

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 339/13)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Savennières Roche aux Moines”

PDO-FR-A0982-AM02

Data powiadomienia: 26.6.2023 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

Minimalny odstęp między krzewami zmniejsza się 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.

4. Zmiany redakcyjne

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. 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.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Savennières Roche aux Moines

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1 Wino

4. Opis wina lub win

KRÓTKI OPIS

Są to wina białe niemusujące, wytrawne, półsłodkie lub słodkie, posiadające następujące główne analityczne cechy charakterystyczne: – minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi 12,5 %; – minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w pozostałych winach wynosi 15,5 %; zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po fermentacji nie przekracza 4 gramów na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach półsłodkich po fermentacji wynosi co najmniej 30 gramów na litr; – kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Ich bladożółta szata, niekiedy żółtawa z zielonymi refleksami, wyróżnia się niespotykaną elegancją. Złożony i subtelny zapach łączy w sobie często aromaty kwiatowe z bardziej owocowymi nutami podkreślonymi przez mineralny posmak. Wina te charakteryzują się pełnym, miłym smakiem z żywym akcentem, który eliminuje wszelką ciężkość. Jeżeli w danym roku możliwe jest rozwinięcie się szlachetnej pleśni, producenci mają możliwość produkcji win długo dojrzewających zawierających cukry fermentacyjne, które wykształcają z czasem szczególnie i złożony bukiet związany z rozwojem *botrytis cinerea*.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona wysypuje się do prasy w całości.

Zabrania się stosowania pras ślimakowych.

Zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności mających na celu wzbogacenie. Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej zbiorów lub wina, w ramach której stosuje się temperaturę poniżej $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ lub powyżej $40\text{ }^{\circ}\text{C}$. Zabrania się przeprowadzania wszelkiej obróbki polegającej na częściowej dezalkoholizacji win. Zabrania się stosowania 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.

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

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metry, zaś odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra. Zbiory z działek, na których odstęp między roślinami 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. Winorośl przycina się, stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie bądź cięcie mieszane, z maksymalnie 10 oczkami na roślinę.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 8.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstepu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rogne*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

Nawadnianie jest zabronione.

Winogrona zbiera się ręcznie, dokonując co najmniej dwukrotnej selekcji kiści na łodydze. Zabrania się stosowania maszyny do zbioru winogron.

Zabrania się stosowania skrzyń ładunkowych z przenośnikiem śrubowym (fr. *benne à vis*).

5.2. Maksymalne zbiory

1. wina wytrawne

35 hektolitrow z hektara

2. wina półsłodkie i słodkie

30 hektolitrow 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 („code officiel géographique”) z 2021 r.: Savennières.

7. Odmiany winorośli

Chenin B

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Roche aux Moines to miejscowość słynąca z win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Savennières”. Położona około dwunastu kilometrów na zachód od Angers, od zawsze uznawana jest za jedną z kolebek tej kontrolowanej nazwy pochodzenia. Obszar położony jest na wysuniętym, spiczastym wzgórzu, które można określić mianem prawdziwego występu skalnego zbudowanego z podłoża Masywu Armorykańskiego dominującego nad Loarą. Wschodnią granicę obszaru wyznacza winnica „Coulée de Serrant”, a zachodnią – dolina, z której roztacza się widok na miejscowość les Forges oddzielającą obszar od wzgórza „Moulin du Gué”. Powierzchnia wyznaczonego obszaru wynosi około 35 hektarów. Górna część wzgórza jest nachylona łagodnie w kierunku południowym. Zbocze staje się bardziej strome w dolnej i zachodniej części, wyeksponowanej w kierunku „Moulin du Gué”.

Formacje geologiczne należą do Masywu Armorykańskiego. Gleby pochodzą w większości od formacji łupkowych i łupkowo-piaszczystych powstałych w epokach od ordowika górnego do dewonu wczesnego. Lokalnie występują także żyły wulkaniczne, których pierwotny materiał kwasowy doprowadził do powstania ryolitów. W pewnym miejscu na zboczu wzgórza ta twarda skała, od której pochodzi nazwa obszaru, jest wyraźnie odsłonięta. Na kilku działkach położonych na początku płaskowyżu występują gleby lekko pokryte piaskami eolicznymi z epoki czwartorzędowej. Na zboczach skała macierzysta znajduje się zazwyczaj bardzo blisko powierzchni. Gleby są na ogół płytkie, niezbyt żyzne i bardzo kamieniste. Charakteryzują się dobrą przepuszczalnością wody, a ich rezerwy wodne są niewielkie.

Klimat panujący w Roche aux Moines wpisuje się w kontekst klimatyczny winnic Andegawenii, to znaczy klimat oceaniczny. Położone na zachodzie masywu Mauges łagodzą te cechy klimatu oceanicznego dzięki wpływowi fenu. Średnie roczne opady wynoszą 600 milimetrów i są charakterystyczne dla terenu osłoniętego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C). Cechy te są wyraźniejsze na poziomie mezoklimatu. Strone, zwrócone na południe stoki zapewniają optymalną ilość światła słonecznego, ograniczają wilgotność powietrza i gwarantują dobrą aerację działek.

Loara dobrze spełnia swoją rolę, regulując temperaturę panującą na pobliskim zboczu znajdującym się pod wpływem dominujących wiatrów, utrzymując tym samym wysokie temperatury nocą. Rzeka odgrywa również ważną rolę, sprzyjając występowaniu w okresie zbiorów porannyh mgieł, które są niezbędne dla rozwoju *botrytis cinerea*.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Korzenie nazwy „Roche aux Moines” sięgają XII wieku i jest ona od tego czasu nieprzerwanie stosowana. Pojawiła się około 1130 r., kiedy to domenę rycerza Buharda przekazano mnichom z opactwa Saint-Nicolas d'Angers, którzy zasadzili na jej terenie winorośl. Pierwsza z bitew pod Bouvines rozegrała się dnia 2 lipca 1214 r. Rycerze angielscy, sponsorowani przez posadzone gęsto winorośle, zostali pokonani przez wojska Ludwika VIII. Na wzgórzu „Roche aux Moines”, które pozostało własnością klasztorną, uprawa winorośli była dostosowywana do potrzeb zakonników aż do czasu rewolucji. Ten prestiżowy obszar został wówczas przejęty przez właścicieli, których aspiracją była produkcja wysokiej jakości wina.

Pierre Guillory (1796–1878), który nieustannie dążył do rozwoju winnicy, znacząco wpłynął na sposób jej prowadzenia. Dzięki poszukiwaniu nowości technicznych i chęci dzielenia się wynikami swojej pracy przyczynił się on do popularności „Roche aux Moines”. Odtworzył na tym wzgórzu terasy, które odkrył na brzegach Jeziora Lemańskiego. Eksperymentował również z budowaniem rusztowań na drutach i palikach łupkowych, które umożliwiają wentylację kiści winogron odmiany chenin B. Pracował także nad wykorzystaniem siarki i metodą wczesnego usuwania pączków liściowych. Wyniki jego badań w dziedzinie technik zbioru i tłoczenia zostały szybko uznane przez pozostałych producentów. W 1861 r. w „Biuletynie Stowarzyszenia Rolniczego i Przemysłowego w Angers” („Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers”) napisał on zresztą: „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”. Jego wypowiedź potwierdza zresztą opinię hrabiego Odarta, który w 1845 r. w swoim „Traktacie o odmianach winorośli” („Traité des cépages”) stwierdził, że: „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzałe, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmiękczona przez deszcze skórka odchodzi”. Tutejsi producenci bardzo szybko zrozumieli znaczenie przeprowadzania zbiorów tej odmiany po osiągnięciu przez owoce zaawansowanego stopnia dojrzałości i zwracania szczególnej uwagi na każdą kiść.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina białe, najczęściej wytrawne.

Ich bladożółta szata, niekiedy złotawa z zielonymi refleksami, wyróżnia się niespotykaną elegancją. Złożony i subtelny zapach łączy w sobie często aromaty kwiatowe z bardziej owocowymi nutami podkreślonymi przez mineralny posmak. Wina te charakteryzują się pełnym, miłym smakiem z żywym akcentem, który eliminuje wszelką ciężkość.

Jeżeli w danym roku możliwe jest rozwinięcie się szlachetnej pleśni, producenci mają możliwość produkcji win długo dojrzewających zawierających cukry fermentacyjne, które wykształcają z czasem szczególny i złożony bukiet związany z rozwojem *botrytis cinerea*.

3. Związki przyczynowe

Najlepszym sposobem wykorzystania wyjątkowych cech tego stromego, górującego nad Loarą zbocza, na którym występują gleby kamieniste i szkieletowe, jest uprawa winorośli. Zbocze to zapewnia odmianie chenin B znakomitą przestrzeń, o ile jest winnica jest dobrze prowadzona przez producentów (cięcie krótkie, zbiory ustalone na 30 hektolitrów z hektara, precyzyjne zbiory dzięki szczegółowej selekcji kiści). Topografia, która charakteryzuje się występowaniem płytkich gleb, wiąże się z koniecznością mechanicznej pielęgnacji gruntów lub obsiewania działek trawą oraz opanowania sposobów stosowania środków ochrony winorośli, które mogą zniszczyć podglebie i uniemożliwić uprawę winorośli na wyznaczonych działkach.

Stosowane praktyki, zwłaszcza w zakresie zbioru, świadczą o doświadczeniu zdobytym przez producentów. Ustalenie wielkości zbiorów zgodnie z potencjałem gleby i wykluczenie wszelkich praktyk wzbogacania dowodzą chęci potwierdzenia silnej tożsamości win. Zachowanie oryginalnego charakteru tego wyjątkowego, delikatnego białego wina wymaga najwyższej staranności, zarówno jeśli chodzi o techniki tłoczenia, w celu zachowania wszystkich właściwości surowca, jak i tradycyjną winifikację, w celu zagwarantowania końcowych właściwości produktu.

W 1956 r. w swojej książce „Les Vins de Loire” (Wina znad Loary) Pierre Bréjoux w następujący sposób opisał wina „Roche aux Moines”: „To prawdziwy diament Loary, a nawet jedna z perełek francuskiego dziedzictwa winiarskiego”. Producenci, świadomi swojego obowiązku zapewnienia i ugruntowania jakości i renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia „Savennières Roche aux Moines”, podejmują wspólnie wyłożone wysiłki, aby wino to stało się prawdziwym klejnotem wśród francuskich win.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

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 „code officiel géographique” z 2021 r.: Beaulieu-sur-Layon, Chaudefonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Val-du-Layon (wyłącznie terytorium delegowanej gminy 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, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. 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.

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win o zawartości cukrów fermentacyjnych wynoszącej co najmniej 30 gramów na litr obowiązkowo umieszcza się określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-70af0d37-a07e-4a6f-b4c4-dd8f69b4f286
