

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 22/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„COTEAUX DU GIENNOIS”

PDO-FR-A0394-AM01

Data przekazania informacji: 5.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego

Dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego dla obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa. Jest to uściślenie redakcyjne, które w żaden sposób nie zmienia tych dwóch obszarów.

W związku z tym zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Zasady przycinania

Wprowadzenie krótkiego przycinania (w kształt kielicha lub wachlarza) dla odmiany pinot noir, zostawiając maksymalnie 12 oczek na roślinę, o pędach przyciętych do maksymalnie 2 oczek. W przypadku odmiany gamay N krótko przycinanej, rozpowszechnione jest przycinanie do maksymalnie 2 oczek.

Zezwolenie na przycinanie krótkie w kształt kielicha w przypadku odmiany pinot noir, oprócz innych już zatwierdzonych technik, pozwoli na lepszą kontrolę plonów, w szczególności w odniesieniu do rozwijających się klonów zasadzonych wcześniej dla tej odmiany. Umiejętności techniczne plantatorów winorośli są poświadczane. Ta metoda przycinania powinna umożliwiać poprawę jakości winogron, a tym samym wina. Ponadto zmniejszy to koszty produkcji generowane przy czynności usuwania pączków liściowych i zielonego przycinania wymaganych w przypadku przycinania metodą pojedynczego sznura Guyota.

W związku z tym zasady przycinania stają się identyczne dla odmian pinot noir i gamay z upowszechnieniem krótkiego przycinania (w kształt kielicha lub wachlarza), przy czym liczba oczek wynosi maksymalnie 12 na roślinę, której pędy przycina się do maksymalnie 2 oczek. Te limity umożliwiają utrzymanie jakości win czerwonych i różowych objętych oznaczeniem.

W związku z tym zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Dojrzałość winogron

Zwiększono zawartość cukru w winogronach oraz minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu.

Rosnąca liczba lat suszy w połączeniu z ulepszeniem jakościowych praktyk uprawy (usuwanie pączków liściowych, usuwanie podwójnych pędów, defoliacja, zielone zbiory) prowadzi do zwiększenia zawartości cukru w winogronach.

W związku z tym zmieniono pkt 3 jednolitego dokumentu.

4. Szczególne praktyki enologiczne

Zwiększenie maksymalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu po wzbogaceniu z 12,5 % do 13 %.

Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne i dojrzewania obserwowane od kilku lat, zwiększenie to nie spowoduje zwiększenia wzbogacenia, które pozostanie zarezerwowane dla szczególnych sytuacji, lat mokrych i zimnych oraz lat bardzo suchych. Zwiększenie to poprawi również komfort techniczny plantatorów winorośli.

W związku z tym zmieniono pkt 3 i 4 jednolitego dokumentu.

5. Nawadnianie

Zniesienie zakazu nawadniania

Obowiązujące przepisy krajowe zakazują nawadniania od dnia 1 maja do zbiorów. Obecnie możliwe będzie nawadnianie winorośli po zbiorach i przed dniem 1 maja, w zależności od potrzeb, w szczególności młodych plantacji.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

6. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

7. Środki przejściowe

Ze specyfikacji usunięto środki przejściowe, które wygasły. Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

8. Główne punkty podlegające kontroli

Główne punkty, które należy sprawdzić, zostały poddane przeglądowi w celu uproszczenia metod oceny.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Côteaux du Gennois

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to wina niemusujące, białe, czerwone i różowe, o następujących analitycznych cechach charakterystycznych:

— minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %,

- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukoza + fruktoza) w partiach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania wynosi nie więcej niż 4 gramy na litr w winach białych i różowych oraz nie więcej niż 2,5 grama na litr w przypadku win czerwonych,
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %,
- zawartość kwasu jabłkowego w partiach wina czerwonego gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 0,3 g/l.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Wina białe są wytrawne i cechują się mineralnością i świeżością. Najczęściej charakteryzują się aromatami pigwy i białych kwiatów.

Wina różowe są subtelne i delikatne, często z lekko pieprzowymi nutami w pierwszym kontakcie smakowym i z owocowym finiszem o aromatach przypominających dojrzałe owoce i brzoskwinie czerwonomiąższowe (fr. *pêche de vigne*).

Wina czerwone łączą w sobie subtelność i owocowy charakter. Często cechują je zmieszane aromaty drobnych czerwonych i czarnych owoców z korzennymi nutami.

Ogólne właściwości analityczne

| | |
|--|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | |
| Minimalna kwasowość ogólna: | |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach. Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej zebranych winogron w temperaturze powyżej 40 °C, bezpośrednio po której następuje oddzielenie fazy ciekłej i stałej. Zabrania się stosowania kawałków drewna. W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyka uprawy

- a) Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 700 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może przekraczać 1,40 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra ani przekraczać 1,25 metra.
- b) Winorośl przycina się: sauvignon B – pinot noir N: – albo metodą pojedynczego sznura Guyota, zostawiając maksymalnie 10 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 8 oczek na łozie, oraz jeden lub dwa pędy z maksymalnie 2 oczkami; – albo techniką przycinania krótkiego (metodą sznura skośnego Royat lub w przypadku pinot noir N, w kształt kielicha lub wachlarza), zostawiając maksymalnie 12 oczek na roślinę, z pędami o maksymalnie 2 oczkach. Gamay N: – albo metodą pojedynczego sznura Guyota, zostawiając maksymalnie 8 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie, oraz jeden lub dwa pędy z maksymalnie 2 oczkami; – albo techniką przycinania krótkiego (metodą sznura skośnego Royat, w kształt kielicha lub wachlarza), zostawiając maksymalnie 10 oczek na roślinę, z pędami o maksymalnie 2 oczkach.

Okres ukształtowania winorośli w formie sznura Royat nie może przekraczać 4 lat. W tym okresie dopuszcza się przycinanie metodą pojedynczego lub podwójnego sznura Guyota. Łoza ma maksymalnie 8 oczek. Odmłodzenie działki winorośli przycinanej w formie sznura skośnego Royat nie może przekroczyć 20 % roślin rocznie. – albo techniką przycinania krótkiego (w kształt kielicha lub wachlarza), zostawiając maksymalnie 10 oczek na roślinę, której pędy przycięte są do maksymalnie 1 lub 2 oczek.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina białe

75 hektolitrów z hektara

Wina czerwone i różowe

69 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): – w departamencie Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Thou; – w departamencie Nièvre: Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuville-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

7. GŁÓWNE ODMIANY WINOROŚLI

Gamay N

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. Opis związku lub związków

„Związek z obszarem geograficznym”

Obszar geograficzny od wschodu zamknięty pogórzem Morvan i wzgórzami Puisaye, a na zachodzie i południowym-zachodzie wzgórzami okolic Sancerre, rozciąga się z północy na południe, około 45 km od Gien, na wąskim pasie stoków o ekspozycji południowo-zachodniej ciągnących się wzdłuż Loary do Cosne-Cours-sur-Loire, a następnie stoków o ekspozycji południowej i południowo-wschodniej wzdłuż kilku dopływów Loary położonych na wschód od Cosne-Cours-sur-Loire. Precyzyjnie określone działki przeznaczone do produkcji winogron są skupione na zboczach i krawędziach płaskowyżów przylegających miejscowo do Loary i jej dopływów. Gleby, które mogą miejscami mieć wysoką zawartość materiału gruboziarnistego w zależności od położenia topograficznego, powstały na podłożu wapiennym jury górnej (kimeryd i portland), na formacjach kredowych z cenomanu i turonu lub na wapiennych formacjach pochodzenia jeziornego z eocenu. Klimat jest łagodny, typu oceanicznego, jaki występuje na styku wpływów oceanicznych i kontynentalnych. Loara pełni rolę regulatora termicznego, podobnie jak doliny, które odprowadzają zimne powietrze ze stoków. Niska roczna suma opadów deszczu wynosząca około 650 mm jest wynikiem efektu fenowego spowodowanego bliskością wzgórz w pobliżu Sancerre, wznoszących się na wysokość 434 m. Dzięki temu winorośl uprawiana na wysokości 180–250 metrów jest osłonięta przed niosącym wilgoć wiatrem zachodnim.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Odnalezione w Cosne-Cours-sur-Loire nasiona winogron z drugiego stulecia potwierdzają starożytną obecność winorośli w tej części doliny Loary, w której skoncentrowane są inne słynne winnice. Późniejsze, średniowieczne dokumenty potwierdzają również produkcję wysokiej jakości, poprzez zakup win z okolic Gien przeznaczonych dla króla Karola VI. Do zamku w Cosne-Cours-sur-Loire, wzniesionego w XIII w. przez hrabiego Auxerre, należała rozległa winnica, a winifikacja odbywała się w obszernych piwnicach. Podobnie budowa licznych opactw w tym regionie w znacznym stopniu przyczyniła się do powstania winnic. W szczególności opactwo cystersów des Roches w Myennes i komturia templariuszy odegrały decydującą rolę w rozwoju winnic.

Drogi wodne, jakimi są Loara, kanał Briare, a w późniejszych czasach kanał równoległy do Loary umożliwiły szybki transport wina do stolicy i rozkwit winnicy oraz ugruntowały jej tożsamość. W 1827 r. J-F. NÉE de la ROCHELLE, w swoich „Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionzais” [„Wspomnienia – przyczynek do historii okolic Nièvre i Donzy”] podaje, że „winorośl rozwija się całkiem dobrze na stokach nieopodal Cosne” oraz że „(...) w Cosne odbywa się ponadto handel winem, drewnem, (...). Tamtejszy port jest rozległy, a flota aktywna”. Tuż przed kryzysem związanym z filokserą, który nastąpił w 1890 r., winorośl w okręgu Gien zajmowała 2 300 hektarów, a w kantonie Cosne-Cours-sur-Loire 1 500 hektarów. Związki zawodowe wytwórców win zawiązały się w naturalny sposób podczas kryzysu filoksery (związek zawodowy ds. zwalczania filoksery w Gien, utworzony w 1886 r. oraz związek zawodowy ds. zwalczania filoksery w Cosne-Cours-sur-Loire w 1888 r.) i początkowo miały na celu ochronę winnicy. Struktury te zostały następnie aktywizowane w celu doprowadzenia do uznania renomy tamtejszych win.

Renoma win z regionu Gien ugruntowała się przede wszystkim po zakończeniu II wojny światowej wraz z produkcją win czerwonych z połączenia odmian gamay N i pinot noir N oraz win białych z odmiany sauvignon B. Pierwszy obszar geograficzny obejmujący sześć gmin, w tym gminę Gien w departamencie Loiret, stanowi obszar geograficzny nazwy pochodzenia wina wysokiej jakości (fr. *vin délimité de qualité supérieure*) uznanej w 1954 r., zaś w 1964 r. i 1966 r. obszar ten rozszerzono o osiem gmin departamentu Nièvre, które dotąd opatrzone były nazwą pochodzenia (fr. *appellation simple*) „Cosne-sur-Loire”. Winnica ta zostanie objęta chronioną nazwą pochodzenia w 1998 r.

W 2010 r. powierzchnia winnic wynosiła 195 hektarów, uprawianych przez 40 plantatorów winorośli, przy produkcji około 8 000 hl. Wina białe stanowią 50 % produkcji, wina czerwone 30 %, a wina różowe pozostałe 20 %.

„Opis produktu i związków przyczynowych”

Wina białe są wytrawne i cechują się mineralnością i świeżością. Najczęściej charakteryzują się aromatami pigwy i białych kwiatów. Wina różowe są subtelne i delikatne, często z lekko pieprzowymi nutami w pierwszym kontakcie smakowym i z owocowym finiszem o aromatach przypominających dojrzałe owoce i brzoskwinie czerwonomięszone (fr. *pêche de vigne*). Wina czerwone łączą w sobie subtelność i owocowy charakter. Często cechują je zmieszane aromaty drobnych czerwonych i czarnych owoców z korzennymi nutami.

Louis LEVADOUX, słynny ampelograf, zauważył w 1973 r.: „W tym przypadku należy wziąć pod uwagę nie jeden czynnik naturalny, lecz mnogość korzystnych, sumujących się czynników, które są wpisane w szczególności w tektonikę i lokalną rzeźbę topograficzną. (...) Coteaux du Giennois składają się zatem z szeregu wzgórz, na linii wschód-zachód, na zboczach których o ekspozycji południowej, południowo-wschodniej i południowo-zachodniej oraz na zachodnim klifie uprawiać można winorośl dającą wina gatunkowe”. Stwierdzenie to trafnie opisuje korzystne warunki geograficzne i klimatyczne panujące na obszarze geograficznym. Dobrze wyeksponowane stoki na terenach wapiennych lub krzemowych, szczególnie klimat związany z drenującym oddziaływaniem Loary oraz efektem fenowym spowodowanym obecnością wzgórz w okolicach Sancerre, na zachód od obszaru geograficznego, umożliwiają wczesny rozwój winorośli i dobre dojrzewanie zbiorów.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami powierzchnia działki wyznaczona do zbioru winogron obejmuje jedynie działki, których gleby wykazują odpowiednie właściwości hydrologiczne i termiczne. Dlatego wybór działek do uprawy winorośli, ponadto dostosowanie, a następnie stałość praktyk produkcyjnych wprowadzonych z czasem przez społeczność producentów wina, to czynniki uzasadniające jakość i oryginalność win „Coteaux du Giennois”. Łączenie odmian gamay N i pinot N przeważających na tych zboczach, najczęściej o ekspozycji południowej, zapewni pełne wykorzystanie potencjału i umożliwi produkcję oryginalnego, owocowego i żywego wina czerwonego.

Odmiana sauvignon B, która na tychże stokach w pełni wyraża swój potencjał, wykazuje na przestrzeni lat stały poziom dojrzałości i umożliwia produkcję win świeżych i oryginalnych. Te ostatnie są obecnie sztandarową częścią apelacji, stanowiąc w 2010 r. połowę produkcji.

Podejmowane w ostatnich dziesięcioleciach zbiorowe wysiłki na rzecz produkcji oryginalnych win doprowadziły do stałego i regularnego wzrostu powierzchni tej winnicy, która stopniowo umacnia swoją osobowość w sąsiedztwie potężnych i renomowanych winnic.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, to obszar następujących gmin (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): – w departamencie Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon; – w departamencie Loiret: Saint-Brisson-sur-Loire; – w departamencie Nièvre: Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire; – w departamencie Yonne: Lavau.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia;
- b) wymiary czcionki, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać pod względem wysokości ani szerokości dwóch trzecich wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia;
- c) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; – podano ją w deklaracji zbiorów.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-969d4bf1-b8ce-4792-af8b-8fd3b96dda75
