



Obsah

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 248/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9396 – CapMan/CBRE/Norled) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 248/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2019/C 248/03	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie	3

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2019/C 248/04	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	4
2019/C 248/05	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
2019/C 248/06	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	19
2019/C 248/07	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	26
2019/C 248/08	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	32

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9396 – CapMan/CBRE/Norled)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 248/01)

Dne 16. července 2019 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32019M9396. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

23. července 2019

(2019/C 248/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1173	CAD	kanadský dolar	1,4691
JPY	japonský jen	120,82	HKD	hongkongský dolar	8,7266
DKK	dánská koruna	7,4659	NZD	novozélandský dolar	1,6605
GBP	britská libra	0,89830	SGD	singapurský dolar	1,5238
SEK	švédská koruna	10,5695	KRW	jihokorejský won	1 317,02
CHF	švýcarský frank	1,0985	ZAR	jihoafrický rand	15,4992
ISK	islandská koruna	139,90	CNY	čínský juan	7,6856
NOK	norská koruna	9,6810	HRK	chorvatská kuna	7,3863
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 598,63
CZK	česká koruna	25,549	MYR	malajsijský ringgit	4,6016
HUF	maďarský forint	325,50	PHP	filipínské peso	57,128
PLN	polský zlotý	4,2497	RUB	ruský rubl	70,5611
RON	rumunský lei	4,7207	THB	thajský baht	34,519
TRY	turecká lira	6,3534	BRL	brazilský real	4,1878
AUD	australský dolar	1,5898	MXN	mexické peso	21,3081
			INR	indická rupie	77,0150

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

Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie

(2019/C 248/03)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ⁽¹⁾ se Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie ⁽²⁾ mění takto:

Na straně 169 se ve vysvětlivce k číslu „3004 Léky (kromě zboží čísel 3002, 3005 nebo 3006) sestávající ze smíšených nebo nesmíšených výrobků k terapeutickým nebo profylaktickým účelům, v odměřených dávkách (včetně těch, které jsou ve formě transdermálních aplikačních systémů) nebo upravené ve formě nebo v balení pro drobný prodej“, doplňuje nový text, který zní:

„Do tohoto čísla patří mimo jiné hormonální, koenzymové a kofaktorové přípravky. Základem těchto přípravků jsou hormony čísla 2937, enzymové kofaktory a jejich směsi. Uvedené přípravky obsahují dostatečné množství aktivních látek k zajištění terapeutického nebo profylaktického účinku u určité nemoci nebo onemocnění. Doporučená denní dávka je uvedena na etiketě, obalu nebo v doprovodných pokynech pro uživatele.

Anatomicko-terapeuticko-chemický index (index WHO ATC-DDD) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), který vypracovala Světová zdravotnická organizace (WHO), udává definovanou denní dávku (DDD), jež zajišťuje terapeutický nebo profylaktický účinek, pokud se aplikuje v množství, které se rovná množství uvedenému v tomto indexu nebo je vyšší.

V následující tabulce jsou uvedeny definované denní dávky pro α -lipoovou kyselinu a melatonin:

Název aktivní látky	Definovaná denní dávka	Jednotka	Cesta podání
α -lipoová neboli thioktová kyselina	0,6	g	perorální
	0,6	g	parenterální
Melatonin	2	mg	perorální ¹ .

⁽¹⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku (Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Úř. věst. C 119, 29.3.2019, s. 1.

V

(Oznámení)

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

(2019/C 248/04)

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

„Bordeaux“**Referenční číslo: PDO-FR-A0821-AM04****Datum oznámení: 10.4.2019****POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY****1. Vymezená pozemková oblast***Popis a důvody*

Aktualizují se data, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změny vymezené pozemkové oblasti chráněného označení původu (CHOP) „Bordeaux“, která jsou uvedena v příloze ke specifikaci výrobku. 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.

2. Zeměpisná oblast –změna znění*Popis a důvody*

V kapitole I bodě IV odst. 1 písm. a) specifikace výrobku se:

odstraňují obce Cantenac a Margaux a doplňuje se obec Margaux-Cantenac, neboť došlo ke sloučení uvedených obcí;

odstraňují obce Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine, Salignac.

Doplňují se obce Val de Virvée, Castets et Castillon a Civrac-sur-Dordogne.

Obce Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine a Salignac se sloučily a vznikla obec Val de Virvée.

Obce Castets-en-Dorthe a Castillon-de-Castets se sloučily a vznikla obec Castets et Castillon.

Obec Civrac-de-Dorogne se mění na Civrac-sur-Dordogne.

Dopad na jednotný dokument v bodě 6.

3. Změna oblasti v bezprostřední blízkosti*Popis a důvody*

V kapitole I bodě IV odst. 3 specifikace výrobku se doplňují tyto tři obce: „Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt“, „Saint-Antoine-de-Breuilh“, „Thénac“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato změna přestavuje opravu oblasti v bezprostřední blízkosti tak, aby do ní byly zahrnuty obce, v nichž prokazatelně dochází k vinifikaci nebo k výrobě a které sousedí s oblastí produkce chráněného označení původu.

Dopad na jednotný dokument v bodě 9.

4. Změny podmínek výroby růžových vín

Popis a důvody

— Odrůdová skladba

V kapitole I bodě V se seznam odrůd vhodných k výrobě růžového vína rozšiřuje přidáním doplňkových bílých odrůd, které jsou zahrnuty ve specifikaci výrobku CHOP „Bordeaux“ pro výrobu bílého vína.

Jedná se o odrůdy sémillon B, sauvignon B a sauvignon gris G. Tato změna se nevztahuje na růžová vína, která smějí využívat označení „clairet“, jež sdílí seznam společně s červenými víny.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

Tato změna je doplněna omezením těchto doplňkových odrůd v odrůdové skladbě podniku v kapitole I bodě V specifikace výrobku a pro míchání hroznů nebo moštů určených k výrobě růžového vína kapitole I bodě IX specifikace výrobku. Limit je stanoven na 20 %, z čehož nejvýše 10 % společně pro odrůdy sauvignon B a sauvignon gris G.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

Doplňkové použití odrůd bílých hroznů umožňuje zlepšit organoleptickou rovnováhu růžových vín a v závislosti na použité odrůdě červených vín je cílem dodat svěžest či kulatost.

— Popis produktu

Přidání doplňkových bílých odrůd vedlo k upřesnění znění organoleptického popisu růžových vín, aby se zajistilo, že daná změna nebude mít vliv na produkt.

V kapitole I bodě X (Souvislost se zeměpisnou oblastí) specifikace výrobku byl změněn odst. 2.

Dopad na jednotný dokument v bodě 4.

— enologické postupy

Kapitola I bod IX specifikace výrobku se mění s cílem povolit použití vinařského aktivního uhlí pro mošty s limitní hodnotou 20 % objemu růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň.

Dopad na jednotný dokument v bodě 5.

5. Souvislost s oblastí původu

Popis a důvody

V kapitole I bodě X odst. 1 písm. a) specifikace výrobku se počet obcí zeměpisné oblasti v důsledku sloučení obcí snižuje z 501 na 497 obcí a celkový počet obcí departementu Gironde se snižuje z 542 na 538.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Bordeaux

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Tichá suchá bílá vína

Tichá suchá bílá vína, u nichž:

- minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 %;
- obsah fermentovatelných cukrů je ≤ 3 g/l. Tento obsah může dosahovat až 5 g/l, je-li celková kyselost $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 .

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech ≤ 13 %.

Před balením mají tato vína:

- obsah těkavých kyselin $\leq 13,25$ meq/l;
- celkový obsah $\text{SO}_2 \leq 180$ mg/l.

Ostatní analytické normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Suchá bílá vína vyrobená z odrůdy sauvignon B jsou velmi aromatická, svěží a ovocná s květinovými a citrusovými tóny. Odrůda sémillon B jim dodává plnost a těžkost a spojení s odrůdou muscadelle B přináší květinovou vůni. Ve směsi přinášejí doplňkové odrůdy kyselost a citrusové tóny. Tato osvěžující vína jsou vhodná ke konzumaci jako mladá vína (stáří jeden nebo dva roky).

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Tichá bílá vína se zbytkovým cukrem

Tichá bílá vína s obsahem fermentovatelných cukrů, u nichž:

- minimální přirozený obsah alkoholu činí 10,5 %;
- obsah fermentovatelných cukrů je > 5 g/l a ≤ 60 g/l.

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech $\leq 13,5$ %.

Před balením mají tato vína:

- obsah těkavých kyselin $\leq 13,25$ meq/l;
- celkový obsah $\text{SO}_2 \leq 250$ mg/l.

Ostatní analytické normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Hlavním pilířem bílých vín s obsahem fermentovatelných cukrů je odrůda sémillon B, která dává kulatá plná vína zlatavé barvy s vůní kandovaného ovoce a k níž se může přidat odrůda sauvignon B dodávající svěžest. Vína mohou několik let zrát, ale lze je konzumovat i mladá.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Tichá růžová vína

Tichá růžová vína, u nichž:

- minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 %;
- obsah fermentovatelných cukrů je ≤ 3 g/l. Tento obsah může dosahovat až 5 g/l, je-li celková kyselost $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4
- mají barvy proměnlivou intenzitu ($\text{DO420} + \text{DO520} + \text{DO620}$) $\leq 1,1$.

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech ≤ 13 %.

Před balením mají tato vína:

- obsah těkavých kyselin $\leq 13,25$ meq/l;
- celkový obsah $\text{SO}_2 \leq 180$ mg/l.

Ostatní analytické normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Růžová vína jsou v závislosti na použité technologii (přímé lisování, lehká macerace nebo metoda „saignée“) světlé až tmavě růžové barvy a projevují škálu vůní od ovocné po květinovou podpořenou vyváženou kulatou a svěží strukturou. V ústech se bohatě rozvíjejí. Tato vína jsou vhodná ke konzumaci jako mladá vína (stáří jeden nebo dva roky).

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Tichá červená vína

Tichá červená vína, u nichž:

- minimální přirozený obsah alkoholu činí 10,5 %;
- obsah fermentovatelných cukrů je ≤ 3 g/l
- obsah kyseliny jablečné je $\leq 0,3$ g/l.

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech $\leq 13,5$ %.

Před balením mají tato vína:

- obsah těkavých kyselin $\leq 13,25$ meq/l;
- celkový obsah $\text{SO}_2 \leq 140$ mg/l.

Ostatní normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Červená vína, v nichž zpravidla převažuje odrůda merlot N, jsou vláčná, ovocná s nízkým obsahem kyselin; v letech velké zralosti je lze osvěžit kyselostí odrůd petit verdot N a cot N. Nejčastěji se však merlot N spojuje s odrůdou cabernet sauvignon N a v menší míře s odrůdou cabernet franc N, které vínům dodávají aromatickou komplexnost a sílu tříslovin, jež jim umožňují zachovat a rozvíjet svůj buket.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Hustota výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postupy

U pozemků osázených po 1. dubnu 2008 je minimální hustota výsadby vinné révy 4 000 kořenů na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,50 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,85 metru. - Tuto hustotu lze snížit na 3 300 kořenů na hektar. V takovém případě smí být spon mezi řadami u této révy nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,85 metru.

Pravidla řezu

Pěstební postupy

Je povolen pouze krátký řez (na čípek) nebo řez na dlouhé dřevo. Pro odrůdy merlot N, sémillon B a muscadelle B nesmí počet oček na řez přesáhnout 45 000 oček na hektar a 18 oček na kořen. Pro ostatní odrůdy, tedy cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B a sauvignon gris G nesmí počet oček na řez přesáhnout 50 000 oček na hektar a 20 oček na kořen. Po odstranění oček nesmí počet plodonosných větví na kořen přesáhnout: – u odrůd merlot N, sémillon B a muscadelle B 12 větví na kořen pro vinice s hustotou výsadby větší nebo rovnou 4 000 kořenů na hektar a 15 větví na kořen pro vinice s hustotou výsadby nižší než 4 000 kořenů na hektar; – u ostatních odrůd, tedy cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B a sauvignon gris G 14 větví na kořen pro vinice s hustotou výsadby větší nebo rovnou 4 000 kořenů na hektar a 17 větví na kořen pro vinice s hustotou výsadby nižší než 4 000 kořenů na hektar. Řez se provádí nejpозději ve stádiu rozvinutých listů (stádium 9 podle Lorenze). Odstraňování oček se provádí před vytvořením plodů.

Zvláštní enologický postup

Při výrobě jiných růžových vín než jsou ta, jež mohou nést označení „clairet“, je používání vinařského aktivního uhlí povoleno pro mošty v rámci limitu 20 % objemu růžových vín vyrobených dotčeným vinařem.

Obohacování

Zvláštní enologický postup

Obohacování červených vín částečným zahuštěním je povoleno do výše koncentrace 15 % takto obohaceného objemu. Celkový obsah alkoholu ve víně po obohacení nesmí překročit tyto hodnoty: – u červených a bílých vín s obsahem fermentovatelných cukrů nesmí celkový obsah alkoholu po obohacení překročit 13,5 %; – u růžových a bílých suchých vín nesmí celkový obsah alkoholu po obohacení překročit 13 %.

b. Maximální výnosy

Tichá bílá vína (suchá a s obsahem fermentovatelných cukrů)

77 hektolitrů na hektar

Tichá růžová vína

72 hektolitrů na hektar

Tichá červená vína – vinice s hustotou výsadby $\geq 4\ 000$ kořenů/ha

68 hektolitrů na hektar

Tichá červená vína – vinice s hustotou výsadby $< 4\ 000$ kořenů/ha

64 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Skližeh hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Gironde na základě oficiálního zeměpisného kodexu ze dne 19. června 2017:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Sauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligneux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masselès, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujanet-Postiac, Néac, Nérigeau, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Souillac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaix, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Hlavní moštové odrůdy

Sauvignon B

Merlot N

Cot N – Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. Popis souvislosti

Vinařská produkce v zeměpisné oblasti těží z příznivých, relativně stejnorodých klimatických podmínek: poloha v blízkosti velkých vodních ploch (Atlantský oceán, ústí řeky Gironde, údolí řek Garonne a Dordogne), které hrají důležitou termoregulační úlohu. Vliv mírného oceánského podnebí na jarní mráz však slábne, čím více se od moře a velkých údolí vzdalujeme a čím více se přibližujeme lesním masivům Landes, Saintonge a Double Périgourdine. Tyto zvláštnosti vysvětlují řídké osázení vinnou révou na severním a jihozápadním konci zeměpisné oblasti. Oblast zahrnuje 497 z 538 obcí departmentu Gironde, s výjimkou jihozápadní části departmentu, který se namísto vinařství zabývá lesnictvím.

Odrůdy révy z Bordeaux, které se od 17. a 18. století pěstují v oceánských klimatických podmínkách, vyžadují využití podpůrných tyčí. Postupně se zavedly podpůrné konstrukce s cílem zajistit rovnoměrné rozložení sklizně a dostatečně velkou listovou plochu pro řádnou fotosyntézu potřebnou k dosažení optimální zralosti. Různé typy půd a různé expozice vedly k výběru a přizpůsobení různých odrůd hroznů podle vlastností prostředí. Lze tedy identifikovat čtyři odlišné typy:

- jílovito-vápenité půdy a slínito-vápenité půdy, jež jsou velmi rozšířené na svazích a na nichž se velmi dobře daří odrůdám merlot N;
- křemičité půdy smíšené s jíly a vápencovými složkami, které jsou vhodné například pro merlot N a sauvignon B;
- půdy „boulbènes“ s jemnými křemičitými částicemi, které představují lehčí půdy vhodné pro výrobu suchých bílých vín;
- šterkovité půdy sestávající ze šterku, vodou omletého křemene a více či méně hrubých písků, které utvářejí dobře odvodněné terasy, teplé a ideální pro vinnou révu a zejména pro odrůdu cabernet sauvignon N.

Díky vyváženosti odrůd, rozmanitosti biofyzikálního prostředí a způsobu vedení vinic a vinifikace se získávají vína osobitého charakteru, která se vyznačují velkou aromatickou bohatostí. Díky svému přístavu a úzkým historickým vazbám s ostatními národy, které daly brzy vzniknout uspořádanému a silnému obchodu, se vinařství v Bordeaux vždy otevíralo zbytku světa, přičemž využívalo nebo šířilo technologické inovace a podporovalo dynamiku zemědělských podniků, což umožnilo posilovat, rozvíjet a vyvážet jeho know-how za současného dodržování staletých zvyklostí. V důsledku rozvoje obchodování, k němuž došlo díky sňatku Eleonory, vévodkyně akvitánské, a Jindřicha Plantageneta, budoucího anglického krále, začali Angličané dovážet vína z Bordeaux, která pro jejich světlou barvu nazývali „Claret“. Tato tradice se zachovala a nyní se projevuje jako označení „clairet“ a „claret“. V 17. století započala díky novým konzumentům nová obchodní éra. Vývoz je i nadále jednou ze silných stránek distribuce vín Bordeaux. Třetina vyrobených objemů je distribuována do více než 150 zemí. Vinařská výroba a chráněným označením původu je základním zdrojem departmentu Gironde a do značné míry přispěla k utváření venkovské a městské krajiny a modelování místní architektury (vinařské zámky, sklepy). Hlavními městy departmentu jsou přístavy na řekách, jejichž rozvoj je silně spjat s obchodem s vínem.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti definovaná odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, která mohou využívat chráněného označení původu „Bordeaux“ doplněného nebo nedoplněného o označení „clairet“ a „claret“ tvoří území následujících obcí:

- department Dordogne: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- department Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Zeměpisná označení – doplňková označení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

CHOP „Bordeaux“ může být doplněno o označení „claret“ pro červená vína a „clairet“ pro tmavě růžová vína v souladu s ustanoveními pro tyto druhy vín, zejména pokud jde o analytické normy.

CHOP „Bordeaux“ může být doplněno o zeměpisné označení „Haut-Benauge“ pro bílá vína v souladu s ustanoveními pro toto doplňující zeměpisné označení, zejména pokud jde o zeměpisnou oblast, odrůdovou skladbu, výnosy a analytické normy.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

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

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U bílých vín s obsahem fermentovatelných cukrů vyšším než 5 gramů na litr a nižším než 60 gramů na litr se uvádí poznámka o obsahu těchto cukrů ve víně, tak jak je definován právními předpisy Společenství.

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Vin de Bordeaux“. Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5514a84e-f7df-48fd-bc1b-7c65926936ae

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

(2019/C 248/05)

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

„Bourgueil“

Referenční číslo: PDO-FR-A0729-AM01

Datum oznámení: 10.5.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Popis a důvody

Odstavec týkající se zeměpisné oblasti se nahrazuje tímto:

„Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína probíhají v zeměpisné oblasti schválené ústavem *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 16. prosince 2010. Tato oblast ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území následujících obcí departementu Indre-et-Loire na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire (pouze pokud jde o území delegovaných obcí Saint-Patrice a Ingrandes de Touraine), Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.“

Změna zohledňuje sloučení obcí, rozsah zeměpisné oblasti se však nezměnil.

V důsledku toho se jednotný dokument mění v bodě 6.

2. Pravidlo řezu

Popis a důvody

Podle bodu VI písm. b) se řez révy napříště provádí s nejvýše dvanácti očky.

Jednoduchý Guyotův řez tak umožňuje dlouhé plodonosné dřevo s 8 očky.

Cílem této změny je umožnit lepší zohlednění čím dál častějších jarních klimatických výkyvů.

V důsledku toho se jednotný dokument mění v bodě 5.1.

3. Maximální zatížení pozemku

Popis a důvody

Maximální zatížení pozemku se snižuje z 9 500 kg/ha na 8 500 kg/ha. Orgán pro ochranu a řízení si v souvislosti s nárůstem počtu oček nepřeje navýšení výnosu na úkor kvality, a rozhodl proto o snížení maximálního zatížení pozemku.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. Rostlinný porost na mezích

Popis a důvody

V odst. 2 písm. a) se slova: „od 1,50 metru od poslední rostliny“ nahrazují slovy „nejméně 1 metr od kotevního lana upevňujícího rostlinu ke kůlu a tato vzdálenost může být až 2,50 metru, pokud se půda obdělává mechanicky“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Cílem této změny je zohlednit vývoj pěstebních postupů a údržby vegetace mechanickými prostředky.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Konečný výnos

Popis a důvody

Konečný výnos se snižuje z 67 hl/ha na 65 hl/ha. Orgán pro ochranu a řízení si v souvislosti s nárůstem počtu oček nepřeje navýšení výnosu na úkor kvality, a rozhodl proto o snížení konečného výnosu.

V důsledku toho se jednotný dokument mění v bodě 5.2.

