

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 34/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Bonnezeaux”**PDO-FR-A0926-AM03****Data przekazania informacji: 11.11.2022 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Oficjalny kod geograficzny**

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Nie ma to wpływu na granice wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Odstęp między krzewami winorośli

Minimalny odstęp między krzewami w rzędzie zwiększono z 1 m do 0,90 m.

Celem tej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzeń winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %, gdzie minimalny odstęp między krzewami może wynosić 0,80 m.

Celem tego uzupełnienia jest uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli sadzonych na dość stromych zboczach, w przypadku których stosuje się szczególny sposób sadzenia (nasadzenia równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

3. Cięcie

Zasady dotyczące cięcia zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Celem tej harmonizacji jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Przedmiotowa zmiana wprowadza możliwość dostosowania się plantatorów winorośli do przymrozków, które występują coraz później.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

4. **Dojrzałość**

Minimalną zawartość cukru w winogronach zwiększono z 238 do 255 gramów na litr. Zmiana ta ma na celu poprawę jakości win z pozostałościami cukru.

W celu uwzględnienia trudności przy fermentacji moszczy o najwyższej zawartości cukrów: obniżono do 11 % pułap rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %; zniesiono pułap rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 18 %.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

5. **Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu**

Maksymalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogaceniu przez częściowe stężenie moszczu zmniejszono z 19 do 18 %.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

6. **Związek**

Związek zmieniono poprzez odniesienie do roku 2021 zamiast do roku 2018.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

7. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

8. **Główne punkty podlegające kontroli**

Do głównych punktów podlegających kontroli dodano ręczne zbiory sukcesywne.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

9. **Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

10. **Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

11. **Etykietowanie**

Zasady dotyczące etykietowania doprecyzowano i zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire). Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Bonnezeaux

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

KRÓTKI OPIS

Są to białe wina niemusujące produkowane z przejrzalnych winogron (naturalna koncentracja cukrów na krzewach, z obecnością szlachetnej pleśni lub bez niej). Są one mocne i bardzo słodkie oraz cechują się złożonym owocowym aromatem (owoce suszone i egzotyczne, białe kwiaty itp.) i lekko złotawą szatą z zielonymi refleksami. Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 15 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 51 g/l; Po fermentacji rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w przypadku win, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi poniżej 18 %, wynosi co najmniej 11 %. Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na liter
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

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

2. *Gęstość*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.

Prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia obejmuje zbiory z działek winnic, gdzie odstęp między roślinami w rzędzie jest mniejszy niż 0,90 metra, ale nie mniejszy niż 0,80 m, o nachyleniu większym niż 10 %.

Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w niniejszej specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

3. Cięcie

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się stosując cięcie krótkie, długie albo mieszane, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę. W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 10.

4. Zbiory

Praktyka uprawy

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

5. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

5.2. Maksymalna wydajność

30 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następującej gminy w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.: Bellevigne-en-Layon (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Thouarcé).

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

7. Odmiany winorośli

Chenin B

8. Opis związku lub związków

8.1.

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) – Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

W 2021 r. obszar geograficzny znajdujący się w samym sercu winnic Andegawenii obejmował wyłącznie gminę delegowaną Thouarcé. Terytorium tej położonej w departamencie Maine-et-Loire gminy przecina rzeka Layon. Nad rzeką tą góruje położona na jej prawym brzegu, na szczycie stromego wzgórza, osada Bonnezeaux. Wydaje się, że nazwa osady Bonnezeaux pochodzi od źródeł żelazistej wody.

Winnica położona jest na trzech kolejnych wzgórzach o ekspozycji południowo-zachodniej: „La Montagne”, „Beauregard” i „Fesles”, tworzących pas o długości 2 800 metrów i szerokości 500 metrów. Ich nachylenie wynosi około 15–20 %, przy czym najsilniej nachylone są zachodnie wzgórze „Beauregard”, a także środkowe wzgórze, trafnie zwane „La Montagne”, które zaczyna się w pobliżu osady „Petit Bonnezeaux”. Na północ od tych trzech wzgórz, na których znajdują się działki wyznaczone do zbioru winogron, położony jest lekko pagórkowaty płaskowyż o średniej wysokości 90 metrów, natomiast rzeka Layon przepływa na wysokości 29 m n.p.m.

Podłoże geologiczne należy do „kompleksu Saint-Georges-sur-Loire”, zespołu łupkowo-piaskowcowego z okresu od górnego ordowiku do dolnego dewonu. Podłoże pokrywają niekiedy, zwłaszcza na wzgórzu „Fesles”, żwirowo-gliniaste lub piaszczysto-gliniaste formacje z cenomanu. Erozja odsłoniła podłoże łupkowe, natomiast piaski i gliny pozostały na sublitoralu i na płaskowyżu. Ponadto gleby na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron są niezbyt głębokie, zawierają bardzo dużo elementów gruboziarnistych i mają szarozielonkawy kolor, a niekiedy kolor „osadu winiarskiego”. Zapasy wody w glebie wynoszą poniżej 100 milimetrów, a gleba charakteryzuje się doskonałą zdolnością odprowadzania wody.

Obszar geograficzny jest zatem terenem, na którym występuje łagodny klimat oceaniczny i niewielkie opady deszczu, chronionym przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu Choletais i Mauges. Wzgórza są miejscami narażone na działanie dominujących wiatrów z południowego zachodu i zachodu. Roczna suma opadów wynosi około 550–600 milimetrów, natomiast na wzniesieniach Choletais i Mauges ponad 800 milimetrów. Opady deszczu podczas cyklu wegetacyjnego winorośli są o około 100 milimetrów niższe w porównaniu ze średnią dla departamentu. Południowa roślinność, która rozwija się szczególnie na wspomnianych wzgórzach, świadczy o tej względnej suchości klimatu i temperaturze przewyższającej temperaturę na otaczających obszarach.

b) – Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Bonnezeaux stanowi znakomite miejsce do uprawy odmiany winorośli chenin B, prawdopodobnie pochodzącej z regionu Andegawenii. Ta odporna odmiana rozwija swój potencjał w warunkach charakteryzujących się znacznymi ograniczeniami glebowymi.

Producenci bardzo szybko zrozumieli, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdza w swoim „Traité des cépages” (Traktat o odmianach winorośli): „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzałe, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmięczona przez deszczę skórka odchodzi”. Przejrzałość jest zatem nieodłącznym warunkiem przeprowadzania zbiorów. W 1816 r. Jullien w „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) uściśla, że: „W dobrych winnicach klasy *crus* zbiory przeprowadza się kilkakrotnie; wina z pierwszych dwóch zbiorów, podczas których zbiera się wyłącznie najbardziej dojrzałe winogrona, wysyła się za granicę; wina, które produkuje się z winogron zebranych podczas trzecich zbiorów, konsumowane są w kraju (...)”.

Obserwacje i analiza prowadzone przez pokolenia producentów sprawiły, że wina „Bonnezeaux” stały się perełką wśród andegaweskich win. William Guthrie (1708–1770), angielski geograf, w tłumaczeniu dzieła „Nouvelle Géographie Universelle” (Nowa geografia uniwersalna), które opublikowano w 1802 r., precyzuje: „Wina z Andegawenii można podzielić na trzy klasy. Winogrona, z których produkuje się wina należące do pierwszej klasy, zbiera się w miejscowościach Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne i Thouarcé, gdzie znajduje się winnica klasy *cru* Bonnezeaux”.

Winnicę „Bonnezeaux” uznawano za prestiżową we wszystkich późniejszych okresach. Kryzys wywołany przez filokserę poważnie zahamował jej rozwój – wina produkowane w tej winnicy sprzedawano jedynie na lokalnym rynku. Dzięki dynamice i rozwadze związku producentów „Bonnezeaux”, któremu zależało na utrzymaniu niskich plonów i praktyki zbiorów sukcesywnych, wina zaczęto ponownie sprzedawać na rynku krajowym, a następnie wznowiono ich wywóz za francuskie granice. Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Bonnezeaux” uznano w dniu 6 listopada 1951 r.

8.2.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina te są cenione za ich moc. Ich bardzo słodkiemu smakowi, który wiąże się ze znaczną zawartością cukrów fermentacyjnych, towarzyszy nierzadko złożony owocowy aromat (owoce suszone, owoce egzotyczne, białe kwiaty itp.), którego nie zapowiada szata win – często lekko złotawa z zielonymi refleksami. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

3. Związki przyczynowe

Przedmiotowa winnica, dzięki swojemu położeniu na wzgórzach o stromych zboczach o ekspozycji południowo-zachodniej, które charakteryzują się płytkimi i kamienistymi glebami posiadającymi wyjątkowe właściwości termiczne, sprzyja występowaniu wczesnego cyklu wegetacyjnego i wczesnemu dojrzewaniu winogron odmiany chenin B. Dominujące wiatry wiejące na wzgórzach, w połączeniu z bardzo słabym zaopatrzeniem winorośli w wodę na glebach szkieletowych, pozwalają na koncentrację cukrów w winogronach wskutek charakterystycznego dla winnicy wędnięcia lub wysychania na łądydże. Producenci nauczyli się wykorzystywać tę szczególną cechę. Bardzo niskie plony świadczą o dbałości producentów wina o jakość winogron.

Dzięki późnym zbiorom winogron odmiany chenin B uprawianej na tych wzgórzach, dokonywanym w ramach kilku zbiorów mających na celu wybór bardzo dojrzałych winogron, wina „Bonnezeaux” zyskały duże uznanie. Historia i renoma win „Bonnezeaux” łączą się ściśle z historią i renomą win „Anjou” i „Coteaux du Layon”.

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

API

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, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou i Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchrézien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (tylko dla terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (tylko w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

Etykietowanie: informacje nieobowiązkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

– Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykiecie czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: nazwa geograficzna „Val de Loire”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: mniejsza jednostka geograficzna

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: – chodzi o miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych; – że jest ona wymieniona w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb
