

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

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

(2019/C 264/07)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

## „Fiefs Vendéens“

**Referenčné číslo: PDO-FR-A0733-AM01****Dátum oznámenia: 12.6.2019****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Zemepisná oblasť***Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti IV bode 1 špecifikácie výrobku sa mení odsek o zemepisnej oblasti nasledovne: „Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňuje na území týchto obcí departementu Vendée, ako to schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na schôdzi príslušného národného výboru, ktorá sa konala 10. februára 2011: Auchay-sur-Vendée len na území delegovanej obce Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.“

K tejto zmene došlo po zlúčení niektorých obcí.

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

**2. Zemepisná oblasť doplnkového zemepisného označenia Mareuil***Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti IV bode 2 špecifikácie výrobku sa obce pre doplnkové zemepisné označenie Mareuil nahrádzajú takto: „Mareuil: Le Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier.“

K tejto zmene došlo po zlúčení niektorých obcí.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

**3. Zemepisná oblasť doplnkového zemepisného označenia Vix***Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti IV bode 2 špecifikácie výrobku sa obce pre doplnkové zemepisné označenie Vix nahrádzajú takto: „Vix: Auchay-sur-Vendée len na území delegovanej obce Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.“

K tejto zmene došlo po zlúčení niektorých obcí.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

#### 4. **Odrody viniča**

##### *Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti V špecifikácie výrobku sa bod 1 nahrádza takto:

„Vína pochádzajú z týchto odrôd:

Biele vína

„Brem“

hlavná odroda: Chenin B,

doplňková odroda: Chardonnay B,

vedľajšia odroda: Grolleau gris G.

„Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“

hlavná odroda: Chenin B,

doplňková odroda: Chardonnay B.

„Vix“

hlavná odroda: Chenin B,

doplňková odroda: Chardonnay B,

vedľajšia odroda: Sauvignon B.

Červené vína

„Brem“, „Pissotte“

hlavná odroda: Pinot noir N,

doplňková odroda: Négrette N,

vedľajšie odrody: Cabernet sauvignon N, Gamay N, Cabernet franc N.

„Chantonnay“, „Mareuil“, „Vix“

hlavná odroda: Cabernet franc N,

doplňková odroda: Négrette N,

vedľajšie odrody: Pinot noir N, Cabernet sauvignon N, Gamay N.

Ružové vína

„Brem“

hlavná odroda: Pinot noir N,

doplňková odroda: Gamay N,

vedľajšie odrody: Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Grolleau gris G, Négrette N.

„Chantonnay“

hlavná odroda: Pinot noir N,

doplňková odroda: Gamay N,

vedľajšie odrody: Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Négrette N.

„Mareuil“, „Vix“, „Pissotte“

hlavná odroda: Gamay N,

doplňková odroda: Pinot noir N,

vedľajšie odrody: Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Négrette N.“

Cieľom tejto zmeny bolo zjednodušiť pravidlá na miešanie odrôd pre rôzne doplňkové zemepisné označenia a zachovať pritom jednotnosť v rámci označenia.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

#### 5. Podiely odrôd v jednotlivých vinárskych podnikoch

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti V špecifikácie výrobku sa bod 2 nahrádza takto:

„Súlad odrodového zloženia sa pre príslušnú farbu posudzuje na základe všetkých pozemkov vinárskeho podniku, kde sa vyrába víno s chráneným označením pôvodu.

Biele vína

„Brem“, „Vix“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“

podiel hlavnej odrody predstavuje najmenej 60 %,

podiel doplňkovej odrody predstavuje najmenej 10 %.

