodné opatření, které upřesňuje, že povinnost vyvazování révy se nevztahuje na staré vinice vysazené před rokem 2011. Na vína vyrobená na těchto vinicích se vztahuje restriktivnější povinnost z hlediska výnosu.

Ve stejném odstavci se vypouští zvláštní ustanovení o výšce olistění vztahující se na staré vinice, na něž odkazuje INAO. Tyto vinice byly restrukturalizovány a splňují obecné pravidlo (viz bod „Hustota výsadby“).

Tato ustanovení nemají vliv na jednotný dokument.

6. **Obsah cukru v hroznech a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových**

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě VII – Sklizeň, přeprava a zralost hroznů

S ohledem na stupně zralosti zjištěné v této jižní oblasti se navrhuje zvýšit obsah cukru v hroznech, aby minimální přirozený obsah alkoholu dosáhl 12 % u červených vín a 11,5 % u růžových a bílých vín (namísto 11 %). Tyto změny byly zaneseny do jednotného dokumentu do části týkající se popisu vína.

Minimální obsah cukru v hroznech byl odpovídajícím způsobem zvýšen ve specifikacích. Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

7. **Výnos**

Kapitola I specifikace označení „Grignan-les-Adhémar“ se mění v bodě VIII – Výnosy –

Maximální konečný výnos pro vína se snižuje z 60 na 58 hl/ha. Tato změna je zanesena do jednotného dokumentu do bodu, který se týká maximálních výnosů.

Základní roční výnos vína se zvyšuje ze 45 na 48 hl/ha u červených vín a ze 45 na 52 hl/ha u růžových vín, aby bylo možné zvýšit produkci červených a růžových vín za současného zachování vlastností CHOP. Výnos bílých vín zůstává na 52 hl/ha. Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

8. Oznamovací povinnost a hlavní body, jež je třeba kontrolovat

Kapitoly II a III specifikace označení „Grignan-Les-Adhémar“ se mění s cílem zjednodušit plán kontroly označení a zajistit, aby způsoby prohlášení o nároku, o balení a o kontrole hlavních bodů, jež je třeba kontrolovat při výrobě vína, s ním byly v souladu.

Tato aktualizace specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názy)

Grignan-les-Adhémar

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

1. Analytický popis

STRUČNÝ POPIS

Vína s označením původu „Grignan-les-Adhémar“ jsou tichá vína, která se vyrábějí v červené, růžové nebo bílé variantě. Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 12 % objemových v případě červených vín a 11,5 % objemových v případě bílých a růžových vín.

Po fermentaci mají vína obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše:

- bílá a růžová vína: 4 g/l,
- červená vína s přirozeným obsahem alkoholu nejvýše 14 % objemových: 3 g/l,
- červená vína s přirozeným obsahem alkoholu vyšším než 14 % objemových: 4 g/l.

Při balení je u těchto vín obsah těkavých kyselin nejvýše:

- 18,37 miliekvivalentů na litr u červeného vína, – 14,28 miliekvivalentů na litr u bílého a růžového vína.
- Při balení vykazují červená vína tyto vlastnosti:

Index celkových polyfenolů (DO 280 nm) nejméně 40.

Změněná intenzita barvy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) vyšší než 5.

Maximální obsah kyseliny jablečné 0,4 gramu na litr.

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

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

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):	

2. Organoleptický popis

STRUČNÝ POPIS

Senzorické vlastnosti všech těchto produktů je spojují s velkou rodinou vín z údolí Rhôny, neboť zde existují podobnosti v půdách a odrůdové skladbě.

Červená vína jsou nicméně jedinečná, zejména díky přítomnosti odrůdy Grenache N, která se přidává na pokraji zralosti a nabízí jemnost, eleganci ovocné chuti a vůně a plnost. Směs doplňuje odrůda Syrah N, která zajišťuje třísloninnou strukturu, intenzitu barvy a jemnost rostlinných a květinových vůní. Tato červená vína lze pít mladá a díky vysokému podílu odrůdy Syrah N v těchto vínech s chráněným označením původu z jižní části údolí Rhôny mají potenciál k archivaci.

Růžová vína získaná lisováním nebo tzv. krvácením (metoda „saignée“) jsou ovocná a elegantní, se světle růžovou až světle červenou barvou. V ústech jsou svěží a jemná, převládá v nich aroma červeného ovoce.

Bílá vína se vyrábějí ze směsi jižních odrůd, jako jsou Bourboulenc B, Grenache B a Clairette B, a severnějších odrůd, jako jsou Marsanne B, Roussanne B a Viognier B. Tato škála odrůd nabízí mnoho kombinací a dává suchá bílá vína, která se vyznačují velkou aromatickou komplexností (květinovou, ovocnou, minerální, ...) a kyselostí v chuti, která je vždy vyvážena jejich plností.

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.

Pěstební postupy

Hustota výsadby

— Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Vzdálenost mezi řádky nesmí být větší než 2,50 metru.

Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr a nejvýše 1,50 metru.

Pravidla řezu

Obecná ustanovení:

— Réva je prořezávána krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvýše 12 očky na kmínek.

- Během období pro zavedení kordonového řezu Royat, které je omezeno na dva roky, je povoleno provádět Guyotův řez.
- U vinic vysazených od 1. srpna 2022 nesmí výška kordonu překročit 70 cm.

Zvláštní ustanovení:

- Odrůdy Viognier B a Syrah N je možné prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvíce deseti očky na tažen a nejvíce dvěma očky na čípek.

Pravidla vyvazování révy

Odrůdy Marsanne B, Marselan N, Roussanne B, Syrah N a Viognier B se povinně vyvazují, a to alespoň s jedním vodicím drátem a jednou úrovní zvedacích drátů (způsob vedení „na vyzdvižených drátech“).

Zavlažování může být povoleno.

2.

Zvláštní enologické postupy

- U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování, a to do výše limitní hodnoty koncentrace 10 %.
- Při výrobě růžových vín je vinařům povoleno používání enologického aktivního uhlí, a to jak samostatně, tak ve směsi v přípravcích, a výhradně u moštů získaných z vylisovaných hroznů a v poměru, který nesmí pro danou sklizeň překročit 20 % celkového objemu vína vyprodukovaného dotčeným hospodářským subjektem.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na evropské úrovni a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2. **Maximální výnosy**

1.

58 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a produkce vín jsou prováděny na území těchto obcí departementu Drôme: Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

7. **Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N – Monastrell

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Viognier B

8. Popis souvislosti

8.1. Přírodní a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast označení „Grignan-les-Adhémar“ se nachází v samém středu oblasti Drôme Provençale, což je přechodové území a křižovatka mezi dnešními regiony Dauphiné a Comtat, Francouzským středohořím (Massif Central) a předhořím Alp. Nachází se na levém břehu Rhôny, jižně od Montélimaru a severně od Bollène v departementu Drôme a zahrnuje území 21 obcí mezi Rhônou na západě a územím Enclave des Papes na východě. Rovinatý terén se zde střídá s kopcovitým, ale s mírnou nadmořskou výškou v průměru 200 metrů.

Podloží celé zeměpisné oblasti tvoří převážně útvary středního miocénu. Na východě (obce Grignan a Colonzelle) se jedná o slítné písky a molasové pánve zvané „Molasses de Grignan“. Uprostřed na tyto helvétské usazeniny navazují žlutavé písky a pískovce („Saffres“) z Valréas. Vytvářejí lehké písčité půdy různé hloubky nepřiliš bohaté na nerosty.

Na jihu leží obec La Baume-de-Transit, pro kterou jsou typické terasy z období würmu s hlinitovápennatými a kamenitými půdami, které sem přinesla řeka Aygues, zatímco na západě se nacházejí fluviální terasy řeky Rhôny.

Na severu se starší fluviální terasy opírají o vápencové kopce uzavírající údolí Rhôny a jsou zčásti pokryty vápencovými sutěmi z těchto svahů. Vegetačním typem těchto oblastí s chudou a neúrodnou půdou byl garrigue (Bois des Mattes). Vinařská kolonizace proběhla poměrně nedávno, v 60. letech 20. století.

Celkové klima tohoto území představuje klimatické rozhraní. Je středomořského typu, směrem na sever této oblasti více či méně zeslabeného, což se shoduje se severní hranicí pěstování oliv a odrůdy Grenache N.

Srážky jsou nepravidelné a jejich roční průměr se pohybuje mezi 700 a 1 000 milimetry.

Teploty jsou mírné, roční průměr činí 13 °C a slunečního svitu je s více než 2 500 hodinami ročně více než dostatek. Vyprahlost svahů, které jsou často osázeny vinnými, posiluje častý výskyt větru (zejména mistralu).

Toto podnebí je dále ovlivněno kontinentálními vlivy v důsledku řady kopců lemujících údolí Rhôny, což má za následek studenější zimy.

Tato poloha vinných na klimatickém rozhraní přináší různorodé místní podmínky v závislosti na nadmořské výšce a topografických podmínkách.

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Mezi celou řadou římských pozůstatků, které dokládají přítomnost vinné révy a vína v tomto regionu, je významným prvkem v prestižní historii zdejšího vinařství nepopíratelně objev významného vinařského hospodářství v obci Donzère v samém středu tohoto území v roce 1983.

Tato vinice nepřestala od svého dávného vzniku nikdy vzkvétat. V roce 1850 dosáhla její celková rozloha 2 500 hektarů. Stejně jako ostatní francouzské vinice však byla v roce 1885 naplno zasažena krizí způsobenou mšičkou révokazem. Navzdory následnému relativnímu odklonu zájmu od vinné révy se jádro dynamických vinařů, věrných vinařským tradicím regionu, soustředilo na kvalitní vinařství.

V roce 1962 byla Národnímu institutu pro kontrolu původu a jakosti podána žádost, aby bylo vínům regionu přiznáno označení původu vína vyšší jakosti „Coteaux du Tricastin“.

Tato žádost byla oficiálně schválena vyhláškou ze dne 13. března 1964, která stanovila podmínky výroby.

O deset let později producenti upravili svou odrůdovou skladbu v souladu s vinařskými podmínkami, přizpůsobili a zdokonalili výrobní postupy a 27. července 1973 získali uznání chráněného označení původu.

V sedmdesátých letech došlo k obnově vinných a rychlému nárůstu produkce z 53 000 hektolitřů v roce 1976 na 78 000 hektolitřů v roce 1983.

Změna názvu chráněného označení původu z „Coteaux du Tricastin“ na „Grignan-les-Adhémar“, kterou producenti dlouho požadovali, byla oficiálně schválena 16. listopadu 2010.

V roce 2010 se vinice rozkládaly na 2 600 hektarech a průměrná produkce činila 55 000 hektolitřů. Podílelo se na ní přibližně 40 soukromých vinařství a 12 vinařských družstev. Vína s chráněným označením původu „Grignan-les-Adhémar“ jsou k dispozici ve třech barvách, přičemž většinu vyrobeného objemu tvoří červená vína, která v roce 2008 představovala přibližně 75 % objemu.

Díky nedávným výsadbám se postupně rozvíjí produkce suchých bílých vín, která v roce 2008 představovala 7 % vyrobených objemů.

8.2. Příčinné souvislosti

Mezi Dauphiné a Provence, na levém břehu Rhôny, byla založena vinice, která se těší středomořským vlivům oblasti Drôme Provençale. Tuto vinici tvoří odrůdy révy, které jsou často jižní, pěstované na hranici zralosti, a vykazují zvláštní originalitu spojenou s výsadbou, kterou pěstitelé tradičně provádějí ve středních nadmořských výškách a na nejslunnějších stanovištích.

Velmi starý původ této vinice a zejména know-how spojené s výrobou vína jsou doloženy již z doby předřímské Galie díky nálezům jedné z nejstarších „vinařských dvorů“ antického světa.

Toto know-how se na území kmene Tricastinů předávalo z generace na generaci pěstitelů, kteří dokázali udržet vinice navzdory vážným hrozbám. Patřila k nim mšička révokaz, která vedla ke vzniku svazů výrobců, jež se naučili vzájemně si stanovovat společná pravidla umožňující rozvoj kvalitní produkce.

Během této spolupráce bylo vínům z této vinařské oblasti postupně přiznáno označení původu vína vyšší jakosti, poté chráněné označení původu „Coteaux du Tricastin“, v době, kdy požadavky poptávky mohly vést spíše k intenzifikaci výroby než k tomu, že se výrobci rozhodli pro kvalitu spojenou s původem.

Všechna vína jsou vyrobena z hroznů sklizených na pečlivě vybraných pozemcích a ze směsi několika odrůd vysazených na pozemcích s chudou půdou, která je teplá a dobře propouští vodu. Tyto vlastnosti dodávají originalitu červeným vínům, která jsou jemná, ovocná a přitom plná, a bílým suchým vínům, která jsou jedinečná svým jižním charakterem a širokou škálou vůní; růžová vína jsou podobně jako červená jemná a ovocná.

Kvalita a pověst těchto vín je známá již dlouho, i když se jejich identita v průběhu času měnila v závislosti na částech názvů, které zdůrazňovaly buď jméno konkrétní obce, nebo regionu.