6. Kapacita vinařských zařízení

Popis a důvody

Minimální požadovaná kapacita vinařských zařízení se snižuje, aby nebyli penalizováni mladí vinaři, a přesto byly dodržovány požadavky nezbytné pro řádnou vinifikaci a skladování vína.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. Oběh mezi oprávněnými skladovateli

Popis a důvody

V kapitole I bodě IX odst. 4 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. Prohlášení o využití pozemků

Popis a důvody

V kapitole II bodě I se zrušuje odstavce 1, protože se v souvislosti s Bourgueil jedná o nepotřebné opatření. Kontrolovaná označení původu (appellation d'origine contrôlée, AOC), která je možná požadovat v rámci produkce AOC Bourgueil, jsou AOC St Nicolas de Bourgueil, Touraine, Crémant de Loire a Rosé de Loire: pozemky AOC Saint Nicolas de Bourgueil jsou plně kontrolovány, pokud jde o kvalitu vinné révy určené pro toto AOC. Pozemky určené pro produkci AOC Crémant de Loire nebo Rosé de Loire jsou povinně identifikovány v záznamech o produkci, které vedou producenti, a pozemky určené k produkci AOC Touraine jsou od ledna určeny provozovatelem na základě využití pozemků.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. Hlavní body ke kontrole

Popis a důvody

Kapitola III byla zrevidována, aby se znění hlavních bodů ke kontrole sladilo.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Bourgueil

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Vína jsou tichá, červená nebo růžová. Mají minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 %. Balená vína vyhovují následujícím analytickým normám:

- obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v červených vínech nepřesahuje 2 g/l;
- v růžových vínech nepřesaje obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) 4 gramy na litr a celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr je vyšší než 3,5 g/l. Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 13 %. U červených vín je dokončené malolaktické kvašení; obsah kyseliny jablečné je nepřesahuje 0,3 g/l. Normy pro těkavé kyseliny a celkový obsah oxidu siřičitého v červených a růžových vínech a normu pro celkovou kyselost červených vín stanoví nařízení Společenství. Růžová vína mají zpravidla aroma červeného a bílého ovoce, svěží a poměrně intenzivní, někdy pozvednuté citrusovými tóny. Červená vína jsou elegantní, tmavě rubínové až temně granátové barvy. Struktura tříslovin je zpravidla dobře patrná, ale vytrácí se. Jejich výrazné aroma v sobě zpravidla snoubí tóny červeného a černého ovoce. Některá z opulentnějších vín stojí za to uchovávat po dobu několika let. Mohou se v nich tak projevit komplexnější tóny, kakaové, lehce uzené nebo kořeněné.

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

a. Základní enologické postupy

Pěstební postupy

Způsob vedení:

a) Hustota výsadby

Minimální hustota výsadby na vinicích činí 4 500 rostlin na hektar s maximálním sponem mezi řadami 2,10 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,80 metru a nejvýše 1,10 metru.

b) Pravidla řezu

Řez révy se provádí do 1. května s nejvýše dvanácti očky na kořen, a to pomocí následujících technik:

- jednoduchý Guyotův řez s dlouhým plodonosným dřevem s nejvýše 8 očky a nejvýše dvěma čípký s 1 až 2 očky;
- řez na dvě poloviční větve, každá s nejvýše 4 očky a nejvýše dvěma čípký s 1 až 2 očky;
- řez na čípký (ve tvaru Royatova kordonu) s nejvýše 6 čípký s maximálně 2 očky.

Zvláštní enologický postup

Používání vinařského aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno. U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %. 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.

b. Maximální výnosy

65 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína probíhají v zeměpisné oblasti schválené ústavem *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 16. prosince 2010. Tato oblast ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území následujících obcí departementu Indre-et-Loire na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire (pouze pokud jde o území delegovaných obcí Saint-Patrice a Ingrandes de Touraine), Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Hlavní moštové odrůdy

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. Popis souvislosti

Vinice chráněného označení původu „Bourgueil“ se nachází severně od Loiry, před soutokem s Vienne, na severozápadním konci vinice „Touraine“.

Zeměpisná oblast je ohraničena na severu lesem Gâtine a na jihu Loirou. Částečně se rozkládá na rozlehlém svahu, který je celkově orientovaný na jih a obklopený lesem, a na druhé straně na terasách a vršcích místně nazývaných „montilles“.

Půdy v dolní části svahu jsou hnědé vápencové a vznikly na slídivité křídě z období turonu nebo na křídě se žlutým vápencem Tuffeau, zatímco ve střední části svahu jsou jílovito-křemičité půdy vzniklé z jílovito-písčitých útvarů Sénomien. Na úpatí svahu se nacházejí propustné písčito-šterkovité půdy, které vznikly na starých naplavených terasách a na „montilles“, malých vršcích vzniklých z novějších naplaveninových ložisek v hlavním řečišti řeky.

Zeměpisná oblast zahrnuje 8 obcí v departementu Indre-et-Loire. Těší se mírnějšímu a suššímu podnebí, než je tomu celkově v oblasti Touraine. Zalesněná plošina, která obklopuje vinný svah, poskytuje ochranu před chladným severním větrem.

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Původ vinice v Bourgueil je spojen se založením místního kláštera v roce 990. Kouzlo kláštera a jeho vína opěvoval v roce 1189 otec Baudry. Vinice se rozšířila za hradby opatství a rozkládá se na svazích a starých terasách Loiry.

Cabernet Franc N, hlavní odrůda odrůdové skladby je místně označovaná jako „breton“. Odrůda se do regionu dostala říční cestou a její výsadba v oblasti byla podporována politickou unií Anjou a Akvitánie (v 11. a 12. století).

Vinice oblasti Bourgueil se nachází na břehu řeky Loiry a je již dlouho vývozcem jemných vín, zejména do vlámských zemí již od 17. století.

Vinice osázená na terasách starodávných naplavenin nějaký čas odolávala mšičce révokazu, jejíž šíření je v písčité půdě pomalejší. Rychlé opětovné vytvoření vinice pomocí štěpané vinné révy a jediné odrůdy Cabernet Franc N svědčí o oddanosti pěstitelů vína k odrůdě zavedené ve středověku.

Od roku 1937, kdy bylo chráněné označení původu „Bourgueil“ uznáno, narůstá vyprodukovaný objem. Zatímco na počátku 20. století představovaly důležitou součást zemědělské činnosti v Bourgueil zahradnictví a produkce semen nebo lékořice, nyní se region zaměřuje především na vinařství.

Převážnou část produkce, téměř 95 % objemu, tvoří červená vína. Růžová vína mají nejčastěji aroma červených a bílých bobulí, svěží a poměrně intenzivní, někdy pozvednuté citrusovými nebo pepřovými tóny.

Červená vína jsou elegantní, tmavě rubínové až temně granátové barvy. Struktura tříslovin je zpravidla dobře patrná, ale vytrácí se. Aroma v sobě zpravidla snoubí tóny červeného a černého ovoce.

Po několika letech zrání se mohou v některých vínech projevit komplexnější tóny, kakaové, lehce uzené nebo kořeněné. Území vymezené pro sklizeň hroznů zahrnuje pouze pozemky s hnědými půdami nebo mělkými půdami na křídě z období turonu na svahu a písčito-jílovými nebo písčito-šterkovými půdami na terasách a „montilles“. Tyto půdy mají dobré vodní a tepelné vlastnosti. Otevřená krajina umožňuje využití příznivých klimatických podmínek.

Díky tomu má odrůda Cabernet Franc N příznivé podmínky pro získání originálního a elegantního výrazu, ale je zapotřebí optimální řízení, což vede k zákazu některých klonů, vedení révy a krátkému řezu. Podmínky využívané vinaři na písčito-jílových nebo písčito-šterkových půdách jsou příznivé pro ovocné aroma s jemnými a vláčnými taniny, které jsou důvodem úspěchu mladých vín. Umístění vinic na podloží z období turonu je příznivé pro produkci bohatých červených vín s dobrou strukturou tříslovin.

Know-how výrobců a přes osm století trvající věrnost odrůdě Cabernet Franc N, které plynou ze zkušeností několika generací, se projevují ve výběru směsí vín z různých umístění.

Toto know-how přizpůsobené specifickým podmínkám tohoto území, které bylo nejprve určené k produkci červeného vína, se přirozeně využilo při výrobě růžových vín.

Loira, která se táhne na úpatí vinice, je s původem a historií vinic v této oblasti úzce spjata. Řeka erozí vytvořila velký svah. Zanechala po sobě také usazeniny, které tvoří většinu podloží, na němž vinice leží.

Loira jako obchodní a komunikační cesta sehrála velmi aktivní a klíčovou obchodní úlohu.

Vína „Bourgueil“, jejichž jemná a ovocná vůně je zmiňována od 11. století v archívech benediktinského opatství, se i nadále těší vřelému a dobré pověsti díky dynamičnosti výrobců a jejich partnerů, kteří se spojují ve sdruženích.

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, tvoří území těchto obcí:

— department Indre-et-Loire:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

— department de Maine-et-Loire:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název chráněného označení původu.
- b) Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být na výšku ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.
- c) Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud
 - se jedná o název místa uvedeného v katastru a
 - a tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b

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

(2019/C 248/06)

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 Bourgogne“

Referenční číslo: PDO-FR-A0676-AM01

Datum oznámení: 11.4.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Aktualizace seznamu obcí v zeměpisné oblasti

Popis a důvody

Od schválení první specifikace výrobku některé obce změnilý název nebo se sloučily. Seznam obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, byl proto aktualizován, aniž by se změnilý její hranice. V zájmu zvýšení právní jistoty tento seznam odkazuje na platnou verzi oficiálního zeměpisného kodexu, jež každý rok upravuje Národní institut pro statistiku a ekonomické studie (INSEE).

Jednotný dokument se tedy mění v bodě 6.

2. Vymezená pozemková oblast

Popis a důvody

Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Vymezení pozemkové oblasti bylo dokončeno v určitém počtu obcí zeměpisné oblasti. Díky tomu bylo možné potvrdit vymezenou pozemkovou oblast v již zahrnutých obcích. Příslušný vnitrostátní orgán tak mohl schválit vymezenou pozemkovou oblast v celé oblasti s novým datem schválení.