Červené a ružové vína

„Brem“, „Pissotte“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Vix“

podiel hlavnej odrody predstavuje najmenej 50 %,

podiel doplňkovej odrody predstavuje najmenej 10 %.“

Cieľom tejto zmeny bolo zjednodušiť pravidlá na miešanie odrôd pre rôzne doplňkové zemepisné označenia a zachovať pritom jednotnosť v rámci označenia.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

#### 6. Odstránenie zákazu zberu

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti VII bode 1 špecifikácie výrobku sa vypúšťa veta „Dátum začiatku zberu sa určuje podľa ustanovení článku D. 645-6 poľnohospodárskeho zákonníka a zákonníka o námornom rybolove.“

Dôvodom odstránenia zákazu zberu hrozna je dosiahnutie postačujúceho analytického monitorovania zrelosti. Nie je teda už potrebné mať dátum začiatku zberu.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

#### 7. Minimálny obsah cukru

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti VII bode 2 špecifikácie výrobku sa minimálny obsah cukru v bielych vínach nahrádza hodnotou 170. Minimálny obsah cukru v červených vínach sa nahrádza hodnotou 190.

Minimálny obsah cukru sa zvýšil z dôvodu lepšej zrelosti hrozna.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 8. Minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách

### Opis a dôvody

V kapitole 1 časti VII bode 2 špecifikácie výrobku sa minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách v bielych vínach nahrádza hodnotou 10,5. Minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách v červených vínach sa nahrádza hodnotou 11.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách sa zvýšil v súvislosti so zvýšením minimálneho obsahu cukru hrozna.

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

## 9. Výroba z mladého viniča

### Opis a dôvody

V kapitole 1 časti VIII bode 2 prvej zarážke sa vypúšťajú slová „na mieste“.

Cieľom tejto zmeny bola lepšia koherentnosť textu.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 10. Zmes odrôd

### Opis a dôvody

V kapitole 1 časti IX bode 1 špecifikácie výrobku týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu „Fiefs Vendéens“, ktoré bolo schválené dekrétom z 9. septembra 2011, sa písmeno b) nahrádza takto:

„Biele vína

Vína pochádzajú zo zmesi hrozna alebo vín v rovnakom pomere ako určuje odrodové zloženie.

Ružové a červené vína

Vína pochádzajú zo zmesi hrozna alebo vín, v ktorých hlavná odroda tvorí najmenej 40 % a doplnková odroda tvorí najmenej 10 %“.

Cieľom tejto zmeny bolo zosúladienie po zjednodušení pravidiel pre odrodové zloženie.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 11. Obsah prchavých kyselín

### Opis a dôvody

V kapitole 1 časti IX bode 1 písm. d) špecifikácie výrobku týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu „Fiefs Vendéens“, ktoré bolo schválené dekrétom z 9. septembra 2011, sa veta „Vína majú po kvasení:“ nahrádza vetou: „Vína majú v štádiu balenia:“ Maximálny obsah prchavých kyselín v bielych a ružových vínach sa nahrádza hodnotou 14,3. Maximálny obsah prchavých kyselín v červených vínach sa nahrádza hodnotou 16,3.

Maximálne hodnoty obsahu prchavých kyselín sa pozmenili, pretože sa považovali za príliš nízke.

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

## 12. Vinárske aktívne uhlie

### Opis a dôvody

V kapitole 1 časti IX bode 1 písm. e) špecifikácie výrobku sa veta „– Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, samostatne alebo v prípravkoch, je zakázané“ nahrádza vetou „Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiacich mladých vín v rozmedzí do 15 % objemu ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a maximálnej dávky 60 gramov na hektoliter.“

Možnosť využitia vinárskeho aktívneho uhlia na nápravu niektorých chýb vína.

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

**13. Cirkulácia medzi oprávnenými prevádzkovateľmi skladov**

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti IX bode 4 špecifikácie výrobku sa vypúšťa písmeno b).

Išlo o ustanovenie, v ktorom sa zakazoval obeh vín medzi oprávnenými prevádzkovateľmi skladov pred určitým dátumom.

Pri úprave špecifikácie výrobku sa zistilo, že toto ustanovenie nie je z technického hľadiska odôvodnené, a preto sa vypúšťa.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

**14. Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti X bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa číslo 19 nahrádza číslom 18.

Táto zmena predstavuje aktualizáciu počtu obcí po zlúčení niektorých obcí.

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

**15. Prechodné opatrenia**

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti XI bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku sa vypúšťajú tieto odseky:

„Od zberu 2011 až po zber 2015 vrátane týchto rokov:

Biele vína

„Brem“, „Pissotte“, „Mareuil“, „Vix“

Podiel hlavnej odrody predstavuje najmenej 50 %.