V roce 2010 byl tak název chráněného označení původu změněn na „Grignan-les-Adhémar“, jak si výrobci přáli již několik let, čímž se znovu zdůraznilo spojení mezi zeměpisným středem tohoto území a víny z obce Grignan, jejíž historie je spojena s rodinou „Adhémar de Grignan“. François de Castellane Adhémar, hrabě z Grignanu, guvernér Provence v 17. století a od roku 1669 manžel dcery Marie de Sévigné, se zasloužil o to, že jméno jeho rodu a jméno obce Grignan jsou neodlučitelně spjatá.

V knize *Histoire naturelle de la province de Dauphiné*, kterou napsal Faujas de Saint-Fonds v roce 1781, se píše o proslulých vínech známých jako „vína z Donzère“, která se vyrábějí ve stejnojmenné obci: „Nejnámějšími oblastmi jsou Roussettes, Suel, Figerasse a Javalin, které tvoří různé svahy o rozloze asi půl míle, na půdě, která oplývá kameny a oblázky“. A dále: „Nížina Plaine des Grès... také dává dobrá vína, stejně jako oblasti Opplias, Borillon a Lerminas, jejichž víno se musí míchat s vínem z Grès.“ Dále se dozvídáme, že tato vína jsou již uznávána a oceňována i mimo zeměpisnou oblast a někdy i daleko za jejími hranicemi: „Vína z Donzère se vyvážejí do Paříže, Lyonu, Grenoblu, Velay a Vivarais; nebojí se ani cesty po moři, některá z nich byla zaslána do Konstantinopole, kde se setkala s úspěchem.“ V témže díle autor oceňuje, že odrůdy vinné révy vysazené v té době (Clairette, Picardan, Rosani) „vytváří lahodné bílé víno“.

V roce 1896 se ve zprávě o vinici Château-Bizard, která se nachází v obci Allan, uvádí, že vína z obcí Allan, Roussas a La Garde-Adhémar jsou na stejné úrovni jako ostatní vína známá jako „la côte du Rhône“. Vína z obce Allan jsou zmíněna také v Jullienově topografii francouzských vinic (1822). Autor je řadí hned za „Ermitage“ a „Côte-Rôtie“. V pojednání G. Foexe o vinařství (1895) se autor na straně 811 zmiňuje o vinici Allan a uvádí analogie mezi vínem, které odtud pochází, a vínem „Châteauneuf-du-Pape“.

Obec Grignan, centrum chráněného označení původu velmi často zmiňované v historii této vinařské oblasti, získala zpět svou vinařskou pověst díky úsilí o zlepšení kvality, které vynalezli výrobci. To se odráží v četných akcích, které se zde konají, a v založení vinotéky „Grignan-les-Adhémar“.

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

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 vinifikaci a výrobu vín, tvoří území těchto obcí:

- Département Ardèche: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers;
- Département Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres;
- Département Gard: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson;
- Département Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s chráněným označením původu mohou nést název větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ za podmínek stanovených v dohodě podepsané mezi příslušnými organizacemi producentů.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d

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

(2023/C 49/12)

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

„Cabernet d'Anjou“

PDO-FR-A1005-AM02

Datum oznámení: 11. 11. 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Úřední zeměpisný kodex

Obce v zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Obvod vymezené zeměpisné oblasti tím není dotčen.

Jednotný dokument se mění v bodech 6 a 9.

2. Vymezená pozemková oblast

Doplnila se data, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v rámci zeměpisné oblasti produkce. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Spon výsadby mezi keři

Minimální spon výsadby mezi keři ve stejné řadě se snižuje z 1 m na 0,90 m.

Cílem této změny je umožnit zvýšení hustoty výsadby na vinicích, aniž by se měnil spon mezi řadami.

Doplnilo se rovněž zvláštní ustanovení pro vinice nacházející se na svazích se sklonem vyšším než 10 %, u nichž je povolen minimální spon mezi keři 0,80 m.

Tímto doplněním se zohledňuje konkrétní případ, kdy jsou vinice osázeny na výrazných svazích, což si žádá zvláštní uspořádání výsadby (výsadba rovnoběžná se sklonem, nikoli kolmo k ní).

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

4. Řez

Pravidla řezu byla harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire).

Cílem této harmonizace je zlepšit znalosti hospodářských subjektů a zjednodušit kontrolu. Tato změna poskytuje pěstitelům révy schopnost přizpůsobit se obdobím mrazu, která přicházejí stále později.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Souvislost

Souvislost se mění tak, že odkaz na rok 2018 se mění odkazem na rok 2021 a upřesňuje se počet obcí v důsledku sloučení obcí.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

6. Přejídná opatření

Byla zrušena přejídná opatření z důvodu vypršení jejich platnosti.

Po novém vymezení pozemků v některých obcích bylo doplněno jedno přejídné opatření.

Jednotný dokument se nemění.

7. Označování

Pravidla označovaná byla upřesněna a harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire). Jedná se o změnu pouze redakční.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

8. Údaje o kontrolním orgánu

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

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

9. Redakční změny

V zadávací dokumentaci byla provedena řada redakčních úprav.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. NÁZEV (NÁZVY)**

Cabernet d'Anjou

2. TYP ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ:

CHOP – chráněné označení původu

3. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

1. Víno

4. POPIS VÍNA**STRUČNÝ POPIS**

Jedná se o tichá růžová vína s následujícími analytickými vlastnostmi: Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 10,5 %. Obsah zkrasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) ve vínech po kvašení je minimálně 10 gramů na litr. Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 13 %. Obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého jsou stanoveny právními předpisy Unie, ale každá šarže nebaleného vína, u které je pravděpodobné, že bude nést označení „mladé“ nebo „nové“, má obsah těkavých kyselin nejvýše 10,2 miliekvivalentů na litr. Vína obsahují zkrasitelné cukry a mají více či méně výraznou cukernatost. Jejich výrazné aroma vyplývá ze specifických vlastností odrůd révy. Ovšem zcela zásadní je zde ovoce (broskev, jahoda, citrusové plody, ...). V ústech je zjevná důmyslná vyváženost mezi svěžestí a kulatostí. Vína se vyznačují dlouhou aromatickou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
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 výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Na těchto vinicích nesmí být spon mezi řadami větší než 2,50 metru a spon mezi keři v téže řadě musí být alespoň 0,90 metru.

Nárok na chráněné označení původu má i úroda na pozemcích vinic se sponem mezi keři v téže řadě menším než 0,90 metru, avšak nejméně 0,80 metru, a se sklonem vyšším než 10 %.

Produkce vinic, jejichž hustota výsadby nedosahuje 4 000 keřů na hektar, ale činí alespoň 3 300 keřů na hektar, je způsobilá pro chráněné označení původu za předpokladu, že jsou dodržena pravidla pro vyvazování a výšku listové stěny stanovená v této specifikaci. Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

2. Pravidla řezu

Pěstební postup

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez. Réva se prořezává s nejvýše 12 očky na keř. Řez révy se provádí se 2 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12.

3. Zavlažování

Pěstební postup

Zavlažování je zakázáno.

4. Zvláštní enologický postup

Je zakázáno používat k enologickým účelům aktivní uhlí nebo jeho směsi v přípravcích.

Je zakázáno používat kousky dřeva.

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

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

5. Výška listoví a opěrné konstrukce

Pěstební postup

Výška, kam dosahují listy při upevnění, činí minimálně 0,6 násobek sponu mezi řadami, přičemž tato výška se měří mezi spodní hranicí listoví, nejméně 0,40 metru nad zemí, a horní hranicí ořezu listů nejméně 0,20 metru nad horním vodičím drátem.

Pozemky vinic s hustotou výsadby méně než 4 000 rostlin na hektar, ale nejméně 3 300 rostlin na hektar musí navíc splňovat následující pravidla opěrných konstrukcí: minimální výška opěrných sloupků nad zemí je 1,90 metru, opěrné konstrukce tvoří 4 úrovně drátů, minimální výška horního drátu je 1,85 metru nad zemí.

5.2. Maximální výnosy

1. 69 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Všechny fáze výroby vín, na něž se vztahuje chráněné označení původu „Cabernet d'Anjou“, se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž pásmo zahrnuje území následujících obcí, a to na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021:

- departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pouze pro území delegované obce Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),
- departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénéé, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území bývalé obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Villevéque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,
- departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

8. Popis souvislosti

8.1.

1. Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast zahrnuje dva velké geologické celky, v nichž se vinice nacházejí hlavně na svazích podél řek a na některých plošinách: na západě je prekambriová a prvohorní plošina připojena k Armorickému masivu; na východě pokrývá staré podloží mezozoický a kenozoický substrát Pařížské pánve. Těmito geologickými vlastnostmi se odlišuje západní část zeměpisné oblasti, vyznačující se přítomností břidlic a místně nazývaná „Anjou noir“, od východní části zeměpisné oblasti, vyznačující se vápencem Tuffeau (Saumur) a místně nazývané „Anjou blanc“.

Vymezená zeměpisná oblast, historicky spojovaná s někdejší provincií Anjou, se k roku 2021 rozkládala v jižní polovině departementu Maine-et-Loire (68 obcí) a v severních okrajích departementů Deux-Sèvres (11 obcí) a Vienne (9 obcí).

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů mají půdu z různých geologických útvarů. Přestože jsou tyto půdy velmi odlišné, jsou obecně chudé a mají skromné zásoby vody. Vyznačují se rovněž příznivě tepelným chováním.

Zeměpisná oblast se vyznačuje mírným oceánským podnebím s poměrně malými teplotními rozdíly, s ohledem na relativní blízkost Atlantského oceánu a na druhé straně na roli tepelného regulátoru, kterou sehrává řeka Loire a její přítoky, a konečně je pro ni typická výsadba vinic na svazích. Známý je výraz „douceur angevine“ (anjouská mírnost), který platí zejména v zimě, během dlouhého jara a na podzim, zatímco v létě panují často vysoké teploty. Zvládnutý terén orientovaný severozápadně / jihovýchodně hraje ochrannou roli proti západním, často vlhkým větrům. Srážky v zeměpisné oblasti jsou díky efektu větru Föhn mírné, před oceánskou vlhkostí ji chrání vyšší terén regionů Choletais a Mauges. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 585 milimetrů, zatímco v Choletais je to téměř 800 milimetrů.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

O existenci vinic v Anjou jsou zmínky již od 1. století našeho letopočtu a od té doby zde přetrvaly až dodnes. Vinné révě se tam daří, o čemž svědčí i několik řádků z básně od Apollonia (6. století): „Nedaleko Bretaně leží město na skále, které se těší přízni bohyně Ceres a boha Bakcha a jež odvozuje svůj název z řeckého jména Andegava (Angers).“ I když vinice v Anjou zažívají, pod záštitou klášterů na březích Loiry a v okolí města Angers, rozmach po celý středověk, věhlas získávají především od 12. a 13. století. Díky vlivu královského dvora Jindřicha II. a Eleanory Akvitánské se „anjouské víno“ dostalo na ty nejvybranější tabule.

Produkce zaznamenala významný rozvoj od 16. století díky příchodu nizozemských obchodníků, kteří hledali vína pro svou zemi a své kolonie. Holanďané ho ve velkém nakupovali a obchod byl v 18. století natolik vzkvétající, že v zájmu podpory dopravy byla splavněna řeka Layon, která zeměpisnou oblastí protéká. Skvělá pověst „anjouského vína“ však vzbuzovala chamtivost a bylo uloženo mnoho daní (daň na přepražení, ze sudu, na opevnění, osminková daň, daň z přejezdu, ...), které měly škodlivý dopad na obchod. Vinice nakonec zničily války ve Vendée. V 19. století začaly opět prosperovat. V roce 1881 se vinice rozprostíraly na ploše 45 000 hektarů, po nákaze mšičkou révokazem z nich v roce 1893 zůstalo 10 000.

8.2.

„Anjou“ vděčí za svou proslulost zejména produkci bílých vín z odrůdy Chenin B. Po krizi způsobené nákazou mšičkou révokazem se však rozšířila odrůda Cabernet Franc N, o něco později odrůda Cabernet-Sauvignon N. Vinifikace se hlavně na počátku 20. století zaměřila na vývoj „rouget“, což je místní název pro lehké víno konzumované v kavárnách, a šlo o první fázi přeměny anjouských vinic. Ve spojení s odrůdami Grolleau N a Grolleau gris G, které dávají vína typu „clairets“ světlé barvy a dále s odrůdami Gamay N a Pineau d'Aunis N došlo k rozvoji důležité produkce známých a uznávaných ikonických růžových vín s chráněným označením

původu „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“. Druhá fáze této přeměny se opírala o zkušenosti, které výrobci získali při práci s těmito odrůdami. Pozorování a analýza nejlepšího souladu mezi odrůdou hroznů a místy její výsadby, zhodnocení potenciálu sklizně a zvládnutí vinařských technik vedly v 60. letech k rozvoji výroby červeného vína.

2. Informace o jakosti a vlastnostech vína

Růžová vína obsahují zkvasitelné cukry a mají více či méně výraznou cukernatost. Jejich aroma je výrazné a ukazuje nám specifické vlastnosti každé z odrůd. Ovšem zcela zásadní je zde ovoce (broskev, jahoda, citrusové plody, ...). V ústech je zjevná důmyslná vyváženost mezi svěžestí a kulatostí. Vína se vyznačují dlouhou aromatickou dochutí.

3. Příčinná souvislost

Kombinace typické krajiny severních vinic, mírného klimatu a jedinečných geologických a půdních vlastností dodává vínu chuťovou identitu, která se projevuje čerstvostí vín.

