

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 253/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Coteaux champenois”

PDO-FR-A1364-AM03

Data przekazania informacji: 20.4.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu dodano słowa „– główne odmiany winorośli:” w celu uwzględnienia Voltis B – odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym.

Odmianę Voltis dodano do wykazu odmian winorośli w specyfikacji produktu. Ta odmiana odporna na mączniaka rzekomego i na mączniaka prawdziwego jest interesująca z punktu widzenia ograniczenia stosowania środków ochrony roślin. Jej proporcja jest ograniczona do 5 % wśród odmian winorośli i 10 % w mieszance win.

W rozdziale I pkt V ppkt 2 specyfikacji produktu dodano zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy.

- a) Proporcja głównych odmian winorośli we wszystkich odmianach winorośli wynosi co najmniej 95 %.
- b) Proporcja odmiany Voltis B we wszystkich odmianach winorośli nie przekracza 5 %

Przedmiotowe zmiany nie powodują zmian jednolitego dokumentu.

2. 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.

3. Zasady cięcia

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

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. 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.

5. Zbiory – usuwanie substancji stałych (szlamu)

Zgodnie z rozdziałem I pkt VIII ppkt 5 lit. a) specyfikacji produktu substancje stałe powstałe w wyniku tłoczenia usuwa się przed „dnem 31 stycznia następującym po zbiorach” zamiast „dnem 15 grudnia roku zbiorów”.

Ostateczny termin usunięcia substancji stałych przesunięto ze względu na trudności, jakie napotkały przedsiębiorstwa odzyskujące te substancje (szlam), aby w pierwszym terminie zakończyć wszystkie operacje usuwania w obiektach wykorzystywanych przez podmioty.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Przetwarzanie

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 lit. c) specyfikacji produktu dodano następującą zasadę:

Wina są produkowane z jednej lub kilku odmian winorośli. Nie można ich produkować wyłącznie z jednej odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym.

Proporcja głównej odmiany/głównych odmian winorośli w mieszance wynosi co najmniej 90 %.

Proporcja odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym w mieszance nie przekracza 10 %

Wprowadzenie jednej lub kilku odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym wymaga, aby produkowane z nich wina stanowiły nie więcej niż 10 % mieszanki w produkcie końcowym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą (fr. *déclaration de revendication*)

W rozdziale II pkt I ppkt 3 specyfikacji produktu datą, do której należy dokonać tego zgłoszenia, jest „31 lipca” zamiast „15 sierpnia”.

Ta nowa data jest bardziej dogodna dla podmiotów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Zgłoszenie zamiaru butelkowania

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu dodano zgłoszenie zamiaru butelkowania poprzez utworzenie pkt 4.

Ten wymóg dokonywania zgłoszenia zagwarantuje, że kontrole organoleptyczne będą przeprowadzane na winach butelkowanych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Dane dotyczące organu kontroli

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

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

Coteaux champenois

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 wina niemusujące białe, różowe i czerwone.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9 %.

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. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr. Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i zawartość dwutlenku siarki są określone w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności. Wina różowe mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej. Wina te są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie i zazwyczaj o aromatach czerwonych owoców.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rzeźkość. Cechują je subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

Leżakowanie nadaje winom tłustość i przyczynia się do ich równowagi smakowej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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. Gęstość sadzenia – przepisy ogólne

Praktyka uprawy

Winorośl jest sadzona z odstępem między rzędami, który nie może przekraczać 2 metrów.

Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,70–1,50 m.

Suma odstępów między rzędami i odstępów między krzewami w tym samym rzędzie nie może przekraczać 3 metrów.

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

2. Gęstość sadzenia – przepisy szczególne

Praktyka uprawy

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych na stokach

— o nachyleniu powyżej 35 %

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

mogą występować alejki o szerokości 1,50–3 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 jednym rzędzie nie może przekraczać 2,30 m.

3. Zasady przycinania

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 gdy rozwiną się cztery liście.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

— cięcie Chablis (fr. *taille Chablis*)

— cięcie w formie sznura Royat

— cięcie z doliny Marny (fr. *taille de la vallée de la Marne*)

— cięcie systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

4. Zbiory

Praktyka uprawy

Wszelkie środki, które nie pozwalają na zbieranie całych kiści winogron, są zabronione.

Winogrona muszą być transportowane w całości do zakładów produkcji wina.

5. Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Podczas procesu wzbogacania zwiększenie objętości moszczu winogronowego użytego do fermentacji nie może przekroczyć 1,12 % na każdy 1 % wzrostu zawartości alkoholu.