Červené a ružové vína

„Brem“, „Pissotte“, „Mareuil“, „Vix“

Podiel hlavných odrôd predstavuje najmenej 50 %.

Ružové vína

„Brem“

Podiel hlavných odrôd predstavuje najmenej 80 %.

Podiel odrody Pinot noir N predstavuje najmenej 30 %.

Podiel odrody Gamay N predstavuje najmenej 10 %.

„Mareuil“, „Pissotte“, „Vix“

Podiel hlavných odrôd predstavuje najmenej 80 %.

Podiel odrody Gamay N predstavuje najmenej 30 %.

Podiel odrody Pinot noir N predstavuje najmenej 15 %.“

V druhej zarážke sa v prípade doplnkových zemepisných označení Brem a Pissotte vypúšťajú vety „Podiel hlavnej odrody predstavuje najmenej 80 %“ a „Podiel odrody Cabernet franc N predstavuje najmenej 10 %. Podiel odrody Négrette N predstavuje najmenej 5 %.“

V druhej zarážke sa v prípade doplnkových zemepisných označení Mareuil a Vix vypúšťajú vety „Podiel hlavnej odrody predstavuje najmenej 80 %“ a „Podiel odrody Pinot noir N predstavuje najmenej 10 %. Podiel odrody Négrette N predstavuje najmenej 5 %.“

Odstránenie týchto častí súvisí s prechodnými opatreniami, ktorým uplynula platnosť.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 16. Prechodné opatrenie

*Opis a dôvody*

V kapitole 1 časti XI bode 3 špecifikácie výrobku sa dopĺňa tento odsek: „b) – Na existujúcich pozemkoch s viničom, na ktorých bol v čase schválenia súčasnej špecifikácie výrobku rozstup medzi radmi väčší ako 1,80 metra a menší alebo rovný 2,20 metru, sú na svoj zber oprávnení používať chránené označenia pôvodu až do vyklčovania a najneskôr do zberu 2021 vrátane, za predpokladu, že sa splnia ustanovenia súčasnej špecifikácie výrobku.“

Táto zmena umožňuje prispôbenie viníc do troch rokov.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 17. Označovanie

*Opis a dôvody*

V kapitole I časti XII bode 2 špecifikácie výrobku sa dopĺňa tento odsek: „d) – Pri označovaní vín oprávnených používať chránené označenie pôvodu ‚Fiefs Vendéens‘ sa môže spresniť názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: ide o katastrálne územie; figuruje vo vyhlásení o úrode; názov tohto katastrálneho územia sa nachádza priamo pod názvom označenia, je vytlačený písmom, ktorého výška ani šírka nepresahuje polovicu veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.“

Jednotný dokument sa mení v dôsledku tejto zmeny.

## 18. Označovanie

*Opis a dôvody*

V kapitole I časti XII bode 2 špecifikácie výrobku sa vypúšťa písmeno e).

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 19. Povinné vyhlásenia

*Opis a dôvody*

V kapitole II časti I špecifikácie výrobku sa bod 1 nahrádza takto: „Každý prevádzkovateľ podá do 31. mája, ktorý predchádza zberu úrody, orgánu na ochranu a riadenie a súkromnej inšpekčnej organizácii vyhlásenie o pozemkoch, na ktorých prestáva vyrábať výrobky s chráneným označením pôvodu.“

V kapitole II časti I bode 3 špecifikácie výrobku sa po slove schválený (*agrée*) pridávajú slová „a orgán na ochranu a riadenie“.

V kapitole II časti I bode 4 špecifikácie výrobku sa po slove schválený (*agrée*) pridávajú slová „a orgán na ochranu a riadenie“.

V kapitole II časti I bode 5 špecifikácie výrobku sa po slove na (*auprès*) pridávajú slová „a orgán na ochranu a riadenie“.

