



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 248/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9396 – CapMan/CBRE/Norled) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 248/02	Výmenný kurz eura	2
2019/C 248/03	Vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie	3

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2019/C 248/04	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	4
2019/C 248/05	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	13
2019/C 248/06	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	19
2019/C 248/07	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	26
2019/C 248/08	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	32

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9396 – CapMan/CBRE/Norled)****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 248/01)

Dňa 16. júla 2019 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9396. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

23. júla 2019

(2019/C 248/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1173	CAD	Kanadský dolár	1,4691
JPY	Japonský jen	120,82	HKD	Hongkongský dolár	8,7266
DKK	Dánska koruna	7,4659	NZD	Novozélandský dolár	1,6605
GBP	Britská libra	0,89830	SGD	Singapurský dolár	1,5238
SEK	Švédska koruna	10,5695	KRW	Juhokórejský won	1 317,02
CHF	Švajčiarsky frank	1,0985	ZAR	Juhoafrický rand	15,4992
ISK	Islandská koruna	139,90	CNY	Čínsky juan	7,6856
NOK	Nórska koruna	9,6810	HRK	Chorvátska kuna	7,3863
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 598,63
CZK	Česká koruna	25,549	MYR	Malajzijský ringgit	4,6016
HUF	Maďarský forint	325,50	PHP	Filipínske peso	57,128
PLN	Poľský zlotý	4,2497	RUB	Ruský rubel	70,5611
RON	Rumunský lei	4,7207	THB	Thajský baht	34,519
TRY	Turecká líra	6,3534	BRL	Brazílsky real	4,1878
AUD	Austrálsky dolár	1,5898	MXN	Mexické peso	21,3081
			INR	Indická rupia	77,0150

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie

(2019/C 248/03)

Podľa článku 9 ods. 1 písm. a) nariadenia Rady (EHS) č. 2658/87⁽¹⁾ sa vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie⁽²⁾ týmto menia takto:

Na strane 169 sa vo vysvetlivke k položke „3004 Lieky (okrem tovaru položiek 3002, 3005 alebo 3006) zložené zo zmiešaných alebo nezmiešaných výrobkov na terapeutické alebo profylaktické účely, v odmeraných dávkach (vrátane takých, ktoré sú vo forme systémov na podávanie cez kožu) alebo vo formách alebo baleniach na predaj v malom“ dopĺňa tento text:

„Do tejto položky patria, okrem iného, hormonálne, koenzýmové a kofaktorové prípravky. Tieto prípravky sú založené na hormónoch položky 2937, enzýmových kofaktoroch a ich zmesiach. Tieto prípravky obsahujú dostatočné množstvo aktívnych látok na to, aby mali terapeutický alebo profylaktický účinok vo vzťahu k špecifickej chorobe alebo zdravotnej ťažkosti. Odporúčaná denná dávka je uvedená na etike, obale alebo na sprievodnom užívateľskom návode.

V Anatomicko-terapeuticko-chemickom systéme klasifikácie liekov (systém WHO ATC/DDD) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), ktorý vypracovala Svetová zdravotnícka organizácia (WHO), sa uvádza definovaná denná dávka (DDD), pri použití ktorej v množstve rovnajúcom sa alebo presahujúcom množstvo uvedené v danom systéme sa dosiahne terapeutický alebo profylaktický účinok.

V tejto tabuľke sa uvádza DDD kyseliny alfa-lipoovej a melatonínu:

Názov účinnej látky	Definovaná denná dávka	Jednotka	Cesta podania
kyselina alfa-lipoová alebo kyselina tioktová	0,6	g	perorálna
	0,6	g	parenterálna
melatonín	2	mg	perorálna“.

⁽¹⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku (Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 119, 29.3.2019, s. 1.

V

(Oznamy)

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 248/04)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Bordeaux“**Referenčné číslo: PDO-FR-A0821-AM04****Dátum oznámenia: 10.4.2019****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Vymedzený pozemok***Opis a dôvody*

Aktualizujú sa dátumy schválenia zmien vymedzeného pozemku „CHOP“ Bordeaux príslušným vnútroštátnym orgánom, ktoré sú uvedené v prílohe k špecifikácii označenia. Vymedzenie pozemku spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s kontrolovaným označením pôvodu.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

2. Zemepisná oblasť – redakčná úprava*Opis a dôvody*

V kapitole I bode IV ods. 1 písm. a) špecifikácie výrobku:

Obce Cantenac a Margaux sa vypúšťajú a dopĺňa sa obec Margaux-Cantenac, lebo uvedené obce sa spojili.

Obce Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine, Salignac sa vypúšťajú.

Dopĺňajú sa obce Val de Virvée, Castets a Castillon a Civrac-sur-Dordogne.

Obce Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine, Salignac sa spojili do jednej obce Val de Virvée.

Obce Castets-en-Dorthe a Castillon-de-Castets sa spojili do jednej obce Castets et Castillon.

Názov obce Civrac-de-Dordogne sa zmenil na Civrac-sur-Dordogne.

Tieto zmeny majú vplyv na bod 6 jednotného dokumentu.

3. Zmena oblasti v bezprostrednej blízkosti*Opis a dôvody*

V kapitole I bode IV ods. 3 špecifikácie výrobku sa dopĺňajú tieto tri obce: „Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt“, „Saint-Antoine-de-Breuilh“, „Thénac“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Uvedenou zmenou sa upravuje oblasť v bezprostrednej blízkosti s cieľom začleniť do nej obce, v ktorých sa preukázateľne využívajú postupy vinifikácie a/alebo výroby vína a ktoré bezprostredne hraničia s oblasťou výroby vína s označením pôvodu.

Tieto zmeny majú vplyv na bod 9 jednotného dokumentu.

4. Zmena podmienok výroby ružových vín

Opis a dôvody

— Odrody viniča

V kapitole I bode V špecifikácie výrobku sa zoznam odrôd viniča, ktoré sú vhodné na výrobu ružového vína, rozšíril o doplnkové biele odrody, ktoré sú takisto uvedené v špecifikácii kontrolovaného označenia pôvodu „Bordeaux“ ako odrody vhodné na výrobu bieleho vína.

Ide o odrody Sémillon B, Sauvignon B a Sauvignon G. Táto zmena sa netýka ružových vín, ktoré môžu niesť označenie „clairet“ a pri ktorých sa ponecháva zoznam spoločný s červenými vínami.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Táto zmena je spojená s obmedzením uvedených doplnkových odrôd v odrodovej skladbe poľnohospodárskeho podniku v bode V kapitoly I špecifikácie výrobku a v zmesi odrôd hrozna alebo muštov na výrobu ružového vína v odseku IX kapitoly I špecifikácie výrobku. Limit je stanovený na 20 %, z toho najviac 10 % pre všetky odrody Sauvignon B a Sauvignon gris G.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Doplnkové použitie bielych odrôd pomáha zlepšiť organoleptickú rovnováhu ružových vín a v závislosti od druhu použitých čiernych odrôd môže priniesť sviežosť alebo zaoblenosť.

— Opis výrobku

Doplnenie bielych doplnkových odrôd malo za následok redakčnú úpravu znenia organoleptického opisu ružových vín, aby sa zabezpečilo, že táto zmena neovplyvní výrobok.

Kapitola I bod X ods. 2 (súvislosť) špecifikácie výrobku sa zmenil.

Zmena má vplyv na bod 4 jednotného dokumentu.

— enologické postupy

Kapitola I bod IX špecifikácie výrobku sa mení s cieľom povoliť používanie vinárskeho aktívneho uhlia pre mušty v rámci limitu 20 % objemu ružových vín vyrobených príslušným vinárom pre daný zber.

Zmena má vplyv na bod 5 jednotného dokumentu.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis a dôvody

V kapitole I bod X ods. 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa mení počet obcí zemepisnej oblasti z 501 na 497 ako dôsledok zlúčenia niektorých obcí a z 542 na 538 v prípade celkového počtu obcí departementu Gironde.

Jednotný dokument sa zmenil v bode 8.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Bordeaux

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

Suché biele nešumivé vína

Suché biele nešumivé vína musia mať:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 %,
- obsah skvasiteľných cukrov ≤ 3 g/l. Tento obsah sa môže zvýšiť na 5 g/l, ak je celková kyslosť $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 .

Celkový obsah alkoholu po obohatení je ≤ 13 %.

Pred balením:

- obsah prchavých kyselín $\leq 13,26$ meq/l
- celkový obsah $SO_2 \leq 180$ mg/l

Ostatné analytické normy sú v súlade s predpismi EÚ.

Suché biele vína vyrobené z odrody Sauvignon B sú veľmi aromatické, svieže a ovocné, s obsahom kvetinových a citrusových tónov. Odroda Sémillion B prináša objem a plnosť, spojenie s odrodou Muscadelle B dodáva kvetinové arómy. Doplnkové odrody v zmesi prinášajú kyslosť a citrusové tóny. Tieto osviežujúce vína sú veľmi vhodné na konzumáciu ako mladé víno (jeden alebo dva roky).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Biele nešumivé vína so zvyškovým cukrom

Biele nešumivé vína so skvasiteľným cukrom musia mať:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 %,
- obsah skvasiteľných cukrov > 5 g/l a ≤ 60 g/l.

Celkový obsah alkoholu po obohatení je $\leq 13,5$ %.

Pred balením:

- obsah prchavých kyselín $\leq 13,26$ meq/l
- celkový obsah $SO_2 \leq 250$ mg/l

Ostatné analytické normy sú v súlade s predpismi EÚ.

Biele nešumivé vína so skvasiteľným cukrom sú založené na odrode Sémillon B dodávajúcej zaoblené a plné vína zlatožltej farby s arómami kandizovaného ovocia, ktorú možno kombinovať s odrodou Sauvignon B dodávajúcou sviežosť. Tieto vína môžu vyzrievať niekoľko rokov, ale môžu byť cenené aj ako mladé víno.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálny celkový obsah kyselín	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

Ružové nešumivé vína

Ružové nešumivé vína musia mať:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 %,
- obsah skvasiteľných cukrov ≤ 3 g/l. Tento obsah sa môže zvýšiť na 5 g/l, ak je celková kyslosť $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 ,
- zmenenú intenzitu farby (DO420 + DO520 + DO620) $\leq 1,1$.

Celkový obsah alkoholu po obohatení je ≤ 13 %.

Pred balením:

- obsah prchavých kyselín $\leq 13,26$ meq/l
- celkový obsah $SO_2 \leq 180$ mg/l

Ostatné analytické normy sú v súlade s predpismi EÚ.

Ružové vína majú bledoružovú až intenzívnejšiu ružovú farbu v závislosti od použitej techniky (priame lisovanie, ľahká alebo intenzívna macerácia) a ovocnú, prípadne kvetinovú aromatickú škálu podporovanú štruktúrou vyváženou medzi zaoblenosťou a živosťou. Majú veľkorysú chuť. Tieto vína sú vhodné na konzumáciu ako mladé víno (jeden alebo dva roky).

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Červené nešumivé vína

Červené nešumivé vína musia mať:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 %,
- obsah skvasiteľných cukrov ≤ 3 g/l,
- obsah kyseliny jablčnej $\leq 0,3$ g/l.

Celkový obsah alkoholu po obohatení je $\leq 13,5$ %.

Pred balením:

- obsah prchavých kyselín $\leq 13,26$ meq/l
- celkový obsah $SO_2 \leq 140$ mg/l

Ostatné analytické normy sú v súlade s predpismi EÚ.

Červené vína, v ktorých často prevláda odroda Merlot N, sú poddajné, ovocné a málo kyslé. V rokoch s dobrou zrelosťou môžu byť osviežené kyslosťou odrôd Petit Verdot N a Cot N. Hlavnou kombináciou je ale spojenie odrody Merlot N s odrodou Cabernet Sauvignon N a v menšej miere s odrodou Cabernet Franc N, ktoré dodávajú vínam aromatickú komplexnosť a tanínovú intenzitu umožňujúcu udržiavať a rozvíjať ich buket.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	v miliekvivalentoch na liter

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. Vinárske výrobné postupy**a) Základné enologické postupy**

Hustota výsadby – rozstupy medzi koreňmi

Pestovateľský postup

V prípade pozemkov vysadených po 1. auguste 2008 majú vinice minimálnu hustotu výsadby 4 000 koreňov na hektár. Rozstup medzi radmi viniča nesmie byť väčší ako 2,5 m a medzery medzi koreňmi viniča v jednom rade nesmú byť menšie ako 0,85 m. – Táto hustota sa môže znížiť na 3 300 koreňov na hektár. V danom prípade nesmie byť rozstup medzi radmi viniča väčší ako 3 m a medzery medzi koreňmi viniča v jednom rade nesmú byť menšie ako 0,85 m.

Pravidlá rezu

Pestovateľský postup

Povolený je iba krátky rez na čapíky alebo rez na ťažne. V prípade odrôd Merlot N, Sémillon B a Muscadelle B nesmie počet očiek pri reze prekročiť 45 000 očiek na jeden hektár a 18 očiek na jeden koreň. V prípade ostatných odrôd vrátane Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B a Sauvignon Gris G nesmie počet očiek pri reze prekročiť 50 000 očiek na jeden hektár a 20 očiek na jeden koreň. Po vylamovaní zálistkov nesmie počet plodonosných výhonov na jeden koreň prekročiť: v prípade odrôd Merlot N, Sémillon B a Muscadelle B 12 výhonov na jeden koreň pre vinice s hustotou výsadby 4 000 koreňov na jeden hektár a viac a 15 výhonov na jeden koreň pre vinice s hustotou výsadby do 4 000 koreňov na jeden hektár. V prípade ostatných odrôd vrátane Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B a Sauvignon Gris G 14 výhonov na jeden koreň pre vinice s hustotou výsadby 4 000 koreňov na jeden hektár a viac a 17 výhonov na jeden koreň pre vinice s hustotou výsadby do 4 000 koreňov na jeden hektár. Rez sa vykonáva najneskôr v štádiu rozvinutých listov (fenologická fáza 9 podľa Lorenza). Vylamovanie zálistkov sa vykonáva pred nasadzovaním plodov.

Osobitný enologický postup

Pri výrobe iných ružových vín ako tie, ktoré môžu niesť označenie „clairet“, je používanie vinárskeho aktívneho uhlia povolené pre mušty v rámci limitu 20 % objemu ružových vín vyrobených príslušným vinárom pre daný zber.

Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Obohatenie čiastočným zahustením červených vín je povolené s podmienkou, že maximálna koncentrácia takto obohateného vína musí byť 15 %. Celkový obsah alkoholu vo víne po obohatení nesmie prekročiť túto hodnotu: – Pri červených vínach a bielych vínach so skvasiteľným cukrom nesmie celkový obsah alkoholu po obohatení prekročiť 13,5 %. – Pri ružových a suchých bielych vínach nesmie celkový obsah alkoholu po obohatení prekročiť 13 %.

b) Maximálne výnosy

Biele nešumivé vína (suché a so skvasiteľným cukrom)

77 hektolitrov na hektár

Ružové nešumivé vína

72 hektolitrov na hektár

Červené nešumivé vína – Vinice s hustotou výsadby $\geq 4\,000$ koreňov/ha

68 hektolitrov na hektár

Červené nešumivé vína – Vinice s hustotou $< 4\,000$ koreňov/ha

64 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Gironde na základe oficiálneho zemepisného kódexu z 19. júna 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, Castelveil, 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, Listrac-de-Durèze, Listrac-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, Masseilles, 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-Guillerauges, 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. Hlavné muštové odrody

Sauvignon B

Merlot N

Cot N – Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. Opis súvislostí

Zemepisná oblasť sa vyznačuje priaznivými klimatickými podmienkami, ktoré sú relatívne homogénne pre vinársku výrobu: poloha blízko veľkých vodných útvarov (Atlantický oceán, ústie rieky Gironde, údolia riek Garonne a Dordogne), ktoré zohrávajú významnú termoregulačnú úlohu. Oceánske vplyvy zmiernujúce jarné mrazy sa však zoslabujú s narastajúcou vzdialenosťou od mora a veľkých údolí a s približujúcimi sa zalesnenými masívmi pohorí Landes, Saintonge a Double Périgourdine. Uvedenými osobitnými vlastnosťami sa vysvetľuje riedka výsadba viniča na krajnom severe a juho-juhozápade zemepisnej oblasti. Oblasť sa rozprestiera na území 497 z 538 obcí departementu Garonne s výnimkou jeho juhozápadnej časti, ktorá nemá vinohradnícke zameranie a je orientovaná na lesné hospodárstvo.

Odrody révy z Bordeaux pestované v oceánskej klíme si už od 17. a 18. storočia vyžadovali vedenie na oporných koloch. Neskôr sa zaužívalo vedenie na drôtených rámoch, ktorým sa zabezpečuje rovnomerne rozmiestnená úroda, ako aj listová plocha postačujúca na fotosyntézu potrebnú na optimálnu zrelosť hrozna. Rôzne druhy pôd a rôzna expozícia viedli k výberu a prispôbeniu rôznych odrôd hrozna podľa vlastností prostredia. Podľa vyššie uvedeného možno identifikovať štyri odlišné druhy pôd:

- ílovo-vápencové pôdy a slieňovito-vápencové pôdy veľmi rozšírené na svahoch pahorkov, kde sa veľmi dobre darí odrode Merlot N,
- kremičité pôdy zmiešané s ílom a vápencovými prvkami, ktoré sú ideálne napríklad pre Merlot N a Sauvignon B,
- kyslé piesčito-ílovité pôdy „boulbènes“ s jemnými kremičitými prvkami predstavujú ľahšie pôdy vhodné na výrobu suchých bielych vín,
- štrkovité pôdy tvorené štrkami, plavenými štrkami a pieskami s väčšou alebo menšou hrúbkou, ktoré tvoria dobre odvodnené a teplé terasy, sú ideálne pre vinič a osobitne Cabernet Sauvignon N.

Výsledkom súladu medzi odrodami hrozna, rozmanitosťou biofyzikálneho prostredia a spôsobom vedenia vinice a vinifikácie sú vína s osobitným štýlom, ktoré sa vyznačujú veľkou aromatickou bohatosťou. Vďaka prístavu a úzkym historickým väzbám s inými štátmi, ktoré od začiatku pomáhali vybudovať štruktúrovaný a silný obchod, bolo vinohradníctvo z Bordeaux vždy otvorené do sveta, pričom využívalo alebo samo šírilo technické inovácie, podporovalo dynamiku poľnohospodárskych podnikov a tým pomáhalo posilniť, rozvíjať a vyvážať svoje know-how, vždy s ohľadom na stáročné postupy. Po svadbe Eleonóry, vojvodkyne z Akvitánska a Henricha Plantageneta, budúceho anglického kráľa v roku 1152 a následnom rozvoji obchodu začali Angličania dovážať vína z Bordeaux, ktoré nazývali „Claret“ pre ich svetlú farbu. Táto tradícia pretrvala v čase dodnes v podobe označenia „clairet“ a „claret“. V 17. storočí sa objavili noví konzumenti a začala sa nová obchodná éra. Export zostáva jednou z kľúčových stránok distribúcie vín z Bordeaux. Jedna tretina vyrobeného objemu sa distribuuje do viac ako 150 krajín. Vinohradnícka produkcia vína s kontrolovaným označením pôvodu prispela ako hlavný zdroj departementu Gironde vo veľkej miere k formovaniu vidieckej a mestskej krajiny a k modelovaniu miestnej architektúry (zámky, vínne pivnice). Hlavnými mestami departementu sú prístavy na riekach, ktoré sa rozvíjali vďaka obchodu s vínom.

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

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

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 školenie vín, ktoré môžu niesť kontrolované označenie pôvodu „Bordeaux“ s označeniami alebo bez označení „clairet“ a „claret“, pozostáva z územia týchto obcí:

- Département 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.
- Département Lot-et-Garonne: Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Zemepisné názvy – Doplňujúce informácie

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Označenie CHOP „Bordeaux“ môže byť doplnené o označenie „claret“ v prípade červených vín a „clairet“ v prípade tmavých ružových vín v súlade s ustanoveniami stanovenými pre tento druh vína, najmä pokiaľ ide o analytické normy.

Označenie CHOP „Bordeaux“ môže byť doplnené o zemepisný názov „Haut-Benauge“ v prípade bielych vín v súlade s ustanoveniami stanovenými pre tento doplňujúci zemepisný názov, najmä pokiaľ ide o zemepisnú oblasť, odrodovú skladbu, výnosy a analytické normy.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

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

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na označení bielych vín s obsahom skvasiteľného cukru vyšším ako 5 gramov na liter a nižším ako 60 gramov na liter sa uvádza obsah prítomný vo víne v súlade s právnou úpravou EÚ.

Väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na označení vín s kontrolovaným označením pôvodu „Bordeaux“ sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Vin de Bordeaux“. Písmo, ktorým je uvedená väčšia zemepisná jednotka, nesmie byť väčšie, pokiaľ ide o výšku a šírku, ako dve tretiny písma, ktorým je uvedený názov kontrolovaného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

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 248/05)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Bourgueil“

Referenčné číslo: PDO-FR-A0729-AM01

Dátum oznámenia: 10.5.2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť

Opis a dôvody

Odsek týkajúci sa zemepisnej oblasti sa nahrádza takto:

„Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti ktorú schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru 16. decembra 2010. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí departementu Indre-et-Loire na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire len na území delegovaných obcí Saint-Patrice a Ingrandes de Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.“

Zmena zohľadňuje zlúčenie obcí, ale rozsah zemepisnej oblasti nebol upravený.

Bod 6 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

2. Pravidlo rezu

Opis a dôvody

Podľa článku VI ods. 1 písm. b) sa rez viniča teraz vykonáva spôsobom rezu s maximálne 12 očkami.

Guyotov jednoduchý spôsob rezu tak umožňuje ťaženie s 8 očkami.

Touto zmenou sa majú lepšie zohľadniť výkyvy jarného počasia, ktoré sa v posledných vinárskych rokoch znásobili.

Bod 5.1 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

3. Maximálne vyťaženie parcely

Opis a dôvody

Maximálne vyťaženie parcely sa znižuje z 9 500 kg/ha na 8 500 kg/ha. Keďže sa zvýšil počet očiek, orgán na ochranu a riadenie nechce zvyšovať výnosy na úkor kvality, a preto sa rozhodol znížiť maximálne vyťaženie parcely.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

4. Vegetačná pokrývka úvratí

Opis a dôvody

V článku VI ods. 2 písm. a) sa slová „za hranicou 1,50 m od posledného koreňa“ nahrádzajú takto: „minimálne 1 m od kotvy konštrukcie na vyvážovanie viniča a táto vzdialenosť sa môže zvýšiť na 2,50 m, ak je pôda mechanicky udržiavaná.“

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Cieľom tejto úpravy je zohľadniť vývoj pestovateľských postupov a udržiavania vegetácie mechanickými prostriedkami.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

5. Medzný výnos

Opis a dôvody

Medzný výnos sa znižuje zo 67 hl/ha na 65 hl/ha. Keďže sa zvýšil počet očiek, orgán na ochranu a riadenie nechce zvyšovať výnosy na úkor kvality, a preto sa rozhodol znížiť medzný výnos.

