

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

(2023/C 66/07)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Valençay“

PDO-FR-A0320-AM02

Dátum oznámenia: 23. 11. 2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Úradný zemepisný kódex

Zoznam obcí sa aktualizoval vzhľadom na úradný zemepisný kódex z roku 2021, pokiaľ ide o zemepisnú oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti.

Ide o čisto redakčnú zmenu a zemepisná oblasť sa nezmenila.

Jednotný dokument sa mení v bodoch 6 a 9.

2. Rez

Zjednodušili sa pravidlá rezu.

Jednotný dokument sa mení v bode 5.

3. Zaťaženie krov

Odstránilo sa maximálne zataženie krov. Zachovaním maximálneho priemerného hektárového výnosu možno zaručiť dobrú kvalitu úrody.

Jednotný dokument sa nemení.

4. Agroekologické ustanovenia

Dopĺňajú sa rôzne environmentálne ustanovenia:

- Chemické ničenie buriny na úvratiach je zakázané,
- Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané,
- Zasiata alebo spontánna vegetácia medzi radmi viniča sa udržiava mechanickým alebo fyzikálnym spôsobom.

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

Jednotný dokument sa nemení.

5. Analytické normy

Úrovně obsahu cukru a minimálny prirodzený obsah alkoholu sa zvýšili s cieľom zabezpečiť lepšiu kvalitu úrody hrozna.

Maximálny obsah prchavých kyselín a železa sa odstránil v prospech európskych noriem.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

V súvislosti so zvyšovaním obsahu cukru v hrozne sa maximálny obsah alkoholu po obohatení zvýšil z 12,5 obj. % na 13 obj. %.

Jednotný dokument sa mení v bodoch 4 a 5.

6. **Enologické aktívne uhlie**

Zavádza sa použitie uhliá, ktoré bolo predtým zakázané, a to presne vymedzeným spôsobom a v obmedzených dávkach: „Pri výrobe ružových vín je používanie enologického aktívneho uhliá, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch, povolené v prípade muštov ešte kvasiacich mladých vín najviac do 20 % objemu ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a v maximálnej dávke 60 gramov na hektoliter.“ Cieľom je zamerať jeho použitie na šarže, ktoré majú horšie organoleptické alebo analytické vlastnosti (zmena arómy súvisiaca najmä s oxidáciou), bez toho, aby sa podstatne zmenili typické vlastnosti výrobku.

Touto zmenou sa mení bod 5 jednotného dokumentu.

7. **Spracovateľská kapacita**

Spracovateľská kapacita sa zvyšuje na 1,6 násobok výsledku súčinu výrobnnej plochy a priemerného výnosu na hektár vyprodukovaného v poľnohospodárskom podniku za posledných päť rokov.

Cieľom navýšenia spracovateľskej kapacity je zlepšiť riadenie zásob a podmienky výroby červených vín.

Jednotný dokument sa nemení.

8. **Obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi**

V kapitole 1 časti IX bode 5 sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi.

Jednotný dokument sa nemení.

9. **Súvislosť**

Odkaz na rok 2008 sa vypustil.

Jednotný dokument sa mení v bode 8.

10. **Prechodné opatrenia**

Prechodné opatrenia, ktorých platnosť uplynula, sa vypustili.

Jednotný dokument sa nemení.

11. **Povinné hlásenia**

Povinné hlásenia sa upravili tak, aby bol informovaný aj kontrolný orgán.

Jednotný dokument sa nemení.

12. **Vedenie registra**

Register o monitorovaní zrenia vína a balenia sa stal povinným.

Jednotný dokument sa nemení.

13. **Hlavné body kontroly**

Zrevidovali sa hlavné kontrolované body s cieľom zosúladiť ich s kontrolnými metódami a zmenami špecifikácie výrobku.

Jednotný dokument sa nemení.

14. Odkaz na kontrolný orgán

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

Jednotný dokument sa nemení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Valençay

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

1. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 obj. %. Po etape balenia majú vína:

- maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) 4 gramy na liter v prípade bielych a ružových vín,
- minimálnu celkovú kyslosť 3,5 vyjadrenú v gramoch kyseliny vínnej na liter v prípade bielych a ružových vín.

Celkový obsah oxidu siričitého a celková kyslosť v prípade bielych a ružových vín zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Medzi arómami bielych vín vo všeobecnosti dominujú intenzívne kvetinové tóny (kručinka, biele kvety atď.), ktoré sa môžu spájať s jemnou minerálnosťou, napríklad arómou „kresadla“ vzhľadom na vysoký obsah kremeňa v pôde. Aj napriek tomu poskytujú tieto živé vína plnšiu chuť.

Ružové vína sú vo všeobecnosti ľahké, nervózne, ale nie agresívne, s výraznou arómou zrelého ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Červené vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 obj. %. Po fáze balenia majú červené vína maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) 2 gramy na liter. Po ukončení jablčno-mliečneho kvasenia nesmie obsah kyseliny jablčnej v červených vínach prekročiť 0,3 gramu na liter. Celkový obsah oxidu siričitého a celková kyslosť v prípade červených vín zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Červené vína majú často farbu, ktorá prechádza až do rubínovej, a arómy drobného červeného ovocia, višni, ako aj korenisté a svieže tóny. Príjemnú chuť majú síce už ako mladé vína, niektoré vína však odhalia celý svoj potenciál až vďaka obdobiu zrenia 3 až 5 rokov.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Osobitný enologický postup

Pri výrobe ružových vín je používanie enologického aktívneho uhlia, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch, povolené v prípade muštov ešte kvasiacich mladých vín najviac do 20 % objemu ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a v maximálnej dávke 60 gramov na hektoliter. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 obj. %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2. Hustota

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby vo viniciach je 6 000 krov na hektár a vzdialenosť medzi radmi je maximálne 1,70 m. Vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,90 metra.

3. Rez

Pestovateľský postup

Vinič sa reže nasledovnými postupmi:

- jednoduchým Guyotovým rezom,
- tzv. ypsilonovým vedením,
- krátkym rezom na čapíky (vejárovitá palmeta alebo kordón Royat jednoduchý alebo dvojité).

V závislosti od odrody viniča musí byť maximálny priemerný počet očiek na ker:

- odrody Côt a Gamay – maximálne 9 očiek,
- ostatné odrody – 12 očiek.

5.2. Maximálne výnosy

1. Červené a ružové vína

65 hektolitrov na hektár

2. Biele vína

68 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorú schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru 16. decembra 2010. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2021:

— departement Indre: Chabris, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Poulaines, Valençay, Val-Fouzon len na území delegovaných obcí Parpeçay a Varennes-sur-Fouzon, La Vernelle, Veuil, Villentris-Faverolles.

7. Muštové odrody

Cabernet franc N

Chardonnay B

Gamay N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Opis súvislostí

8.1. Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisnú oblasť chráneného označenia pôvodu „Valençay“, približne desať kilometrov juhozápadne od mesta Romorantin-Lanthenay, tvorí rozsiahla planina, ktorú pretínajú údolia menšími vodnými tokmi tečúcimi severným smerom. Niektoré z nich sa zlievajú do vodného toku Fouzon, ktorý tečie paralelne s vodným tokom Cher, do ktorého nakoniec Fouzon steká na severnej hranici zemepisnej oblasti. Zemepisná oblasť sa tak rozprestiera na území 13 obcí na severe departementu Indre a na území obce Selles-sur-Cher departmentu Loir-et-Cher. Scenéria krajiny, ktorú charakterizuje množstvo malých zalesnených oblastí, lesných pozostatkov a lesný masív Valençay, sa javí ako uzavretá plocha. Vinohradnícke plochy sa prednostne nachádzajú na zvýšených okrajoch plošiny odkrytej vplyvom erózie, ako aj na malých krajinných vyvýšeninách.

Na pozemkoch presne vymedzených na zber hrozna sa nachádzajú pôdy, ktoré sa vyvinuli najmä:

- na juhu zemepisnej oblasti, na jemných kriedových vrstvách z obdobia turónu (rendziny, vápencové hnedé pôdy) a kremičitých íloch z obdobia vrchnej kriedy (hnedé vylúhované alebo erózne pôdy),
- na juhovýchode zemepisnej oblasti, na ílovito-piesčitých materiáloch z obdobia detritického eocénu, niekedy so značným kamenistým zaťažením,
- na severe zemepisnej oblasti, neďaleko údolí riek Cher a Fouzon, najmä na jazerných vápencoch v oblastiach Berry a Beauce z obdobia eocénu a akvitánu (rendziny a vápencové hnedé pôdy) a príležitostnejšie na ílovito-piesčitých útvaroch oblasti Sologne (burdigal).

Mierne oceánske podnebie sa v rámci regiónu vyznačuje mierne vyššími priemernými a minimálnymi teplotami a mierne chladnejšími maximálnymi teplotami počas vegetačného obdobia viniča.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Región „Valençay“ bol súčasťou niekdajšej provincie Berry. Prvé známe zmienky o vinohradoch siahajú do 10. storočia a týkajú sa darov pre opátstvo. V oficiálnej listine z 15. storočia sa spomína „mnoho viníc pozdĺž Nahonu“ a mnohé ďalšie údaje z dokumentov pochádzajúcich z nasledujúcich storočí svedčia, keď nie o rozvoji, tak aspoň o zachovaní pestovania viniča.

TALLEYRAN, majiteľ zámku Valençay vlastní na svojej pôde okolo desať hektárov viniča a jeho neter, vojvodkyňa z Dina, v roku 1830 uvádza, že v kantóne Valençay sa získavajú dobré vína, ktoré sa konzumujú v celom departemente.

Jules GUYOT v roku 1876 vo svojej Štúdii viníc Francúzska (*Etude des vignobles de France*) píše, že vo vinohrade pozdĺž vodných tokov kantónu Valençay sa produkuje najlepšie víno v departemente. Aj keď tieto toky nie sú splavné, časť produkcie sa už v 19. storočí vyváža, najmä po rieke Cher, hoci väčšina vín sa predáva skôr v rámci miestneho trhu.

Červené vína predstavujú 50 % vyrobeného objemu, biele vína 40 % a ružové vína 10 %. Medzi arómami bielych vín vo všeobecnosti dominujú intenzívne kvetinové tóny (kručinka, biele kvety atď.), ktoré sa môžu spájať s jemnou minerálnosťou, napríklad arómou „kresadla“ vzhľadom na vysoký obsah kremeňa v pôde. Aj napriek tomu poskytujú tieto živé vína plnšiu chuť.

- 8.2. Červené vína majú často farbu, ktorá prechádza až do rubínovej, a arómy drobného červeného ovocia, višni, ako aj korenisté a svieže tóny. Prijemnú chuť majú síce už ako mladé vína, niektoré vína však odhalia celý svoj potenciál až vďaka obdobiu zrenia 3 až 5 rokov.

Ružové vína sú vo všeobecnosti ľahké, nervózne, ale nie agresívne, s výraznou arómou zrelého ovocia. Vymedzená pozemková oblasť na zber hrozna tradične pozostáva len z pozemkov s rendzinami, hnedozemami alebo plytkými pôdami a hlinito-piesočnatými pôdami. Tieto zdravé pôdy sa vyznačujú dobrými tepelnými vlastnosťami a menšou zásobou vody a prispievajú ku skorej vegetácii a zrelosti hrozna. Vinohrad je vhodné vysádzať na zvýšených okrajoch plošín.

Tieto podmienky si vyžadujú optimálnu starostlivosť o rastlinu a jej produkčný potenciál prostredníctvom precízneho vedenia a rezu viniča.

Výber odrôd a pestovanie viniča sa prispôbujú pôde a podnebiu, ktoré sa nachádza na rozhraní medzi oceánskymi a pevninskými vplyvmi, pričom údolie vodného toku Cher v ňom pôsobí ako regulátor teploty. Ide o know-how získané skúsenosťami viacerých generácií vinohradníkov, ktorí neustále hľadajú cestu, ako svoje produkty zlepšovať. Toto know-how spočíva aj v správnej voľbe výrobcu týkajúcej sa sceľovania.

Výsledkom týchto rozhodnutí je výroba živých a zaoblených bielych vín s tónmi kvetov typickými pre ílovito-vápencové pôdy alebo mineralitou z pôdy s vysokým obsahom „kremeňa“. Červené vína z týchto plytkých pôd, ktoré sa rýchlo zohrejú, majú tóny drobného červeného ovocia a korenín. Ružové vína majú v týchto podmienkach dobrú úroveň zrelosti, tóny zrelého ovocia a sviežosť.

Špecifickosť práce tejto komunity ľudí bola prvýkrát uznaná udelením označenia pôvodu akostné víno s prívlastkom z ohraničenej vinohradníckej plochy v roku 1970 a následne uznaním chráneného označenia pôvodu v roku 2004.

„Valençay“ stále ponúka svoje vína, klenoty údolia rieky Cher, ktoré kedysi zdobili stôl kráľa či princa, ako sa dozvedáme v básňach RONSARDA alebo PEGUYHO pripomínajúcich dôležité okamihy dejín Francúzska.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, pozostáva z územia, ktoré schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru dňa 10. februára 2011. Toto územie ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2021:

- departement Indre: Saint Christophe-en-Bazelle, Vicq-sur-Nahon, Val-Fouzou len na území delegovanej obce Sainte-Cécile,
- departement Indre-et-Loire: Nouans-les-Fontaines,
- departement Loir-et-Cher: Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffy, Meusnes.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

- a) Všetky nepovinné údaje sa na etiketách uvádzajú písmom, ktorého veľkosť na výšku, šírku a hrúbku nesmie byť väčšia ako dvojnásobok veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu.
- b) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:
 - ide o katastrálne územie,
 - figuruje v hlásení o úrode.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fb136ab-6126-4e61-a569-7094f9a12b65