Týmito zmenami sa pridáva riadiaci orgán ako príjemca informácií od výrobcov.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

## 20. Hlavné body kontroly

*Opis a dôvody*

V kapitole III bode A1 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „(aktualizovaný záznam CVI)“.

V kapitole III bode A2 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „(aktualizovaný záznam CVI, vyhlásenie, register)“.

V kapitole III bode A3 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „(vyhlásenie o identifikácii)“.

V kapitole III bode B1 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „(vizuálna prehliadka, počítanie strapcov hrozna a odhad zaťaženia na základe orientačnej tabuľky vypracovanej na tento účel)“.

V kapitole III bode B2 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „dátum zberu úrody, na mieste (registre vínnych pivníc) a (zber 200 bobúľ ako vzoriek a refraktometrické meranie)“.

V kapitole III bode B3 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „Kontrola dokladov (registre vínnych pivníc) a (vizuálna prehliadka)“.

V kapitole III bode B4 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „(vyhlásenie, register, prípadné výnimky) a kontrola na mieste“.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Názov výrobku

Fiefs Vendéens

#### 2. Členský štát

Francúzsko

#### 3. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

#### 4. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

#### 5. Opis vína (vín)

*Biele a ružové vína*

Vína sú tiché biele, ružové a červené vína.

Vína majú tieto analytické vlastnosti:

— minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): biele vína 10 %, ružové vína 10,5 %, červené vína 10,5 %,

— maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení (v obj. %): biele vína 12 %, ružové vína 12 %, červené vína 12,5 %,

— maximálny obsah prchavých kyselín: biele vína 11 miliekvivalentov na liter, ružové vína 11 miliekvivalentov na liter, červené vína 13 miliekvivalentov na liter,

— maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): biele vína 3 gramy na liter, ružové vína 3 gramy na liter, červené vína 2,5 gramu na liter,

— maximálny obsah kyseliny jablčnej: nižší alebo rovný 0,4 gramu na liter v červených vínach.

Celkový obsah kyselín, celkový obsah oxidu siričitého a celkový skutočný obsah alkoholu sú v súlade s pravidlami, ktoré sa stanovujú v právnych predpisoch EÚ. Biele vína sa vyznačujú rovnováhou a dominuje v nich sviežosť. Sú jemné a lahodné, vo všeobecnosti majú príjemnú mineralitu a ponúkajú širokú škálu kvetinových a ovocných tónov.

Ružové vína majú odtiene prechádzajúce od bledoružovej k lososovorúžovej. Sú mierne kyslasté, vyznačujú sa sviežosťou a tukom, najčastejšie majú ovocné arómy.

Červené vína sa vyznačujú svojou silnou ovocnou arómou, ktorú niekedy sprevádzajú tóny sladkého korenia, kože alebo sladkého drievka.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	14,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### Červené vína

Vína majú tieto analytické vlastnosti:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 11 %,
- maximálny obsah kvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): 2,5 gramu na liter,
- maximálny obsah kyseliny jablčnej: nižší alebo rovný 0,4 gramu na liter v červených vínach.

Celkový obsah kyselín, celkový obsah oxidu siričitého a celkový skutočný obsah alkoholu sú v súlade s pravidlami, ktoré sa stanovujú v právnych predpisoch EÚ.

Červené vína sa vyznačujú svojou silnou ovocnou arómou, ktorú niekedy sprevádzajú tóny sladkého korenia, kože alebo sladkého drievka.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 6. Vinárske výrobné postupy

### a) Základné enologické postupy

#### Osobitný enologický postup

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, samostatne alebo v prípravkoch, je zakázané.

V prípade ružových vín sa povoľujú substraktívne obohacovacie techniky a maximálna úroveň čiastočnej koncentrácie v porovnaní s použitým objemom je stanovená na 10 %.

Celkový obsah alkoholu po obohatení (v obj. %) neprekračuje vo vínach tieto hodnoty: biele vína 12 %, ružové vína 12 %, červené vína 12,5 %.



Okrem podmienok uvedených vyššie spĺňajú použité enologické postupy požiadavky stanovené v právnych predpisoch EÚ a v poľnohospodárskom zákonníku a zákonníku o námornom rybolove.

