

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2021/C 87/08)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„VOUVRAY”

PDO-FR-A0146-AM01

Data przekazania informacji: 8.12.2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 dodaje się informację, że wykaz gmin został sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r. (fr. *code officiel géographique*).

W związku z powyższym nazwa gminy „Tours-Sainte-Radegonde” została zastąpiona nazwą „Tours”.

Jest to zmiana redakcyjna, która nie zmienia obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 1.6 jednolitego dokumentu.

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 dodaje się wykaz gmin sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r. (fr. *code officiel géographique*).

Jest to zmiana redakcyjna, która nie zmienia obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

3. Środki rolnośrodowiskowe

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 dodano dwie litery w brzmieniu:

„c) Odchwaszczanie chemiczne działki jest zabronione.

d) Opryskiwacze inne niż wielopowierzchniowe bez dyfuzorów kierowanych (turbiny wodno-powietrzne montowane na ciągniku szcudłowym lub działka oscylacyjne) są zabronione. Jeżeli nachylenie działki przekracza 20 %, używanie turbin wodno-powietrznych montowanych na ciągniku szcudłowym lub działek oscylacyjnych może być dopuszczone.”.

Celem powyższych przepisów jest lepsze uwzględnienie uwag konsumentów, ograniczenie użycia środków ochrony roślin, a tym samym zmniejszenie oddziaływania na środowisko.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

4. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

Skreśla się pkt IX ppkt 5 lit. b).

Przepis skreślono w następstwie orzeczenia Rady Stanu z dnia 22 maja 2017 r.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

5. Środki przejściowe

W rozdziale I pkt XI specyfikacji skreśla się ppkt 2, ponieważ dotyczy środka przejściowego, którego termin upłynął.

Dodaje się ppkt 4 w brzmieniu:

„4 – Inne praktyki upraw

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Opryskiwacze inne niż wielopowierzchniowe bez dyfuzorów kierowanych (turbiny wodno-powietrzne montowane w ciągniku szczudłowym lub działka oscylacyjne) są dopuszczone do dnia 31 sierpnia 2024 r.”.

Przepis ma na celu umożliwienie podmiotom gospodarczym wprowadzenia dostosowań w następstwie zakazu używania tego rodzaju urządzeń.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

W rozdziale II pkt I specyfikacji dodaje się ppkt 10 w brzmieniu:

„10. Zgłoszenie zakupu urządzenia do oprysku

Każdy zakup urządzenia do oprysku należy zgłosić organowi ds. ochrony i zarządzania. Zgłoszenie zawiera w szczególności dokładny opis zakupionego urządzenia. Do zgłoszenia dołącza się fakturę zakupu urządzenia.”.

Zmiana jest konsekwencją zakazu stosowania opryskiwaczy innych niż wielopowierzchniowe bez dyfuzorów kierowanych.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

6. Główne punkty podlegające kontroli

Dokonano przeglądu głównych punktów podlegających kontroli w celu dostosowania metod kontroli.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Vouvray

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących wynosi co najmniej 11 %.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 15 %.

Wina wytrawne niemusujące po pakowaniu posiadają następujące cechy: – zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi nie więcej niż 8 gramów na litr, – kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr, która nie jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) o więcej niż 2 gramy na litr.

Młode wina wytrawne niemusujące mają owocowy i kwiatowy aromat, który w procesie dojrzewania może ustąpić miejsca nutom słodczy, na przykład miodu lub lipy. Jeżeli wina zawierają cukry fermentacyjne, ich złożoność i potencjał starzenia są na ogół większe. Bardziej wyraźne nuty owoców egzotycznych lub łagodniejsze suszonych owoców nie są wówczas rzadkością, a z czasem nierzadko ujawniają się nuty prażonych migdałów, miodu lub pigwy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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):	

Wina musujące i półmusujące

W przypadku wzbogacenia moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win musujących lub półmusujących po szampanizacji nie przekracza 13 %.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych dla win musujących i półmusujących.

Wina musujące, z drobną i lekką pianką, często charakteryzują się nutami owoców lub cytrusów, a także nutami chałki, które z czasem nabierają mocy. Wina półmusujące charakteryzują się niższą zawartością dwutlenku węgla i dyskretniejszymi bąbelkami, mniej odczuwalnymi dla podniebienia. Te przyjemne wina mają zazwyczaj bardziej winny charakter niż wina musujące.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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

Wina musujące lub półmusujące są produkowane wyłącznie metodą drugiej fermentacji w butelkach. W przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu po szampanizacji nie przekracza 13 %.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 15 %.

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

Praktyka uprawy

— Sposoby postępowania

- Gęstość nasadzeń: minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 000 roślin na hektar, odległość między rzędami wynosi maksymalnie 1,60 metra. Odległość między roślinami w rzędzie wynosi co najmniej 0,9 metra.
- Zasady przycinania: winorośl przycinana się krótko z pędami owoconośnymi, każda łoża posiada jeden lub dwa pędy z maksymalnie dwoma oczkami. Z maksymalnie trzema oczkami można przyciąć nie więcej niż jeden pęd na roślinę. Liczba oczek na roślinę wynosi średnio 10, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 13. Jednak w przypadku winorośli mających mniej niż 10 lat liczba oczek na roślinę wynosi maksymalnie 8. Oczko oznacza każde oczko oddalone o ponad 5 milimetrów od korony.

b) *Maksymalna wydajność*

wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

wina musujące i półmusujące

78 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie i dojrzewanie win niemusujących, zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win musujących i półmusujących odbywają się na terytorium następujących gmin departamentu Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2020 r.): Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

7. Główne odmiany winorośli

chenin B

orbois B

8. Opis związku lub związków

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Położony za Tours obszar geograficzny kontrolowanej nazwy pochodzenia „Vouvray” znajduje się na płaskowyżu przecinanym licznymi dolinami lub suchymi żlebami, zwieńczonym klifem, często stromym, od strony doliny Loary.

Płaskowyż charakteryzuje się dość wyraźną rzeźbą terenu i ma wysokość 85–110 metrów. W pofałdowanym terenie odwiedzający mogą odkryć piwnice i domy troglodyckie wydrążone w żółtym wapieniu – „truffeau” występującym w dolinach. Warstwa miękkiego materiału kredowego („truffeau” z regionu turońskiego) stanowi podłoże płaskowyżu. Warstwa ta, pokryta tworami ilasto-krzemionkowymi z senonu, eocenu i mio-pliocenu, jest zwieńczona osadami piaszczysto-ilastymi czwartorzędowymi pochodzenia eolicznego. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 8 gmin położonych nad rzeką lub w bezpośrednim sąsiedztwie Val i dolin dopływowych.

Działki precyzyjnie wytyczone do zbioru winogron położone są na glebach powstałych w procesie erozji substratu geologicznego tworzącego płaskowyż, od obrzeża klifu od strony Loary po granice przecinających go dolin i żlebów. Działki są położone na wzgórzach o glebach gliniasto-wapiennych lub na obrzeżach płaskowyżu, gdzie występują gleby ilasto-krzemionkowe.

Dzięki połączeniu wpływów oceanicznych i kontynentalnych klimat obszaru geograficznego jest łagodny typu oceanicznego. Loara pełni rolę regulatora termicznego, podobnie jak doliny, które odprowadzają zimne powietrze ze stoków. Latem występuje zazwyczaj co najmniej jeden kilkudniowy okres bardzo wysokich temperatur. Opady wynoszą około 680 milimetrów rocznie.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Legenda głosi, że w IV w., podczas zakładania klasztoru w Marmoutier (372 r.), który jest położony na terenie gminy Sainte-Radegonde, obecnie przyłączonej do Tours, św. Marcin wprowadził odmiany winorośli, które wciąż są uprawiane, i techniki ich przycinania wciąż stosowane w 2010 r. Łakomstwo jego osła pozwoliło odkryć dobroczynny wpływ cięcia krótkiego na winorośl.

Od początku XIII w. odmiany białe są uprawiane wyłącznie na działkach położonych na wzgórzach i obrzeżach płaskowyżu, na glebach kamienistych i wapiennych. Dawne dokumenty potwierdzają, że odmiana chenin B, zwana lokalnie „pineau de la Loire”, jest odmianą winorośli szlachetnej. W XVI w. Rabelais pisze w utworze „Gargantua”: „[...] to mi winko, sam smak. O jakież gładkie winko, szczery aksamit”. W „tuffeau”, miękkim materiale kredowym, który jest pierwszą warstwą podłoża płaskowyżu, od czasów rzymskich do XX w. znajdowały się rozległe piwnice. Wykorzystywane do winifikacji, produkcji win musujących, leżakowania i magazynowania, stanowią one czynnik sprzyjający rozwojowi uprawy winorośli i handlu winem.

Na rozwój i renomę winnicy Tourangeau ogromny wpływ ma obecność królów Francji w zamkach w regionie Turenii w XIV i XVI w. Znane winnice „cru” z „Vouvray” należały do korony francuskiej i były odpowiednio reprezentowane na królewskim stole. Loara była wówczas idealnym środkiem transportu, dlatego do XIX w. wina „Vouvray” były sprzedawane do krajów Europy Północnej przez pośredników holenderskich.

Po kryzysie spowodowanym plagą filoksery producenci „Vouvray” szybko odbudowali swoją pozycję: w połowie XX w. przyjęto szereg aktów mających na celu ochronę i promowanie win. W 1906 r. powstało zrzeszenie powołane w celu ochrony „Vouvray” i przeciwdziałania nieuczciwej konkurencji ze strony kilku niezbyt sumiennych handlarzy sprzedających pod nazwą „Vouvray” wino niegatunkowe pochodzące z innych regionów.

W 1929 r. wydany został wyrok, zgodnie z którym tylko wina wyprodukowane na terytorium gmin Vouvray, Vernou, Chançay, Noizay, Reugny, Rochecorbon i Sainte-Radegonde mogą nosić nazwę pochodzenia „Vouvray”. W 1936 r. uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Vouvray” obejmującą ten sam obszar geograficzny, który został zdefiniowany w 2010 r., dla różnych kategorii win. Za ich promocję odpowiada bractwo winne założone w 1937 r.

W 1953 r., dzięki stale rozwijającej się produkcji, wytwórcy założyli piwnicę producentów Vouvray działającą jako spółdzielnia, która w 2010 r. wciąż jest ważnym graczem. W 2009 r. powierzchnia obsadzona winoroślą liczy około 2 200 hektarów, a uprawia ją 165 plantatorów. Produkcja obejmuje wina niemusujące (około 50 000 hektolitrow) oraz wina musujące i półmusujące (blisko 70 000 wyprodukowanych hektolitrow). Wina niemusujące: młode wina wytrawne niemusujące mają owocowy i kwiatowy aromat, który w procesie dojrzewania może ustąpić miejsca nutom słodczy, na przykład miodu lub lipy. Jeżeli wina zawierają cukry fermentacyjne, ich złożoność i potencjał starzenia są na ogół większe. Bardziej wyraźne nuty owoców egzotycznych lub łagodniejsze suszonych owoców nie są wówczas rzadkością, a z czasem nierzadko ujawniają się nuty prażonych migdałów, miodu lub pigwy.

Wina musujące: wina musujące, z drobną i lekką pianką, często charakteryzują się nutami owoców lub cytrusów, a także nutami chałki, które z czasem nabierają mocy. Wina półmusujące: wina półmusujące charakteryzują się niższą zawartością dwutlenku węgla i dyskretniejszymi bąbelkami, mniej odczuwalnymi dla podniebienia. Te przyjemne wina mają zazwyczaj bardziej winny charakter niż wina musujące. Wina musujące i półmusujące: produkcja win musujących wpisuje się w ten sam kontekst co produkcja win niemusujących. Zauważając, że wina butelkowane w piwnicach czasami mają tendencję do ponownej fermentacji naturalnej, producenci chcieli kontrolować i wykorzystywać to zjawisko naturalnego musowania win. Wina oferowane konsumentom jako „półmusujące” powstają w ten sposób od XIX w. Od lat 40. XIX w. podejmowano pierwsze próby wytwarzania win musujących metodą tradycyjną, z wykorzystaniem podstaw rodzącej się enologii. Obecność wydrążonych w „tuffeau” piwnic jest zatem czynnikiem sprzyjającym rozwojowi i produkcji tych win, których przechowywanie i obróbka wymagają dużych pomieszczeń o stałych temperaturach. W 2010 r., na podstawie doświadczeń zdobywanych od ponad stulecia, producenci win musujących mają doskonałe umiejętności dotyczące składu swoich *cuvées*. Dojrzewanie w pozycji leżącej (fr. *sur lattés*) przez co najmniej 12 miesięcy przyczynia się do rozwoju aromatów i złożoności tych win.

Wina niemusujące: obszar geograficzny „Vouvray”, położony w granicach klimatycznych uprawy odmiany chenin B, odmiany winorośli szlachetnej „Val de Loire”, a także odmiany późnej, stwarza korzystne warunki naturalne, które nadają winom oryginalny aromat i wyjątkową równowagę.

Elegancja i oryginalny charakter win wymagają optymalnego zarządzania wielkością i potencjałem produkcji, które znajduje wyraz w używaniu podkładek do szczepienia o niezbyt bujnym wroście, rygorystycznym prowadzeniu winorośli i przycinaniu techniką cięcia krótkiego. Efekt rocznika, szczególnie widoczny na obszarze geograficznym, z biegiem pokoleń doprowadził producentów do zarządzania różnymi warunkami dojrzałości winogron. W zależności od warunków pogodowych w danym roku zebrane winogrona będą miały mniejszą lub większą zawartość cukru. Uwzględnienie tej naturalnej słodczy pozwala uzyskać różne rodzaje wina. Kiedy warunki pogodowe podczas zbiorów są szczególnie korzystne, z najśłodszych winogron zebranych po podniesieniu zawartości cukru przez podsuszenie na krzakach lub dotkniętych szlachetną pleśnią w wyniku działania *Botrytis cinerea* produkuje się wina o dużej zawartości cukrów fermentacyjnych.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami, działki rolne wyznaczone do zbioru winogron obejmują jedynie działki, których gleby wykazują odpowiednie właściwości hydrologiczne i termiczne. Wybór działek do uprawy winorośli, dostosowanie praktyk produkcyjnych, a następnie ich stałe stosowanie wprowadzane przez pokolenia przez społeczność producentów wina, to czynniki uzasadniające jakość i oryginalność win „Vouvray”.

Wina „Vouvray” cieszą się ogromną renomą od XIII w., a mnisi przyczynili się do rozwoju uprawy winorośli i rozpowszechnienia win, wykorzystując do tego żeglugę na Loarze. W XVI i XVII w. działalność pośredników holenderskich doprowadziła do umocnienia prestiżu win za granicą i we Francji, a w 2010 r. wina są sprzedawane poza krajem lub eksportowane na cały świat.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Wymiary czcionki, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać pod względem wysokości, szerokości ani grubości dwóch trzecich rozmiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Termin „wytrawne” znajduje się obowiązkowo na etykiecie win niemusujących spełniających kryteria wymienione w pkt IX [ppkt 1 lit. b)] specyfikacji.
- 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.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony w drodze odstępstwa w odniesieniu do winifikacji, wytwarzania i dojrzewania win niemusujących oraz winifikacji, produkcji, dojrzewania i pakowania win musujących i półmusujących, obejmuje część terytorium następującej gminy w departamencie Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2020 r.): Nazelles-Négron (część terytorium na północ od drogi departamentalnej nr 1 i na zachód od drogi departamentalnej nr 75).

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- Wina musujące i półmusujące są produkowane wyłącznie metodą drugiej fermentacji w butelkach.
- Wina musujące i półmusujące są oferowane do sprzedaży konsumentom po upływie okresu dojrzewania wynoszącego co najmniej 12 miesięcy od daty rozlewania.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c92ca6c9-395b-44ee-b1c9-ba8a143bb101