Původní data schválení vymezené pozemkové oblasti příslušným vnitrostátním orgánem, která jsou uvedena v příloze ke specifikaci výrobku chráněného označení původu, byla odstraněna.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Crémant de Bourgogne

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína

Jedná se o bílá nebo růžová jakostní šumivá vína.

a) Před přidávkem expedičního likéru a v případě obohacování moštu nepřesahuje ve vínech celkový obsah alkoholu v objemových procentech 13 %.

b) Celková kyselost, obsah těkavých kyselin, celkový obsah oxidu siřičitého, cukru a přetlak oxidu uhličitého při teplotě 20 °C jsou stanoveny v právních předpisech Společenství.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Víno se vyznačuje jemnou sytou pěnou s drobnými a perzistentními bublinami. Jako mladé má často ovocné, květinové a minerální tóny pojíjí se se svěžestí. Postupem času se objevují komplexnější vůně, které rozvíjejí sekundární a terciární tóny. Svěžest v ústech je zdůrazněna uvolňováním oxidu uhličitého.

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

a. Základní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

- při výrobě růžových vín je zakázáno používání vinařského aktivního uhlí, samostatně nebo v přípravcích;
- je zakázáno používání kousků dřeva;
- kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu;
- místa pro lisování musí vyhovovat kritériím pro přijetí sklizených hroznů, pro lisovny, lisovací zařízení, plnění lisů, frakcionaci šťáv a hygienu.

Hustota výsadby

Pěstební postupy

- vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 rostlin na hektar a spon mezi řadami révy je menší než nebo roven 2,50 m;
- je-li hustota výsadby větší než 8 000 rostlin na hektar, nesmí být spon mezi rostlinami v jedné řadě menší než 0,50 metru;
- je-li hustota výsadby menší než nebo rovna 8 000 rostlin na hektar, nesmí být spon mezi rostlinami v jedné řadě menší než 0,80 metru;
- rostliny vysazené ve shluku mají minimální hustotu výsadby 9 000 rostlin na hektar a spon mezi rostlinami révy je větší než 0,50 m.

Pravidla řezu

Pěstební postupy

Obecná ustanovení

Řez révy se provádí podle následujících dispozic:

- buď krátkým řezem (ve tvaru Royatova kordonu) s nejvýše 12 očky na metr čtvereční;
- nebo dlouhým jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem s nejvýše 10 očky na metr čtvereční.

U odrůd chardonnay B a sacy B (výhradně v obcích departementu Rhône a v obcích departementu Saône-et-Loire zahrnutých do vymezené vinice chráněného označení původu „Mâcon“) se provádí tzv. „maconský řez“ s nejvýše 10 očky na metr čtvereční.

U odrůd chardonnay B a sacy B (s výjimkou obcí departementu Rhône a obcí departementu Saône-et-Loire zahrnutých do vymezené vinice chráněného označení původu „Mâcon“) se provádí řez „Chablis“ s nejméně 10 očky na metr čtvereční.

Zvláštní pravidla řezu

Pěstební postupy

Zvláštní ustanovení

Jednoduchý Guyotův řez může být upraven:

- druhým čípkem, kterým bude možné rok od roku měnit postavení výhonu;
- jedním výhonem zkráceným na nejméně 3 očka a jedním čípkem s maximálně 2 očky.

Bez ohledu na způsob řezu mohou být rostliny vinné révy tvarovány s očky navíc, za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům počet plodonosných dřev pro daný rok na metr čtvereční nepřesáhne počet ok stanovený v pravidlech řezu.

Zavlažování a přeprava sklizně

Pěstební postupy

Zavlažování

Zavlažování je zakázáno.

Přeprava sklizně

- a) Sklizeň je při přepravě chráněna před deštěm.
- b) Sklizené hrozny se z místa sklizně až do lisovacího zařízení přepravují v nádobách:
 - jejichž hloubka nepřesahuje 0,50 metru, aby se zabránilo sesednutí sklizených hroznů;
 - propustných, které umožňují rychlý a úplný odtok šťávy při přepravě a čekání na lisování.
- c) Doba mezi utržením hroznů a lisováním je co nejkratší. V žádném případě nesmí překročit 24 hodin.

b. Maximální výnosy

Výnos

90 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

- a) Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vína probíhají v zeměpisné oblasti schválené Národním ústavem pro kontrolu původu a jakosti (*Institut national de l'origine et de la qualité*) na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 7. července 2011. Tato zeměpisná oblast je vymezena územím následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

— v departementu Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Montheleie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée a Vougeot;

— v departementu Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azegues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azegues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-enBeaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, MontmelasSaint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, SaintClément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-GermainNuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-desVignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, SaintRomain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-enBeaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux a Villié-Morgon;

— v departementu Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-surSaône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, MillyLamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-surGuye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, SaintGengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-deVaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-BelleRoche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, SaintPierre-de-Varennès, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (pouze část odpovídající území bývalých obcí Donzy-le-National, Massy a La Vineuse), Vinzelles a Viré;

— v departementu Yonne:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-laVineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, ÉcolivesSainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (pouze část odpovídající území bývalých obcí Champvallou a Volgré), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (pouze část odpovídající území bývalé obce Vermenton), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes a Viviers.

b) Vinifikace, výroba, zrání a balení vín se může rovněž provádět na území těchto obcí:

— v departementu Côte-d'Or:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune a Prusly-sur-Ource;

— v departementu Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Hlavní moštové odrůdy

Pinot gris G

8. Popis souvislosti

Přírodní činitele vztahující se k souvislosti

Zeměpisná oblast leží na nerovném terénu tradičně určeném pro vinařství v departementech Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire a Rhône. Zahrnuje skupinu více či méně nesouvislých vinic táhnoucích se asi 250 kilometrů od severu k jihu, a rozkládá se tak na území více než 300 obcí.

Vinice v Yonne a v okolí Châtillon, severně od „Côte d'Or“, leží na kuestách Pařížské pánve, na sedimentech z období svrchní Jury, s výjimkou oblasti okolo Vézelay ležící na spodních a středních jurských formacích a okolo Joigny, která leží na útvarech svrchní křídly. Podloží je zde slínovité (jílovité vápence), místy vápenaté. Vinice je omezena na nejlépe exponovaný terén kuest, na úbočí hlavních údolí, která odvádějí vodu z regionu, tedy údolí řeky Yonne s přítoky a Seiny s přítoky. Rozkládá se v nadmořské výšce od 150 do 300 metrů.

Od Dijonu až k okraji Lyonu zaujímají vinice téměř souvislý přímý reliéf. Jedná se o západní okraj bresského příkopu, významné tektonické struktury, která se sesula během alpského vrásnění. Podloží je převážně sedimentární povahy, vápencové nebo slínovité, zpravidla z období jury, ale místy také z triasu. V některých částech, hlavně v oblasti Saône-et-Loire, leží vinice na kyselých půdách vzniklých výchozy metamorfního a žulovitého podloží z období prvohor. Ačkoli nitrozemský terén je místy vyvýšený (650 metrů v Côte-d'Or, 1 000 metrů v „Beaujolais“), výsadba vinic je omezena na nadmořskou výšku mezi 250 a 400 metry. Každá z vinic je charakteristická svou krajinou, geologií, a specifickou morfologií:

- široká údolí ústí do vápencových plošin Pařížské pánve;
- tenký souvislý pás umístěný na hranici mezi rovinou a plošinou v případě „Côte“;
- pokračování paralelních reliéfů, které se táhnou na ose sever – jih, tzv. „chainons“ v oblasti kolem Mâcon.

Vinařskou oblast „Bourgogne“ svlažuje spíše chladné oceánské podnebí. Toto klima se vyznačuje mírnými a pravidelnými srážkami bez výrazného letního sucha. O svěžím podnebí svědčí i teploty dosahující ročního průměru 11 °C.

V departementu Yonne je podnebí výrazné, ale na jihovýchodě zeměpisné oblasti je poněkud utluštěnější, protože jej odstíní vysočiny Morvan a Charolais, které vytvářejí fénový efekt, jenž se projevuje nižší vlhkostí a vyšší teplotou, než je průměr v regionu.

Východní část zeměpisné oblasti je ovlivněna kontinentálními vlivy, které se projevují relativně nízkými zimními teplotami, obdobím mrazů, jež mohou být dlouhé a intenzivní, ale někdy také velmi suchým a slunečným obdobím před sklizní.

Jižní vlivy, patrné zejména v jižní části zeměpisné oblasti, mohou přechodně přinášet vysoké letní teploty a stoupání teplého mořského vzduchu, což má za následek letní bouře.

Pozemky určené pro sklizeň hroznů zahrnují všechna odvětví, která jsou tradičně uznávána pro svoji způsobilost k vinařství. Zaujímají tedy přednostně dobře odkryté svahy hlavních kopců, ale i podhůří, chladné náhorní plošiny a mírné svahy směřující k severu a západu. Všechna tato umístění zajišťují optimální odvodnění a dobrou schopnost ohřevu půdy.

Lidské faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Pěstování vinné révy je doloženo již v galo-románském období.

Již ve středověku získaly vinice „Burgundska“ hospodářský význam a byly známé i za hranicemi.

Je dobře známo, že úlohu při budování proslulosti burgundských vín sehrály církevní struktury (opatství, biskupství) a šlechtici. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres, burgundští vévodové, všichni se svým způsobem podíleli na budování prestižních vinic a vlivu těchto vín.

V 18. století vzniká díky významnému rozvoji obchodu s vínem nová ekonomická mocnost. Vína z Burgundska byla hojně uváděna na trh na severu Francie a v Evropě, a dokonce i na jiných kontinentech.

Vinařství v Burgundsku však získalo vlastní identitu až v průběhu 19. století. Dřívější administrativní rozdělení (provincie) nebo novější (departementy) se spojily s ekonomickým rozměrem a města, jako Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône nebo Mâcon, zajišťovala šíření vín z regionu. Sever oblasti „Beaujolais“ se v této době identifikoval s vínem z Mâcon, přičemž „Tonnerrois“ a „Châtillonnais“ u Champagne, se také přidávají k Burgundsku.

Na počátku 19. století se výrobci z Burgundska, konkrétně v Rully, Saône-et-Loire, od roku 1820 v Nuits-Saint-Georges a pak v roce 1840 v Chablis, začali zajímat o výrobu šumivých vín podle technik vyvinutých v Champagne. Nově vzniklý produkt zaznamenal úspěch, a to zejména u zákazníků v Anglii a ve Spojených státech, a tato metoda se rychle rozšířila. Šumivá vína se vyráběla v srdci nejkrásnějších oblastí, jako „Clos Vougeot“, „Chambertin“, „Chablis“, ...

V roce 1939 se výrobci šumivého vína sjednotili v odborovém svazu a v roce 1943 získali chráněné označení původu „Bourgogne mousseux“.

Vyhláška vyhrazuje označení původu pro bílá, červená a růžová vína vyráběná druhotným kvašením v láhvi. Od šedesátých let 20. století chtěli burgundští výrobci formalizovat a chránit svoji produkci jakostních šumivých vín a zaváděli přísná pravidla sklizně a výroby, která vedla k uznání chráněného označení původu „Crémant de Bourgogne“ vyhláškou z roku 1975, pro bílá nebo růžová vína.

Odrůdová skladba spojuje všechny burgundské odrůdy, ale nejpreferovanější jsou odrůdy chardonnay B a pinot noir N. Zeměpisná roztržitost vinice je doprovázena určitými rozdíly ve způsobech produkce. Každý malý region, který zdědil starodávné know-how, si tak zachoval místní postupy vedení vinice, jak je patrné na obloucích v oblasti kolem Mácon, nebo na takzvaném řezu „Chablis“ v Yonne.

Vinice chráněného označení původu „Crémant de Bourgogne“ pokrývala v roce 2011 téměř 2 000 hektarů, což představuje roční produkci téměř 125 000 hektolitřů, což činí 15 milionů lahví.

Víno se vyznačuje jemnou sytou pěnou s drobnými a perzistentními bublinami. Jako mladé často projevuje ovocné, květinové a minerální tóny spojené s určitou svěžestí. Postupem času se objevují komplexnější vůně, které rozvíjejí sekundární a terciární tóny. Svěžest v ústech je zdůrazněna uvolňováním oxidu uhličitého.

Příčinná souvislost:

„Burgundsko“ je severní vinohradnická oblast, kde vinná réva čelí nepříznivému klimatu. Vysazování je proto možné pouze v nejpříznivějších polohách, které se oproti podnebí v regionu těší teplejšímu a suššímu mezoklimatu a kde jsou drenážní půdy schopné odvádět přebytečnou vodu a zároveň jsou úrodné a dobře se ohřívají.

Vinice se proto soustřeďuje na hlavní, převážně vápencové reliéfy mírné nadmořské výšky.

Chladné podnebí této zeměpisné oblasti je zvláště příznivé pro výrobu šumivých vín. Půdy a expozice se kombinují v lokalitách, které při zajištění dobré zralosti hroznů zachovávají kyselost nezbytnou pro jakost vín, jež se těší chráněnému označení původu „Crémant de Bourgogne“.

Málo rozmanitá a původní odrůdová skladba zvláště přizpůsobená místním půdním a klimatickým podmínkám přispívá ke vzniku šálky bílých a růžových vín, která mají stejnou kyselost a ovocnost jako severní vína, což jim dodává jistou eleganci.

Výrobci, kteří touží vyrobit kvalitní víno, zavedli přísná pravidla, aby zachovali nejlepší vlastnosti surovin a díky tomu nabízeli vynikající vína. Se sklizní je zacházeno s největší péčí, aby se zabránilo oxidaci šťávy mezi sklizní a lisováním. Zpracování celých hroznů; eliminace šťáv vzniklých během přepravy, opatrné zacházení, lisování prováděné v čistém prostředí, s příslušným vybavením, podle pravidel upravujících přesný poměr hmotnosti zpracovávané sklizně a objemu extrahovaných moštů, zaručují kvalitu a čirost takto získané šťávy a umožňují šetrnou extrakci, přičemž zachovávají jemnost vůní a umožňují nabízet vína s jasnou a zářivou barvou.

Na základě více než staletých zkušeností mají výrobci šumivých vín dokonale zvládnuté složení svých kupází. Aby se zajistil optimální aromatický výraz, mísení upřednostňuje prvotřídní odrůdy hroznů (pinot noir N, pinot gris G, chardonnay B). Dlouhá doba zrání a uvádění na trh ke spotřebě po minimálně 12 měsících počínaje datem stočení umožňují, aby víno rozvinulo své aromatické vlastnosti, komplexnost a jemnost.

„Crémant de Bourgogne“ se jeví jako neopominutelná součást vinařské výroby v Burgundsku. V roce 2011 se 30 % veškeré produkce prodávalo na všech kontinentech.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

- a) Všechny úkony výroby, od sklizně hroznů až po degorgáž, probíhají v dané zeměpisné oblasti.
- b) Balení vín probíhá v zeměpisné oblasti s přihlédnutím k postupu výroby druhotným kvašením v láhvi.
- c) Stáčení do skleněných láhví, v nichž dochází k druhotnému kvašení, se provádí od 1. prosince po sklizni.
- d) Vína jsou uváděna na trh ke spotřebě nejdříve po uplynutí 12 měsíční doby zrání ode dne stočení.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Všechna nepovinná označení, která mohou být na základě předpisů Unie regulována členskými státy, jsou na etiketách uvedena písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3

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

(2019/C 248/07)

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

„Médoc“

Referenční číslo: PDO-FR-A0730-AM03

Datum oznámení: 10.4.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast – změna znění

Popis a důvody

V kapitole I bodě IV specifikace produktu se v odst. 1 odstraňují obce Cantenac a Margaux a doplňuje se obec Margaux-Cantenac.

Jedná se o redakční změnu v důsledku sloučení zmiňovaných obcí. Zeměpisná oblast chráněného označení původu (CHOP) „Médoc“ zůstává beze změn.

V souladu s výše uvedeným se mění bod 2.6 jednotného dokumentu.

2. Vymezená pozemková oblast

Popis a důvody

V kapitole I bodě IV specifikace produktu se kvůli aktualizaci dat schválení vymezení pozemkové oblasti mění odst. 2.

1) Po slovech: „9. dubna 2008“ se doplňují slova: „28. září 2011, 26. června 2013, 11. září 2014, 9. června 2015, 8. června 2016, 23. listopadu 2016 a 15. února 2018 a jeho stálé komise ze dne 25. března 2014“.

2) Data 9. listopadu 1960, 13. května 1970 a 6. listopadu 1997 se zrušují.

Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

V důsledku této změny se v kapitole I bodě XI odst. 1 specifikace produktu zavádí následující přechodné opatření: pozemky vyjmuté z vymezené pozemkové oblasti, které jsou uvedeny v příloze III specifikace produktu, budou pro účely sklizně i nadále využívat práva na chráněné označení původu, a to až do vykloučení a nejdéle do 31. prosince 2024.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

3. Oblast v bezprostřední blízkosti – změna znění

Popis a důvody

V důsledku sloučení obcí se mění popis oblasti v bezprostřední blízkosti, aniž by byla dotčena oblast v bezprostřední blízkosti, jejíž obrysy se nezměnily.

V kapitole I bodě IV odst. 3 písm. b) specifikace produktu se odstraňují obce Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine, Salignac.

Doplňují se obce Val de Virvée, Castets et Castillon a Civrac-sur-Dordogne.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Obce Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine, Salignac se sloučily a vznikla obec Val de Virvée.

Obce Castets-en-Dorthe a Castillon-de-Castets se sloučily a vznikla obec Castets et Castillon.

Obec Civrac-de-Dordogne se mění na Civrac-sur-Dordogne.

V souladu s výše uvedeným se mění bod 2.9 jednotného dokumentu.

4. Souvislost s oblastí původu

Popis a důvody

V kapitole I bodě X odst. 1 písm. a) třetím odstavci specifikace produktu se počet obcí zeměpisné oblasti mění z 52 na 51 obcí v důsledku sloučení obcí Cantenac a Margaux.

V souladu s výše uvedeným se aktualizuje bod 2.8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Médoc

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Jedná se o tichá červená vína, která se skvěle hodí ke zraní. Jsou třislovinová, intenzivní barvy a tvoří je převážně cabernet-sauvignon N (tradiční odrůda) spolu s odrůdou merlot N a v menší míře odrůdou cabernet franc N a petit verdot N, případně vzácněji s odrůdou cot N a carmenère N. Cabernet-sauvignon N vínům dodává kořeněné tóny. Odrůda merlot N dodává vínům kulatou a jemnou chuť a aroma červených plodů. Strukturu a komplexnost vína posílí smísení s odrůdou cabernet franc N nebo petit verdot N, která rovněž dodává svěžest.

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

Minimální přirozený obsah alkoholu v nich činí 11 %.

Každá šarže (sudového) vína uváděná na trh nebo balená má:

— obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza) nejvýše 3 g/l,

— obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,2 g/l.

Obsah těkavých kyselin v sudovém nebo baleném víně uváděném na trh před datem 1. října v roce následujícím po roce sklizně je nejvýše 12,25 miliekvivalentů na litr. Po tomto datu činí obsah těkavých kyselin v těchto vínech nejvýše 16,33 miliekvivalentů na litr.

Obsah oxidu siřičitého v každé šarži sudového vína uváděného na trh je nejvýše 140 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	

Obecné analytické vlastnosti

Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**a. **Základní enologické postupy***Obohacování*

Zvláštní enologický postup

Omezené metody obohacování jsou povoleny do výše limitní hodnoty koncentrace 15 %. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech více než 13 %.

Vedení vinné révy

Pěstební postupy

Hustota: Vinice mají minimální hustotou výsadby 5 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami révy nesmí přesáhnout 2 metry a spon mezi rostlinami révy v jedné řadě nesmí být menší než 0,80 metru.

Pravidla řezu: Řez je povinný. Provádí se nejpozději ve stádiu rozvinutých listů (stádium 9 podle Lorenze). Řez révy se provádí pomocí následujících technik: – řez na dva tažně, dvojitý Guyotův řez nebo také medocký řez s nejvýše pěti očky na tažni; – jednoduchý Guyotův řez a smíšený Guyotův řez s nejvýše sedmi očky na kořen; – krátký řez na čípek ve tvaru čtyřramenného vějíře nebo dvouramenného kordonu s nejvýše dvanácti očky na kořen.

b. **Maximální výnosy**

65 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Gironde: Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Lustrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soullac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer a Vertheuil.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Petit Verdot N

8. **Popis souvislosti**

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Médoc“ se rozkládá v departementu Gironde na levém břehu řeky Garonny a poté Gironde severně od Bordeaux. Tato vinařská část poloostrova Médoc se táhne téměř 80 kilometrů od severu k jihu a lehce přes deset kilometrů od východu na západ a zahrnuje 51 obcí.

Říční břehy oblasti Médoc se vyznačují mírnými výkyvy ročních období a na poměry atlantského podnebí také velmi mírnými srážkami. Ačkoli podnebí na severu je kvůli své zeměpisné poloze chladnější než na jihu poloostrova, srážek je zde méně. Tyto – pro vinařství příznivé – klimatické faktory má na svědomí tepelný regulační vliv Atlantského oceánu na západě a ústí Gironde na východě. Oceánské podnebí, které v některých letech provází deštivé podzimní tlakové níže, nebo naopak v letním období horko a slunečno stojí za výraznými ročníky.

Zdejší vinařská krajina se vyznačuje mírným reliéfem (3 až 50 metrů nad mořem) ohraničeným na západě lesy a na východě ústím Gironde. Od jihu k severu se střídají vinařské šterkové svahy ohraničené příkopy, tzv. „jalles“, a nevinařské močalovité oblasti.

Zhodnocování světoznámého specifického rázu vinařské půdy oblasti Médoc zajišťují generace vinařů. V průběhu historie umožnily podrobné znalosti půdy ze strany pěstitelů vína a zkoumání optimalizace jejich kvalit a zvládnutí technik odvodňování umožnilo rozvoj pěstebních postupů co nejvíce přizpůsobených produkci archivního červeného vína. Pokrok v oblasti hygieny a mechanizace vinic nezměnily ochotu vinařů zachovat vinařské postupy, jejichž cílem je produkovat typická uznávaná červená vína.

V současnosti je v oblasti Médoc základem odrůdové skladby cabernet sauvignon N, odrůda, která je určena pro šterkové půdy, dále merlot N, vyhledávaný pro svoji ovocnost, cabernet franc N pěstovaný na převážně vápencových půdách a petit verdot N na teplých a propustných půdách. Tato rozmanitost odrůd vinné révy a půd chráněného označení původu „Médoc“ vyžaduje selektivní vedení vinic.

Tento selektivní způsob vedení umožňuje získávat velmi zralé a zdravé hrozny, přičemž výnosy jsou omezovány. Je proto možná macerace, díky které se získávají kýžená silná vína. Pro jejich zjemnění je tedy nezbytné nejméně šest měsíců zrání.

Tato tříslavinová vína intenzivní barvy tvoří převážně cabernet-sauvignon N spolu s odrůdou merlot N a v menší míře odrůdou cabernet franc N a petit verdot N, případně vzácněji s odrůdou cot N a carmenère N. Cabernet sauvignon N je tradiční odrůda, která dává vínům z oblasti „Médoc“ kořeněné tóny. Smísení s odrůdou merlot N dodává vínům kulatou a jemnou chuť a aroma červených plodů. Pokud merlot N převažuje, umožňuje rychleji dosáhnout požadovaného rozvinutí vůní. Strukturu a komplexnost vína posílí smísení s odrůdou cabernet franc N nebo petit verdot N, která rovněž dodává svěžest.

Tato vína se skvěle hodí ke zrání.

Toto vinařské území protkané vinařskou stezkou Route des Vins, které je pokračovatelem zhodnocování, je poseté proslulými vinnými „zámký“, rozsáhlými statky s rozmanitým architektonickým dědictvím, které sousedí s drobnými rodinnými podniky, jejichž vinifikaci, uvádění na trh a propagaci podporují různá vinařská društva.

Proslulost vín tohoto chráněného označení původu se datuje dávno do minulosti a je založena na konceptu „Château“ (zámek). Významnou úlohu pro proslavení vín z „Médoc“ v zahraničí hrál rozvoj obchodu s Anglií po svatbě ELEONORY, vévodkyně akvitánské, a JINDŘICHA PLANTAGENETA, budoucího anglického krále, konané v roce 1152.

V roce 1647, kdy rada „Jurade de Bordeaux“ vydala první zařazení vín oblasti Guyenne v historii, byla vína z farností „Médoc“ již dobře známá. Za vlády LUDVÍKA XV. bylo toto zařazení zpřesněno podle regionů tím, že se rozdělilo nejprve podle farností a následně podle vinic. Tato nejrůznější zařazení vedla v roce 1855 k vydání *Classement des vins de Bordeaux* (Zařazení vín z Bordeaux), které zařadilo víno z „Médoc“ mezi vína z Gironde. Navíc bylo v roce 1932 zveřejněno zařazení „Cru Bourgeois du Médoc“.

Postavení, které si vína z „Médoc“ za poslední čtyři století vydobyla, je výsledkem jejich kvality a typických vlastností v každé době, bez ohledu na vývoj chuti nebo vinařských norem. Tělo a barva vín chráněného označení původu „Médoc“, jejich potenciál rozvinout buket a sladění tříslavin a ovocnosti díky mísení je výrazně odlišují jak od ostatních vín z „Bordeaux“, tak ostatních francouzských vín.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro výrobu a zrání, je tvořena územími těchto obcí v departementu Gironde na základě oficiálního zeměpisného kodexu ze dne 19. června 2017: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capien, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-desurDordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Coursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyres, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Liqueux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, SaintAignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Vayres, Vérac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac a Yvrac.

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování může upřesňovat širší zeměpisnou jednotku „Vin de Bordeaux-Médoc“ nebo „Grand Vin de Bordeaux-Médoc“. Rozměry písma použitého pro toto označení nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c0c6b3dd-b9e7-4b9d-a605-dc6ef93f4e88

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

(2019/C 248/08)

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

„Pineau des Charentes“

Referenční číslo: PDO-FR-A0489-AM01

Datum oznámení: 10.5.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Doplnující údaj

Popis a důvody

V kapitole I bodě II se odstavec „které, vzhledem ke svému stáří a zvláštním podmínkám zrání stanoveným v této specifikaci výrobku, mají intenzivní a komplexní aromatický profil „oxidačního“ typu typický pro starý koňak“ nahrazuje odstavcem „vyhovují výrobním podmínkám stanoveným pro tato označení v této specifikaci výrobku“. Pomůže to zjednodušit znění textu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. Typy výrobků:

Popis a důvody

V kapitole I bodě III se odstavec „bílým likérovým vínům a růžovým či červeným likérovým vínům.“ nahrazuje „bílým, růžovým a červeným likérovým vínům.“ Původní znění navozovalo dojem, že existují pouze dvě kategorie produktů, zatímco každá z barev je kategorií sama o sobě.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Identifikace pozemků

Popis a důvody

V kapitole I bodě IV:

— v odst. 2 písm. b) se text „útvarem ústavu *Institut national de l'origine et de la qualité* (dále jen „INAO“) před 1. červencem roku, který předchází roku prvního prohlášení o sklizni“ nahrazuje textem „nejpozději 10. prosince roku, který předchází roku prvního prohlášení o sklizni orgánu pro ochranu a řízení, který jej předá útvarem ústavu *Institut national de l'origine et de la qualité* (dále jen „INAO“)“.

— v odst. 2 písm. b) se zrušují odstavce: „Každý pozemek, z kterého nesmí být mošty po dobu pěti po sobě jdoucích let určeny k produkci s kontrolovaným označením původu „Pineau des Charentes“, se vyřadí ze seznamu pozemků identifikovaných příslušným vnitrostátním výborem ústavu INAO.“

Odůvodněné rozhodnutí o stažení nebo zamítnutí identifikovaných pozemků přijaté příslušným vnitrostátním výborem ústavu INAO se oznámí zúčastněným stranám, které mají lhůtu jeden měsíc od obdržení oznámení k předložení případných připomínek útvarem ústavu INAO.

Tyto výhrady podléhají novému posouzení příslušným vnitrostátním výborem ústavu INAO na základě stanoviska komise odborníků.“

Tato změna se provádí proto, že toto ustanovení již neodpovídalo identifikaci pozemků definované jako nástroj zeměpisného vymezení. Podmínky vyřazování pozemků po 5 letech bez odůvodněné žádosti se nově definují v souvislosti s využíváním pozemků, jehož řízení má na starosti orgán pro ochranu a řízení.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Odrůdová skladba

Popis a důvody

V kapitole I bodě V:

- se po slovech „meslier Saint-François B“ vkládá „nebo gros meslier B“;
- se po slovech „sémillon B“ vkládá „trousseau gris G (nebo chauché gris G)“;
- se doplňuje věta „Odrůda trousseau gris G (nebo chauché gris G) může v Pineau des Charentes představovat nejvýše 10 % dotčené odrůdové skladby.“;
- slovo „nebo“ mezi slovy růžová a červená se nahrazuje slovem „a“;
- před „malbec N“ se doplňují slova „cot N (nebo“;

Doplňují se tak synonyma pro odrůdy meslier de Saint François B a malbec B.

Rovněž se zavádí možnost sázet odrůdu trousseau gris G (nebo chauché gris G), což je stará odrůda, která se na této vinici kdysi pěstovala. Tato možnost je doplněna o omezení 10 % odrůdové skladby, aby se omezila rizika změny typičnosti.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Výnos

Popis a důvody

- V bodě VIII se odstavec 1 nahrazuje tímto:

„Výnos podle článku D. 645-7 zákona o zemědělství a námořním rybolovu je stanoven na 68 hektolitrů moštu na hektar.“

- V bodě VIII se odstavec 2 nahrazuje tímto:

„2. Konečný výnos

V souladu s článkem D. 645-7 zákona o zemědělství a námořním rybolovu je konečný výnos likérového vína stanoven na 45 hektolitrů na hektar a konečný výnos moštu na 85 hektolitrů na hektar.“

- v bodě VIII se vkládá odstavec 3, který zní:

„3. Zahrnutí mladých vinic do produkce

Kontrolovaného označení původu „Pineau des Charentes“ smí využívat pouze likérová vína, k jejichž výrobě byly použity mošty:

- z pozemků s mladými vinicemi od druhého roku následujícího po roce, v němž byla výsadba provedena před 31. červencem,
- z pozemků s vinicemi, na nichž bylo provedeno štěpování nebo přestěpování, nejdříve v prvním roce následujícím po roce, během něhož bylo štěpování nebo přestěpování provedeno před 31. červencem, a od chvíle, kdy pozemky obsahují pouze odrůdy schválené pro označení.“

Tyto změny odpovídají doplnění výnosu moštů ve výši 68 hektolitrů na hektar. Konečný výnos likérového vína se zvyšuje ze 42 na 45 hektolitrů na hektar. Stanovení konečného výnosu koňaku (16 hl čistého alkoholu na hektar) si vyžádalo zvýšení konečného výnosu Pineau des Charentes.

Zrušení odstavce „z pozemků s mladými vinicemi nejdříve v prvním roce následujícím po roce, během něhož bylo štěpování provedeno před 31. červencem.“ je důsledkem jeho začlenění do následujícího odstavce.

V důsledku této změny se jednotný dokument mění v bodě 5.

6. Výroba

Popis a důvody

V kapitole I bodě IX:

— v odst. 2 písm. a) se pro nadbytečnost zrušují slova „v okamžiku přerušení kvašení“.

V odstavci 3:

— se doplňuje písmeno b), které zní „Růžová likérová vína zrají nejméně osm měsíců, z toho nejméně šest měsíců v nádobách z dubového dřeva.“ Umožní to odlišit růžová vína Pineau des Charentes od červených, která nejsou vyráběna podle stejných pravidel.

V důsledku toho se mění číslování písmen b), c), d) a e), z nichž se stávají písmena c), d), e) a f).

— v písmeni e) se číslo 5 nahrazuje číslem 7. Toto odpovídá navýšení počtu let zrání pro označení „staré víno“, aby se získal kvalitnější produkt.

— v písmeni f) se číslo 10 nahrazuje číslem 12. Toto odpovídá navýšení počtu let zrání pro označení „velmi staré víno“, aby se získal kvalitnější produkt.

V odstavci 5:

— se v písmeni a) zrušují slova „a růžová“,

— se v písmeni a) vkládá nový řádek:

„Růžová likérová vína Na konci období zrání, od 1. června roku následujícího po sklizni.“

— se v písmeni a) číslo „5“ nahrazuje číslem „7“;

— se v písmeni a) číslo „10“ nahrazuje číslem „12“;

— se v písmeni b) slova „1. října roku následujícího po roku výroby“ nahrazují slovy:

„a nejdříve:

Růžová likérová vína 1. června roku následujícího po roku výroby.

Červená likérová vína 1. října roku následujícího po roku výroby.

Bílá likérová vína 1. dubna 2. roku následujícího po roku výroby.“

— se v písmeni c) zrušují slova „záručním uzávěrem“ a „opatřeny nejméně dvěma exempláři“.

— se v písmeni c) vkládá nový odstavec, který zní:

„Nádoby o objemu 0,50 litru a více jsou opatřeny nejméně dvěma kolkami o průměru nejméně 20 mm. Nádoby o objemu menším než 0,50 litru jsou opatřeny nejméně jedním viditelným a čitelným kolkem.“

Tyto změny odpovídají odlišení růžových likérových vín od červených likérových vín, změně doby zrání pro označení „staré víno“ a „velmi staré víno“ a nahrazení záručního uzávěru záručním kolkem.

V důsledku těchto změn se mění i jednotný dokument.

7. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Popis a důvody

v bodě X:

— v odstavci 2:

— v prvním pododstavci se slova „může být doplněno“ nahrazují slovem „se doplňuje“;

- v prvním pododstavci se slovo „a“ nahrazuje slovy „označení může“;
- v prvním pododstavci se po slovech „velmi staré víno“ vkládají slova „nebo „výjimečně staré víno““;
- v prvním pododstavci se slova „nejméně 5 respektive 10 let“ se nahrazují slovy „viz kapitola I bod IX odst. 3“;
- v prvním pododstavci se zrušuje věta „Konzumuje se zejména jako aperitiv.“
- ve druhém pododstavci se vkládá nová věta, která zní: „Vino „Pineau des Charentes“ se konzumuje zejména jako aperitiv.“
- ve třetím pododstavci se před slovo „zlatou“ vkládá slovo „světle“;

čtvrtý pododstavec se nahrazuje tímto:

„Červené víno „Pineau des Charentes“ má sytou barvu a zpravidla se v něm rozvíjí intenzivní vůně červených plodů a čerstvě utrženého tmavého ovoce, kterou doprovází tóny sladkého koření.

Naproti tomu růžové víno „Pineau des Charentes“ je světlé barvy a často se v něm rozvíjí vůně červených bobulí, lesních plodů.“

- v pátém odstavci se za slova „sušené ovoce“ vkládají slova „a skořápkové plody (ořechy, pražené mandle)“.
- v pátém pododstavci se slova „starého koňaku“ nahrazují slovy „starými destiláty kontrolovaného označení původu „Cognac““.

šestý pododstavec se nahrazuje tímto:

„Červená a růžová vína „Pineau des Charentes“ nesoucí označení „staré víno“ nebo „velmi staré víno“ mají oranžový nádech. Jedná se o velmi elegantní vína, u nichž se zpravidla rozvíjí čokoládové tóny nebo tóny ovoce naloženého v destilátu, a ty rovněž přecházejí k oxidativním aromátům typickým pro staré pálenky kontrolovaného označení původu „Cognac“.“

Jedná se o změny znění.

V důsledku těchto změn se mění i jednotný dokument.

8. Přechodné opatření

Popis a důvody

Opatření týkající se limitních hodnot pro ztráty se zrušuje, protože je zastaralé.

Doplňuje se nový odstavec:

„2. Zrání

Likérová vína, která zrála nejméně 5 let v dřevěných nádobách, se mohou ucházet o udělení označení „staré víno“ až do 1. října 2023. Likérová vína, která zrála nejméně 10 let v dřevěných nádobách, se mohou ucházet o udělení označení „velmi staré víno“ až do 1. října 2023.“

Tato změna je přechodným opatřením, které doprovází změnu doby zrání pro označení „staré víno“ a „velmi staré víno“.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

Pravidla prezentace

Do bodu XII odst. 9 se vkládají nové odstavce, které znějí:

„Uvádění stáří je povoleno u vín „Pineau des Charentes“ po dovršení tří let zrání v dřevěných nádobách. Uváděné stáří nesmí překročit dobu zrání dotčeného produktu v dřevěných nádobách. V případě směsi se uvádí stáří šarže s nejkratší dobou zrání.

Ustanovení o uvádění stáří se použijí od 1. dubna 2020.“

Na základě této změny bude možné uvádět stáří vín „Pineau des Charentes“ až od určité doby zrání, aby bylo možné podávat spotřebitelům úplnější informace.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. Využití pozemků

Popis a důvody

V kapitole II bodě I specifikace výrobku kontrolovaného označení původu „Pineau des Charentes“ se:

— bod I nahrazuje tímto:

„I. Oznamovací povinnost

1. Prohlášení o využití pánevní oblasti

Prohlášení o využití pánevní oblasti se předkládá do 1. července každého roku, pro sklizeň následujícího roku, a to mezioborovému svazu Bassin Charentes-Cognac, který předá orgánu pro ochranu a řízení a kontrolnímu orgánu informace, které se ho týkají.

Toto prohlášení uvádí maximální plochu, z níž budou sklizeny hrozny pro výrobu moštu.

2. Prohlášení o využití pozemků

Počínaje sklizní v roce 2019 se likérová vína vyrábějí z moštů pocházejících z identifikovaných pozemků, u nichž bylo předloženo prohlášení o využití pozemků.

Prohlášení o využití pozemků se předkládá orgánu pro ochranu a řízení do 10. prosince každého roku pro sklizeň následujícího roku.

Pro každý pozemek se v daném prohlášení uvádí:

číslo parcely: obec, sekce, číslo;

odrůda;

osázená plocha k produkci;

jméno provozovatele.

3. Prohlášení o výrobě

Po posledním přerušení kvašení se vypracuje prohlášení o výrobě shrnující:

celkové množství použitých moštů;

celkové množství použitého koňaku;

celkové množství vyrobených likérových vín rozdělených podle barvy;

čísla parcel, na nichž byly sklizeny hrozny určené k výrobě moštu, a jejich plocha.

Toto prohlášení se vypracovává v souladu s výrobním rejstříkem.

Zasílá se do 10. prosince roku, v němž proběhla sklizeň, místním útvarům Generálního ředitelství celní správy a nepřímých daní.

Kopie tohoto prohlášení se zasílá orgánu pro ochranu a řízení a také útvarům ústavu INAO.

4. Prohlášení o zadání požadavku

Aby mohli provozovatelé pro svá likérová vína požadovat kontrolované označení původu „Pineau des Charentes“, případně doplněné o označení „staré víno“, „velmi staré víno“ (nebo jemu rovnocenné označení „výjimečně staré víno“), musí orgánu pro ochranu a řízení zaslat prohlášení o zadání požadavku nejméně 30 dnů před uvedením šarže do oběhu nebo na trh.

Toto prohlášení obsahuje zejména:

jméno nebo název firmy provozovatele;

adresu provozovatele;

objem, pro nějž se požadavek zadává, rozdělený podle barev, a případně doplněný o jedno z výše uvedených označení;

podmínky skladování: místo, druh nádoby, identifikace v rámci vinného sklepa (číslo, obsah).

5. Prohlášení o sestupnění

Každý provozovatel, který provádí sestupnění šarží s kontrolovaným označením původu „Pineau des Charentes“ v souladu s nařízením EU č. 1308/2013, je povinen tuto skutečnost nahlásit orgánu pro ochranu a řízení nejpozději 10. dne měsíce následujícího po sestupnění.“

Uvedená změna odpovídá novému postupu pro prohlášení o využití pozemků.

Nemá vliv na jednotný dokument.

10. Hlavní body ke kontrole

Popis a důvody

Kapitola III specifikace výrobku kontrolovaného označení původu „Pineau des Charentes“ se mění takto:

V bodě I odst. 1

— se v písmeni D zrušují slova „a opatření záručním uzávěrem nebo záručním kolkem“.

V bodě II odst. 2

— se číslo „45011“ nahrazuje „NF EN ISO/CEI 17065“.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Pineau des Charentes

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

3. Likérové víno

4. Popis vína

Jedná se o bílá, červená a růžová likérová vína zpracovaná technikou zastavení kvašení hroznů pomocí vyzrálého destilátu chráněného označení původu „Cognac“ (destilát z předchozí destilace) pocházející ze stejného podniku. Mohou být doplněna označeními „staré víno“ nebo „velmi staré víno“, podle doby zrání v nádobách z dubového dřeva (nejméně 7 respektive 12 let). Konzumují se zejména jako aperitiv.

V ústech „Pineau des Charentes“ zaujme svěžestí a kulatostí čerstvých hroznových moštů. Koňak, který přispívá k tělu a celkové rovnováze produktu, se vytrácí díky prodlouženému zrání v dřevěných nádobách.

Bílé víno „Pineau des Charentes“ je slámově žluté až zlaté barvy a často se u něj rozvíjí intenzivní ovocné vůně (čerstvé nebo kandované ovoce) a vůně květů (bílé květy) a medové tóny.

Červené nebo růžové víno „Pineau des Charentes“ má barvu od světle růžové po tmavě červenou. Červené víno „Pineau des Charentes“ zpravidla rozvíjí intenzivní vůni čerstvě sklizených černých plodů, doprovázených sladce kořeněnými tóny. V růžovém víně „Pineau des Charentes“ se pak zpravidla rozvíjí vůně lesních plodů, nebo při delším zrání dokonce i peckovin.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	22
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	16
Minimální celková kyselost	

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	75

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 2 200 rostlin na hektar a spon mezi řadami révy je nejvýše 3 m.

Řez révy se provádí pomocí následujících technik, s nejvýše 50 000 očky na hektar:

- jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez, kdy kořen nese jedno nebo dvě dlouhá plodonosná dřeva anebo jeden či dva čípky;
- řez ve tvaru kordonu s čípkou s nejvýše třemi očky.

Zavlažování je zakázáno.

b. Maximální výnosy

Likérové víno

45 hektolitřů na hektar

Mošt

85 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, výroba moštu, výroba, zrání a balení likérových vín se provádí na území těchto obcí:

Department Charente-Maritime:

Arrondissement Rochefort: všechny obce

Arrondissement Saintes: všechny obce

Arrondissement Saint-Jean-d'Angély: všechny obce

Arrondissement Jonzac: všechny obce

Arrondissement La Rochelle:

— kanton Ars-en-Ré: všechny obce.

— kanton Aytré: obce Angoulins a Aytré.

— kanton La Jarrie: všechny obce.

— kantony La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: obec La Rochelle.

— kanton La Rochelle 5: obce Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.

— kanton La Rochelle 8: obce Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.

— kanton La Rochelle 9: obce L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.

— kanton Saint-Martin-de-Ré: všechny obce.

— kanton Courçon: obce Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

— kanton Marans: obce Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Departement Charente:

Arrondissement Cognac: všechny obce

Arrondissement Angoulême

— kanton Angoulême Est: všechny obce.

— kanton Angoulême Nord: všechny obce.

— kanton Angoulême Ouest: všechny obce.

— kanton Blanzac: všechny obce.

— kanton Hiersac: všechny obce.

— kanton Saint-Amant-de-Boixe: všechny obce.

— kanton Villebois-la-Valette: všechny obce.

— kanton La Rochefoucauld: obce Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

— kanton de Montbron: obce Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Arrondissement Confolens

— kanton Aigre: všechny obce.

— kanton Ruffec: obce Villegats a Verteuil-sur-Charente.

— kanton Mansle: obce Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Angeau, SaintCiers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.

— kanton Villefagnan: obce Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Departement Dordogne:

Arrondissement Périgueux:

— kanton Saint-Aulaye: obce Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Departement Deux-Sèvres:

Arrondissement Niort:

— kanton Mauzé sur le Mignon: obce Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

— kanton Beauvoir-sur-Niort: obce Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, SaintEtienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.

— kanton Brioux-sur-Boutonne: obec de Le Vert.

7. Hlavní moštové odrůdy

Cot N - Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B
Folle blanche B
Jurançon blanc B
Ugni blanc B
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Semillon B
Merlot N

8. Popis souvislosti

Zeměpisná oblast, identická s oblastí kontrolovaného označení původu „Cognac“, se nachází na severním okraji Akvitánské pánve. Přesněji ji ohraničuje na západě Atlantský oceán, na jihu okolí ústí řeky Girondy, na severu ostrovy Ré a Oléron a na východě směrem k Angoulême předhůří Massif Central. Rozkládá se na území čtyř departementů.

Zeměpisná oblast je tvořena velkými sedimentárními celky, zejména z období pozdní jury (vápenatá lůžka vzniklá z mořských usazenin) nacházejícími se severně od spojnice Rochefort-Cognac a z období křídý (střídání jurských vápenců, které tvoří odvápněné jíly a ložiska jílu, písku a křídý) na jihu.

Podnebí je oceánské a mírné. Průměrná roční teplota je okolo 13 °C a klíčová je doba slunečního svitu okolo 2 100 hodin ročně. Toto klima je v dané zeměpisné oblasti homogenní s výjimkou pobřežních oblastí, které jsou slunečnější a mají menší tepelné výkyvy.

Zimy jsou mírné a vlhké s nízkým počtem mrazivých dní. Hrozba jarních mrazů je vzácná, ale může přetrvávat až do konce května. Léta bývají horká, ale ne příliš, i když je mohou doprovázet období sucha.

Průměrné roční srážky od 800 mm do 1 000 mm jsou rozloženy do 130 až 150 dní v průběhu celého roku.

Půdy jsou převážně jílovito-vápencové na vápencovém podloží, i když v rámci těchto půdních typů zde lze nalézt širokou škálu půd. Půdy pobřežních oblastí, a zejména na ostrovech Ré a Oléron, mají spíše písčitou strukturu. Pozemky v záplavových oblastech nemohou využívat kontrolovaného označení původu.

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Historie pěstování vinné révy v regionu sahá až do časů starověkého Říma. První vinice byla vysazena v Saintonge ve 3. století a poté se ve 13. století rozšířila na jih a do vnitrozemí, v Aunis a Augoumois.

Legenda o původu „Pineau des Charentes“ říká, že v roce 1589, kdy se vlády ujal Jindřich IV., nalil nešikovný vinař čerstvý hroznový mošt do sudu, který již obsahoval koňak. Ze vzteku nad svou nemotorností uložil tento sud do nejtemnějšího koutu svého sklepa. O několik let později, když chtěl nádobu znovu použít, objevil čirou zlatou tekutinu, ovocnou a opojnou a zcela originální.

Likérová vína tak za svou existenci vděčí koňaku, s nímž mají společnou historii.

Likérová vína byla dlouhou dobu výrobkem pro vlastní spotřebu. Tato tradice je základem jejich identity, protože i dnes musí všechny hrozny, které se používají k výrobě „Pineau des Charentes“ (ať již k výrobě moštů nebo koňaku) pocházet z jednoho a téhož zemědělského podniku.

V průběhu času vinaři postupně vyvíjeli své postupy, aby zdokonalili originální know-how, které zahrnuje: výrobu koňaku, výběr nejzralejších hroznů, zastavení kvašení, které umožňuje získat stabilní a z organoleptického hlediska vyvážený produkt, a umění mísit vhodně se doplňující šarže a ročníky „Pineau des Charentes“.

Ve dvacátých letech se odvětví organizovalo vytvořením sdružení výrobců Pineau des Charentes (Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes) a to se v roce 1943 stalo svazem výrobců k propagaci Pineau des Charentes (Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes).

Dne 5. července 1935 byl vydán zákon, na jehož základě bylo možné na likérová vína s názvem „Pineau des Charentes“ použít článek 12 zákona ze dne 6. května 1919 o ochraně označení původu.

Kontrolované označení původu „Pineau des Charentes“ je uznáno nařízením ze dne 12. října 1945. „Pineau des Charentes“ tak patří mezi jedny z prvních likérových vín, kterým se ve Francii tohoto uznání dostalo.

Výroba „Pineau des Charentes“ vyžaduje v průměru využití dvou pozemků pro výrobu koňaku a jednoho pozemku pro výrobu hroznového moštu. V souladu s know-how vyplývajícím z historických postupů si tedy každý výrobce vybere pozemky ve svém podniku, které jsou nejvhodnější pro výrobu moštů nejbohatších na cukr, a zbytek pozemků si ponechá na výrobu kyselých vín s nízkým obsahem alkoholu vhodných k výrobě koňaku.

Díky zkušené péči v době zrání v dřevěných nádobách, při níž se též využívá zvyklostí a know-how spojených s výrobou koňaku, se víno „Pineau des Charentes“ zušlechťuje a získává svůj zvláštní aromatický a chuťový ráz.

Skutečnost, že balení je povoleno pouze v dané zeměpisné oblasti, vyplývá z výrobních zvyklostí a rodinné spotřeby „Pineau des Charentes“. Cílem tohoto omezení je zachovat vlastnosti a zvláštnosti produktu zpracovaného charakteristickou metodou s dlouhým zráním a zároveň se tím umožňují účinnější kontroly produktu.

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

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Bílá likérová vína zrají nejméně 18 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců v nádobách z dubového dřeva. Růžová vína zrají nejméně 8 měsíců, z čehož nejméně 6 měsíců v nádobách z dubového dřeva. Červená vína zrají 12 měsíců a z toho nejméně 8 měsíců v nádobách z dubového dřeva.

Vína s označením „staré víno“ zrají nejméně 7 let v nádobách z dubového dřeva a vína s označením „velmi staré víno“ (nebo ekvivalentním označením „výjimečně staré víno“) zrají v nádobách z dubového dřeva nejméně 12 let.

Požadavek na balení v dané zeměpisné oblasti vyplývá z výrobních a původně rodinných spotřebních zvyklostí a jeho cílem je zachovat vlastnosti a zvláštnosti „Pineau des Charentes“.

Výroba tohoto produktu vyžaduje know-how jednak v oblasti mísení, a jednak pro zrání v dřevěných nádobách v oxidačním prostředí. Je tedy nutné zabránit jakékoli přepravě produktu a omezit jakoukoli manipulaci na konci zrání tak, aby se předešlo ztrátě vlastností získaných na konci technicky zvládnuté výroby. Požadavek balit víno v dané zeměpisné oblasti kromě toho umožňuje lepší sledovatelnost a usnadňuje kontrolu výrobku.

Vína jsou prodávána spotřebiteli ve skleněné láhvi opatřené záručním uzávěrem nebo záručním kolkem.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Označení ročníku je povoleno pro likérové víno pocházející 100 % ze stejného roku výroby „Pineau des Charentes“.
- Název označení může být doplněn výrazem „staré víno“ „velmi staré víno“ (nebo jeho ekvivalentem „výjimečně staré víno“) pro likérová vína splňující výrobní podmínky stanovené pro tyto výrazy v této specifikaci výrobku.
- Uvádět stáří je povoleno pro víno „Pineau des Charentes“, jehož doba zrání v dřevěné nádobě dovrší tři let. Uváděné stáří nesmí překročit dobu zrání dotčeného produktu v dřevěných nádobách. V případě směsi se uvádí stáří šarže s nejkratší dobou zrání.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS