

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w 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

(2023/C 208/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rosé des riceys”

PDO-FR-A1363-AM03

Data przekazania informacji: 19.4.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Gęstość nasadzeń

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu zmieniono ogólne zasady dotyczące gęstości, aby umożliwić większe odstępy między rzędami i mniejsze odstępy między krzewami.

Te nowe zasady, ustalone po kilku latach eksperymentów, ułatwią dostosowanie winnic do zmiany klimatu i wprowadzenie praktyk rolno-środowiskowych. Zmniejszenie minimalnych odstępów między krzewami pozwala częściowo zrekompensować mniejszą gęstość nasadzeń.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

2. Postanowienia dotyczące cięcia

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu zmieniono brzmienie metod cięcia: cięcie w formie sznura (Royat), cięcie techniką jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota – w celu uwzględnienia nowych zasad dotyczących gęstości nasadzeń.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

3. Pozostałe praktyki uprawy

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 specyfikacji produktu dodano dwie praktyki uprawy:

- W okresie od dnia 30 listopada do dnia 31 stycznia następnego roku w międzyrzędziach musi występować pokrywa roślinna, wysiana lub dziko rosnąca.
- Nasadzenia i wymiany winorośli przeprowadza się z wykorzystaniem roślin, których wszystkie elementy (szczepy i podkładki) zostały poddane działaniu gorącej wody przed szczepieniem. W przeciwnym razie rośliny są poddawane działaniu gorącej wodą przed posadzeniem. Poddanie działaniu gorącej wody musi odbywać się w zakładzie zatwierdzonym przez FranceAgriMer.

Te nowe zasady mają cel agroekologiczny.

Uzupełnienia te nie mają wpływu na jednolity dokument.

4. Dane dotyczące organu kontroli

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu zaktualizowano adres organu kontrolnego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Akapit drugi przeredagowano, zaś akapit trzeci usunięto w celu zapewnienia zgodności z nowymi zasadami redakcyjnymi określonymi w pkt II specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Rosé des Riceys

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Analityczne cechy charakterystyczne

KRÓTKI OPIS

Są to różowe wina niemusujące. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %.

W przypadku wzbogacania całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 % po wzbogaceniu.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

Szata wina jest świetlista i nasycona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

W odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki stosuje się normy określone w przepisach ogólnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach, jest zabronione.

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

Podczas przeprowadzania zabiegu wzbogacania wina nie można powiększyć objętości wykorzystanego sfermentowanego moszczu o więcej niż 1,12 % przy zwiększeniu objętościowej zawartości alkoholu o 1 %.

Oprócz powyższych postanowień przy produkcji win należy przestrzegać przepisów dotyczących praktyk enologicznych przyjętych na szczeblu wspólnotowym oraz w kodeksie rolnym i rybołówstwa morskiego.

2. Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

— Postanowienia ogólne

Krzewy winorośli sadi się w rzędach o rozstawie, który nie może przekraczać 2 m.

Rozstaw między krzewami w rzędzie wynosi 0,7–1,5 m.

Suma rozstawu między rzędami i rozstawu między krzewami w rzędzie nie może przekraczać 3 m.

Wszelkie przekształcenia działki powodujące zmianę gęstości nasadzeń są zakazane do czasu jej wykarczowania.

— Postanowienia szczególne

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych:

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 35 %,

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 25 %, w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %,

mogą występować alejki o szerokości 1,5–3 m, przy czym dopuszcza się maksymalnie jedną alejkę na sześć rzędów winorośli. W tym przypadku suma rozstawu między innymi rzędami i rozstawu między krzewami w rzędzie nie może przekraczać 2,3 m.

3. Postanowienia dotyczące cięcia

Praktyka uprawy

Zabrania się dopuszczania do sytuacji, w których dochodzi do jakiegokolwiek nachodzenia jednego krzewu na drugi oraz jakiegokolwiek nakładania się jednego pędu owocującego na drugi.

Liczba oczek nie przekracza 18 na metr kwadratowy.

Cięcie wykonuje się najpóźniej przed stadium fenologicznym (F) (12 stadium Lorentza), czyli wówczas, gdy rozwiną się cztery liście.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

— cięcie w formie sznura Royat,

— cięcie winorośli systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

5.2. Maksymalna wydajność

15 500 kilogramów winogron na hektar.

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego w dniu 12 lutego 1969 r.

W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

a) zbiór winogron, winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się na obszarze następującej gminy w departamencie Aube: Les Riceys;

- b) winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się również na obszarze następujących gmin w departamencie Aube: Avirey-Lingey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Bragelogne-Beauvoir, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine.

7. **Winna odmiana winorośli**

Pinot noir N

8. **Opis związku lub związków**

Związek z obszarem geograficznym

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

— Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium ośmiu gmin w południowej części departamentu Aube. Krajobraz obszaru Riceys wpisuje się w sekwencję geologiczną Côte des Bar. Piętro kimerydzkie stanowi rdzeń podłoża geologicznego, które w samym środku głęboko przecina dolina rzeki Laignes i liczne poboczne wąwozy. Winnice zawdzięczają swoje najlepsze gleby, tj. pokrywające stoki szare koluwium glinowo-wapienne, zawierające liczne małe kamienie biorące udział w nagrzewaniu się gleby, kimerydowi, który charakteryzuje się naprzemiennością margla i warstw wapiennych. Krzewy winorośli sadzone są na precyzyjnie wydzielanych działkach, na najbardziej stromych, najwyższych i najbardziej nasłonecznionych wzgórzach, o wschodniej i południowej ekspozycji. Z lokalizacją na północy kraju wiąże się dosyć chłodny klimat, lecz koliste ukształtowanie winnic otoczonych wzgórzami dolin przyczynia się do zapewnienia im bardzo sprzyjającego prawdziwego mezoklimatu.

— Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Początki winnic Riceys sięgają VIII wieku, o czym świadczą dokumenty potwierdzające istnienie winorośli na obszarze gminy. Od początku XVIII wieku wina z Riceys stają się przedmiotem prężnego handlu z Holandią, Belgią, regionem paryskim i północną częścią Francji, o czym świadczą statystyki wysyłek sporządzane przez urzędy podatkowe w prowincji Szampanii. W 1875 r. winnice prosperują. Wina z Riceys sprzedaje około 35 kupców. Dobrobyt osłabia kryzys wywołany przez filokserę oraz rozkwit przemysłu tekstylnego w departamencie Aube, który wchłania wiejską siłę roboczą. Winnice udaje się częściowo odtworzyć dzięki włączeniu departamentu Aube do winiarskiej strefy produkcji szampana (Champagne Viticole) w 1927 r., przy czym z niemałym trudem. Pozostało zaledwie kilku producentów, których upór został nagrodzony przez uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Rosé des Riceys” w dniu 8 grudnia 1947 r. Dzięki osiedleniu się wielu młodych plantatorów winorośli w latach 60. XX wieku dochodzi do wznowienia działalności winiarskiej i tym samym do ożywienia produkcji. W dniu 26 września 1968 r. powstaje Związek Zawodowy Producentów Wina „Rosé des Riceys” objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

„Rosé des Riceys” jest winem niemusującym, objętym obowiązkiem oznaczania rocznika. Szata wina jest świetlista i nasycona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

3. Związki przyczynowe

Kamieniste gleby na najbardziej stromych stokach, o najkorzystniejszej ekspozycji południowej i wschodniej, dzięki dobremu nasłonecznieniu i dobrze nagrzewającej się glebie, umożliwiają wczesne rozpoczęcie wegetacji wiosną, optymalizują proces fotosyntezy i gwarantują dojrzewanie jagód. Wysokość wzgórz obsadzonych krzewami winorośli pozwala uniknąć kontaktu z zimnym powietrzem gromadzącym się na dnach dolin, a zasłona tworzona przez lasy, które pokrywają wyższe partie stoków, jak i liczne rozsiane na tym obszarze kępy drzew, stanowią przydatną ochronę przed masami zimnego powietrza napływającego z równin. Nachylenie stoków obsadzonych krzewami winorośli zapewnia optymalne odwadnianie naturalne, zapewnione również dzięki spękaniu wapienia kimerydzkiego. Margiel, wciśnięty pomiędzy warstwy wapienia, magazynuje wodę potrzebną latem, zwłaszcza w latach gorących i suchych. Ponadto dzięki wysokim temperaturom odnotowywanym latem, w połączeniu z ciepłem uwalnianym przez promienie słoneczne, które odbijają się od kamieni kimerydzkich, wino w procesie dojrzewania uzyskuje charakterystyczne

nuty kandyzowanych owoców i przypraw korzennych. Odmiana winorośli pinot noir N została już w XIX wieku uznana przez Julesa GUYOTA za najlepszy szczep do produkcji wina z Riceys. Zbiory z winobrania należy w całości przenieść do kadzi żeby jak najlepiej zachować aromaty odmiany pinot noir N i przede wszystkim doprowadzić do ich rozwinięcia się podczas fermentacji w kadzi, przy czym czas trwania fermentacji stanowi opanowaną do perfekcji, popartą doświadczeniem umiejętność winiarza. V. RENDU wskazuje, że „w Riceys delikatne krzewy rezerwuje się na pierwsze kadzie. Unika się długiej fermentacji, aby zachować subtelność i świeżość smaku, które charakteryzują wino z Riceys”.

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

Oznaczenie rocznika

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oznaczenie rocznika wina jest obowiązkowe.

Nazwa dodatkowa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to nazwa lokalizacji wpisanej do rejestru katastralnego;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Wskazanie lokalizacji dopuszcza się tylko wtedy, gdy pochodzą z niej wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8082be37-91d9-4a88-9a29-b3ca9ea93d34