Bod 5.2 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

6. Spracovateľská kapacita

Opis a dôvody

Minimálna požadovaná spracovateľská kapacita sa znižuje, aby sa neznevýhodňovali mladí začínajúci pestovatelia viniča, ale bez toho, aby sa upustilo od požiadaviek potrebných na dobrú vinifikáciu a dobré skladovanie vína.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

7. Obeh medzi oprávnenými skladovateľmi

Opis a dôvody

V kapitole 1 článku IX ods. 4 sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

8. Vyhlásenie o vyčlenení pozemkov

Opis a dôvody

V kapitole 2 článku I sa vypúšťa odsek 1, pretože predstavuje nepotrebné opatrenie z dôvodu polohy oblasti Bourgueil. Registrované označenie pôvodu (appellation d'origine contrôlée, AOC), o ktoré sa možno uchádzať v oblasti produkcie AOC Bourgueil, sú AOC St Nicolas de Bourgueil, Touraine, Crémant de Loire a Rosé de Loire: na všetkých parcelách AOC Saint Nicolas de Bourgueil sa kontroluje kvalita viniča určeného na toto AOC. Parcely určené na výrobu AOC Crémant de Loire alebo Rosé de Loire sú povinne uvedené vo výrobnom denníku, ktorý vedú výrobcovia a parcely určené na výrobu Touraine určí hospodársky subjekt už v januári prostredníctvom vyhlásenia o vyčlenení pozemkov.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

9. Hlavné body kontroly

Opis a dôvody

Kapitola 3 sa zrevidovala, aby sa zosúladila formulácia hlavných bodov kontroly.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Bourgueil

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

Vína sú nešumivé, červené alebo ružové. Majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 %. Po úprave spĺňajú tieto analytické normy:

- obsah kvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v červených vínach je menší alebo rovný 2 gramom na liter,
- obsah kvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v ružových vínach nepresahuje 4 gramy na liter a celkový obsah kyselín vyjadrený v gramoch kyseliny vínnej na liter presahuje 3,5 gramu na liter. Celkový obsah alkoholu nesmie po obohatení prekročiť 13 %. Malolaktická fermentácia je pri červených vínach ukončená; obsah kyseliny jablčnej je nepresahuje 0,3 gramu na liter. Obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého pri červených a ružových vínach, ako aj celkový obsah kyselín v prípade červených vín sú stanovené predpismi Spoločenstva. Ružové vína majú vo všeobecnosti vôňu červeného a bieleho ovocia, sviežu a pomerne intenzívnu, niekedy zvýraznenú nádychom citrusových plodov. Červené vína sú elegantné, s tmavou rubínovou a intenzívnou granátovou farbou. Tanínová štruktúra je hojne prítomná, ale je jemne zakomponovaná. V aróme sa často spájajú tóny červeného a čierneho ovocia. Niektoré plnšie vína sa oplatí uchovať niekoľko rokov. Môžu potom odhaliť komplexnejšie tóny, kakaové, s mierne údeným alebo korenistým nádychom.

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

a) Základné enologické postupy

Pestovateľský postup

Spôsob vedenia:

a) Hustota výsadby

Vinice majú minimálnu hustotu výsadby 4 500 koreňov na hektár, pričom vzdialenosť v medziradií je maximálne 2,10 m. Vzdialenosť medzi koreňmi v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m a väčšia ako 1,10 m.

b) Pravidlá rezu

Rez viniča sa vykonáva do 1. mája spôsobom rezu maximálne s 12 očkami na koreň, s použitím nasledujúcich techník:

- jednoduchý Guyotov rez s ťažňom maximálne s 8 očkami a maximálne 2 čapíkmi s 1 alebo 2 očkami;
- veľkosť s 2 polovičnými prútmi s maximálne 4 očkami a maximálne 2 čapíkmi s 1 alebo 2 očkami;
- rez na čapík (vedenie spôsobom Royat) maximálne so 6 čapíkmi alebo maximálne s 2 očkami.

Osobitný enologický postup

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, samostatne alebo v prípravkoch, je zakázané. Subtraktívne techniky obohacovania sú povolené pre červené vína a maximálna hodnota čiastočnej koncentrácie je v pomere k použitým objemom stanovená na 10 %. Vo vínach nesmie celkový obsah alkoholu po obohatení prekročiť 13 %. Okrem podmienok uvedených vyššie musia použité enologické postupy spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v poľnohospodárskom zákonníku a zákonníku o námornom rybolove.

b) Maximálne výnosy

65 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorú schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) na zasadnutí príslušného vnútroštátneho výboru 16. decembra 2010. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí departementu Indre-et-Loire na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire len na území delegovaných obcí Saint-Patrice a Ingrandes de Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Hlavné odrody

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. Opis súvislostí

Vinice s chráneným označením pôvodu „Bourgueil“ sa nachádzajú severne od Loiry, pred sútokom s riekou Vienne, na severozápadnom konci viníc „Touraine“.

Zemepisná oblasť je na severe ohraničená lesom Gâtine a na juhu riekou Loirou. Čiastočne leží na rozsiahlom svahu, ktorý je v zásade otočený na juh a obkolesený lesom, a sčasti na terasách a chrbtoch s miestnym názvom „montilles“.

Pôdy na úpäť svahu sú hnedé vápenaté a vyvinuli sa na sľudovej turónskej kriede alebo žltom kriedovom tufe, zatiaľ čo na strednom svahu sú hlinito-kremičité pôdy, ktoré pochádzajú zo senónskych ílovito-piesčitých útvarov. Na úpäť svahu sú priepustné, piesčito-štrkovité pôdy, ktoré sa vyvíjali na starých aluviálnych terasách a na „montilles“, malých chrbtoch pochádzajúcich z moderných naplavenín vo veľkom riečisku rieky.

Do zemepisnej oblasti patrí osem obcí v departemente Indre-et-Loire. Oblasť má výhodné miernejšie a suchšie podnebie ako celý región Touraine. Zalesnená plošina, ktorá na vrchu susedí so svahom s vinicami, poskytuje ochranu pred chladnými severnými vetrami.

Opis ľudských faktorov, ktoré prispievajú k súvislosti so zemepisnou oblasťou

Začiatok pestovania viniča v oblasti Bourgueil súvisí so založením opátstva v Bourgueil v roku 990. V roku 1189 opát Baudry velebí čaro kláštora a jeho vína. Vinice prekračujú múry opátstva a rozprestierajú sa na svahoch a starých terasách Loiry.

Odroda Cabernet franc N, s miestnym názvom „breton“, je hlavnou odrodou odrodovej skladby. Politická únia medzi Anjou a Akvitánskom (v 11. a 12. storočí) len dopomohla k jej zavedeniu do regiónu riečnou cestou.

Z viníc v oblasti Bourgueil, ktoré sa nachádzajú na brehoch Loiry, sa už oddávna vyvážajú vysokoakostné vína, predovšetkým do flámskych krajín už od 17. storočia.

Vinice vysadené na starých náplavových terasách boli istý čas odolné proti fyloxére, ktorá sa v pieskoch šíri pomalšie. Rýchla obnova prostredníctvom štepov viniča s jedinou odrodou Cabernet franc N svedčí o tom, že pestovatelia vína boli späť s odrodou viniča zavedenou v stredoveku.

Od roku 1937, teda od uznania registrovaného označenia pôvodu „Bourgueil“, dochádza k nárastu vyrábaných objemov. Zatiaľ čo na začiatku 20. storočia bolo dôležitou súčasťou poľnohospodárskej činnosti v oblasti Bourgueil pestovanie zeleniny a produkcia semien alebo sladkého drievka, v súčasnosti sa tento región zameriava najmä na vinohradníctvo.

Prevažnú časť produkcie predstavujú červené vína, ktoré tvoria takmer 95 % objemov. Ružové vína majú väčšinou vôňu bobuľového červeného a bieleho ovocia, sviežu a pomerne intenzívnu, niekedy zvýraznenú nádychom citrusových plodov alebo čierneho korenia.

Červené vína sú elegantné, s tmavou rubínovou až intenzívnou granátovou farbou. Ich tanínová štruktúra je hojne prítomná, ale je jemne zakomponovaná. V aróme sa najčastejšie spájajú tóny červeného a čierneho ovocia.

Po niekoľkých rokoch starnutia môžu niektoré vína odhaliť zložitejšie tóny, kakaové, s mierne údeným alebo korenistým nádychom. Vinič sa preto tradične pestuje vo vymedzenej oblasti na ploche určenej na zber hrozna, na ktorej sa nachádzajú iba hnedé alebo plytké pôdy na turónskej kriede na svahu a piesčito-ílovité alebo piesčito-štrkovité pôdy na terasách a „montilles“. Tieto pôdy majú dobré vodné a tepelné vlastnosti. Otvorenosť krajiny umožňuje využiť priaznivé klimatické podmienky.

Tieto okolnosti poskytujú odrode Cabernet franc N priaznivé podmienky na originálny a elegantný výraz, ale vyžadujú si optimálne hospodárenie, čo sa premieta v zákaze niektorých klonov, vedení viniča a krátkom reze. Podmienky využívané na piesčito-ílovitých alebo piesčito-štrkovitých pôdach sú priaznivé pre ovocné arómy s jemnými a vláčnymi tanínmi, ktoré vysvetľujú úspech mladých vín. Vinohradnícke podmienky využívané na turónskej kriede sú priaznivejšie na výrobu plných červených vín s dobrou tanínovou štruktúrou.

Umenie výrobcov a vernosť odrode Cabernet franc N už viac ako osem storočí, získané skúsenosťami niekoľkých generácií, sa premietajú do výberu zmesí vín z rôznych podmienok.

Toto umenie, prispôbené špecifickým podmienkam tohto územia, ktoré sa spočiatku venovalo výrobe červeného vína, sa prirodzene aplikovalo na výrobu ružových vín.

Rieka Loire, ktorá tečie na úpätí viníc, úzko súvisí s pôvodom a históriou vinohradov v regióne Bourgueil. Rieka eróziou vytvorila veľký svah. Takisto priniesla naplaveniny, ktoré predstavujú väčšinu substrátu, na ktorom ležia vinice.

Loire ako obchodná a komunikačná cesta zohrala veľmi aktívnu a zásadnú obchodnú úlohu.

Povesť a dobré meno vín z oblasti Bourgueil, ktorých jemná a ovocná vôňa sa už v 11. storočí spomína v archívoch benediktínskeho opátstva, naďalej prekvitá vďaka dynamike výrobcov a ich propagátorov združených v rámci rôznych spolkov.

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

API

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín, zahŕňa územie týchto obcí:

— Département Indre-et-Loire:

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

— Departement Maine-et-Loire:

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

Označovanie

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 aj na šírku nesmie byť väčšia ako dvojnásobok veľkosti znakov tvoriacich názov registrovaného označenia pôvodu.
- b) Zemepisné označenie „Val de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma, ktorým je uvedený názov registrovaného označenia pôvodu.
- c) Vína s registrovaným označením pôvodu môžu na svojich etiketách uvádzať názov užšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:
 - ide o katastrálne územie,
 - figuruje vo vyhlásení o úrode.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

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 248/06)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Crémant de Bourgogne“

Referenčné číslo: PDO-FR-A0676-AM01

Dátum oznámenia: 11.4.2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Aktualizácia zoznamu obcí zemepisnej oblasti

Opis a dôvody

Niektoré obce zmenili od prvého schválenia špecifikácie výrobku svoj názov alebo sa zlúčili. Zoznam obcí, ktoré tvoria zemepisnú oblasť, sa preto aktualizoval, pričom hranice zemepisnej oblasti sa nezmenili. S cieľom zvýšiť právnu istotu sa tento zoznam zosúladiť s aktuálnou verziou oficiálneho zemepisného kódexu, ktorý každý rok uverejňuje INSEE.

Jednotný dokument sa teda mení zodpovedajúcim spôsobom v bode 6.

2. Vymedzený pozemok

Opis a dôvody

Vymedzenie pozemku spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu.

Dokončilo sa vymedzenie pozemku v niekoľkých obciach zemepisnej oblasti. Táto operácia poskytla príležitosť na potvrdenie vymedzenia už vymedzených obcí. Príslušný vnútroštátny orgán teda schválil vymedzenie pozemku v rámci celej oblasti s novým dátumom schválenia.

Staré dátumy schválenia vymedzenia pozemku príslušným vnútroštátnym orgánom pre jednotlivé obce uvedené v prílohe špecifikácie označenia sa vypustili.

Uvedená zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Crémant de Bourgogne

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

4. Opis vína (vín)

Ide o akostné biele alebo ružové šumivé vína.

a) Vína pred pridaním expedičného likéru a v prípade obohacovania muštu neprekračujú celkový obsah alkoholu 13 %.

b) Celkový obsah kyselín, obsah prchavých kyselín, celkový obsah oxidu siričitého, obsah cukru a pretlak oxidu uhličitého meraný pri teplote 20 °C je v súlade s právnou úpravou EÚ.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Víno sa vyznačuje jemnou a trvanlivou penou s jemnými a perzistentnými bublinkami. Aróma mladého vína často pripomína ovocné, kvetinové a minerálne tóny spojené s určitou sviežosťou. Časom sa objavujú komplexnejšie arómy, ktoré sa vyvíjajú smerom k sekundárnym a terciárnym tónom. Sviežu chuť umocňuje uvoľňovanie oxidu uhličitého.

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)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) *Základné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

a) Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, samostatne alebo v zmesi, je zakázané.

b) Používanie drevených čipsov je zakázané.

c) Okrem podmienok uvedených vyššie musia použité enologické postupy spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v poľnohospodárskom zákonníku a zákonníku o námornom rybolove.

d) Lisovne musia spĺňať kritériá týkajúce sa príjmu hrozna, lisovacích zariadení a lisov, plnenia lisov, nakladania lisov, frakcionácie štiav a hygieny.

Hustota výsadby

Pestovateľský postup

— Vinice musia mať minimálnu hustotu výsadby 5 000 koreňov na jeden hektár s rozstupom medzi radmi viniča do 2,5 m.

— Ak je hustota výsadby väčšia ako 8 000 koreňov na jeden hektár, vinice nesmú mať rozstup medzi koreňmi v tom istom rade menší ako 0,5 m.

— Ak je hustota výsadby najviac 8 000 koreňov na jeden hektár, vinice nesmú mať rozstup medzi koreňmi v tom istom rade menší ako 0,8 m.

— Vinice bez radového usporiadania musia mať minimálnu hustotu výsadby 9 000 koreňov na jeden hektár a rozstup medzi koreňmi viac ako 0,5 m.

Pravidlá rezu

Pestovateľský postup

Všeobecné ustanovenia

Rez viniča sa musí realizovať podľa týchto ustanovení:

— krátky rez (vinice vedené kordónovým rezom typu Royat) s najviac 12 očkami na meter štvorcový,

— alebo dlhý rez typu dvojité alebo jednoduchý Guyotov rez s najviac 10 očkami na meter štvorcový,

Odrody Chardonnay B a Sacy B (iba v obciach departementu Rhône a v obciach departementu Saône-et-Loire, ktoré sú zahrnuté do vymedzenej vinohradníckej oblasti kontrolovaného označenia pôvodu „Mâcon“), sú vedené rezom „queue du Mâconnais“ s najviac 10 očkami na meter štvorcový.

Odrody Chardonnay B a Sacy B (s výnimkou obcí departementu Rhône a obcí departementu Saône-et-Loire, ktoré sú zahrnuté do vymedzenej vinohradníckej oblasti kontrolovaného označenia pôvodu „Mâcon“) sú vedené rezom „Chablis“ s najviac 10 očkami na meter štvorcový.

Osobitné pravidlá rezu

Pestovateľský postup

Osobitné ustanovenia

Možné úpravy jednoduchého Guyotovho rezu:

- s druhým ťažňom umožňujúcim striedanie polohy prúta z jedného roka na druhý,
- so skráteným prútom s najviac tromi očkami a ťažňom s najviac dvomi očkami.

Nezávisle od spôsobu rezu sa môžu vinice viesť s ďalšími dvomi očkami navyše za predpokladu, že vo fenologickom štádiu, ktorý zodpovedá 11 alebo 12 listom, je počet plodonosných výhonov na meter štvorcový v danom roku menší alebo sa rovná počtu očiek vymedzenému v pravidlách rezu.

Zavlažovanie a preprava hrozna

Pestovateľský postup

Zavlažovanie

Zavlažovanie je zakázané.

Preprava hrozna

- a) Hrozno sa pri preprave chráni pred dažďom.
- b) Hrozno sa prepravuje z miesta zberu do lisovne v kontajneroch:
 - ktoré nesmú byť hlbšie ako 0,50 m, aby sa zabránilo stláčaniu hrozna,
 - ktoré netesnia a umožňujú rýchle a úplné vytečenie šťavy počas prepravy a pred lisovaním.
- c) Čas medzi zberom hrozna a lisovaním musí byť čo najkratší. V žiadnom prípade nie viac ako 24 hodín.

b) **Maximálne výnosy**

Výnosy

90 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

- a) Zber hrozna, vinifikácia, výroba, školenie a balenie vín sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti schválenej Národným inštitútom pre pôvod a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) na príslušnom zasadnutí výboru zo 7. júla 2011. Zemepisná oblasť zahŕňa územie týchto obcí podľa oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2018:
 - Departement Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, AuxeyDuresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-surOurce, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, ChassagneMontrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lèsBeaune, 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, LadoixSerrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, MoreySaint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-SaintGeorges, Obtrée, Pernand-Vergelesse, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lèsLarrey, 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,

— Departement 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,

— Departement 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, Chapaise, 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, Culles-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-Vareennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalých obcí Donzy-le-National, Massy a La Vineuse), Vinzelles a Viré,

— Departement 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalých obcí Champvallon 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Vermenton), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes a Viviers.

b) Vinifikácia, výroba, školenie a balenie vín sa môžu uskutočňovať aj na území týchto obcí:

— Departement Côte-d'Or:

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

— Departement Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Hlavné muštové odrody

Pinot gris G

8. Opis súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť spočíva na reliéfoch departementov Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire a Rhône tradične venovaným vinohradníctvu. Zahŕňa súbor viac či menej nesúvislých viníc, ktorý sa tiahne asi 250 kilometrov od severu na juh. Rozprestiera sa na území viac ako 300 obcí.

Vinohradnícke oblasti Yonne a „Châtillonnais“, severne od „Côte d'Or“, spočívajú na kuestách („cuestas“) parížskej panvy, na sedimentoch z obdobia vrchnej jury, s výnimkou oblasti „Vézélien“, ktorá sa nachádza na formáciách spodnej a strednej Jury a oblasti „Jovinien“, na formáciách vrchnej kriedy. Podložia sú prevažne slieňové (vápencovo-ílovité), lokálne vápencové. Vinice sa obmedzujú na najlepšie exponované reliéfy kuest, na úbočiach hlavných údolí, ktoré odvodňujú oblasť, t. j. údolí rieky Yonne s prítokmi a Seina s prítokmi. Rozprestierajú sa v nadmorských výškach 150 až 300 metrov.

Vinice zaberajú sériu priamočiarych, takmer spojitých reliéfov od Dijonu po okraje Lyonu. Ide o západný okraj Bresnanskej priekopy, dôležitej tektonickej štruktúry, ktorá sa prepada počas alpínskeho vrásnenia. Podložia majú prevažne sedimentárny, vápencový alebo slieňový charakter a vo všeobecnosti sa datujú do jury a lokálne do triasu. Lokálne, predovšetkým v Saône-et-Loire, sa vinice nachádzajú na vystupujúcom prvohornom metamorfnom a granitovom podloží, ktoré vytvára kyslé pôdy. Hoci sú reliéfy vnútrozemia niekedy vysoké (650 metrov v Côte-d'Or, 1 000 metrov v „Beaujolais“), výsadba viniča je obmedzená na nadmorské výšky 250 až 400 metrov. Každá z vinohradníckych oblastí je charakteristická svojou krajinou, geológiou a osobitným morfológickým štýlom:

- široké údolia, ktoré sa vklíňujú do vápencových náhorných plošín Parížskej panvy,
- úzky súvislý pás umiestnený na hranici medzi nížinou a plošinou v prípade „la Côte“,
- súvislý rad paralelných reliéfov ležiacich na osi sever-juh, tzv. „chainons“, v „Mâconnais“.

Burgundská vinohradnícka oblasť sa nachádza v pomerne chladnom oceánskom podnebí. Toto podnebie sa vyznačuje miernymi a pravidelnými zrážkami bez výrazného letného sucha. Teploty s ročným priemerom 11 °C sú dôkazom chladnejšieho podnebia.

Toto podnebie je výrazné v departemente Yonne, pričom v juhovýchodnej časti zemepisnej oblasti sa mierne oslabuje vďaka bariére tvorenej reliéfom pohorí Morvan a Charolais vytvárajúcej föhnový efekt, ktorého prejavom je nižšia vlhkosť a vyššia teplota ako v prípade regionálnej referencie.

Východnú časť zemepisnej oblasti ovplyvňujú kontinentálne vplyvy, ktorých prejavom sú relatívne nízke zimné teploty, obdobia mrazov, ktoré môžu byť dlhé a intenzívne, ale takisto niekedy veľmi suchá a slnečná neskorá jeseň.

Južné vplyvy pozorovateľné najmä v južnej časti zemepisnej oblasti môžu chvíľkovo vyvolať vysoké letné teploty a stúpanie horúceho morského vzduchu, ktoré spôsobujú letné búrky.

Pozemky vymedzené na zber hrozna zodpovedajú súboru sektorov tradične uznaných pre ich vhodnosť na pestovanie hrozna. Zaberajú prednostne dobre exponované svahy hlavných reliéfov, ako aj úpätia hôr, svieže náhorné plošiny a mierne svahy smerujúce na sever a na západ, ktoré všetky zabezpečujú optimálne odvádzanie vody a dobrú schopnosť ohrievania pôdy.

Ludské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Kultúra viniča siaha do galorománskeho obdobia.

Už v stredoveku nadobudlo burgundské vinohradníctvo hospodársky význam a je známe aj za hranicami.

Úloha cirkevných štruktúr (opátstva, biskupstvá) a šľachticov pri budovaní povesti „burgundských“ vín je dobre známa. Cluny, Cîteaux, Pontigny, Kapitula Langres, burgundskí vojvodovia, každý z nich svojím spôsobom prispel k budovaniu prestíže a vplyvu týchto vín.

V 18. storočí sa vplyvom významného rozvoja obchodu s vínom vytvára nová hospodárska mocnosť. „Burgundské“ vína sa vo veľkej miere predávajú na severe Francúzska a Európy, či dokonca na iných kontinentoch.

Vinohradnícke „Burgundsko“ sa však jasne osamostatnilo v priebehu 19. storočia. Staré (provincie) alebo nedávne (departementy) administratívne jednotky sa prelínajú s hospodárskym rozmerom a mestské centrá, ako Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône alebo Mâcon, zabezpečujú distribúciu vín z oblasti. Sever „Beaujolais“ sa v tom istom období identifikuje s vínami z Mâcon. „Tonnerrois“ a „Châtillonnais“ pri Champagne sa takisto pridávajú k Burgundsku.

Na začiatku devätnásteho storočia sa výrobcovia z Burgundska zaujímajú o výrobu šumivých vín podľa postupov vyvinutých v Champagne, konkrétne v Rully, Saône-et-Loire, od roku 1820 v Nuits-Saint-Georges a následne od roku 1840 v Chablis. Nový výrobok má úspech najmä u zákazníkov v Anglicku a Spojených štátoch a táto metóda sa rýchlo šíri. Šumivé vína sa vyrábajú v srdci tých najkrajších oblastí, ako sú „Clos Vougeot“, „Chambertin“ alebo „Chablis“.

Výrobcovia šumivých vín sa od roku 1939 združujú v zväze a v roku 1943 získali kontrolované označenie pôvodu „Bourgogne mousseux“.

Dekrétom sa toto kontrolované označenie pôvodu vyhradzuje pre biele, červené a ružové vína produkované druhotným kvasením vo fľaši. Od šesťdesiatych rokov minulého storočia chcú burgundskí výrobcovia formalizovať a chrániť svoju produkciu šumivých vín vysokej kvality a zavádzajú prísne pravidlá zberu a výroby, ktoré vedú na základe dekrétu z roku 1975 k uznaniu kontrolovaného označenia pôvodu „Crémant de Bourgogne“ pre biele alebo ružové vína.

Odrodová skladba združuje všetky burgundské odrody, aj keď výrazne uprednostňované sú odrody Chardonnay B a Pinot noir N. Zemepisné rozloženie vinohradov sprevádzajú niektoré rozdiely vo výrobných metódach. Každá malá oblasť zdedila starobylé know-how a zachovala si miestne postupy starostlivosti o vinice, o čom svedčí ohýbanie výhonov („arces“) v Máconnais alebo rez „Chablis“ v Yonne.

Vinohradnícka oblasť kontrolovaného označenia pôvodu „Crémant de Bourgogne“ sa v roku 2011 rozprestierala na približne 2 000 hektároch s ročnou produkciou takmer 125 000 hektolitrov, čo predstavuje takmer 15 miliónov fliaš.

Víno sa vyznačuje jemnou a trvanlivou penou s jemnými a perzistentnými bublinkami. Aróma mladého vína často pripomína ovocné, minerálne tóny spojené s určitou sviežosťou. Časom sa objavujú komplexnejšie arómy, ktoré sa vyvíjajú smerom k sekundárnym a terciárnym tónom. Sviežu chuť umocňuje uvoľňovanie oxidu uhličitého.

Príčinné interakcie

„Burgundsko“ je severná vinohradnícka oblasť, kde sú vinice vystavené silným klimatickým obmedzeniam. Výsadba sa preto obmedzuje na najpriaznivejšie miesta s teplejšou a suchšou mezoklimou ako regionálna klíma a s priepustnými pôdami, ktoré sú schopné odvádzať prebytočnú vodu a zároveň sú dostatočne úrodné a rýchlo sa ohrievajú.

Vinice sa teda sústreďujú na hlavné reliéfy, väčšinou vápencovej povahy, s miernou nadmorskou výškou.

Svieže podnebie zemepisnej oblasti je obzvlášť priaznivé pre výrobu šumivých vín. Tak pôdy, ako aj správna orientácia sú dôležité v lokalitách, ktoré okrem zabezpečenia dobrej zrelosti hrozna zachovávajú kyslosť potrebnú pre kvalitu vín s kontrolovaným označením pôvodu „Crémant de Bourgogne“.

Pôvodná a málo rozmanitá odrodová skladba veľmi dobre prispôbena miestnym pôdnym a podnebným podmienkam sa podieľa na charaktere palety bielych a ružových vín, ktorých kyslosť a ovocná povaha sú typické pre severné vína, čo im zaručuje istú eleganciu.

Výrobcovia, ktorých snahou je vyrábať vysoko kvalitné víno, zaviedli prísne pravidlá, aby čo najlepšie ochránili vlastnosti suroviny a mohli predávať bezchybné vína. S úrodou hrozna sa zaobchádza veľmi citlivo, aby sa zabránilo oxidácii šťavy medzi zberom a lisovaním. Spracovanie celého hrozna, odstraňovanie šťavy vytlačenej počas prepravy, citlivé zaobchádzanie, lisovanie v čistom prostredí a s vhodným vybavením podľa pravidiel, ktoré vymedzujú presný vzťah medzi hmotnosťou použitého hrozna a objemom získaného muštu, zaručujú kvalitu a čistotu takto získaných štiav a jemnú extrakciu, čím sa zachovávajú jemné vône a umožňuje sa získavanie vína svetlej a jasnej farby.

Výrobcovia šumivých vín majú vďaka skúsenostiam získaným za viac ako jedno storočie dokonale zvládnuté know-how pri tvorbe zloženia svojich cuvée. Na zabezpečenie optimálneho aromatického výrazu sa pri miešaní odrôd uprednostňujú najjemnejšie odrody (Pinot noir N, Pinot gris G, Chardonnay B). Dlhé obdobie školenia s uvedením na spotrebiteľský trh najmenej po 12 mesiacoch od dátumu stáčania umožňuje rozvinúť vo víne jeho aromatické vlastnosti, komplexnosť a jemnosť.

„Crémant de Bourgogne“ sa ukazuje ako kľúčová súčasť burgundského vinárstva. V roku 2011 sa 30 % produkcie predalo na rôznych kontinentoch.

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

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej oblasti

Opis podmienky:

- a) Všetky úkony výroby od zberu hrozna až po degoržovanie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.
- b) Balenie vín sa so zreteľom na proces výroby druhotným kvasením vo fľaši uskutočňuje v zemepisnej oblasti.
- c) Stáčanie do fliaš, v ktorých prebieha druhotné kvasenie, sa vykonáva po 1. decembri, ktorý nasleduje po zbere.
- d) Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí minimálneho obdobia školenia 12 mesiacov od dátumu stáčania.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Písmo použité pri uvádzaní všetkých nepovinných náležitostí, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie ani širšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov kontrolovaného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

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 248/07)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Médoc“

Referenčné číslo: PDO-FR-A0730-AM03

Dátum oznámenia: 10.4.2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť – redakčná úprava

Opis a dôvody

V kapitole I bode IV ods. 1 špecifikácie sa vypúšťajú obce Cantenac a Margaux a dopĺňa sa obec Margaux-Cantenac.

Ide o redakčnú úpravu po zlúčení uvedených obcí. Oblasť produkcie CHOP „Médoc“ sa nemení.

Bod 2.6 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

2. Vymedzený pozemok

Opis a dôvody

Kapitola I bod IV ods. 2 špecifikácie výrobku sa mení s cieľom aktualizovať dátumy schválenia vymedzenia pozemku.

1. Za slová: „9. apríla 2008“ sa vkladajú slová: „28. septembra 2011, 26. júna 2013, 11. septembra 2014, 9. júna 2015, 8. júna 2016, 23. novembra 2016 a 15. februára 2018 a jeho stáleho výboru z 25. marca 2014“.

2. Dátumy 9. novembra 1960, 13. mája 1970 a 6. novembra 1997 sa vypúšťajú.

Vymedzenie pozemku spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu.

Súbežne s touto zmenou sa v kapitole I bode XI ods. 1 špecifikácie výrobku zavádza prechodné opatrenie: pozemky vylúčené z vymedzenej parcely, ktorých zoznam je uvedený v prílohe III špecifikácie, môžu pre svoju úrodu aj naďalej využívať právo na kontrolované označenie pôvodu až do ich vyklčovania a najneskôr do 31. decembra 2024.

Tieto zmeny nemajú vplyv na jednotný dokument.

3. Oblasť v bezprostrednej blízkosti – redakčná úprava

Opis a dôvody

Opis oblasti v bezprostrednej blízkosti sa mení po zlúčení obcí, čo však nemá vplyv na samotnú oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorej hranice sa nemenia.

V kapitole I bode IV ods. 3 písm. b) špecifikácie výrobku sa vypúšťajú obce Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine a Salignac.

Dopĺňajú sa obce Val de Virvée, Castets et Castillon a Civrac-sur-Dordogne.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Obce Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine, Salignac sa spojili do jednej obce Val de Virvée.

Obce Castets-en-Dorthe et Castillon-de-Castets sa spojili do jednej obce Castets et Castillon.

Obec Civrac-de-Dordogne sa mení na Civrac-sur-Dordogne.

Bod 2.9 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

4. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis a dôvody

V kapitole I bode X ods. 3 písm. a) špecifikácie sa mení počet obcí zemepisnej oblasti z 52 na 51 ako dôsledok zlúčenia obcí Cantenac a Margaux.

Bod 2.8 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Médoc

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

Ide o nešumivé červené vína, ktoré sa vynikajúco hodia na vyzrievanie. Sú tanínové, majú intenzívnu farbu a sú zložené najmä z odrôd Cabernet Sauvignon N (tradičná odroda) v kombinácii s Merlot N a v menšej miere s odrodami Cabernet Franc N a Petit Verdot N, alebo zriedkavo Cot N a Carmenère N. Cabernet Sauvignon N dodáva vínam korenisté tóny. Merlot N prináša zaoblenosť, poddajnosť a arómu červeného ovocia. Štruktúru a komplexnosť posilňuje zmiešanie s odrodou Cabernet Franc N alebo Petit Verdot N, ktorá prináša navyše sviežosť.

Ich celkový obsah alkoholu po obohatení nesmie prekročiť 13 %.

Ich prirodzený obsah alkoholu je najmenej 11 %.

Každá šarža uvedená na trh (vo veľkom objeme) alebo balená musí mať:

— obsah skvasiteľných cukrov (glukóza + fruktóza) najviac 3 g/l,

— obsah kyseliny jablčnej najviac 0,2 g/l.

Vína uvádzané na trh vo veľkom objeme alebo balené pred 1. októbrom roku, ktorý nasleduje po roku zberu, majú obsah prchavých kyselín najviac 12,25 meq/l. Po tomto dátume majú vína obsah prchavých kyselín najviac 16,33 meq/l.

Každá šarža uvedená na trh vo veľkom má obsah oxidu siričitého najviac 140 miligramov na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	13
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	

Všeobecné analytické vlastnosti	
Minimálny celkový obsah kyselín	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Substraktívne obohacovacie techniky sú povolené pri maximálnej koncentrácii na úrovni 15 %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 %.

Pestovanie viniča

Pestovateľský postup

Hustota: Minimálna hustota výsadby vo viniciach je 5 000 koreňov na jeden hektár. Rozstup medzi radmi nesmie byť väčší ako 2 metre a rozstup medzi koreňmi v tom istom rade nesmie byť menší ako 0,80 metra.

Pravidlá rezu: Rez je povinný. Vykonáva sa najneskôr v štádiu rozvinutých listov (fenologická fáza 9 podľa Lorenza). Rez viniča sa vykonáva pomocou nasledujúcich techník: – rez na dva ťažne, dvojité Guyotov rez alebo rez „Médoc“ s najviac piatimi očkami na sťažni, – jednoduchý a kombinovaný Guyotov rez s najviac siedmimi očkami na koreni, – krátky rez na čapky, štvoramenná vejárovitá palmeta alebo dvojramenný kordón.

b) Maximálne výnosy

65 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Gironde: Arcins, Arzac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquègues, 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. Hlavné odrody hrozna

Petit Verdot N

8. Opis súvislostí

Zemepisná oblasť kontrolovaného označenia pôvodu „Médoc“ sa nachádza v departemente Gironde na ľavom brehu rieky Garonne a takisto v departemente Gironde na sever od Bordeaux. Táto vinohradnícka časť polostrova Médoc sa tiahne takmer 80 kilometrov od severu na juh a sotva viac ako desať kilometrov od východu na západ a rozprestiera sa na území 51 obcí.

Riečne okolie regiónu Médoc sa vyznačuje zmierňovaním sezónnych výkyvov a zrážkami, ktoré sú veľmi pravidelné na atlantické podnebie. Hoci severná poloha zemepisnej oblasti spôsobuje, že podnebie je chladnejšie ako na juhu polostrova, zrážky sú menšie. Uvedené klimatické faktory priaznivé pre vinohradníctvo sú vytvorené regulačným tepelným účinkom spôsobeným prítomnosťou Atlantického oceánu na západe a ústia rieky Gironde na východe. Oceánske podnebie sprevádzané v niektorých rokoch výskytom jesennej tlakovej níše spojenej s dažďom alebo, naopak, horúcou a veľmi slnečnou neskorou jeseňou, je príčinou rozdielnej kvality jednotlivých ročníkov vína.

Vinohradnícka krajina, ktorá je výsledkom uvedených podmienok, sa vyznačuje nízkym reliéfom (3 – 50 m nad morom), ohraničeným na západe lesom a na východe ústím rieky Gironde. Od juhu k severu sa postupne striedajú štrkové pahorky ohraničené vodnými jarkami „jalles“ a viac močaristé nevinohradnícke oblasti.

O zhodnocovanie špecifických vlastností vinohradníckeho územia regiónu Médoc so svetovou povestou sa starali generácie vinohradníkov. Dobré vedomosti vinohradníkov o pôde a snaha o zlepšovanie jej kvality dôkladným zvládnutím techník odvodňovania umožnili v priebehu histórie rozvoj tých najvhodnejších pestovateľských postupov na produkciu archívnych červených vín. Pokrok v oblasti zdravotnej starostlivosti o vinohrady a mechanizácia vinohradníckej výroby nezmenili vôľu vinárov zachovať vinohradnícke postupy, ktoré sú v súlade s cieľom vyrábať červené vína s uznávanými typickými vlastnosťami.

Odrodovú skladbu v regióne Médoc tvorí v súčasnosti najmä odroda Cabernet Sauvignon N, obľúbená odroda pre štrkovité pôdy, odroda Merlot N, vyhľadávaná pre svoj ovocný charakter, odroda Cabernet Franc N na pôdach s prevahou vápenca a odroda Petit Verdot N na horúcich a priepustných pôdach. Odrodová a pôdna rozmanitosť kontrolovaného označenia pôvodu „Médoc“ si vyžaduje selektívnu starostlivosť o vinohrady.

Selektívna starostlivosť umožňuje získavať veľmi zrelé a zdravé hrozno s kontrolovaným výnosom. Následná možnosť macerácie umožňuje získavanie požadovaných koncentrovaných vín. Na ich zjemnenie je následne nutné aspoň šesťmesačné školenie.

Tanínové vína s intenzívnou farbou sú zložené najmä z odrôd Cabernet Sauvignon N v kombinácii s Merlot N a v menšej miere s odrodami Cabernet Franc N a Petit Verdot N alebo zriedkavo Cot N a Carmenère N. Cabernet Sauvignon N je tradičná odroda a dodáva vínam z regiónu Médoc korenisté tóny. V prípade zmiešania s Merlot N táto odroda prináša zaoblenosť, poddajnosť a arómy červeného ovocia. Ak odroda Merlot N prevláda, umožňuje to rýchlejšie dosiahnuť požadované zrejúce arómy. Štruktúru a komplexnosť posilňuje zmiešanie s odrodou Cabernet Franc N alebo Petit Verdot N, ktorá prináša navyše sviežosť.

Vína sa vynikajúco hodia na archivovanie.

Toto vinohradnícke územie s vínnou cestou je ako dedič dlhjej histórie zhodnocovania posiate vinohradníckymi zámkami „Châteaux“, rozsiahlymi súkromnými majetkami s rozmanitým architektonickým dedičstvom, ktoré susedia s úplne malými rodinnými poľnohospodárskymi podnikmi, ktorým s výrobou vína, predajom a propagáciou pomáhajú rôzne vinárske družstvá.

Povesť vín s týmto kontrolovaným označením pôvodu je stará a spája sa s pojmom „Château“. Po svadbe Eleonóry, vojvodkyne z Akvitánska a Henricha Plantageneta, budúceho anglického kráľa v roku 1152, zohral rozvoj obchodu s Anglickom významnú úlohu pri budovaní povesti vín z regiónu „Médoc“ v zahraničí.

Keď v roku 1647 mestská rada „Jurade de Bordeaux“ vydala prvú klasifikáciu vín Guyenne v histórii, vína z farností „Médoc“ už mali svoje meno. Za Ludovíta XV sa klasifikácia špecifikovala podľa regiónov tak, že sa v nej rozdelili najskôr podľa farností a následne podľa viníc „crus“. Rôzne klasifikácie vyvrcholili v roku 1855 klasifikáciou vín z Bordeaux, ktorou sa vína z regiónu „Médoc“ zaradili medzi vína z departementu Gironde. Okrem toho bola v roku 1932 uverejnená klasifikácia „Crus Bourgeois du Médoc“.

Vína z regiónu „Médoc“ vďačia za meno, ktoré získali za posledné štyri storočia, kvalite a typickosti vín vlastných pre každé obdobie. Nezávisle od toho, ako sa menia chute a či sa vyvíjajú protiadovcové delá. Telo a farba vín s kontrolovaným označením pôvodu „Médoc“, ich potenciál rozvíjať buket a spojenie tanínov a ovocného charakteru vďaka miešaniu odrôd ich dokonale odlišujú od vín z „Bordeaux“, ako aj od ostatných francúzskych vín.

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

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre výrobu a školenie vín je tvorená územím týchto obcí departementu Gironde na základe oficiálneho zemepisného kódexu z 19. júna 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, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, 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, Coursac, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-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, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeau, 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, Sadrac, 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-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-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Émilien, Saint-Étienne-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-Guillerauges, 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, Salleboeuf, 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.

Väčšia zemepisná jednotka

Právny rámeček:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na označení sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Vin de Bordeaux – Médoc“ alebo „Grand Vin de Bordeaux – Médoc“. Písmo, ktorým je uvedený tento názov, nesmie byť väčšie, pokiaľ ide o výšku a šírku, ako dve tretiny písma, ktorým je uvedený názov kontrolovaného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

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 248/08)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pineau des Charentes“

Referenčné číslo: PDO-FR-A0489-AM01

Dátum oznámenia: 10. máj 2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Dodatočné označenie**

Opis a dôvody

V kapitole I časti II sa odsek „ktoré z dôvodu svojho veku a osobitných podmienok vyzrievania stanovených v tejto špecifikácii majú aromatický profil okysličeného typu, ktorý je intenzívny, komplexný a charakteristický pre starý koňak“ nahrádza odsekom „zodpovedajú podmienkam výroby stanoveným pre tieto označenia v tejto špecifikácii“. Uvedenou zmenou sa znenie zjednoduší.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

2. **Druhy výrobkov**

Opis a dôvody

V kapitole I časti III sa odsek „bielym likérovým vínam a ružovým alebo červeným likérovým vínam.“ nahrádza slovami „bielym, ružovým a červeným likérovým vínam.“ Z predchádzajúceho znenia vyplývalo, že sú len 2 kategórie výrobkov, pričom každá farba predstavuje jednu kategóriu výrobku.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

3. **Určovanie pozemkov**

Opis a dôvody

V kapitole I časti IV:

— V bode 2 písm. b) sa slová „útvárom Institut National de l'origine et de la Qualité [Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality] (ďalej len „INAO“) pred 1. júlom roku, ktorý predchádza roku prvého ohlásenia zberu.“ nahrádzajú slovami „najneskôr 10. decembra roku, ktorý predchádza roku prvého ohlásenia zberu, Orgánu na ochranu a správu na účely predloženia útvárom Institut National de l'origine et de la Qualité [Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality](ďalej len „INAO“).“

— V bode 2 písm. b) sa odseky: „Akýkoľvek pozemok, ktorého mušty sa počas po sebe nasledujúcich piatich rokov nevyžadujú na výrobu výrobku s chráneným označením pôvodu ‚Pineau des Charentes‘, príslušný vnútroštátny výbor INAO vyraduje zo zoznamu určených pozemkov.“

Odôvodnené rozhodnutie príslušného vnútroštátneho výboru INAO o vyradení alebo odmietnutí určených pozemkov sa oznámi zainteresovaným stranám, ktoré majú lehotu jeden mesiac od prijatia oznámenia, aby predložili prípadné pripomienky útvárom INAO.

Tieto sťažnosti opäť preskúma príslušný vnútroštátny výbor INAO po vyjadrení stanoviska komisie odborníkov.“

Táto zmena sa vykonala, lebo toto ustanovenie už nezodpovedalo určovaniu pozemkov stanovenému ako nástroj na vymedzenie zemepisnej oblasti. Podmienky vyradenia pozemkov po 5 rokoch bez uvedenia požiadavky sa opätovne vymedzujú, pokiaľ ide o pridelenie pozemkov, pričom správu zabezpečí Orgán na ochranu a správu (ODG).

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Odrody viniča

Opis a dôvody

V kapitole I časti V:

- slová „alebo Gros Meslier B“ sa dopĺňajú za slová „Meslier Saint-François B“,
- slová „Trousseau Gris G (alebo Chauché Gris G)“ sa dopĺňajú za slová „Sémillon B“,
- veta „Odroda Trousseau Gris G (alebo Chauché Gris G) nemôže obsahovať viac než 10 % odrôd viniča určených pre „Pineau des Charentes.“ sa dopĺňa,
- slovo „alebo“ medzi ružovými a červenými sa nahrádza slovom „a“,
- slová „Cot N (alebo“ sa dopĺňajú pred Malbec N.

Zodpovedá to pridaniu synonym, pokiaľ ide o odrody Meslier de Saint François B a Malbec B.

Tiež sa zavádza možnosť pestovania odrody Trousseau Gris G (alebo Chauché Gris G), ktorá je starou odrodou pestovanou v minulosti vo vinici. Túto možnosť dopĺňa obmedzenie odrôd viniča na 10 %, aby sa zamedzili riziká zmeny typických vlastností výrobku.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

5. Výnos

Opis a dôvody

- Kapitola VIII bod 1 sa nahrádza týmito ustanoveniami:

„Výnos uvedený v článku D. 645-7 zákonníka pre poľnohospodárstvo a morský rybolov (code rural et de la pêche maritime) sa stanovuje na 68 hektolitrov muštu na jeden hektár.“

- Kapitola VIII bod 2 sa nahrádza týmito ustanoveniami:

„2. Medzný výnos

Podľa článku D. 645-7 zákonníka pre poľnohospodárstvo a morský rybolov sa medzný výnos likérového vína stanovuje na 45 hektolitrov na jeden hektár a medzný výnos muštu sa stanovuje na 85 hektolitrov na jeden hektár.“

- do časti VIII bodu 3 sa vkladajú tieto ustanovenia:

„3. Začiatok rodivosti mladých viničov

Chránené označenie pôvodu „Pineau des Charentes“ možno udeliť len likérovým vínam, mušty ktorých pochádzajú:

- z pozemkov mladých viničov len od 2. roku, ktorý nasleduje po roku, v ktorom sa uskutočnila výsadba na mieste do 31. júla,
- z pozemkov viničov, ktoré sa štepili na mieste alebo preštepili najskôr prvý rok po roku, ktorý nasleduje po roku, v ktorom sa štepenie alebo preštiepenie vykonalo do 31. júla, pokiaľ sa na pozemkoch nenachádzajú iné odrody než odrody povolené pre chránené označenie pôvodu.“

Tieto zmeny zodpovedajú pridaniu výnosu muštov o 68 hektolitrov na jeden hektár. Medzný výnos likérového vína sa zvyšuje zo 42 na 45 hektolitrov na jeden hektár. Určenie medzného výnosu „Cognacu“ (16 hl čistého alkoholu/ha) si vyžiadalo zvýšenie medzného výnosu „Pineau de Charentes“.

Vypustenie odseku „z pozemkov mladých viničov len od 1. roku, ktorý nasleduje po roku, v ktorom sa uskutočnilo štepenie na mieste do 31. júla; „zodpovedá d jeho začleneniu do tohto odseku.

Jednotný dokument sa mení zodpovedajúcim spôsobom v bode 5.

6. Výroba

Opis a dôvody

V kapitole I časti IX:

— v bode 2 písmene a) slová „v čase kvasenia“ sa vypúšťajú, lebo veta bola nadbytočná.

V bode 3:

— sa dopĺňa písmeno b) „Ružové likérové vína dozrievajú najmenej osem mesiacov, z toho najmenej šesť mesiacov v nádobách z dubového dreva.“. To umožňuje rozlišovať ružové „Pineau des Charentes“ a červené „Pineau des Charentes“, ktoré sa nevyrábajú podľa rovnakých pravidiel.

To spôsobuje zmenu číslovania, pričom písmená b), c), d), e) sa stávajú príslušne písmenami c), d), e) a f).

— v písmene e) sa číslo 5 nahrádza číslom 7. Zodpovedá to zvýšeniu počtu rokov vyzrievania, pokiaľ ide o pomenovanie „staré“ s cieľom pomenovať výrobok vyššej kvality.

— v písmene f) sa číslo 10 nahrádza číslom 12. Zodpovedá to zvýšeniu počtu rokov vyzrievania, pokiaľ ide o pomenovanie „veľmi staré“ s cieľom pomenovať výrobok vyššej kvality.

V bode 5

— v písmene a) sa vypúšťajú slová „a ružové“,

— v písmene a) sa vkladá jeden riadok:

Ružové likérové vína Na konci obdobia zrenia od 1. júna roku, ktorý nasleduje po roku zberu.

— v písmene a) sa číslo „5“ nahrádza číslom „7“,

— v písmene a) sa číslo „10“ nahrádza číslom „12“,

— v písmene b) sa slová „1. októbra roku, ktorý nasleduje po roku výroby.“ nahrádzajú slovami:

„a najskôr:

Ružové likérové vína 1. júna roku, ktorý nasleduje po roku výroby.

Červené likérové vína 1. októbra roku, ktorý nasleduje po roku výroby.

Biele likérové vína 1. apríla druhého roku, ktorý nasleduje po roku výroby.“

— v písmene c) sa vypúšťajú slová „bezpečnostná záklöpka“ a „sa umiestňuje aspoň v dvoch prevedeniach“

— v písmene c) sa vkladá tento odsek:

„Pokiaľ ide o nádoby s objemom väčším ako 0,50 litra, známka sa umiestňuje aspoň v dvoch prevedeniach, pričom každá musí mať minimálny priemer 20 mm. Pokiaľ ide o nádoby s objemom menším ako 0,50 litra, známka sa umiestňuje aspoň v jednom prevedení a musí byť viditeľná a čitateľná.“

Tieto zmeny zodpovedajú rozlíšeniu ružových likérových vín a červených likérových vín, zmene vyzrievania, pokiaľ ide o označenie „staré“ a „veľmi staré“, nahradeniu bezpečnostnej záklöpky bezpečnostnou známkou.

Jednotný dokument sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

7. Spojenie so zemepisnou oblasťou

Opis a dôvody

V časti X:

— v bode 2

— v prvom odseku sa slovo „môže byť“ nahrádza slovom „je“,

- v prvom odseku sa slovo „a“ nahrádza slovom „označenie môže“,
- v prvom odseku sa slová „alebo ‚extra staré‘“ vkladajú za „veľmi staré“,
- v prvom odseku sa slová „príslušne minimálne 5 alebo 10 rokov“ nahrádzajú slovami „pozri Kapitulu I časť IX bod 3“,
- v prvom odseku sa veta „Konzumuje sa hlavne ako aperitív.“ vypúšťa,
- v druhom odseku sa vkladá veta: „Pineau des Charentes‘ sa konzumuje hlavne ako aperitív.“,
- v treťom odseku sa vkladá slovo „ľahký“ po slove „zlatistý“,

štvrtý odsek sa nahrádza týmito ustanoveniami:

„Červené ‚Pineau des Charentes‘ má sýtu farbu, často rozširuje intenzívne arómy čerstvo obraného červeného a čierneho ovocia sprevádzané jemnými korenistými tónmi.

Ružové ‚Pineau des Charentes‘ má bledý odtieň a často rozširuje arómy červených bobúľ, lesných plodov.“

- v piatom odseku sa slová „a sušené orechy (orechy, pražené mandle),“ vkladajú za „sušené ovocie“,
- v piatom odseku sa slová „staré koňaky“ nahrádzajú slovami „staré destiláty s chráneným označením pôvodu ‚Cognac‘.“,

šiesty odsek sa nahrádza týmito ustanoveniami:

„Červené a ružové ‚Pineau des Charentes‘, na ktoré sa uplatňujú označenia „staré“ alebo „veľmi staré“, majú škridlový odtieň. Sú veľmi elegantné a často rozširujú čokoládové tóny alebo tóny destilovaného ovocia, ktoré sa tiež menia na charakteristické oksylované arómy starých destilátov s chráneným označením pôvodu ‚Cognac‘.“

Tieto zmeny sú textové úpravy.

Jednotný dokument sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

8. Prechodné opatrenie

Opis a dôvody

Opatrenia týkajúce sa prahu chýbajúcich zložiek sa vypustil, lebo je neplatný.

Doplňa sa:

„2. Zrenie

Na likérové vína, ktoré zreli najmenej 5 rokov v drevenom sude, sa bude môcť uplatniť nárok na označenie „staré“ do 1. októbra 2023. Na likérové vína, ktoré zreli najmenej 10 rokov v drevenom sude, sa bude môcť uplatniť nárok na označenie „veľmi staré“ alebo „extra staré“ do 1. októbra 2023.“

Táto zmena je prechodným opatrením, aby dopĺňalo zmenu o vyzrievaní, pokiaľ ide o označenie „staré“ a „veľmi staré“.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Pravidlá obchodnej úpravy

V časti XII bode 9 sa vkladajú tieto odseky:

„Uvedenie označenia veku sa povoľuje, pokiaľ ide o chránené označenie „Pineau des Charentes“, ktorého čas vyzrievania v drevenom sude dovŕšil 3 roky. Uvedený vek nemôže presiahnuť dĺžku vyzrievania daného výrobku v drevenom sude. V prípade zmesi stanovená dĺžka vyzrievania je dĺžka vyzrievania dávky s najkratším časom vyzrievania v drevenom sude.

Ustanovenia o uvedení označenia veku sa uplatňujú od 1. apríla 2020.“

Touto zmenou možno určiť vek vín „Pineau Charentes“ od určitého obdobia vyzrievania s cieľom kompletnejšie informovať spotrebiteľa.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

9. Pridelenie pozemku

Opis a dôvody

V kapitole II časti I špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pineau des Charentes“:

— časť I sa nahrádza týmito ustanoveniami:

„I. Povinné vyhlásenia

1. Vyhlásenie o pridelení panvy

Vyhlásenie o pridelení panvy sa podáva do 1. júla každého roku pre úrodu nasledujúceho roku zväzu „Fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac“, ktorý odovzdá informácie Orgánu na ochranu a správu a kontrolnému orgánu, ktoré sa ho týkajú.

V tomto vyhlásení sa stanovuje maximálna plocha určená na zber úrody pre mušt.

2. Vyhlásenie o pridelení pozemkov

Od zberu úrody v roku 2019 sa likérové vína vyrábajú z muštov pochádzajúcich z určených pozemkov, ktoré sa uviedli vo vyhlásení o pridelení pozemkov.

Vyhlásenie o pridelení pozemkov sa podáva najneskôr 10. decembra každého roku pre úrodu nasledujúceho roku Orgánu na ochranu a správu.

V tomto vyhlásení sa pre každý pozemok uvádza:

katastrálne referenčné číslo: obec, časť, číslo,

odroda,

plocha vysadená viničom,

názov prevádzkovateľa.

3. Vyhlásenie o výrobe

Po poslednom kvasení sa vystavuje vyhlásenie o výrobe, v ktorom sa uvádzajú:

celkové množstvá spracovaných muštov,

celkové množstvá spracovaných destilátov „Cognac“,

celkové množstvá vyrobených likérových vín podľa farby,

referenčné čísla pozemkov a plochy, na ktorých sa zozbierali hrozňá určené na výrobu muštov.

Toto vyhlásenie sa vystavuje v súlade s registrom výroby.

Toto vyhlásenie sa posiela do 10. decembra roku, v ktorom sa vykonal zber, miestnym útvarom Generálneho riaditeľstva ciel a nepriamych daní (DGDDI).

Jedno vyhotovenie tohto vyhlásenia sa predkladá Orgánu na ochranu a správu, ako aj útvarom INAO.

4. Vyhlásenie o uplatnení nároku

Na účely uplatnenia nároku na chránené označenie pôvodu „Pineau des Charentes“ pre svoje likérové vína, prípadne na doplnujúce označenia „staré“, „veľmi staré“ (alebo jeho ekvivalent „extra staré“) každý prevádzkovateľ pošle Orgánu na ochranu a správu vyhlásenie o uplatnení nároku minimálne 30 dní pred uvedením dávky do obehu a/alebo obchodovaním s ňou.

V tomto vyhlásení sa uvádza hlavne:

názov alebo obchodný názov prevádzkovateľa,

adresa prevádzkovateľa,

požadovaný objem podľa farieb, prípadne doplnený o vyššie uvedené označenia,

podmienky skladovania: miesto, druh nádoby, identifikácia vo vínných skladoch (číslo, objem).

5. Vyhlásenie o preradení

Každý prevádzkovateľ, ktorý vykoná preradenie dávok s chráneným označením pôvodu „Pineau des Charentes“ v súlade s nariadením EÚ č. 1308/2013, musí o tom predložiť vyhlásenie Orgánu na ochranu a správu najneskôr do 10. dňa mesiaca, ktorý nasleduje po preradení.“

Táto zmena zodpovedá novému postupu, pokiaľ ide o vyhlásenie o pridelení

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

10. Hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly

Opis a dôvody

Kapitola III špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pineau des Charentes“ sa mení takto:

1. v časti I:

— v písmene D sa slová „a umiestnenie bezpečnostnej zátky alebo bezpečnostnej známky.“ vypúšťajú.

2. v časti II:

— číslo „45011“ sa nahrádza takto: „NF EN ISO/CEI 17065“.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Pineau des Charentes“

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinárskych produktov

3. Likérové víno

4. Opis vína (vín)

Vína sú biele, červené a ružové likérové vína vyrobené kvasením hrozna prostredníctvom usadeného destilátu s chráneným označením pôvodu „Cognac“ (destilát z destilácie predchádzajúceho hospodárskeho roku), ktorý pochádza z tej istej prevádzky. Môže sa dopĺňať označeniami „staré“ alebo „veľmi staré“ podľa dĺžky trvania vyzrievania v drevenom sude (príslušne minimálne 7 alebo 12 rokov). Konzumuje sa hlavne ako aperitív.

V ústach „Pineau des Charentes“ vyvolá sviežosť a guľatosť čerstvých hroznových muštov. „Cognac“, ktorý prispieva podstate a všeobecnej rovnováhe výrobku, je splývavý vďaka predĺženému zreniu v drevenom sude.

Biely „Pineau des Charentes“ má slamovo žltkastý až zlatistý odtieň a často rozširuje intenzívne ovocné arómy (čerstvého ovocia alebo kandizovaného ovocia) a kvetové vône (bielych kvetov) a tóny medu.

Červený alebo ružový „Pineau des Charentes“ má bledo-ružový až tmavo-červený odtieň. Červený „Pineau des Charentes“ často rozširuje intenzívne arómy čerstvo obraného čierneho ovocia sprevádzané jemnými korenistými tónmi. Ružový „Pineau des Charentes“ často rozširuje arómy lesného ovocia, dokonca až kôstkového ovocia, ak je zrenie dlhšie.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	22
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	16
Minimálna celková kyslosť	

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	75

5. **Enologické postupy**a) *Základné enologické postupy*

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby viničov je 2 200 koreňov na jeden hektár a rozstup medzi radmi musí byť menší alebo rovný 3 metre.

Rez viniča sa vykonáva týmito technikami, a to maximálne na 50 000 očiek na jeden hektár:

- jednoduchý alebo dvojité Guyotov rez, pričom koreň má jeden alebo dva ťažne a jeden alebo dva čapíky,
- kordónový rez s krátkym rezom na čapíky s maximálne tromi očkami.

Zavlažovanie je zakázané.

b) *Maximálne výnosy*

Likérové víno

45 hektolitrov na hektár

Mušt

85 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozien, výroba muštu, výroba, zrenie a balenie likérových vín sa uskutočňujú na území týchto obcí:

Departement Charente-Maritime:

Obvod Rochefort: všetky obce

Obvod Saintes: všetky obce

Obvod Saint-Jean-d'Angély: všetky obce

Obvod Jonzac: všetky obce

Obvod La Rochelle:

— oblasť Ars-en-Ré: všetky obce,

— oblasť Aytré: obce Angoulins a Aytré,

— oblasť La Jarrie: všetky obce,

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

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

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

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

— oblasť Saint-Martin-de-Ré: všetky obce,

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

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

Departement Charente:

Obvod Cognac: všetky obce

Obvod Angoulême

— oblasť Angoulême Est: všetky obce,

— oblasť Angoulême Nord: všetky obce,

— oblasť Angoulême Ouest: všetky obce,

— oblasť Blanzac: všetky obce,

— oblasť Hiersac: všetky obce,

— oblasť Saint-Amant-de-Boixe: všetky obce,

— oblasť Villebois-la-Valette: všetky obce,

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

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

Obvod Confolens

— oblasť Aigre: všetky obce,

— oblasť Ruffec: obce Villegats a Verteuil-sur-Charente,

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

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

Departement Dordogne:

Obvod Périgueux:

— oblasť Saint-Aulaye: obce Chenaud, Parcoul, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Departement Deux-Sèvres:

Obvod Niort:

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

— oblasť Beauvoir-sur-Niort: obce Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon,

— oblasť Brioux-sur-Boutonne: obec Le Vert.

7. Hlavné odrody

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. Opis súvislostí

Zemepisná oblasť rovnaká ako zemepisná oblasť chráneného označenie pôvodu „Cognac“ zodpovedá severnému koncu Akvitánskej panvy. Presnejšie, na západe ju obklopuje Atlantický oceán, na juhu okolie ústia rieky Gironde, na severe Île de Ré a Île d'Oléron a na východe smerom k Angoulême prvé výbežky pohoria Massif Central. Rozprestiera sa na území štyroch departementov.

Zemepisnú oblasť tvoria veľké sedimentárne celky, ktoré pochádzajú predovšetkým z obdobia vrchnej jury (vápencové lôžka pochádzajúce z morskej usadeniny), na severe línia Rochefort-Cognac a z obdobia kriedy (alterácie jurských vápencov, ktoré vytvárajú odvápnené hliny a usadeniny hliny, piesku a kriedy) na juhu.

Podnebie je oceánskeho typu a má mierny charakter. Priemerná ročná teplota je približne 13 °C a slnečný svit približujúci sa k 2 100 hodinám ročne je dôležitý. Toto podnebie je jednotné v zemepisnej oblasti, avšak s výnimkou pobrežných regiónov, ktoré sú slnečnejšie a s menším teplotným výkyvom.

Zima je mierna a vlhká s obmedzeným počtom dní, keď mrzne. Riziká jarných mrazov sú zriedkavé, ale môžu pretrvávať až do konca mája. Leto je teplé, ale s mierou, hoci ho môže sprevádzať obdobie sucha.

Priemerný ročný úhrn zrážok je od 800 mm do 1 000 mm a je rozložený do 130 až 150 dní počas celého roka.

Pôdy, ktoré sa vyskytujú najčastejšie, sú ílovido-vápencové z vápencových pôd, hoci v rámci tejto skupiny možno pozorovať širokú škálu pôd. Pôdy, ktoré sa nachádzajú na pobrežných oblastiach, a najmä na Île de Ré a Île d'Oléron, majú prevažne piesočnatú textúru. Pre územia v zaplavovaných oblastiach nemožno uplatniť chránené označenie pôvodu.

Opis ľudských faktorov, ktoré prispievajú k súvislosti

Pestovanie viniča v regióne pochádza z čias Rimanov. Najprv bola vinica založená v 3. storočí v Saintonge, potom sa rozšírila na juh smerom do vnútrozemia do Aunis a Augoumois (13. storočie).

Legenda o pôvode „Pineau des Charentes“ hovorí, že v roku 1589, keď Henrich IV nastúpil k moci, nešikovný vinár vylial čerstvý hroznový mušt do suda, v ktorom sa už nachádzal destilát „Cognac“. Od hnevu zo svojej nešikovnosti odložil sud do najtmavšieho kúta svojej vínnej pivnice. O niekoľko rokov, keď chcel opäť použiť nádobu, ktorá bola odložená na boku, objavil číru, zlatistú, ovocnú, opojnú a úplne originálnu tekutinu.

Likérové vína tak vďačia za svoju existenciu destilátu „Cognac“, s ktorým majú spoločnú históriu.

Likérové vína sú po dlhý čas výrobkom určeným pre vlastnú spotrebu. Táto tradícia založila jeho identitu, pretože aj dnes všetky hrozňá, ktoré vstupujú do výroby „Pineau des Charentes“ (či sú to tie, z ktorých sa vyrába mušt alebo destilát „Cognac“), musia pochádzať z jedinej a tej istej prevádzky.

Časom vinári postupne rozvinuli svoje postupy, aby zavřili originálne know-how, ktoré zahŕňa: výrobu destilátu „Cognac“, výber najzrelších hroziien, kvasenie, čo umožňuje získať stabilný a vyvážený výrobok z organoleptického hľadiska a umenie zmiešavania dávok a doplnkových ročníkov „Pineau des Charentes“.

V priebehu dvadsiatich rokov dvadsiateho storočia sa rozvíja odvetvie spolu so založením „Zväzu výrobcov chráneného označenia Pineau des Charentes“, ktoré sa v roku 1943 stalo „Zväzom výrobcov, podpory a propagandy chráneného označenia Pineau des Charentes“.

Dňa 5. júla 1935 sa prijal zákon s cieľom uplatniť článok 12 zákona zo 6. mája 1919 o ochrane označení pôvodu na likérové vína s chráneným označením pôvodu „Pineau des Charentes“.

Chránené označenie pôvodu „Pineau des Charentes“ sa uznalo vyhláškou z 12. októbra 1945. „Pineau des Charentes“ sa tak nachádza medzi úplne prvými likérovými vínami, na ktoré sa vo Francúzsku uplatňuje toto označenie.

Výroba „Pineau des Charentes“ si priemerne vyžaduje rovnomerné využívanie dvoch pozemkov na výrobu destilátu „Cognac“ a pozemku na výrobu hroznových muštov. Takto v súlade s know-how pochádzajúcim z historických postupov každý výrobca vyberie vo svojej prevádzke najvhodnejšie pozemky na výrobu muštov najbohatších na cukor a vyhradí zvyšok svojho pozemku na výrobu kyslých vín s nízkym obsahom alkoholu vhodných na výrobu destilátu „Cognac“.

Pokiaľ ide o použitie a know-how spojeného s výrobou destilátu „Cognac“, kontrola zrenia v drevených sudoch umožňuje chránenému označeniu „Pineau des Charentes“ získať vyššiu kvalitu a výnimočnú arómu a chuť.

Obmedzenie balenia v zemepisnej oblasti vyplýva z výrobných postupov a rodinnej konzumácie „Pineau des Charentes“. Jeho cieľom je zachovať vlastnosti a osobitosť výrobku vyrobeného podľa špecifickej metódy s obdobiím dlhého zrenia a umožniť vykonanie účinnejších kontrol výrobku.

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

Balenie

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej podmienky:

Balenie vo vymedzenej oblasti

Opis podmienky:

Biele likérové vína dozrievajú najmenej 18 mesiacov, z toho najmenej 12 mesiacov v nádobách z dubového dreva. Červené a ružové likérové vína dozrievajú v uvedenom poradí najmenej 8 a 12 mesiacov, z toho najmenej 6 a 8 mesiacov v nádobách z dubového dreva.

Vína s označením „staré“ dozrievajú najmenej 7 rokov v nádobách z dubového dreva a vína s označením „veľmi staré“ (alebo ich ekvivalentom „extra staré“) dozrievajú najmenej 12 rokov v nádobách z dubového dreva.

Povinnosť balenia v zemepisnej oblasti vyplýva z výrobných postupov a pôvodnej rodinnej konzumácie a jeho cieľom je zachovať vlastnosti a osobitosť chráneného označenia „Pineau des Charentes“.

Výroba tohto výrobku si na jednej strane totiž vyžaduje know-how, pokiaľ ide o zmesi, a zrenie v drevených sudoch v okysličenom prostredí na strane druhej. Je teda potrebné zamedziť akejkolvek preprave výrobku a obmedziť akúkoľvek manipuláciu na konci procesu zrenia, aby sa neohrozili kvalitatívne vlastnosti získané na základe technicky ovládaného výrobného postupu. Obmedzenie balenia v zemepisnej oblasti navyše umožňuje lepšiu výsledovateľnosť a uľahčuje kontrolné činnosti výrobku.

Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh v sklenených fľašiach, ktoré majú bezpečnostnú zátku alebo bezpečnostnú známku.

Označovanie

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

- Označenie ročníka sa povoľuje, pokiaľ ide o likérové víno, ktoré pochádza na 100 % z rovnakého roku výroby chráneného označenia „Pineau des Charentes“.
- K názvu chráneného označenia pôvodu možno doplniť označenia „staré“ a „veľmi staré“ (alebo jeho ekvivalent „extra staré“), pokiaľ ide o likérové vína, ktoré zodpovedajú podmienkam výroby stanoveným pre tieto označenia v tejto špecifikácii.
- Uvedenie označenia veku sa povoľuje, pokiaľ ide o chránené označenia „Pineau des Charentes“, ktorých čas vyzrievania v drevenom sude dovíšil 3 roky. Uvedený vek nemôže presiahnuť dĺžku vyzrievania daného výrobku v drevenom sude. V prípade zmesi stanovená dĺžka vyzrievania je taká, dávka ktorej má najkratší čas dozrievania v drevenom sude.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK