

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 64/15)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Anjou-Coteaux de la Loire”

PDO-FR-A0405-AM03

Data przekazania informacji: 23.11.2022 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 wielkość wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. ODSTĘP MIĘDZY KRZEWAMI WINOROŚLI

Minimalny odstęp między krzewami w tym samym rzędzie zostaje zmniejszony z 1 m do 0,90 m.

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

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %; w przypadku tych krzewów minimalny odstęp między krzewami wynosi 0,80 m.

Uzupełnienie to ma na celu uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli uprawianych na zboczach o wyraźnym nachyleniu, co powoduje szczególne wymagania podczas sadzenia (sadzenie równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

3. Cięcie

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

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Dojrzałość**

Minimalną zawartość cukrów w winogronach zwiększono z 221 do 238 gramów na litr. Zwiększenie to miało na celu poprawę jakości win, które są winami z pozostałościami cukrów.

W celu uwzględnienia trudności przy fermentacji moszczy o najwyższej zawartości cukrów zniesiono pułap dotyczący rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 18 %.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

5. **Związek**

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

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

6. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

7. **Główne punkty podlegające kontroli**

Do głównych punktów podlegających kontroli dodaje się ręczne zbiory sukcesywne.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

8. **Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

9. **Odniesienie do organu kontrolnego**

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

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

10. **Etykietowanie**

Zasady etykietowania doprecyzowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmienia się pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Anjou-Coteaux de la Loire

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 na winorośli, porażenie lub brak porażenia szlachetną pleśnią), eleganckie, o dużej złożoności aromatycznej (aromaty kwiatów oraz świeżych, a nawet suszonych lub kandyzowanych owoców), łączące w smaku słodycz i świeżość. Charakteryzują się one: - naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 14 %; - zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 34 g/l; - minimalną rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %. Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

2. Stosowanie kawałków drewna

Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. 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.

3. Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów 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.

Zbiory z działek, na których odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Zbiory z działek, na których gęstość nasadzeń wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów 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.

4. Cięcie

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie, z maksymalnie 12 oczkami na krzew.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pączki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie przekracza 12.

5. Zbiory

Praktyka uprawy

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

6. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

7. Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wina dojrzewają co najmniej do 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

5.2. Maksymalne zbiory

40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium dawnej gminy Ingrandes), Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés. 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. Odmiana winorośli

Chenin B

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny odpowiada terenom łupkowych wzgórz na brzegach Loary. Jest to najbardziej na zachód wysunięta część obszaru produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou”. W 2021 r. obszar obejmował terytorium 8 gmin w zachodniej części departamentu Maine-et-Loire. Obszar rozciąga się od obrzeży Angers, w gminie Bouchemaine, u zbiegu Loary i Maine i obejmuje tereny położone po obydwu stronach rzeki aż po Ingrandes-sur-Loire i Le Mesnil-en-Vallée w kierunku Nantes.

Rzeka wywiera silny wpływ na mezoklimat. Region winiarski położony jest na najbliższych wzgórzach graniczących z rzeką i nie jest od niej oddalony o więcej niż 3 kilometry. Dalej, zarówno na północy, jak i na południu, krajobraz składa się głównie z łąk i lasów. Nazwa „Coteaux de la Loire” dobrze ilustruje topografię regionu winiarskiego pod względem występujących w tym regionie zboczy o różnych kątach nachylenia. Zbocza w gminie Bouchemaine są bardzo strome, zaś zbocza w gminach Ingrandes-sur-Loire i Saint-Georges-sur-Loire są znacznie łagodniejsze.

Gleby na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron pochodzą z różnych podstawowych formacji Masywu Armorykańskiego. Są to słabo rozwinięte gleby łupkowe lub łupkowo-piaskowcowe. Lokalnie występuje trochę rozwiniętych gleb ze skał erupcyjnych i trochę dewońskich wapiennych gleb brunatnych. Gleby te są bardzo płytkie, a skała macierzysta znajduje się najczęściej na głębokości mniejszej niż 0,40 metra. Nie wykazują one żadnych oznak zalegania wody i mają bardzo umiarkowane rezerwy wodne.

Obszar ten charakteryzuje klimat oceaniczny. Położony na zachód od regionu winiarskiego Masyw Mauges łagodzi wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Średnie roczne opady wynoszą 650 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Loara reguluje również temperatury przez cały rok.

Związana z topografią ekspozycja wzgórz odgrywa tutaj zasadniczą rolę. Na prawym brzegu region winiarski o ekspozycji południowej jest osłonięty przed zimnymi wiatrami północnymi, a zatem warunki panujące na tym terenie są bardzo sprzyjające. Na lewym brzegu w ocieplaniu północnych stoków istotną rolę odgrywa odwadniający wpływ rzeki na zimne powietrze. W niektórych miejscach w chronionym przed wiatrami amfiteatrze dochodzi do zatrzymywania ciepła. Ponadto kluczową rolę odgrywa Loara, która sprzyja występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł niezbędnych dla rozwoju „szlachetnej pleśni”.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Chociaż historia regionu winiarskiego Andegawenii sięga IX wieku, dokładna wzmianka o regionie winiarskim „Coteaux de la Loire” pojawia się po raz pierwszy w 1749 r. w „Traité sur la nature et la culture de la vigne” (Traktat o naturze i uprawie winorośli) autorstwa Bideta i Duhamela de Monceau, w której stwierdzono, że w tym regionie: „Bardzo trudny do wykarczowania obszar jest obecnie doskonale zagospodarowany pod uprawy i w całości obsadzony winoroślą (...)”.

Z memorandum Rady Stanu dotyczącego środków administracyjnych zastosowanych w 1804 r. wynika, że w regionie tym produkuje się wyłącznie wina białe: „Wszak wzgórze wzdłuż Loary sprzyja wyłącznie uprawie winogron służących do produkcji win białych, zaś wina te tworzą ważną gałąź handlu (...)”. W memorandum tym odniesiono się również do Belgii, w której uwielbiano wówczas wina „Coteaux de la Loire”.

W bliższych nam czasach, w 1842 r., Auguste Petit-Lafitte stwierdził, że: „Podstawę win stanowi odmiana winorośli gros pineau lub chenin”. Region winiarski Andegawenii jest kolebką odmiany winorośli chenin B. Potencjał tej odpornej odmiany różni się znacznie w zależności od rodzaju gleby lub, ogólniej rzecz biorąc, miejsca uprawy winorośli. Producenci wina bardzo szybko zrozumieli również, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdził 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 deszcze 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 (...)”.

- 8.2. *Uprawa winorośli w tym regionie winiarskim rozwijała się jednak w taki sam sposób jak w pozostałej części Andegawenii. Wraz z przybyciem holenderskich pośredników w XVI wieku rozwija się rynek „win zamorskich” (przeznaczonych do wysyłki za granicę) produkowanych z winogron zbieranych z winorośli przycinanych na krótką łozę (jeden węzeł lub dwa węzły). Rynek krajowy, ukierunkowany głównie na zaopatrzenie Paryża, również się rozwija, koncentrując się na winach o mniejszej renomie produkowanych z winogron zbieranych z winorośli przycinanych na długą łozę (sześć lub siedem węzłów).*

Pod koniec drugiej wojny światowej produkcja była głównie ukierunkowana na wina „półwytrawne” przypominające dawne „wina dla Paryża” (fr. *vins pour Paris*). Wina wykazujące silną tożsamość, o dużej zawartości cukru zaczęto ponownie produkować w latach 80. XX wieku.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou-Coteaux de la Loire” uważa się za słynne andegaweńskie „słodkie” wina (lokalnie nazywane „likierowymi”).

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Główną cechą win jest ich elegancja. Wina te, charakteryzujące się dużą złożonością aromatyczną, najczęściej łączące aromaty kwiatowe z aromatami świeżych, a nawet suszonych lub kandyzowanych owoców, przywołują na myśl „andegaweńską słodycz” (fr. *douceur angevine*). Ich smak łączy w sobie słodycz i świeżość. Łagodne jak Loara latem lub gwałtowne jak Loara podczas zimowych powodzi, z biegiem czasu wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou-Coteaux de la Loire” potrafią oczarować swoim urokiem.

Związki przyczynowe

Dzięki połączeniu płtych gleb z topografią umożliwiającą doskonałą ekspozycję i sprzyjającą regularnemu zaopatrzeniu w wodę odmiana winorośli chenin B może w pełni rozwinąć swoją głębię.

Położenie regionu winiarskiego w bezpośrednim sąsiedztwie Loary, która reguluje temperaturę przez cały sezon wegetacyjny, wraz z odpowiednim prowadzeniem winorośli, w szczególności poprzez krótkie przycinanie, umożliwia osiągnięcie przez winogrona optymalnej dojrzałości. Bliskość rzeki przyczynia się również do osiągania przez winogrona stanu przejrzałości – albo wskutek działania wiatrów, które rzeka ta ukierunkowuje, mechanicznie sprzyjając wysuszeniu winogron, albo poprzez tworzenie porannych mgieł niezbędnych dla rozwoju gronkowca szarego, a tym samym „szlachetnej pleśni”.

Zbieranie winogron dopiero po osiągnięciu przez nie stanu przejrzałości, przeprowadzanie zbiorów dopiero późną jesienią, a następnie ręczne przeprowadzanie zbiorów sukcesywnych na tej samej działce, aby wybrać owoce, które zgromadziły cukier w sposób naturalny lub są dotknięte „szlachetną pleśnią” (winogrona „przypieczone”), dowodzą zarówno umiejętności producentów, jak i szczególnego dostosowania odmiany winorośli chenin B, którą to odmianę opisał w 1861 r. Guillory starszy: „Zbiory, z rzadkimi wyjątkami, odbywają się w październiku, kiedy zostanie uznane, że winogrona osiągnęły idealną dojrzałość i że co najmniej jedna czwarta winogron jest spleśniała”.

Połączenie tak szczególnego środowiska, odmiany winorośli idealnie dostosowanej do panujących w tym środowisku warunków oraz umiejętności producentów, którzy potrafią wykorzystać wszystkie jej zalety, pozwala uzyskać wyjątkowo oryginalne wina. O renomie tych win świadczy wiele tekstów pisanych, takich jak praca Petit-Lafitte’a, który stwierdza: „Gdy winorośl przycina się, pozostawiając jeden węzeł lub dwa węzły, daje ona likierowe i delikatne wina cenione w Belgii”.

W 1861 r. Guillory starszy w „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d’Angers” (Biuletyn Towarzystwa Rolniczego i Przemysłowego w Angers) przypomina, że: „Na ziemiach tych prawdopodobnie nie sposób prowadzić innych upraw, nie ponosząc zbyt dużych kosztów, z powodu ich niskiej żyzności; z produkowanych na nich winogron uzyskuje się więc niezbyt dużo wina; gdyby nie ich jakość, dzięki której cena utrzymuje się na dość wysokim poziomie, należałoby tam zaniechać nawet uprawy winorośli”.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2021 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz);

— w departamencie Maine-et-Loire: Chaudfonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil i Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Saint-Aubin-de-Luigné).

Etykietowanie

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 etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Specyfika nazwy „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: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; – została ona podana 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-875a2642-735c-41b5-9f24-f1587eff7895