Různorodost vinařských oblastí představujících různé zeměpisné a pedologické stanoviště umožnila producentům nalézt pro každou z odrůd, které tu vznikly, podmínky optimálního vyjádření. Vinaři jsou tak na základě pozorování a analýzy chování svých vinic schopni určit to nejlepší místo pro výsadbu révy. Odrůdami Grolleau N, Grolleau gris G nebo Pineau d'Aunis N jsou osázeny písčito-šterkové pahorky a roviny a vyrábějí se z nich růžová vína, jež vynikají ovocností. Kultivarům Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N se pak dobře daří na mělkých či hnědých půdách s usměrněným příívodem vody a vznikají z nich kulatá růžová vína s příjemně dlouhým aromatickým výrazem.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, na které se vztahuje chráněné označení původu „Cabernet d' Anjou“, zahrnuje území následujících obcí, a to na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021:

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (pouze pro území bývalé obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (pouze pro území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název chráněného označení původu může být doplněn označením „mladé“ nebo „nové“ podle ustanovení stanovených ve specifikaci výrobku.

Nepovinné údaje, jejichž použití může být v souladu s předpisy Společenství upraveno členskými státy, se na etiketách uvádí písmem, které nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší než dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“ podle pravidel stanovených ve specifikaci výrobku. Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

U vín s označením „mladé“ nebo „nové“ se povinně uvádí ročník.

Označování vín může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud – se jedná o název místa uvedeného v katastru, – tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni. Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou na výšku ani na šířku větší, než je polovina velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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

(2023/C 49/13)

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

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM03

Datum oznámení: 11. 11. 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Úřední zeměpisný kodex

Obce v zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Obvod vymezené zeměpisné oblasti tím není dotčen.

Jednotný dokument se mění v bodech 6 a 9.

2. Vymezená pozemková oblast

Doplnila se data, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v rámci zeměpisné oblasti produkce. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Scelování vín

Pravidla pro scelování červených vín na vedlejších odrůdách Grolleau a Pineau d'Aunis se mění tak, aby upřednostňovala odrůdu Grolleau, která má zejména v souvislosti se změnou klimatu zajímavé vlastnosti.

Jednotný dokument zůstává nezměněn.

4. Spon výsadby mezi keři

Minimální spon výsadby mezi keři ve stejné řadě se snižuje z 1 m na 0,90 m.

Cílem této změny je umožnit zvýšení hustoty výsadby na vinicích, aniž by se měnil spon mezi řadami.

Doplnilo se rovněž zvláštní ustanovení pro vinice nacházející se na svazích se sklonem vyšším než 10 %, u nichž je povolen minimální spon mezi keři 0,80 m.

Tímto doplněním se zohledňuje konkrétní případ, kdy jsou vinice osázeny na výrazných svazích, což si žádá zvláštní uspořádání výsadby (výsadba rovnoběžná se sklonem, nikoli kolmo k ní).

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Řez

Pravidla řezu byla harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire).

Cílem této harmonizace je zlepšit znalosti hospodářských subjektů a zjednodušit kontrolu. Tato změna poskytuje pěstitelům révy schopnost přizpůsobit se obdobím mrazu, která přicházejí stále později.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

6. Aktivní uhlí

U šumivých růžových vín se zrušuje zákaz používání enologického aktivního uhlí.

U šumivých bílých a růžových vín se zrušuje zákaz používání kousků dřeva v průběhu vinifikace.

Tato změna umožní v případě potřeby ošetření určitých kontaminací a zlepšení struktury základních vín určených k druhotnému kvašení v lahvích.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

7. Souvislost

Souvislost se mění tak, že odkaz na rok 2018 se mění odkazem na rok 2021 a upřesňuje se počet obcí v důsledku sloučení obcí.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

8. Přechodná opatření

Byla zrušena přechodná opatření z důvodu vypršení jejich platnosti.

Po novém vymezení pozemků v některých obcích bylo doplněno jedno přechodné opatření.

Jednotný dokument se nemění.

9. Označování

Pravidla označovaná byla upřesněna a harmonizována v rámci označení oblasti Anjou Saumur v regionu Val de Loire (údolí řeky Loire). Jedná se o změnu pouze redakční.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

10. Údaje o kontrolním orgánu

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

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

11. Redakční změny

V zadávací dokumentaci byla provedena řada redakčních úprav.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Název (názvy)**

„Anjou“

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína

1. *Tichá bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Vykazují: – minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových, – u suchých vín obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 3 g/l, který může být vyšší až do maximální hodnoty 8 g/l, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr není nižší o více než 2 g/l než obsah zkvasitelných cukrů. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 12,5 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám, které stanoví unijní předpisy. Tichá bílá vína bývají obecně suchá, ale někdy mohou obsahovat zkvasitelné cukry a být klasifikována jako vína „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“. Jejich aromatický výraz je obvykle intenzivní, s květinovými vůněmi (hlouh, šerík, lípa, sporyš, heřmánek aj.) a s tóny připomínajícími ovoce (např. citrusy, švestky, hrušky nebo suché plody). Chuť je kulatá a plná se svěžím a jemným závěrem.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Tichá červená vína*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína mají: – minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 % objemových, – obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 3 g/l, – v případě označení výrazem „Gamay“ doplněným o slovo „primeur“ nebo „nouveau“ obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 2 g/l. U červených vín musí být dokončeno jablečno-mléčné kvašení. Obsah kyseliny jablečné v červených vínech, která jsou připravena k uvedení na trh bez stočení nebo která se nacházejí ve fázi stáčení, činí nejvýše 0,4 g/l. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 12,5 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám stanoveným v unijních předpisech, nicméně všechny šarže mladého nebaleného vína, které je způsobílé pro označení „primeur“ nebo „nouveau“, musejí vykazovat obsah těkavých kyselin nejvýše 10,2 miliekvivalentu na litr. Červená vína zrají nejméně do 15. ledna roku následujícího po roku sklizně. Tichá červená vína se vyznačují dobrou tříslouvinou strukturou. Jejich aromatický výraz je dosti intenzivní a projevují se v něm zejména tóny červeného ovoce. Struktura je přítomná, ale dominantní musí zůstat lehkost. Jedná se o lahodná vína, která nejlépe chutnají v průběhu tří let po sklizni. Červená vína s označením „Gamay“ jsou svěží, živá a lehká. Rozvíjí se v nich charakteristická aromata, nejčastěji ovocná. Většinou platí, že nejlépe chutnají, když jsou mladá.

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)	

3. Šumivá vína

STRUČNÝ POPIS

Šumivá vína jsou bílá nebo růžová. Základní vína určená k výrobě bílých a růžových šumivých vín vykazují minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 % objemových. Základní vína, která jsou určena pro výrobu šumivých vín a u kterých se neprovádí úprava koncentrace, musí mít skutečný obsah alkoholu nejvýše 12 % objemových. Základní vína bez úpravy koncentrace vykazují po kvašení obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 24 gramů na litr. Základní vína, u kterých se provádí úprava koncentrace, vykazují po kvašení obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 5 gramů na litr. Základní vína, která jsou určena pro výrobu bílých a růžových šumivých vín a u kterých se provádí úprava koncentrace, musí vykazovat celkový obsah alkoholu nejvýše 11,6 % objemových. Celkový obsah alkoholu ve vínech po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru nesmí po úpravě koncentrace přesáhnout 13 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám, které stanoví unijní předpisy. Šumivá vína jsou bílá nebo růžová. Typická je pro ně jemnost, která se projevuje nejen v perlení, ale také v aromatickém výrazu a chuťové struktuře.

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 výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Na těchto vinicích nesmí být spon mezi řadami větší než 2,50 metru a spon mezi keři v téže řadě musí být alespoň 0,90 metru.

Nárok na chráněné označení původu má i úroda na pozemcích vinic se sponem mezi keři v téže řadě menším než 0,90 metru, avšak nejméně 0,80 metru, a se sklonem vyšším než 10 %.

Produkce vinic, jejichž hustota výsadby nedosahuje 4 000 keřů na hektar, ale činí alespoň 3 300 keřů na hektar, je způsobilá pro chráněné označení původu za předpokladu, že jsou dodržena pravidla pro vyvazování a výšku listové stěny stanovená v této specifikaci. Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

2. Pravidla řezu

Pěstební postup

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez:

- tichá bílá vína (všechny odrůdy), tichá červená vína (odrůdy Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř. Řez révy se provádí se 2 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12,
- tichá červená vína (odrůda Grolleau N): řez révy se provádí s nejvýše 10 očky na keř. Řez révy se provádí se 2 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12,
- šumivá bílá a růžová vína (odrůdy Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř.

Řez révy se provádí se 4 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12.

3. Pravidla řezu

Pěstební postup

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez:

- šumivá bílá a růžová vína (odrůdy Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B, Sauvignon B): řez révy se provádí s nejvýše 14 očky na keř.

Řez révy se provádí se 4 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 14.

4. Zavlažování

Pěstební postup

Zavlažování je zakázáno.

5. Úprava koncentrace

Zvláštní enologický postup

U červených vín je možné upravovat koncentraci odstraňováním vody, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace ve vztahu k použitému objemu činí 10 %.

Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu v tichých vínech 12,5 % objemových.

Základní vína, která jsou určena pro výrobu bílých a růžových šumivých vín a u kterých se provádí úprava koncentrace, vykazují obsah zkvasitelných cukrů ≤ 5 g/l a celkový obsah alkoholu $\leq 11,6$ % objemových.

6. Používání kousků dřeva

Zvláštní enologický postup

U tichých bílých vín je zakázáno používání kousků dřeva.

U červených vín a šumivých vín je používání kousků dřeva zakázáno s výjimkou fáze vinifikace.

Základní vína určená k výrobě růžových šumivých vín mohou být získána macerací nebo krvácením.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

7. Výška listoví a opěrné konstrukce

Pěstební postup

Výška, kam dosahují listy při upevnění, činí minimálně 0,6násobek sponu mezi řadami, přičemž tato výška se měří mezi spodní hranicí listoví, nejméně 0,40 metru nad zemí, a horní hranicí ořezu listů nejméně 0,20 metru nad horním vodícím drátem.

Pozemky vinic s hustotou výsadby méně než 4 000 rostlin na hektar, ale nejméně 3 300 rostlin na hektar musí navíc splňovat následující pravidla opěrných konstrukcí: minimální výška opěrných sloupků nad zemí je 1,90 metru, opěrné konstrukce tvoří 4 úrovně drátů, minimální výška horního drátu je 1,85 metru nad zemí.

5.2. Maximální výnosy

1. Tichá bílá vína

65 hektolitřů na hektar

2. Tichá červená vína

65 hektolitřů na hektar

3. Bílá a růžová šumivá vína

76 hektolitřů na hektar

4. Označení „Gamay“

72 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

a) Všechny fáze výroby vín, na něž se vztahují zapsaná označení původu „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž pásmo zahrnuje území následujících obcí, a to na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021:

- departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pouze pro území delegované obce Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),
- departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaufefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thourel), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území bývalé obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois), Lourdesse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území

delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,

— departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

b) Všechny fáze výroby vín, která jsou způsobilá pro označení „Gamay“, se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jež zahrnuje území následujících obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),

— departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoueil), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území bývalé obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

8. Popis souvislosti

8.1. Tichá vína

Zeměpisná oblast zahrnuje dva velké geologické celky, v nichž se vinice nacházejí hlavně na svazích podél řek a na některých plošinách: na západě je prekambriová a prvohorní plošina připojena k Armorickému masivu; na východě pokrývá staré podloží mezozoický a kenozoický substrát Pařížské pánve. Těmito geologickými vlastnostmi se odlišuje západní část zeměpisné oblasti, vyznačující se přítomností břidlic a místně nazývaná „Anjou noir“, od východní části zeměpisné oblasti, vyznačující se vápencem Tuffeau (Saumur) a místně nazývaná „Anjou blanc“.

Vymezená zeměpisná oblast, historicky spojovaná s někdejší provincií Anjou, se k roku 2021 rozkládala v jižní polovině departementu Maine-et-Loire (68 obcí) a v severních okrajích departementů Deux-Sèvres (11 obcí) a Vienne (9 obcí). Několik ostrůvků se dochovalo i na severu departementu Maine-et-Loire, což svědčí o tom, že byla doba, kdy bylo révou osázeno celé území departementu.

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů mají půdu z různých geologických útvarů. Přestože jsou tyto půdy velmi odlišné, jsou obecně chudé a mají skromné zásoby vody. Vykazují rovněž příznivé tepelné chování.

Zeměpisná oblast se vyznačuje mírným oceánským podnebím s poměrně malými teplotními rozdíly, s ohledem na relativní blízkost Atlantského oceánu a na druhé straně na roli tepelného regulátoru, kterou sehrává řeka Loire a její přítoky, a konečně je pro ni typická výsadba vinic na svazích. Známý je výraz „douceur angevine“ (anjouská mírnost), který platí zejména v zimě, během dlouhého jara a na podzim, zatímco v létě panují často vysoké teploty. Zvlněný terén orientovaný severozápadně / jihovýchodně hraje ochrannou roli proti západním, často vlhkým větrům. Srážky v zeměpisné oblasti jsou díky efektu větru *Föhn* mírné, před oceánskou vlhkostí ji chrání vyšší terén regionů Choletais a Mauges. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 585 milimetrů, zatímco v Choletais je to téměř 800 milimetrů.