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby vo viniciach je 5 000 krov na jeden hektár.

Rozstup medzi radmi je menší ako alebo rovný 1,80 metru a medzery medzi krami v jednom rade sa pohybujú od 0,90 metra do 1,30 metra.

Rez viniča sa vykonáva najviac na desať očiek na jeden ker:

— buď jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým spôsobom rezu,

— alebo krátkym rezom najviac s piatimi čapíkmi na jeden ker.

Rez sa uskutoční pred 31. májom roku zberu úrody.

Aktívne uhlie

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiacich mladých vín v rozmedzí do 15 % objemu ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a maximálnej dávky 60 gramov na hektoliter.

b) *Maximálne výnosy*

Biele a ružové vína

66 hektolitrov na hektár

Červené vína

62 hektolitrov na hektár

## 7. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňuje na území týchto obcí departementu Vendée, ako to schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na schôdzi príslušného národného výboru, ktorá sa konala 10. februára 2011: Auchay-sur-Vendée len na území delegovanej obce Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

## 8. Hlavné muštové odrody

Chenin B

Négrette N

Cabernet franc N

Chardonnay B

Pinot noir N

## 9. Opis súvislosti

Zemepisná oblasť sa nachádza medzi hájmi oblasti Vendée na severe a obilninovými poľami obce Luçon na juhu. Okraje Armorického masívu sa ťahajú od západu na východ, od Les Sables-d'Olonne na pobreží Atlantického oceánu až po Fontenay-le-Comte. Vinice sa nachádzajú v oblastiach, kde tieto okraje pretína štruktúrovaná hydrografická sieť na 3 % až 5 % svahoch orientovaných najmä na juh/juhozápad. Nasledujú za sebou zemepisné jednotky „Brem“ v okolí močaristej oblasti Olonne, „Mareuil“ a „Chantonay“ pozdĺž údolí riek Lay a Yon, „Vix“ a „Pissotte“ na stráňach riek Vendée. Túto zemepisnú oblasť tvorí územie 18 obcí na juhu departementu Vendée.

Geologicky je táto zemepisná oblasť pomerne homogénna. Nachádza sa na okraji kryštálického armorického základu v kontakte s vápencovými útvarmi z obdobia jury. Geologické podložie sa skladá prevažne z bridlic a ryolitov, niekedy z ruly a amfibolitov alebo dokonca z vápenca, ako je to v prípade zemepisného označenia „Vix“. Tieto vápence sú však najčastejšie pokryté piesočno-štrkovými riečnymi usadeninami z obdobia treťohôr. V dôsledku toho majú presne vymedzené pozemky na zber hrozna vo všeobecnosti kyslé hnedé pôdy s vysokým podielom hrubozrnných zložiek. Zásadne sa odlišujú od hlbokaj bahnatej pôdy hájov na severe, ako aj od úrodnej ílovitej pôdy pláni na juhu. Mierne oceánske podnebie na juhu oblasti Vendée je výrazne teplejšie ako podnebie hájov nachádzajúcich sa viac na sever. Je najmä menej daždivé a viac slnečné, s nedostatkom zrážok počas leta (regióny Olonne a La Rochelle sú najviac slnečné na pobreží Atlantického oceánu s priemerom 1 430 hodín slnečného svitu počas šiestich mesiacov od júna do septembra). Priemerná ročná teplota sa pohybuje od 12 °C do 12,5 °C, pričom teplotné rozdiely sa postupne zväčšujú od západu na východ s pribúdajúcou nadmorskou výškou a so zmenšujúcim sa vplyvom mora.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Mnoho dokumentov o desiatkoch z plodov viniča vyplácaných opátstvami a priorstvami v regióne svedčí o rozvoji vinohradníctva v oblasti Vendée v stredoveku. Od 11. storočia sa začalo aktívne obchodovanie s vínami so zemepisným označením „Brem“ s Holandskom. Medzi 12. a 15. storočím sa vína so zemepisným označením „Mareuil“ prepravovali člnmi až do prístavov v Saint-Benoist a Moricq-sur-le-Lay, potom prechádzali cez La Rochelle, kde sa nakladali na lode do Anglicka.

Odrody viniča, ktoré sa v minulosti používali, poznáme až z diel Rabelaisa, ktorý sa v rokoch 1520 – 1528 zdržoval vo Fontenay-le-Comte a v Maillezais. Už v 16. a 17. storočí bola najviac pestovanou bielou odrodou odroda Chenin B („Franc Blanc“ v oblasti „Brem“, „Blanc d'Aunis“ v oblasti „Vix“), zatiaľ čo v odrodách ružového a červeného vína mala prevahu odroda Pinot noir N, najmä odroda Négrette N (nazývaná „Pinot Rosé“ alebo „Bourgogne“ v oblasti „Brem“, „Ragoûtant“ v oblasti „Mareuil“ a „Chantonnay“, „Folle Noire“ v oblasti „Vix“). Odroda Cabernet franc N pochádza z 18. storočia.

V 19. storočí vinohradníctvo v oblasti Vendée značne prekvitalo a v roku 1880 sa rozprestieralo na ploche 18 000 hektárov. Po napadnutí fyloxérou sa výrobcovia na juhu oblasti Vendée začali špecializovať a obnovili vinice na najviac odkrytých stráňach s použitím štepených rastlín z tradičných odrôd, ku ktorým sa pridali najmä odrody Gamay N, Chardonnay B, Cabernet sauvignon N a v závislosti od oblasti odrody Sauvignon blanc B („Vix“) a Grolleau gris G („Brem“).

Po druhej svetovej vojne sa výrobcovia snažili spojiť päť historických oblastí výroby. Značka „Anciens Fiefs du Cardinal“ vznikla v roku 1953 s odkazom na Richelieu, ktorý bol v roku 1608 vymenovaný za biskupa obce Luçon a bol veľkým propagátorom zemepisného označenia „Mareuil“. Uzákonnili sa a sprísnila výroba, čo umožnilo zlepšovanie kvality pri súčasnom rešpektovaní miestnych osobitostí odrôd. Vína „Vins de Fiefs Vendéens“ boli uznané ako jednoduché označenie pôvodu v roku 1965, neskôr ako *vins de pays* (víno oblasti) v roku 1974 a ako označenie pôvodu vína najvyššej kvality v roku 1984. Opatrenia na uznanie chráneného označenia pôvodu sa začali v roku 1991.

V roku 2009 pokrývali vinice 480 hektárov, na ktorých pracovalo približne 40 zberačov, pričom priemerná ročná výroba bola 27 000 hektolitrov, z čoho 45 % tvorili ružové vína, 40 % červené vína a 15 % biele vína. Biele vína sa vyznačujú rovnováhou a dominuje v nich sviežosť. Sú jemné a lahodné, vo všeobecnosti majú príjemnú mineralitu a ponúkajú širokú škálu kvetinových a ovocných tónov.

Ružové vína majú odtiene prechádzajúce od bledoružovej k lososovoružovej. Sú mierne kyslasté, vyznačujú sa sviežosťou a tukom, najčastejšie majú ovocné arómy.

Červené vína sa vyznačujú svojou silnou ovocnou arómou, ktorú niekedy sprevádzajú tóny sladkého korenia, kože alebo sladkého drievka. V prípade zemepisného označenia „Brem“ a „Pissotte“ majú často rubínovú až granátovú farbu, sú guľaté a jemné, zatiaľ čo vína „Mareuil“, „Chantonnay“ a „Vix“ môžu byť pestrejšie a môžu mať štruktúrovanejšiu chuť. Južný charakter podnebia na juhu oblasti Vendée s dlhými hodinami slnečného svitu spolu s prítomnosťou stráni s kamenistou pôdou a povrchovou pôdou prevažne bridlicového a ryolitového pôvodu, viedli vinohradníctvo tejto zemepisnej oblasti k dlhoročnej tradícii výroby najmä červeného a ružového vína, ktoré predstavujú v priemere 85 % výroby tohto chráneného označenia pôvodu.

Zemepisná poloha viníc medzi údolím rieky Loire a juhozápadom krajiny sa prejavila aj v odrodách viniča zachovávaných po celé generácie. Vinice teda predstavujú originálnu zmes odrôd, kde sa miešajú vplyvy rieky Loire (Chenin, Cabernet franc, Grolleau gris), kontinentálne vplyvy (Pinot noir, Gamay) a juhozápadné vplyvy (Négrette, Cabernet sauvignon). Vo všetkých prípadoch prevláda v bielych vínach odroda Chenin B, hlavnými odrodami ružových vín sú odrody Pinot noir N a Gamay N, zatiaľ čo odrody Pinot noir N, Cabernet franc N a Négrette N tvoria základ červených vín, čo zabezpečuje charakteristickú vlastnosť výrobkov.

Jedinečná história každého zemepisného označenia nám však pripomína, že už dlhý čas tu existujú odlišné obchodné siete. Vína so zemepisným označením „Brem“ sa teda prepravovali cez prístav Saint-Martin-de-Brem, vína „Mareuil“ a „Chantonnay“ cez údolia rieky Lay, vína „Vix“ a „Pissotte“ cez ústie rieky Vendée. Vzhľadom na rozdielne prírodné faktory (pôda a podnebie) sa výrobcovia časom sústredili na miestnej úrovni na rôzne spôsoby odrodového zloženia a rôzne zvyky miešania odrôd, čo sa prejavuje v odtieňoch chutí vín a prispieva k bohatstvu vín tohto chráneného označenia pôvodu. Nikdy preto nedochádzalo k miešaniu vín z týchto piatich zemepisných jednotiek a ani v súčasnosti nie je žiaduce.

Od roku 1985 sa značne rozvinula všeobecná známosť chráneného označenia pôvodu „Fiefs Vendéens“ a predávané objemy sa takmer zdvojnásobili. Jedinečnosť, sviežosť a ovocné vône vín oceňujú dovolenkári, ktorí navštevujú pobrežie oblasti Vendée. Ich rôznorodosť im umožňuje spájať ich za každých okolností s regionálnou gastronómiou.

#### 10. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

*Označovanie*

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

*Dodatočné ustanovenia o označovaní*

Opis podmienky:

Názov chráneného označenia pôvodu sa dopĺňa jedným z týchto doplnkových zemepisných označení:

— „Brem“,

— „Chantonnay“,

— „Mareuil“,

— „Pissotte“,

— „Vix“

v prípade vín, ktoré spĺňajú podmienky výroby stanovené pre každé z týchto označení v špecifikácii výrobku.

Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť doplnkovým zemepisným označením „Val de Loire“ podľa pravidiel stanovených v špecifikácii výrobku.

Všetky nepovinné údaje sa na etikete uvádzajú písmom, ktorého výška, šírka ani hrúbka nepresahuje dvojnásobok veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

*Označovanie*

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej podmienky:

*Dodatočné ustanovenia o označovaní*

Opis podmienky:

Veľkosť písma doplnkového zemepisného označenia „Brem“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“, „Vix“ má menšiu alebo rovnakú výšku, šírku aj hrúbku ako veľkosť písma názvu chráneného označenia pôvodu.

Veľkosť písma doplnkového zemepisného označenia „Val de Loire“ má menšiu alebo rovnakú výšku, šírku aj hrúbku ako dve tretiny veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

Na etikete so všetkými povinnými údajmi sú zakázané akékoľvek údaje o názve odrody.

Vína môžu byť označené ročníkom zberu, ak hrozno použité na ich výrobu pochádza len z príslušného roka.

Pri označovaní vín oprávnených používať chránené označenie pôvodu „Fiefs Vendéens“ sa môže spresniť názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: ide o katastrálne územie; je uvedený vo vyhlásení o úrode; názov tohto katastrálneho územia sa nachádza priamo pod názvom označenia, je vytlačený písmom, ktorého výška ani šírka nepresahuje polovicu veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b8ebb03b-ef0d-44f7-9695-fac9f1495b9e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b8ebb03b-ef0d-44f7-9695-fac9f1495b9e)

---