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

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność

15 500 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja i produkcja win, w tym dojrzewanie i pakowanie, odbywają się na wyznaczonych terytoriach określonych w art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r.

7. Odmiany winorośli

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Podobnie jak w przypadku obszaru geograficznego, działki wybrane do zbioru winogron odpowiadają działkom określonym dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Wpisują się w krajobraz winnic na stokach, spoczywających na progach strukturalnych wschodniej części Basenu Paryskiego, które stanowią duże struktury geomorfologiczne:

- Côte d’Ile-de-France w departamencie Marne, a także zbocza powiązanych dolin, obejmujące od północy na południe Montagne de Reims, dolinę Marny (która rozciąga się od południa Aisne aż po Seine-et-Marne), Côte des Blancs i Côte du Sézannais, by wymienić najbardziej modelowe sektory;
- Côte de Champagne z marglowym Vitry i należącym do departamentu Aube sektorem Montgueux;
- Côte des Bar, przecinająca wiele dolin, łącząca tereny Bar-sur-Aubois na wschodzie i Bar-Séquanais na zachodzie, w departamentach Aube i Haute-Marne.

Rzeźba typowa dla kuesty i przyległych dolin, ze wzgórzami o ekspozycji wschodniej i południowej, czasami północnej, jak w przypadku północnego położenia Montagne de Reims i lewego brzegu doliny Marny.

Czoło progu składa się z twardych warstw wapiennych lub kredowych. Stoki wzgórz są kredowe, margłowe lub piaszczyste, miększe uległy erozji, a następnie pokryły się nadległymi produktami koluwalnymi pochodzącymi z czoła progu.

Winnice znajdują się w strefie północnej. Podlegają wpływowi dwóch rodzajów klimatu:

- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;
- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i sprzyjające nasłonecznienie latem.

Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Obecność winnic, sięgająca czasów starożytnych, była dobrze ugruntowana w Szampanii w IX w., w następstwie rozwoju przyklasztornej uprawy winorośli. Wina te były znane w średniowieczu pod nazwą „Vins de France”, ponieważ produkowano je w Basenie Paryskim, na granicy z domeną królewską.

Do XVIII w. prowincja Szampania jest przede wszystkim producentem win czerwonych. Według Pierre'a Galeta ich produkcja znacznie dominowała nad produkcją win białych i różowych (zwanymi „paillets”) zanim opanowano proces szampanizacji poprzez drugą fermentację w butelkach. W XIX w. nastąpił wzrost popularności win musujących z Szampanii, zaś spadła produkcja win czerwonych. Zaledwie kilka „grands vins” produkowanych w Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne i w Aube zachowało renomę.

Ustawa z dnia 22 lipca 1927 r. zastrzegająca nazwę „Champagne” wyłącznie dla win musujących wprowadziła oznaczenie „Vins originaires de la Champagne viticole” [wina z regionu winnego Szampanii], od 1953 r. nazywanych „Vins natures de Champagne” [naturalne wina z Szampanii]. Zrehabilitowane dzięki staraniom kilku producentów kultywujących tradycję „vins natures”, w 1974 r. wina te zostają objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” zgodnie z przepisami ustawy z dnia 12 grudnia 1973 r. zakazującej stosowania samej nazwy „Vins natures de la Champagne”.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” są produkowane tylko wtedy, gdy właściwości zbiorów są dostosowane do produkcji win niemusujących. Ich produkcja jest zatem bardzo nieregularna.

Aby zapobiec nieuczciwym praktykom powiązanim z obrotem winami luzem, producenci wnieśli o uchwalenie ustawy z dnia 23 maja 1977 r. zakazującej wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze.

Produkcją zarządzają te same organizacje zawodowe, które zostały utworzone dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”, czyli Syndicat général des vignerons de Champagne (utworzony w 1904 r.) oraz Union des Maisons de Champagne (założona w 1882 r.), zgrupowane w ramach Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (utworzonego w 1941 r.).

8.2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina czerwone, białe i różowe, często określane nazwą gminy, w której zbierane są winogrona.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności, a wina różowe mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej. Wina te są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie i zazwyczaj o aromatach czerwonych owoców.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rzeźkość. Cechują je subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

Leżakowanie nadaje winu tłustość i przyczynia się do jego równowagi smakowej.

8.3. Związki przyczynowe

Szerokie otwarcie krajobrazowe trzech kuest na równinę i doliny gwarantuje winnicom ilość światła wystarczającą do dojrzenia jagód, nawet w przypadku ekspozycji północnej. Ekspozycja wschodnia i południowa tradycyjnych sektorów najbardziej znanych z produkcji „Coteaux champenois” zapewnia winnicom najwięcej światła wiosną i jesienią, tworząc tym samym optymalne warunki dla kwitnienia winorośli i dojrzenia jagód.

Otwarty krajobraz pozwala uniknąć stagnacji zimnego powietrza i tym samym zmniejsza ryzyko mrozów. Klimat regionu Szampanii wymaga jednak, aby plantatorzy winorośli wybierali wyłącznie zdrowe winogrona z najłagodniejszych lat, na najlepszych działkach, najczęściej ze starych winorośli, oraz prowadzili zbiory, gdy winogrona są w pełni dojrzałe.

Nachylenie zboczy wzgórz winorośli zapewnia optymalny naturalny odpływ, gwarantowany również przez poszczególne podłoża, które umożliwiają naturalne nawadnianie winorośli. Kreda, ze względu na jej porowatość i przepuszczalność, eliminuje nadmiar wody, zapewniając zarazem ponowne nawodnienie gleby przy suchej pogodzie poprzez kapilarne podciąganie wilgoci. Pozostałe rodzaje podglebia łączą się z poziomami margłowymi, które zapewniają rezerwę wody, albo warstw wapiennych, albo piasku krzemionkowego, przy czym ten ostatni pozwala na przenikanie nadmiaru wody z okresów mokrych. Ten rodzaj podglebia i delikatne warunki klimatyczne zdeterminowały umiejscowienie odmian winorośli w poszczególnych częściach regionu winiarskiego.

Niepowtarzalna sytuacja klimatyczna Szampanii nadaje winogronom, a następnie winom, naturalną kwasowość, która decyduje o żywym charakterze wina, wyczuwalnym w smaku i wydobywającym nuty mineralne, które wino zawdzięcza podłożu.

Wina są często produkowane z czarnych winogron, które według Jules'a Guyota są bardziej odporne na działanie mrozu i deszczu i szybciej dojrzewają. W 1822 r. André Jullien zaliczył „[czerwone wina] z Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy i z clos de Saint-Thierry do najlepszych win we Francji, jeśli pochodzą z lat suchych o bardzo wysokiej temperaturze”.

Produkcja win czerwonych lub różowych, w wyniku krótszej lub dłuższej maceracji, najlepiej sprzyja zachowaniu aromatów odmian pinot noir N i meunier N oraz ich rozwojowi podczas fermentacji w kadzi. W przypadku win białych zachowanie integralności winogron od momentu zbioru i delikatne tłoczenie zgodnie z praktyką przyjętą w Szampanii, pozwala uniknąć zabarwienia sokami pochodzącymi z czarnych winogron, a tym samym zagwarantować klarowność wina.

Wina czerwone z prowincji Szampania pojawiały się wśród „grands vins” na sakrach królów w Reims począwszy od 1328 r. (koronacja Filipa VI), gdzie były szczególnie cenione za naturalną delikatność bukietu. Potężni władcy Europy nabywali nawet winnice w Montagne de Reims, a Henryk IV chciał przyjąć tytuł pana na Ay (fr. *seigneur d'Ay*). Wytrawni degustatorzy na dworze Ludwika XIV, mieniący się „zakonem Coteaux”, opiewali sławę i reputację tych win: „Proszę nie szczędzić kosztów na zakup wina z Szampanii”, pisze w 1671 r. Saint-Évremond do hrabiego d'Olonne. „Nie ma prowincji nad Szampanię, która dostarczałaby znakomitsze wina na każdą porę roku”.

Pochwały te powtarzają się w wielu dokumentach od XVII do XIX w.; wina te zajmują „poczesne miejsce wśród najlepszych z »vins fins« w królestwie”, które przyznaje im André Jullien w 1822 r. Dzięki profesjonalizmowi producentów ich renoma nadal istnieje. Wina te należy degustować z szacunkiem i historyczną ciekawością, pamiętając, że przetrwały od czasów starożytnych.

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

Nazwy dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

- jest to nazwa lokalizacji wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Oznaczenie lokalizacji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy wszystkie winogrona użyte do produkcji wina pochodzą z tego określonego miejsca.

Wskazanie odmiany winorośli

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę odmiany winorośli umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających trzech milimetrów i połowy wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Można zastrzec odmianę tylko wtedy, gdy wszystkie winogrona pochodzą z tej odmiany.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Ustawa z dnia 23 maja 1977 r. zakazuje wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze.

Po zakończeniu okresu dojrzewania wina są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 15 października roku następującego po roku zbioru.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0f9a38f5-d783-4774-bd86-7a2d39ae9f7b