O existenci vinic v Anjou jsou zmínky již od 1. století našeho letopočtu a od té doby zde přetrvaly až dodnes. Vinné révě se tam daří, o čemž svědčí i několik řádků z básně od Apollonia (6. století): „Nedaleko Bretaně leží město na skále, které se těší přízni bohyně Ceres a boha Bakcha a jež odvozuje svůj název z řeckého jména Andegava (Angers).“ I když vinice v Anjou začínají, pod záštitou klášterů na březích Loiry a v okolí města Angers, rozmach po celý středověk, věhlas získávají především od 12. a 13. století. Díky vlivu královského dvora Jindřicha II. a Eleanory Akvitánské se „anjouské víno“ dostalo na ty nejvýbranější tabule.

Produkce zaznamenala významný rozvoj od 16. století díky příchodu nizozemských obchodníků, kteří hledali vína pro svou zemi a své kolonie. Holanďané ho ve velkém nakupovali a obchod byl v 18. století natolik vzkvétající, že v zájmu podpory dopravy byla splavněna řeka Layon, která zeměpisnou oblastí protéká. Skvělá pověst „anjouského vína“ však vzbuzovala chamtivost a bylo uloženo mnoho daní (daň na přepažení, ze sudu, na opevnění, osminková daň, daň z přejezdu, ...), které měly škodlivý dopad na obchod. Vinice nakonec zničily války ve Vendée. V 19. století začaly opět prosperovat. V roce 1881 se vinice rozprostíraly na ploše 45 000 hektarů, po nákaze mšičkou révozkem z nich v roce 1893 zůstalo 10 000.

„Anjou“ vděčí za svou proslulost zejména produkci bílých vín z odrůdy Chenin B. Po krizi způsobené nákazou mšičkou révozkem se však rozšířila odrůda Cabernet Franc N, o něco později odrůda Cabernet-Sauvignon N. Vinifikace se hlavně na počátku 20. století zaměřila na vývoj „rouget“, což je místní název pro lehké víno konzumované v kavárnách, a šlo o první fázi přeměny anjouských vinic. Druhá fáze této přeměny se opírala o zkušenosti, které výrobci získali při práci s těmito odrůdami.

8.2. Tichá vína

Pozorování a analýza nejlepšího souladu mezi odrůdou hroznů a místy její výsadby, zhodnocení potenciálu sklizeň a zvládnutí vinařských technik vedly v 60. letech k rozvoji výroby červeného vína.

Výroba tichých vín způsobilých pro chráněné označení původu „Anjou“ zahrnuje výrobu vín bílých, růžových a červených.

Bílá vína bývají obecně suchá, ale někdy mohou obsahovat zkvasitelné cukry a být klasifikována jako vína „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“. Jejich aromatický výraz je obvykle intenzivní, s květinovými vůněmi (hloh, šerák, lípa, sporýš, heřmánek aj.) a s tóny připomínajícími ovoce (např. citrusy, švestky, hrušky nebo suché plody). Chuť je kulatá a plná se svěžím a jemným závěrem.

Červená vína se vyznačují dobrou tříslouvinou strukturou. Jejich aromatický výraz je dosti intenzivní a projevují se v něm zejména tóny červeného ovoce. Struktura je přítomna, ale dominantní musí zůstat lehkost. Jedná se o lahodná vína, která nejlépe chutnají v průběhu tří let po sklizni.

Červená vína s označením „Gamay“ jsou svěží, živá a lehká. Rozvíjí se v nich charakteristická aroma, nejčastěji ovocná. Většinou platí, že nejlépe chutnají, když jsou mladá.

Kombinace typické krajiny severních vinic, mírného klimatu a jedinečných geologických a půdních vlastností dodává vínu chuťovou identitu, která se projevuje čerstvostí vín.

Různorodost vinařských oblastí představujících různé zeměpisné a pedologické stanoviště umožnila producentům nalézt pro každou z odrůd, které tu vznikly, podmínky optimálního vyjádření. Vinaři jsou tak na základě pozorování a analýzy chování svých vinic schopni určit to nejlepší místo pro výsadbu révy. Celkové podmínky anjouské oblasti jsou předpokladem pro to, aby se hlavní vlastnosti odrůdy Chenin B promítaly v suchých bílých vínech. Díky proslunění a jižní orientaci svahů ale mohou vína nabývat na větší komplexnosti a vyzrálosti, a pokud jsou klimatické poměry pozdě na podzim příznivé, mohou z tohoto kultivaru vznikat vína označovaná jako „moelleux“ nebo „doux“.

Odrůdami Grolleau N, Grolleau gris G nebo Pineau d'Aunis N jsou osázeny písčito-šterkové pahorky a roviny a vyrábějí se z nich růžová vína, jež vynikají ovocností. Kultivarům Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N se pak dobře daří na mělkých či hnědých půdách s usměrněným přívodem vody a vznikají z nich kulatá růžová vína s příjemně dlouhým aromatickým výrazem nebo červená vína, jejichž lehká rustikálnost je zjemňována krátkým školením, jak je popsáno ve specifikaci.

V oblasti se prosadila také odrůda Gamay N, která se pěstuje na půdách s prekambričským podložím v srdci „černého Anjou“, zatímco v „bílém Anjou“ se nevyskytuje. Pro červená vína označovaná výrazem „Gamay“ je tak ve specifikaci v rámci vymezené zeměpisné oblasti stanoveno konkrétní území.

Vědomosti a um místních vinařů, kteří staví na zkušenostech mnoha dřívějších generací, se odrážejí ve výběru výrobních technik a v kombinování odrůd v závislosti na cíli produkce a ročníku. Rozmanitost produkce je obrovskou výhodou při dobývání různých trhů. Vína jdou na odbyt nejen v rámci Francie, kde je mají v oblibě především obyvatelé města Angers a jeho okolí, jakož i obyvatelé Bretaně a Normandie, ale také za hranicemi země. Vína s označeními „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“ mají nezanedbatelný podíl na exportu – region „Val de Loire“ je sedmým největším francouzským vývozcem.

8.3. Šumivá vína

Výroba šumivých vín se opírá o historickou produkci tichých bílých vín. Již v 15. století si vinaři všimli, že když víno během zimy stočí do lahví, nápoj po druhém kvašení, k němuž dojde ve spojitosti s prvním oteplením, perlí a zároveň si zachovává svou aromatickou ušlechtilost. Nejdříve tedy vznikla „perlivá“ vína a počátkem 19. století se pak po zvládnutí druhotného kvašení v lahvích (buď s pomocí zkvasitelných cukrů v částečně zkvašeném moštu, nebo s přidáním tirážního likéru) začíná rozvíjet výroba šumivých vín. Ta těžila z velkých sklepů vyhloubených do křídových skal, ve kterých bylo možné vína uschovávat a školit při nízké a stálé teplotě.

Šumivá vína se vyznačují jemností, která se projevuje nejen v perlení, ale také v aromatickém výrazu a chuťové struktuře.

Výroba šumivých vín vznikla za týchž okolností. Výrobci konstatovali, že stočená vína uchovávaná ve sklepích mohla na konci zimy projít dalším kvašením. Empirické zvládnutí tohoto „spontánního druhého kvašení“ vedlo nejprve k produkci „perlivých“ vín, zejména z odrůdy Chenin B. Tento pozdní kultivar se pro výrobu šumivých vín obzvláště hodí, s ohledem na jeho vlastnosti, svěžest a nenápadná aromata. Těchto předností se využívalo od počátku 19. století, především z podnětu Jeana-Baptista Ackermana, kdy se vinaři naučili vyrábět „druhým kvašením v lahvi“ šumivá vína.

Zvláštní pozornost je věnována vinobraní. Při sklizení hroznů musí být zajištěna optimální zralost a vyváženost mezi obsahem cukru a kyselin. Jedná se o nezbytné předpoklady pro svěží charakter, kvalitní druhotné kvašení a pro dobrý potenciál co do uchování. Příznivým faktorem pro výrobu předmětných vín je také přítomnost podzemních sklepů, zejména v srdci „bílého Anjou“, neboť tato produkce si žádá rozsáhlé prostory pro skladování a manipulaci za ideálních světelných, teplotních a vlhkostních podmínek. Výše zmiňované podmínky a postupy byly uplatňovány u modrých odrůd, a za větší tajnosti tak vznikala šumivá vína růžové barvy.

S ohledem na více než stoleté zkušenosti mají místní výrobci šumivých vín silné postavení a disponují dokonale zvládnutými technikami, pokud jde o složení vyráběných cuvée. Zrání na kalech po dobu nejméně 9 měsíců pomáhá ve vínech rozvíjet jejich komplexnost.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, ve které může v rámci výjimky probíhat vinifikace a výroba vín způsobitelných pro chráněná označení původu „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, vinifikace, výroba a zrání tichých vín způsobitelných pro chráněné označení původu „Anjou“ a vinifikace, výroba, zrání a stáčení šumivých vín způsobitelných pro chráněné označení původu „Anjou“, zahrnuje území níže uvedených obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (pouze pro území bývalé obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (pouze pro území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Oblast v bezprostřední blízkosti u označení Gamay

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, ve které může v rámci výjimky probíhat vinifikace a výroba vín způsobilých pro označení „Gamay“, zahrnuje území níže uvedených obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

- departement Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay,
- departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (pouze pro území bývalé obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Anetz), Vallet,
- departement Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (pouze pro území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay,
- departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Šumivá vína se vyrábějí výhradně druhotným kvašením v lahvích.

Vína musí být ponechána v lahvích na kalech po dobu nejméně 9 měsíců.

Šumivá vína se vyrábějí a uvádějí na trh v lahvích, ve kterých probíhalo druhotné kvašení, s výjimkou vín, která se prodávají v lahvích o objemu do 37,5 cl nebo o objemu přesahujícím 150 cl.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Nepovinné údaje, jejichž použití může být v souladu s předpisy Společenství upraveno členskými státy, se na etiketách uvádí písmem, které nesmí být co do výšky, šířky ani tloušťky větší než dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“ podle pravidel stanovených ve specifikaci výrobku.

Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označení „Gamay“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U vín, která naplňují zvláštní podmínky stanovené ve specifikaci pro označení „Gamay“, se za název chráněného označení původu uvádí toto označení.

Označení „Gamay“ musí být na etiketách umístěno za názvem chráněného označení původu a tiskne se písmem stejné barvy, jehož výškové ani šířkové rozměry nesmí přesáhnout dvě třetiny velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

Označení „Gamay“ může být doplněno výrazem „primeur“ nebo „nouveau“, jedná-li se o vína, která splňují zvláštní podmínky, jež jsou pro tyto výrazy stanoveny ve specifikaci.

U vín s označením „primeur“ nebo „nouveau“ se povinně uvádí ročník.

Tichá bílá vína

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U tichých bílých vín se v obchodních dokladech, přepravních povoleních a na etiketách povinně uvádějí výrazy „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“ v závislosti na množství zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy), které jsou v nich obsaženy, jak je definováno v unijních předpisech. Na etiketách figurují tyto výrazy ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Menší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín způsobilých pro chráněné označení původu může být uveden název menší zeměpisné jednotky, a to za podmínky, že se jedná o pomístní název zanesený v katastru a daný pomístní název je uveden v prohlášení o sklizni. Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou na výšku ani na šířku větší, než je polovina velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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

(2023/C 49/14)

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

„Crémant de Loire“

PDO-FR-A0391-AM02

Datum oznámení: 11. listopadu 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Úřední zeměpisný kodex

Obce zeměpisné oblasti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Tím se nijak nemění rozsah vymezené zeměpisné oblasti.

Jednotný dokument se mění v bodě 6.

2. Vymezená pozemková oblast

Byla doplněna zasedání, na nichž bylo schváleno vymezení oblasti.

Cílem změny bylo doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti produkce. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti produkce určí pozemky, které jsou vhodné k pěstování produktu s předmětným chráněným označením původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Spon výsadby mezi kmínky

Minimální spon mezi kmínky se mění z 1 m na 0,90 m.

Cílem této změny je umožnit zvýšení hustoty výsadby révy, aniž by bylo nutné upravovat spon mezi řadami.

Doplňuje se rovněž zvláštní ustanovení pro révu rostoucí na svahu se sklonem větším než 10 %, v jejímž případě je povolen minimální spon výsadby mezi kmínky činící 0,80 m.

Cílem tohoto doplnění je zohlednit zvláštní případ vinic osázených na svazích s výrazným sklonem, což vyžaduje zvláštní úpravy při výsadbě (výsadba rovnoběžná se sklonem, spíše než na něj kolmá).

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

4. Řez

Pravidla o řezu byla sjednocena s označeními z vinařské oblasti Anjou Saumur ve Val de Loire.

Na základě tohoto sjednocení se mají zlepšit znalosti hospodářských subjektů a zjednodušit kontrola. Díky této změně budou pěstitelé révy schopni přizpůsobit se obdobím mrazu, jež nastávají stále později.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se mění tak, že místo roku 2018 se odkazuje na rok 2021 a po sloučení některých obcí se upravuje jejich počet.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

6. **Označování**

Byl upesněn regulační rámec pro nepovinné údaje.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

7. **Přechodná opatření**

Z textu byla odstraněna přechodná opatření, která už neplatí.

Pro obce, na jejichž území bylo vymezení pozemků schváleno v listopadu 2020, bylo doplněno přechodné opatření.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

8. **Redakční změny**

Ve specifikaci byla provedena řada redakčních úprav.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

9. **Údaje o kontrolním orgánu**

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

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názyvy)**

Crémant de Loire

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Vlastnosti*

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o jakostní šumivá růžová a bílá vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 % objemových. Základní vína, která nebyla obohacena, mají minimální skutečný obsah alkoholu 12 % objemových a maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) je 24 g/l. Základní vína, která byla obohacena, mají po kvašení obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) menší než 5 g/l. Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v základních vínech více než 11,6 % objemových. Vína mají před odstředěním (degorzáží) přetlak oxidu uhličitého nejméně 4 bary, měřeno při teplotě 20°C, a po odstředění mají celkový obsah oxidu siřičitého nejvýše 150 mg/l. Obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy Společenství. Po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru a v případě obohacení moštu nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových. Celkový obsah kyselin a obsah těkavých kyselin stanoví předpisy Společenství.

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)	

2. Popis

STRUČNÝ POPIS

„Crémant de Loire“ je šumivé víno, ve většině případů bílé, v menším počtu případů růžové. Víno vykazuje dlouhé perlení tvořené řetízky jemných, drobných a perzistentních bublin. Často projevuje vůni bílých květin spojenou s ovocnými tóny, jako je broskev nebo meruňka. V jemné a harmonické chuti se snoubí pozoruhodný pocit svěžesti a lahodné sladkosti.

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 výsadby – spon (1)

Pěstební postupy

- a) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Anjou“: – vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,90 metru. Sklizenému produktu z vinic se sponem v jedné řadě menším než 0,90 m, avšak nejméně 0,80 m, a se sklonem svahu prudším než 10 % může být uděleno chráněné označení původu. Pozemky osázené vinicemi s hustotou výsadby nejvýše 4 000 rostlin na hektar, avšak nejméně 3 300 rostlin na hektar, smí pro svoji sklizeň využívat chráněného označení původu za podmínky, že jsou splněna zvláštní ustanovení týkající se pravidel upevnění rostliny ke kůlu a výše, kam dosahují listy, jež jsou uvedena ve specifikaci. Spon mezi řadami může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

2. Hustota výsadby – spon (2)

Pěstební postupy

- b) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Touraine“: vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,10 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,90 metru.
- c) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Cheverny“: – vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,10 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,90 m do 1,20 m.

3. Pravidla řezu a vyvazování révy

Pěstební postupy

- Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Anjou“: Výška, kam dosahují listy, pro upevnění ke kůlu je nejvýše 0,6 násobkem vzdálenosti mezi řadami, přičemž výška, kam dosahují listy, se měří mezi nejnižším okrajem olistění, které je ve vzdálenosti nejméně 0,4 m nad zemí, a horním okrajem řezu, který je proveden ve výšce nejméně 0,20 m nad horním vodícím drátem. Na vinohrady s hustotou výsadby nižší než 4 000 rostlin na hektar, ale alespoň 3 300 rostlin na hektar se navíc vztahují tato pravidla vedení: minimální nadzemní výška kůlů musí být 1,90 metru, vedení má 4 úrovně drátů, nejsvrchnější drát musí být veden ve výšce nejméně 1,85 metru nad zemí.
- Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Touraine“ a „Cheverny“: Výška vedených listů se rovná minimálně 0,6 násobku sponu mezi řadami; výška vedených listů se měří mezi dolní hranicí listů, která je stanovena přinejmenším na 0,30 metru nad úrovní půdy, a horní úrovní řezu, která je stanovena přinejmenším na 0,20 metru nad horním vodícím drátem.

4. Pravidla řezu

Pěstební postupy

Řez révy se provádí buď krátkým řezem, dlouhým řezem nebo smíšeným řezem.

Chenin B, Grolleau N, Grolleau gris G, Orbois B a Pineau d'Aunis N: Řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř. Řez révy se provádí s dvěma dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (oddělené pupeny) je počet plodných výhonů za rok na rostlinu menší nebo roven 12.

Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Chardonnay B a Pinot noir N: Řez révy se provádí s nejvýše 14 očky na keř. Řez révy se provádí s dvěma dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (oddělené pupeny) je počet plodných výhonů za rok na rostlinu menší nebo roven 14.

5. Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

6. Sklizeň

Pěstební postupy

Vína pochází z hroznů sklizených ručně. Použití sklízecích strojů je zakázáno.

Hrozny se přepravují v propustných nádobách. Nádoby mohou mít délku stran nejvýše 1,20 × 1,20 m a vrstva hroznů může mít výšku maximálně 0,40 m. Doba mezi sběrem hroznů a lisováním nesmí překročit 24 hodin.

7.

Zvláštní enologický postup

- a) Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 11,6 % objemových. Po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru a v případě obohacení moštu nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových.
- b) Kromě výše uvedeného ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni Společenství a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.
- c) Lisovny musí vyhovovat kritériím pro přijetí sklizených hroznů, pro lisovací zařízení a řízení lisování, plnění lisů, frakcionaci šťáv a hygienu tak, jak jsou stanovena ve specifikaci.

Hrozny se vkládají do lisu celé. Základní víno je vyrobeno z moštu v objemu nejvýše 100 litrů ze 150 kg hroznů.

5.2. Maximální výnosy

1.

80 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Celý výrobní postup probíhá pouze v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021:

- département Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pouze pro území delegované obce Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),
- département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (pouze pro území delegované obce Langeais), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,
- département Loir-et-Cher: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (pouze pro území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pouze pro území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Onzain), Vineuil,

- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,
- département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kartografické dokumenty představující zeměpisné oblasti jsou k nahlédnutí na internetových stránkách organizace Institut national de l'origine et de la qualité (Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti).“

7. Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)

Cabernet Franc

Cabernet-Sauvignon

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Popis souvislostí

8.1.

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast se rozprostírá na zvlněné plošině odpovídající geologicky prvohorním formacím předhůří Armorického masivu, novějším druhohorním formacím a v menší míře třetihorním formacím jihozápadního pásu Pařížské pánve. Tato zeměpisná oblast se táhne podél Loiry a jejích přítoků Vienne, Indre a Cher v délce přibližně 200 kilometrů. V roce 2021 pokrývala území 246 obcí, z nichž některé se proslavily díky svým zámčkům.

Na pozemcích vymezených pro sklizeň hroznů se vyskytují břidličné nebo jílovito-břidličné půdy v západní části a jílovito-vápencové půdy (cenoman, turon, senon a eocén) ve východní části. Zvláštností všech těchto půd je, že obsahují dobře využitelné vodní kapacity střední velikosti a mají dobrou schopnost odvádění vody.

Zásadní význam má geologická vrstva turonu. Z něj pochází hornina pěnovec, jehož těžba v řadě lomů umožnila výstavbu zámků na Loire a obecněji celou architektonickou zástavbu regionu, přičemž po této těžbě zůstal bezpočet dutin. Z těchto lomů jsou nyní jeskyně s konstantní teplotou a vlhkostí, které se využívají k pěstování hub a ke skladování vína.

Klima je oceánské, s některými odchylkami. Ve východním pásu, který odpovídá vinařské oblasti Sologne, je znatelný spíše kontinentální vliv s nepatrně větší akumulací ročních srážek než ve zbytku zeměpisné oblasti, tedy mezi 550 milimetry a 650 milimetry. Západ, kde se nejsilněji projevuje oceánský vliv, se vyznačuje pravidelnými teplotami, mírnými zimami a mírnými teplotami i v létě. Směrem na východ se teplotní rozdíly naopak zvyšují. V těchto obecných souvislostech působí říční síť tvořená Loirou a jejími přítoky jako regulátor tepelné energie.

b) *Popis lidských faktorů přispívajících k souvislosti s vymezenou oblastí*

Historie vinohradnictví je poměrně stará a je spojena s rozvojem mnoha klášterů a opatství, která jsou v regionu pevně zakotvena. Svatý Řehoř z Tours ve svém díle „Historia Francorum“ z 6. století hovoří o rozsáhlém pěstování révy v této oblasti a o používání „řehtaček“ k zahánění ptáků v průběhu zrání hroznů. Vinice zažily svůj plný rozkvět v 17. a 18. století díky obchodu, který rozvíjeli Holanďané. Holanďané se svým velkým loďstvem skutečně využívali Loiru, aby se v obcích Ponts-de-Cé, Saumur a Vouvray zásobili zejména bílým vínem, a rozvíjeli tak trh s jakostním vínem jako „vínem na moře“.

Výroba šumivých vín se objevila na počátku 19. století a jejím základem je historické pozorování schopnosti vín z oblasti Saumur vyrobených z odrůdy Chenin B vyvolat druhotné kvašení. Jean-Baptiste Ackerman, který si byl vědom této zvláštnosti a úžasné podobnosti s víny „z kraje Champagne“, zahájil záhy v roce 1811 výrobu šumivých vín tradiční metodou. V roce 1838 komise pověřená zkoumáním výrobků prezentovaných na průmyslové výstavě v Angers prohlásila: „Tato vína jsou dokonale čirá a průzračná; jejich pěna je bílá, živá a šumivá... Je prokázáno, že u nás je možné vyrobit vína, která se vyrovnají vínům z oblasti Champagne.“

Za dobu kratší než padesát let přiměla soutěživost vyvolaná těmito prvními výsledky mnoho podnikatelů, aby se řídili podněty vyslovenými komisí. Vznikly velké výrobní závody (Grandes Maisons), jako „Veuve Amiot“, „Bouvet-Ladubay“, „Langlois-Château“, „Monmousseau“. Z dutin vyhloubených při těžbě pěnovce se stala místa využívaná přednostně ke zpracování šumivých vín. Byly vyhloubeny dokonce tunely, jejichž jediným účelem bylo skladování láhví. V letech 1845–1875 se před výrobci šumivých vín otevřely nové obchodní obzory díky růstu životní úrovně Francouzů a rozvoji železnic. V roce 1874 byly odeslány 4 miliony lahví do celé Evropy a ve dvacátém století sláva šumivých vín z údolí Loiry vzrostla.

Chráněné označení původu „Crémant de Loire“ bylo uznáno vyhláškou ze dne 17. října 1975. Výrobci již dávno prokázali, že při výrobě šumivých vín je opodstatněné dodržování používané suroviny. V souladu s výrobními pravidly stanovenými v této vyhlášce pak prokázali, že jsou i nadále věrni ruční sklizni, vkládání celých hroznů do lisu, jemnému lisování a důležité fázi ležení na kalech.

V roce 2009 činila roční výroba 13 milionů lahví.

8.2.

2. *Informace o kvalitě a vlastnostech produktu*

„Crémant de Loire“ je šumivé víno, ve většině případů bílé, v menším počtu případů růžové. Víno vykazuje dlouhé perlení tvořené řetízky jemných, drobných a perzistentních bublin. Často projevuje vůni bílých květin spojenou s ovocnými tóny, jako je broskev nebo meruňka. V jemné a harmonické chuti se snoubí pozoruhodný pocit svěžesti a lahodné sladkosti.

3. Příčinná souvislost

Vinice se rozvíjely pod vlivem hydrografické sítě Loiry, která je téměř 200 kilometrů dlouhá. Mezoklimatické výkyvy v zeměpisné oblasti a velmi rozmanité půdní podmínky umožnily výrobcům přednostně zavádět různé odrůdy révy v souladu s jejich vlastnostmi. Tato rozmanitost vinařských podmínek má nezanedbatelné výhody pro mísení odrůd při výrobě kupáží.

Zejména díky schopnosti vín vyrobených z odrůdy Chenin B vyvolat druhotné kvašení zvládli výrobci, zejména z oblasti Saumur a Vouvray, přírodní druhotné kvašení v láhvi. Staví na tomto úspěchu a s plným vědomím vyrábí renomovaný produkt, přičemž sledují a rozvíjejí technologie, které umožňují zajistit dokonalou kvalitu. Příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín se staly sklepy vyhloubené v tufu, neboť skladování těchto vín a manipulace s nimi vyžadují rozsáhlé temperované prostory.

Cílem výrobních podmínek souvisejících se sklizní, zejména s přepravou sklizené révy, je udržovat celistvost hroznů až do fáze lisování, a omezit tak oxidační jevy. Lisování prováděné v řádně udržovaném prostředí pomocí vhodného zařízení podle pravidel, která stanoví přesný poměr mezi hmotností použité sklizené révy a objemem extrahovaného moštu, zaručuje kvalitu a čírost takto získaných šťáv. Se zkušenostmi získanými v průběhu více než jednoho století mají výrobci šumivých vín dokonale zvládnuté know-how, pokud jde o složení vlastních kupáží. Dlouhé období zrání umožňuje, aby víno rozvinulo své aromatické vlastnosti, svůj komplexní charakter a svou jemnost.

Jeden vinař z oblasti Anjou v 80. letech 20. století uvedl: „Crémant de Loire je plodem moderních technologií používaných tak, aby co nejlépe sloužily tradici.“ Pověst tohoto šumivého vína, bílého nebo růžového, kterého si v údolí Loiry nelze nepovšimnout a které je určeno pro domácí trh i pro vývoz, je trvale na vzestupu.

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

Označování

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Nepovinné údaje, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, jsou na štítcích uvedeny písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn o zeměpisné označení „Val de Loire“. Rozměry písma použitého pro toto zeměpisné označení nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu se uvádí na zátce v části nacházející se v hrdle láhve.

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Pomístní název evidovaný v katastru se na etiketu tiskne písmem, jež na výšku ani na šířku nepřesahuje polovinu velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

Balení

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Vína se vyrábějí druhotným kvašením ve skleněných lahvích.

Stáčení do skleněných láhví, v nichž dochází k druhotnému kvašení, se provádí od 1. prosince po sklizni.

Vína musí být ponechána v lahvích na kalech po dobu nejméně 9 měsíců.

Vína se vyrábějí a uvádějí na trh v lahvích, ve kterých probíhalo druhotné kvašení, s výjimkou vín, která se prodávají v lahvích o objemu do 37,5 cl nebo o objemu přesahujícím 150 cl.

Vína jsou uváděna na trh ke spotřebě nejdříve po uplynutí 12 měsíční doby zrání ode dne stočení.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127

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

(2023/C 49/15)

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

„Côtes du Jura“

PDO-FR-A0155-AM01

Datum oznámení: 10. listopadu 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

V kapitole I části IV bodě 1 specifikace se slova „jsou zajištěny“ nahrazují slovem „probíhají“ a za slovo „Jura“ se doplňují slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle oficiálního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2021, a zajistit tak vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Seznam obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, byl spolu s jejich názvy aktualizován, aniž byl změněn rozsah zeměpisné oblasti, s cílem zohlednit administrativní změny, ke kterým došlo a které jsou uvedeny v oficiálním zeměpisném kodexu.

Jednotný dokument se mění v bodě 6.

V části IV bodě 1 se rovněž doplňuje věta za účelem informování o zpřístupnění kartografických dokumentů týkajících se zeměpisné oblasti na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (Institut National de l'Origine et de la Qualité, INAO).

2. Oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole 1 části IV bodě 3 specifikace produktu se za slova „níže uvedených obcí“ vkládají slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na oblast v bezprostřední blízkosti podle oficiálního zeměpisného kodexu zveřejněného institutem INSEE ve verzi z roku 2021.

Doplnění tohoto odkazu umožňuje právně zajistit definici oblasti v bezprostřední blízkosti.

Seznam obcí, které tvoří oblast v bezprostřední blízkosti, byl aktualizován, aniž byl změněn její rozsah, s cílem zohlednit administrativní změny, ke kterým došlo.

V důsledku toho se mění položka „Dodatečné podmínky“ jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Odrůdová skladba

V kapitole I části V bodě 1 byly do odrůdové skladby následujících vín doplněny odrůdy vinné révy, které mají význam pro přizpůsobení – Aligoté B, Chenin B, Enfariné B, Gringet B, Marsanne B, Roussane B, Sacy B, Béclan N, Franc noir de Haute-Saône N a Gamay N

- Tichá bílá vína: Aligoté B, Chenin B, Enfariné N, Gringet B, Marsanne B, Roussane B a Sacy B,
- Tichá červená a růžová vína: Béclan N, Enfariné N, Franc noir de Haute-Saône N a Gamay N,
- Tichá vína, která mohou být označena jako „vin jaune“ („žluté víno“): Enfariné N a Gringet B.

Príslušný celostátní výbor Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti rozhodl, že v případě označení, pro něž byla podána žádost, povolí možnost zařazení odrůd, které mají význam pro přizpůsobení se změnám klimatu nebo společenským očekáváním ohledně používání přípravků na ochranu rostlin.

Tyto odrůdy, pocházející zčásti z oblasti Jura, mohou být v souvislosti s globálním oteplováním přínosné. Některé z nich jsou pozdní a umožňují přizpůsobení se riziku mrazů, jiné mohou umožnit vyšší kyselost, a tím vytvářet vyváženější vína. Jsou přinejmenším stejně odolné vůči chorobám jako odrůdy již povolené pro toto označení. Zavedení těchto odrůd má také za cíl zdůraznit specifičnost vín s tímto označením.

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

4. Pravidla týkající se podílu v zemědělském podniku

V kapitole I části V bodě 2 specifikace se doplňuje ustanovení, které upřesňuje, že podíl odrůd vinné révy, které mají význam pro přizpůsobení, je omezen na 5 % odrůdové skladby podniku a posuzuje se na všech pozemcích, na nichž se vyrábí víno s CHOP.

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

5. Pravidla řezu

V kapitole I části VI bodě 1 písm. b) specifikace se mění ustanovení týkající se řezu révy tak, aby zahrnovala zájmové odrůdy, které mají význam pro přizpůsobení.

Upravuje se položka „Zvláštní enologické postupy“ v jednotném dokumentu.

6. Celkový pěstební stav vinice

V kapitole I části VI bodě 1 písm. f) specifikace je za účelem omezení dopadu pěstování révy vinné na životní prostředí stanoveno, že hnojení syntetickým minerálním dusíkem je omezeno na 40 jednotek na hektar za rok.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. Další pěstební postupy

V kapitole I části VI bodě 2 specifikace je v zájmu zachování charakteristik fyzického a biologického prostředí stanoveno, že u pozemků se sklonem větším než 15 % je kontrola vegetace, ať už zaseté nebo přirozené, zajištěna mechanickými nebo fyzickými prostředky alespoň na jednom meziřadí ze dvou. Toto ustanovení nahrazuje omezení délky řádků pro pozemky se sklonem větším než 15 %.

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

8. Sklizeň

V kapitole I části VII bodě 1 písm. a) specifikace se zrušuje ustanovení týkající se stanovení data zahájení sklizně. Toto ustanovení se zrušuje, protože specifikace uvádí minimální obsah cukru v hroznech v době sklizně, což hospodářským subjektům umožňuje sklízet podle konkrétní situace daného roku a zeměpisné polohy.

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

9. Výnos

V kapitole I části VIII bodě 2 písm. a) specifikace se konečný výnos tichých bílých vín zvyšuje ze 72 na 78 hl/ha. Tato změna umožní vinařům využít v situaci, kdy klesá průměrný objem produkce, produktivní roky.

Jednotný dokument se mění v položce „Maximální výnosy“.

10. Směs odrůd

V kapitole I části IX bodě 1 písm. a) specifikace se uvádí, že odrůdy, které mají význam pro přizpůsobení, nesmí společně nebo samostatně představovat více než 10 % konečné směsi vín.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. Oběh mezi oprávněnými skladovateli

V kapitole I části IX bodě 5 specifikace produktu se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Zrušuje se datum uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli s cílem umožnit včasný převoz vína, zejména směrem k obchodním subjektům.

V části IX bodě 5 se název mění tak, že se vypouští výraz „oběhu produktů a“.

V části IX bodě 5 se zrušuje název písmene a).

Tyto změny ve specifikaci produktu nemají vliv na jednotný dokument.

12. Souvislost se zeměpisnou oblastí

V kapitole I části X bodě 3 se ruší slova „omezení délky řad“. Tato změna je v souladu se změnou odstavce „Další pěstební postupy“ v kapitole I části VI bodě 2 specifikace.

Položka „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ v jednotném dokumentu se mění.

13. Oznamovací povinnost

V kapitole II části I bodu 2 specifikace se mění lhůta pro oznámení nároku tak, aby byla v souladu se lhůtou pro prohlášení o sklizni.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

14. Hlavní body ke kontrole a metody hodnocení

V kapitole III části I specifikace byla změněna tabulka hlavních bodů ke kontrole, aby se zohlednila nová redakční pravidla.

Tyto změny ve specifikaci produktu nemají vliv na jednotný dokument.

15. Údaje o kontrolním subjektu

V kapitole III části II specifikace byla aktualizována adresa kontrolního subjektu uvedená v prvním odstavci.

Druhý odstavec zmiňující kontrolní subjekt byl vypuštěn, aby byl v souladu s novými redakčními pravidly pro tuto část specifikací.

Třetí odstavec byl upraven a čtvrtý vypuštěn, aby byl text v souladu s novými redakčními pravidly.

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyv)

Côtes du Jura

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. Popis vína

1. *Tichá bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Hlavním produktem je suché bílé víno, které pochází převážně ze směsi odrůd Chardonnay B a Savagnin B. Pestrá škála aromat se nejčastěji zakládá na minerálních tónech, „pazourkovém aromatu“ a tónech ovocných a vyznačuje se značnou svěžestí. Přirozený obsah alkoholu činí nejméně 10,5 % objemových a po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu 14 % objemových. Při balení a uvádění na spotřebitelský trh mají vína maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) 3 gramy na litr.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny právními předpisy Společenství.

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)	

2. *Tichá červená a růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Červená nebo růžová vína se vyznačují velkou komplexností aromat. Odrůda Poulsard N, z níž se vyrábí, dodává vínům charakteristickou světle rubínovou barvu a ovocnou vůni. U odrůdy Pinot Noir N je barva tmavší a aromatické tóny připomínají červené ovoce. U odrůdy Trousseau N jsou vína bohatší na třísloviny, často jsou intenzivněji zbarvená s častými živočišnými tóny. Při zrání červených (nebo růžových) vín se vůně často vyvíjejí směrem k tónům podrostu, humusu a hub. Minimální přirozený obsah alkoholu v červených a růžových vínech činí 10 % objemových.

Po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13,5 % objemových. Při balení a uvádění na spotřebitelský trh obsahují červená vína nejvýše 0,4 g kyseliny jablečné na litr. Při balení a uvádění na spotřebitelský trh mají vína maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) 3 gramy na litr.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny právními předpisy Společenství.

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)	

3. Vína s tradičním označením „vin de paille“ (slámové víno)

STRUČNÝ POPIS

Víno s tradičním označením „vin de paille“ (slámové víno) je sladké víno, v němž se rozvíjejí aroma kandovaného ovoce připomínající sušené švestky nebo kandované pomeranče, případně aroma medu. Vůně a chuť tohoto vína se liší nejen podle jeho původu, ale také podle odrůd hroznů, z nichž se vyrábí, a podle know-how každého výrobce nebo sklepmistra. Vína s tradičním označením „slámové víno“ mají skutečný obsah alkoholu nejméně 14 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 19 % objemových. Vína s označením „slámové víno“ mají ve fázi balení a uvádění na trh pro spotřebitele obsah těkavých kyselin nižší než 25 miliekvivalentů na litr.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny právními předpisy Společenství.

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)	

4. Vína s označením „vin jaune“ (žluté víno)

STRUČNÝ POPIS

Hlavní charakteristikou vína s označením „vin jaune“ (žluté víno) je jeho nezaměnitelná a komplexní „žlutá chuť“, kombinace aromatických tónů vlašských ořechů, jablek, kandovaného ovoce a koření, a krásná zlatavá barva. Minimální přirozený obsah alkoholu vín označených jako „žluté víno“ je 10,5 % objemových. Při balení a uvádění na spotřebitelský trh mají vína maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) 3 gramy na litr.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny právními předpisy Společenství.

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.

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 keřů na hektar s výjimkou vinic vysázených v terasách. U vinic, které nejsou vysázeny v terasách, a u teras alespoň se dvěma řadami keřů má každá rostlina k dispozici maximální plochu dva metry čtvereční. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi rostlinami ve stejné řadě. Vzdálenost mezi řadami révy vinné nesmí být delší než 2 metry.

— Povoleno je pouze jednoduchý či dvojitý Guyotův řez nebo krátký řez (kordonovým řezem Royat).

— U odrůd Chardonnay B, Poulsard N, Savagnin B, Trousseau N, Aligoté B, Chenin B, Enfariné N, Gringet B, Marsanne B, Roussane B, Sacy B, Béclan N, Franc noir de Haute-Saône N a Gamay N je počet oček menší nebo roven 20 volným očkům na révu a počet volných oček je 120 000 na hektar. Při jednoduchém či dvojitém Guyotově řezu je počet oček nejvýše 10 na dlouhé dřevo, maximálně se 2 zásobními čípkami na 2 očka.

— U odrůdy Pinot noir N je počet oček nejvýše 80 000 na hektar. Při jednoduchém či dvojitém Guyotově řezu je počet oček nejvýše 8 na dlouhé dřevo, maximálně se 2 zásobními čípkami na 2 očka.

— Vína, u nichž lze použít tradiční označení „slámové víno“, pocházejí z hroznů sklizených ručně tříděním.

2.

Zvláštní enologický postup

Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu ve vínech překročit 13,5 % u červených a růžových vín a 14 % u bílých vín.

Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno. Používání kousků dřeva je zakázáno u všech vín. U moštu červených vín jsou povoleny metody obohacování zahušňováním. Hodnota částečné koncentrace je stanovena na maximálně 10 %. Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2. Maximální výnosy

1. Tichá bílá vína

78 hektolitřů na hektar

2. *Tichá červená a růžová vína*

66 hektolitrů na hektar

3. Vína s označením „vin de paille“ (slámové víno)

20 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Skizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá na území následujících obcí departementu Jura, na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (pouze část odpovídající území bývalé obce Saint-Laurent-la-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (pouze část odpovídající území bývalé obce Trenal), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (pouze část odpovídající území bývalých obcí Grusse, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k nahlédnutí na webových stránkách INAO.

7. **Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)**

Chardonnay B

Pinot noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. **Popis souvislosti**

8.1. *Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast označení „Côtes du Jura“ je součástí přírodní oblasti Revermont, která je vymezena:

- na východě první vápencovou plošinou Jurského masivu s průměrnou nadmořskou výškou 550 metrů,
- na západě rovinou a východním okrajem Bressanské prolákliny.

Vinice se nalézá v nesouvislém pásu dlouhém 80 kilometrů a širokém 2 až 5 kilometrů, který je převážně orientován na západ, ve výšce 300 až 450 metrů nad mořem.

Představuje řetěz kopců táhnoucích se od severu k jihu pod vyvýšeným reliéfem a vypíná se ve výšce 50 až 100 metrů nad proláklinami stejného směru. Tento útvar přímo vznikl příkrovem jurských hornin na terén v oblasti Bresse během alpského vrásnění:

- vyvýšený rovinný reliéf, který odpovídá okraji první jurské plošiny, je geologicky tvořen vrstvou tvrdého vápence z období střední jury, která překrývá silnou vrstvu slínů a břidlic z období triasu a spodní jury,
- kopce tvoří úlomky odlomené z plošiny (šupiny), které se odsunuly k násunovým zlomům. Obecně jsou protáhlejší ve směru sever/jih (2 kilometry až 3 kilometry) než ve směru východ/západ (0,5 kilometru až 1 kilometr). Silná odolnost těchto vápencových šupin vůči erozi umožnila, aby zůstaly vyčnívat v krajinně zeměpisné oblasti. Prolákliny mají naopak slínové podloží. Představují masu silné slínové vrstvy o více než 200 metrech původní tloušťky, která se navalila a přenesla na terén v oblasti Bresse v blocích během vzniku příkrovu.

Většina pozemků vymezených pro sklizeň hroznů zabírá buď svah a jeho základnu pod zalesněným převisem plošiny, nebo nejlépe orientované svahy kopců, které jsou rozesety v podhůří.

Všude lze nalézt vápenec. Tato propustná i rozpustná hornina vinné révě velmi prospívá, a to zejména odrudám v oblasti Jura. Na úbočích kopců, která se opírají o vápencovou plošinu, jsou vícesložkové půdy, které tvoří slíny, břidlice a vápencové sutiny.

Zeměpisná oblast se těší svěžímu oceánskému podnebí s hojnými srážkami a výrazným kontinentálním vlivem: je zde značné rozpětí ročních teplot, průměrná roční teplota je kolem 10,5 °C, léto je teplé a vlhké. Roční srážky překračují 1 000 milimetrů a jsou rovnoměrně rozloženy během roku. Na podzim je však poměrně sucho a fouká vítr.

8.2. Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinice v oblasti Jura existují již od římských dob a svědectví o tom v hojné míře nalézáme již od roku 1000. V 1. století n. l. se v textu Plinia mladšího píše o věhlasných vínech v „Sekvanii“, což byl dřívější název oblasti. V roce 1272 vypracoval Jean de CHALON předpisy pro pěstování révy v Juře, aby se zachovala kvalita vín.

Na konci 19. století se v celém departementu rozkládaly vinice na ploše 20 000 hektarů. Vinice v Juře zničeny epidemií mšičky révokaze na konci 19. století, poté postizené válkami a hospodářskými krizemi 20. století, byly díky vůli a rozhodnutí pěstitelů obnoveny.

Odrůdy révy z oblasti Jura se zde pěstují již po několik staletí. Pro Juru jsou typické tyto tři odrůdy révy: odrůda Poulsard N, o níž v Juře existuje písemná zmínka již v roce 1620, odrůda Trousseau N, jejíž stopu lze v Juře s jistotou najít už v roce 1732, a odrůda Savagnin B, jejíž výskyt je doložen v roce 1717. Ze sousední vinařské oblasti Burgundsko pocházejí dvě odrůdy révy: odrůda Chardonnay B, která se v Juře vyskytuje od roku 1717, a odrůda Pinot noir N, o níž nejstarší písemná zmínka pod názvem „Savagnin noir“ pochází z roku 1385.

Bílá vína se obvykle nechávají poměrně dlouho zrát, aby se výrazněji projevil jejich specifické aromatické vlastnosti.

Výroba vín s označením „žluté víno“ je zvláštností oblasti Jura s nejasným původem. Producenti z Jury stanovili přísná pravidla pro jeho výrobu: výběr odrůdy Savagnin B, zachování přirozeného vývoje endogenních mikrobiálních kmenů v místě vzniku „povlaku“, zrání bez dolévání, atd. Hrozny se sklízí v optimální zralosti a poté se z nich vyrábí suché bílé víno. Toto víno pak zraje bez dolévání minimálně šest let v dubových sudech. Během tohoto dlouhého zrání se na povrchu vína přirozeně vytváří kvasinkový povlak. Během zrání zajišťuje řízenou oxidaci. „Žluté víno“ se nakonec stáčí do originální láhve o objemu 62 centilitrů zvané „clavelin“.

Zvláštností oblasti Jura je také výroba vín s označením „slámové víno“. Aby se v poměrně vlhkém a chladném klimatu dosáhlo vysoké koncentrace cukru, vybrané hrozny se nechávají zaschnout na slámě po dobu nejméně šest týdnů. Hrozny se zavěšují na dráty nebo se ukládají do malých děrovaných krabic či lísek a skladují se v suchých a větraných, ale nevytápěných budovách. Výsledkem následného pomalého lisování s velmi nízkou výtěžností šťávy je mošt, který je velmi bohatý na cukr a kvasí pomalu.

V roce 2009 činila roční produkce vín s chráněným označením původu „Côtes du Jura“ na 526 hektarech přibližně 12 800 hektolitřů bílých vín, 6 250 hektolitřů červených nebo růžových vín, 600 hektolitřů vín s označením „žluté víno“ a 450 hektolitřů vín s označením „slámové víno“.

8.3. Příčinné souvislosti

Specifičnost vín s chráněným označením původu „Côtes du Jura“ je spojena zejména s vymezeními pozemky se slínovými půdami (jílovito-vápenatými), které jsou pokryty vápencovými sutěmi, ale také se sklonem vinic a jejich orientací. V hloubce nachází vinná réva stálou svěžest a na povrchu silná vrstva kamenné sutiny usnadňuje ohřátí půdy a odtok vody. Kombinace těchto pedologických a topografických faktorů vytváří v této zeměpisné oblasti optimální podmínky pro výrobu aromatických bílých vín s výraznou ovocností a mineralitou a se svěžestí, která zaručuje dobrý potenciál pro zrání.

Vinař zajišťuje optimální vedení rostliny, kontrolu vitality a produkčního potenciálu prostřednictvím kontrolovaných výnosových postupů. Používá postupy, které přispívají k ochraně půdy (zatravněné pásy atd.), aby dokázal čelit běžným rizikům půdní eroze, k níž dochází u vinic vysazených na strmých svazích a půdách pokrytých sutí.

Jižní, jihozápadní nebo západní orientace vinic zajišťuje značnou prosluněnost a ochranu před studenými větry z východu a severu.

Velký teplotní rozdíl mezi zimou a létem přispívá k množení kvasinek, jež umožňují výrobu „žlutého vína“. Tradice velmi dlouhého zrání bez dolévání, jak je uvedeno ve specifikaci, podporuje vyjádření specifičnosti „žlutého vína“. Během zrání se vůně stává koncentrovanější a komplexnější.

Relativně suchý větrný podzim prospívá zasychání hroznů určených k výrobě „slámového vína“. Rozvoj komplexních aromat a dozrávání vín podporuje minimální doba zrání do 15. listopadu třetího roku po sklizni, včetně nejméně 18 měsíců v dřevěném sudu.

Odrůda Chardonnay B nalézá ve slínech Jury přírodní prostředí, díky němuž může nabídnout jiný originální projev než okolní vinice.

Odrůdy Trousseau N a Savagnin B se pěstují na méně rozsáhlých plochách než jiné odrůdy, neboť mají vysoké požadavky na půdu. Prvně jmenovaná odrůda vyžaduje velmi horké šterkovité půdy, Savagnin B potřebuje velmi kamenité půdy na povrchu, ale v hloubce velmi chladné.

Po dlouhodobém pozorování toho, jak réva reaguje na půdní a klimatické podmínky, dokázali producenti vysazovat révu podle toho, kde se jí daří.

Skutečnost, že se bílá vína tradičně nechávají dlouho zrát, a často bez dolévání, přispívá k tomu, aby se projevila jejich specifičnost.

Jedním z prvních uznaných vinařských svazů je „Société de Viticulture du Jura“, přičemž tento subjekt byl založen v roce 1907. Významně přispěl k zavedení kontrolovaných označení původu a Státního ústavu pro původ a jakost. Kontrolované označení původu „Côtes du Jura“ bylo uznáno již v roce 1937, což je důkazem věhlasu vína tohoto označení.

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 vinifikaci, výrobu a zrání vín, je na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021 tvořena územím těchto obcí:

- departement Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchoux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val,
- departement Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (pouze část odpovídající území bývalé obce Mallerey), Val-d'Epy (pouze část odpovídající území bývalých obcí Nantey, Val d'Epy a Senaud), Val-Sonnette (pouze část odpovídající území bývalé obce Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název chráněného označení původu „Côtes-du-Jura“ může být doplněn tradičním výrazem „vin de paille“ (slámové víno).

Název chráněného označení původu „Côtes-du-Jura“ může být doplněn tradičním výrazem „vin jaune“ (žluté víno).

U vín s tradičním označením „vin de paille“ (slámové víno) se povinně uvádí ročník.

Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Pomístní název evidovaný v katastru se na etiketu tiskne písmem, jež na výšku ani na šířku nepřesahuje polovinu velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

Balení

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Láhev známá jako „clavelin“ neboli „láhev na žluté víno“ o objemu přibližně 62 centilitrů je určena pouze pro balení vín s označením původu s tradičním výrazem „vin jaune“ (žluté víno).

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2023/C 49/16)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“

Č. EU: PDO-ES-2309 – 11. května 2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. Popis produktu

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ je nápoj získaný alkoholovým a jablečno-mléčným kvašením jablečné šťávy. Při výrobě tohoto nápoje, který je nefiltrovaný a pouze přirozeně sycený oxidem uhličitým, se nepřidává žádný cukr ani voda.

Organoleptické vlastnosti:

Agroenvironmentální laboratoř Fraisoro (Rada provincie Gipuzkoa) zjistila následující specifické vlastnosti, které popsala ve zprávě o organoleptických rozdílech mezi nápojem „Sidra Natural Vasca“ a ostatními cidry:

- Barvu určují odrůdy jablek, z nichž se cidre vyrábí, od slámově žluté až po starozlatou.
- Cidre má zakalený vzhled a obsahuje velmi malé bublinky oxidu uhličitého, které jsou smíchané s kapalinou. Vzhledem k tomu, že ostatní cidry jsou filtrované, bývají průhledné. Filtrací se také odstraní mnoho mikroorganismů a značná část přirozeně se vyskytujícího CO₂.
- Ve vůni se objevují aroma těkavých látek, které lze přičíst odrůdám jablek použitým při výrobě. Když se jablka sklízí v ideální době zralosti, jsou cítit vůně zeleného ovoce. Pokud se sklízí po tomto okamžiku, objevuje se sladká vůně různé intenzity nebo vůně připomínající jablečný kompot. V závislosti na typu kvašení, zralosti nebo použitých kvasinkách se mohou objevit i další typy vůní, jako jsou květinové, ovocné nebo kořeněné tóny s různou intenzitou, specifíčností a komplexností. Jedním z charakteristických aspektů je přítomnost vůní a chutí způsobených těkavými kyselinami (kyselina octová).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- V ústech je cítit aroma těkavých látek v cidru a rovnováha sladké, kyselé, slané a hořké chuti.
- Vyváženost mezi sladkostí, kyselostí, hořkostí a svíravostí (suchostí) a tělem cidru se hodnotí společně.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Obsah těkavých kyselin (vyjádřený v kyselině octové): < 2,2 g/l; obsah alkoholu (V/V): > 5 %; celkový obsah oxidu siřičitého: < 100 mg/l; celkový suchý extrakt: > 14 g/l; součet obsahu glukózy a fruktózy ≤ 0,2 g/l. Tato poslední hodnota je specifickým rysem produktu „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“, protože většina glukózy a fruktózy byla přeměněna na alkohol.

3.3. Suroviny

Všechny odrůdy jablek povolené pro výrobu cidru „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ se pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti a považují se za původní odrůdy, tj. místní odrůdy, které se přizpůsobily klimatickým a půdním podmínkám dané zeměpisné oblasti. Byla provedena řada studií s cílem zjistit původ a vlastnosti odrůd jablek na výrobu cidru v Baskicku, včetně genetických testů DNA odrůd (Toki Pommes – projekt euroregionu Euskadi-Nouvelle Aquitaine-Navarre a univerzity Universidad Pública de Navarra – UPNA), a to s jednoznačnými výsledky.

Bylo zjištěno, že ze 106 původních odrůd jablek má 76 (což představuje 85 % celé pěstované plochy) jedinečnou DNA. Odrůdy označené hvězdičkou (*) jsou v procesu analýzy.

Všechny tyto odrůdy jablek jsou poměrně homogenní a lze je klasifikovat jako kyselé, hořké a hořkokyselé s různou intenzitou. Díky tomu, že jsou jablka sklížena ve správnou dobu a smíchána v požadovaném poměru, je tento cidre specifický a osobitý.

Níže je uvedeno 24 nejrozšířenějších odrůd:

1. Azpeiti Sagarra	7. Ibarra*	13. Mokote	19. Udare Marroi
2. Bostkantoi	8. Limoi	14. Mozoloa	20. Urdin
3. Errezila*	9. Manttoni	15. Patzuloa	21. Urtebete
4. Gezamina	10. Merabi	16. Saltxipi	22. Urtebi Haundi
5. Goikoetxe	11. Mikatza	17. Txalaka	23. Urtebi Txiki
6. Haritza	12. Moko	18. Txori Sagarra	24. Verde Agria

Toto je zbývajících 82 odrůd:

1. Aia Sagarra	22. Dominixe	43. Moliua*	64. Txistu
2. Altza	23. Enpan	44. Musugorri*	65. Txori Haundia*
3. Ama Birjina	24. Errege	45. Muxu zabala	66. Txori Sagarra

4. Ami Sagarra*	25. Geza Zuri	46. Odixa	67. Txotixe
5. Añarregi	26. Gaza Gorri	47. Orkola*	68. Txurten Luze
6. Andoain	27. Gazi Zuri	48. Horri Zarratue	69. Udare
7. Añarre*	28. Gazia	49. Oru Sagarra*	70. Udare Txuria
8. Aranguren*	29. Gaziloka	50. Ostro Beltza	71. Ugarte
9. Arantzate	30. Gezamina beltza*	51. Palazio	72. Urdan Iturri
10. Areso*	31. Goozti*	52. Palancaya	73. Urkola*
11. Arimasagasti	32. Gorri Txikia	53. Patzulo Gorria	74. Zubieta*
12. Astarbe	33. Greñas*	54. Perran	75. Zuri Txikixe
13. Azpuru Garratza	34. Illunbe*	55. Piku Sagarra	76. Pelestrina*
14. Azpuru Sagarra	35. Itxausti*	56. Potrokilo	77. Kanpandoja*
15. Berandu Erreineta	36. Manzana de Quesillo*	57. Sagar Beltza	78. Telleri
16. Berrondo	37. Martiku	58. Sagar Gorria	79. Bizi*
17. Billafrankie	38. Maximela	59. Sagar Txuria*	80. Zuzen*
18. Bizkai Sagarra	39. Mendiola*	60. Saluetia*	81. Legor*
19. Burgo	40. Merkalina	61. Santa Ana	82. San Francisco*
20. Burdin	41. Mila Sagarra	62. Sulei*	
21. Buztin	42. Mocetas*	63. Txarbia	

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

- Produkce jablek povolených původních odrůd.
- Sklizení a dodávka do zařízení na výrobu cidru.
- Etapy v zařízení na výrobu cidru:
 - mytí jablek,
 - extrakce šťávy: drcení a lisování,
 - kvašení v tancích: šťávy začnou procházet alkoholovým kvašením (cukry se přeměňují na etanol a CO₂) a jablečno-mléčným kvašením (přeměna kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou),
 - zrání a dokončení v tanku.

3.5. Zvláštní pravidla týkající se balení

Stáčení musí probíhat v oblasti vymezené v oddíle 4, aby byly chráněny fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti produktu. Vzhledem k tomu, že se cidry nefiltrují ani nestabilizují, a vzhledem k tomu, že přirozeně se vyskytující oxid uhličitý je jednou z vlastností produktu, je vhodné minimalizovat operace spojené s přenosem, přepravou nebo přemísťováním cidru před stáčením. Tyto operace mají na kvalitu a na přirozeně se vyskytující oxid uhličitý negativní vliv. Z tohoto důvodu se stáčení tradičně provádí ve stejných zařízeních, kde se cidre vyrábí.

To na jedné straně zajišťuje zachování kvality a vlastností produktu a na druhé straně umožňuje lepší sledování, resp. sledovatelnost produktu.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Řídící orgán vede aktuální rejstřík zpracovatelských společností. Tento subjekt povoluje bez výjimky všem společnostem, které se prohlásily za producenty cidru „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“, aby na své produkty, které splňují požadavky stanovené ve specifikaci, umísťovaly číslované etikety s logem označení. Logo označení je povinné na všech lahvích.

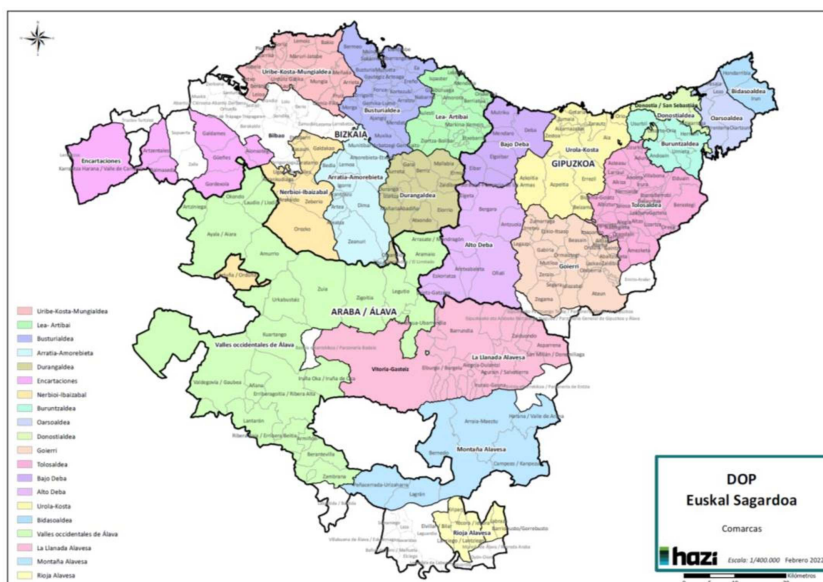


4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, kde se jablka pěstují a kde se cidre vyrábí, zahrnuje tyto okresy:

- **Bizkaia:** okresy Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones a Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa:** okresy Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta a Bidasoaldea.
- **Álava/Araba:** západní údolí okresů Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa a Montaña Alavesa.

Oblasti, kde se pěstují jablka používaná pro výrobu produktu „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“, jsou vyznačeny na přiložené mapě.



5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Samosprávná oblast Baskicko je hornaté území s vydatnými srážkami (průměrný roční úhrn srážek 1 080 mm) a mírnými teplotami (průměr 12,5 °C).

Půdy jsou jílovité, přičemž průměrný obsah jílu a bahna je vyšší než 65–70 %.

Podnebí a půdní vlastnosti sehrály rozhodující roli v tom, jak se vyvíjely různé odrůdy jablek. To potvrzuje i skutečnost, že 76 odrůd jablek má jedinečnou DNA, která je výsledkem adaptace rostlinných druhů na prostředí.

Vědci se shodují na tom, že klima je faktorem, který nejvíce ovlivnil rozšíření rostlin a různých typů vegetace a který má také největší vliv na omezení jejich rozšiřování. Fyzikální a chemické vlastnosti půdy také určují, jak se rostlinné druhy vyvíjejí a rozšiřují. To vysvětluje, proč byly v oblasti produkce cidru „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ vyvinuty specifické odrůdy jablek. Dalším vlivným faktorem je genetická selekce prováděná v odvětví výroby v průběhu staletí, která v závislosti na sladkosti, kyselosti nebo hořkosti jednotlivých odrůd diverzifikovala druh jablek, který je pro dané prostředí a pro konečný výsledek požadovaný producentem cidru nejvhodnější.

5.2. Specifičnost produktu

Produkt „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ byl charakterizován na základě svých organoleptických vlastností, které jsou do značné míry závislé na vlastnostech suroviny a na absenci filtrace během výrobního procesu. Závěr vědeckého článku s názvem „Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics“ (Charakterizace španělských cidrů pomocí chemických a olfaktometrických profilů a chemometrie) o charakteristice španělských cidrů spočívá v tom, že na základě těkavého složení a olfaktometrických profilů lze jasně rozlišit cidry z Asturie a z Baskicka.

Závěrem vědeckého článku s názvem „Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters“ (Chemometrická klasifikace baskických a francouzských cidrů na základě jejich celkového obsahu polyfenolů a parametrů CIELab), který srovnává baskické a francouzské cidry je, že jak obecné hodnoty parametrů v cidrech, jako jsou celkový obsah polyfenolů odhadovaný podle Folin-Ciocalteuovy metody a chromatické parametry CIELab (L^* , a^* , b^*), tak i některé chemometrické techniky umožňují rozlišit mezi baskickými a francouzskými cidry s přesností přibližně 90 %.

Ke stanovení specifického chuťového profilu baskických cidrů, který se liší od ostatních produktů stejné kategorie, zkoumala degustační komise cidry ze Spojeného království, francouzské cidry z Bretaně a Normandie a cidry z Německa a USA. Tyto jiné cidry jsou průhlednější a bublinky CO_2 se v nich tolik nemíchají s tekutinou, takže vytvářejí krémovou pěnu. Barva se také liší od barvy produktu „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“, protože jsou vyráběny ze směsi jiných druhů ovoce a stolních jablek. Pokud jde o vůně a chuť, tyto jiné cidry voní a chutnají po stolních odrůdách jablek, různého ovoce nebo přidaných aromatech a nemají těkavou kyselost (kyselinu octovou), která je charakteristická pro baskické cidry.

V případě cidrů z Asturie degustační komise zjistila také následující rozdíly ve srovnání s přírodními baskickými cidry:

- přírodní cidry z Asturie velmi rychle ztrácejí CO_2 ,
- jejich vzhled je průhlednější,
- ve vůni a v chuti nemají stejnou svěžest, jsou lehčí, méně mastné a krémové, což znamená, že svíravost je výraznější.

5.3. Příčinná souvislost. Souvislost mezi přírodními a lidskými faktory, surovinami a konečným produktem

Ze studií o původních odrůdách jablek používaných k výrobě cidru vyplývá, že tyto odrůdy mají specifické polyfenolové profily, které úzce souvisejí s fyzikálními a chemickými vlastnostmi produktu. Vědecký článek s názvem „Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014“ (Polyfenolový profil v cidru a antioxidační účinek. Prosinec 2014) měřil polyfenolový profil jednodruhových cidrů, od moštu po cidre. Bylo zjištěno, že každá odrůda má charakteristický polyfenolový profil, který úzce souvisí s fyzikálními a chemickými vlastnostmi, jimiž přispívá ke konečnému produktu.

Zásadní význam pro výrobu produktu „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ má i tradiční know-how výrobců, protože ovlivňuje dobu sklizně jablek (různý stupeň zralosti suroviny) a kombinaci určitých odrůd jablek. Systém výroby, drcení, lisování, zapojení příslušných mikroorganismů do procesu kvašení, zrání na kalu a míchání obsahu různých nádrží s různými odrůdami jablek mají zásadní význam pro definování konečného profilu, který je pro cidre „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ charakteristický.

Vzhledem k reliéfu Baskicka jsou plantáže malé a rozptýlené po celé vymezené zeměpisné oblasti. To také vedlo ke vzniku nových odrůd jablek, které byly v průběhu staletí v různých sadech pěstovány. Kombinace mírného a vlhkého klimatu a jílovité půdy vede k profilům s výraznou kyselostí a obsahem polyfenolů v jablkách, což jsou aspekty, které jsou pro produkt „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ zásadní. Odborné znalosti producentů jsou nezbytné pro způsob výroby, vlastnosti produktu (nefiltrovaný, bez přídavku cukru a vody a obsahující pouze přirozeně se vyskytující oxid uhličitý) a režim plodnosti jabloní. Schopnost vybrat z dostupných odrůd ty správné a určit, kdy jsou zralé, aby se dosáhlo určitého pH a obsahu polyfenolů, je pro výrobek rozhodující, protože jde o aspekty, které zajišťují stabilitu a trvanlivost tohoto výrobku, který nelze filtrovat ani stabilizovat. Na alkoholové i jablečno-mléčné kvašení produktu má navíc vliv v kombinaci s dostupnými kvasinkami i množství dusíku v jablkách. Tato hlediska tedy přímo ovlivňují celkové zkvašení cukrů a tvorbu přirozeně se vyskytujícího CO₂ v produktu, což je pro zajištění kvality a odpovídající trvanlivosti rozhodující.

Je tedy zřejmé, že charakteristické rysy vymezené oblasti určují vlastnosti jablek, z nichž se produkt „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco“ vyrábí. Jde mimo jiné o fyzikální a chemické vlastnosti, za něž tento cidre vděčí použitým jablkům, a díky nimž se odlišuje od jiných podobných přírodních cidrů, jak potvrdily různé studie provedené Baskickou univerzitou („Analysis of different cider apple varieties during ripening, using nuclear magnetic spectroscopy“ – Analýza různých odrůd jablek během zrání pomocí jaderné magnetické spektroskopie, červenec 2002, s. 2., Gloria L. del Campo Martínez et al.), kde se uvádí, že „chemické složení jablek závisí na odrůdě, klimatu, stupni zralosti a použitých pěstitelských postupech“.

Odkaz na specifikaci produktu (čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Specifikace produktu: <https://euskalsagardoa.eus/pliego-de-condiciones/?lang=es>

Internetové stránky pro přístup k bibliografickým odkazům:

<https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS