

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 21 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Rosé des Riceys (ChNP)]**

(2017/C 200/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Rosé des Riceys” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Rosé des Riceys”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę specyfikacji nazwy „Rosé des Riceys” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„ROSE DES RICEYS”

PDO-FR-A1363-AM01

Data złożenia wniosku: 22 grudnia 2014 r.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji**1. Przepisy dotyczące zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Praktyki winiarskie**

W pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „sposoby prowadzenia” lit. a) „gęstość sadzenia” specyfikacji dodaje się zdanie w brzmieniu: „Postanowienia szczególne: 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.”.

Niektóre działki winnicy położone są na stromych stokach, na których niemożliwe jest prowadzenie prac przy pomocy klasycznych maszyn rolniczych. W związku z zakazem prowadzenia oprysków z helikoptera wykorzystuje się maszyny dostosowane do stromych stoków, co wymaga zapewnienia alejek, po których mogą się one przemieszczać i których szerokość jest większa niż maksymalny dopuszczalny rozstaw. We wprowadzonym postanowieniu dopuszcza się w wyżej wymienionych sytuacjach, tj. gdy działka położona jest na stromym stoku (stoku o nachyleniu powyżej 35 % lub stoku o nachyleniu powyżej 25 % w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %), sadzenie z uwzględnieniem alejek o szerokości 1,5–3 m.

W przypadku pozostałych rzędów suma rozstawów (rozstawu między krzewami i rozstawu między rzędami) zostaje zmniejszona z 2,5 na 2,3 m.

Zmiana ta jest uwzględniona w jednolitym dokumencie w pkt 5 „Praktyki winiarskie” w części „Gęstość sadzenia/przepisy szczególne”.

W pkt IX „Przetwarzanie, produkcja, dojrzewanie, pakowanie, składowanie” ppkt 1 „przepisy ogólne” lit. c) „praktyki enologiczne i procesy fizyczne” specyfikacji skreśla się słowo „dębowego”, tak aby nie ograniczać zakazu wykorzystywania kawałków drewna do kawałków „drewna dębowego”.

Zmiana ta jest uwzględniona w jednolitym dokumencie w pkt 5 „Praktyki winiarskie” w części „Szczególna praktyka enologiczna”.

2.2. Postanowienia dotyczące prezentacji i etykietowania

W pkt XII „Postanowienia dotyczące prezentacji i etykietowania” specyfikacji dodaje się lit. b), aby zezwolić na określenie na etykiecie win mniejszej jednostki geograficznej zgodnie z przepisami art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Wyjaśnia się warunki stosowania tego określenia.

Zmiana ta jest uwzględniona w jednolitym dokumencie w pkt 9 „Inne istotne warunki” w części „Nazwy dodatkowe/postanowienia dodatkowe dotyczące etykietowania”.

2.3. Prowadzenie winnicy

W pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „sposoby prowadzenia” lit. b) „przepisy dotyczące cięcia” specyfikacji opisano asymetryczne cięcie systemem Guyota, dotychczas wymienione po prostu jako wariant innych sposobów cięcia, aby ułatwić kontrolę tej czynności. Skreślono postanowienie dotyczące cięcia w formie sznura stałego, które również znajdowało się w specyfikacji. Okazuje się bowiem, że ten sposób cięcia stanowi wariant sznura Royat (opisanego w specyfikacji); jedyna różnica dotyczy poziomu odnowienia. W związku z tym szczegółowy opis tego sposobu cięcia nie jest konieczny.

Postanowienie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

W pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „sposoby prowadzenia” specyfikacji, po lit. f) „wysokość ulistnienia” dodaje się lit. g) „maksymalne średnie obciążenie działki”, przy czym dotychczasowe lit. g) i h) stają się odpowiednio lit. h) oraz i). To nowe postanowienie określa w sposób trwały maksymalne średnie obciążenie działki na poziomie 19 700 kg winogron na hektar oraz 17 kiści na metr kwadratowy; wartości te określono po zakończeniu okresu przeprowadzanych w Szampanii doświadczeń w zakresie plonów oraz na podstawie zaobserwowanych wyników.

Postanowienie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

W pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 2 „inne metody uprawy” specyfikacji, uściśla się, że „zabrania się jakichkolwiek istotnych zmian morfologii podglebia lub elementów umożliwiających zapewnienie integralności i stabilności gleb działki przeznaczonej do produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem zwykłych prac związanych z głęboką orką”. Postanowienie to ma na celu wprowadzenie zakazu gospodarowania glebą, które pociągałoby za sobą istotne zmiany gleby, ponieważ w przeszłości stwierdzano przypadki nadmiernych zmian.

Postanowienie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. Plony – rozpoczęcie produkcji

W rozdz. I pkt VIII „Plony – rozpoczęcie produkcji” ppkt 1 „Plony” specyfikacji plony ustala się na stałym poziomie 12 400 kg winogron na hektar; wartość tę określono po zakończeniu okresu doświadczalnego (trwającego od zbiorów w 2007 r. do końca roku winiarskiego 2011/2012) oraz na podstawie zaobserwowanych wyników. Plony wzrastają więc z 10 400 kg winogron/ha do 12 400 kg winogron/ha.

Aktualizacja poziomu plonów w specyfikacji okazała się konieczna ze względu na wzrost plonów związany z udoskonaleniem materiału roślinnego, lepszym opanowaniem ochrony roślin, metodami upraw umożliwiającymi zapewnienie długowieczności winorośli oraz ze zmianą klimatu. Wzrost ten miał miejsce bez negatywnego wpływu na jakość win. Należy zauważyć, że w jednolitym dokumencie uwzględnia się tylko plony docelowe.

W pkt VIII „Plony – rozpoczęcie produkcji” ppkt 4 „postanowienia szczególne” specyfikacji dodaje się zdanie: „W odniesieniu do określonych zbiorów, biorąc pod uwagę w szczególności ich cechy charakterystyczne, wielkość tę można zmniejszyć w drodze rozporządzenia międzyministerialnego”. Celem tej zmiany jest umożliwienie, zgodnie z przepisami francuskimi (art. R. 642–7 ostatni akapit kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego), zmniejszenia dopuszczalnej objętości przefiltrowanego moszczu otrzymanego w wyniku wytłoczenia 160 kg winogron w danym roku winiarskim.

Postanowienie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.5. Inne zmiany

a) W rozdz. II pkt I „Obowiązkowe oświadczenia” specyfikacji dodaje się dwa nowe oświadczenia:

- w ppkt 2 dodaje się „Oświadczenie o dostosowaniu gęstości sadzenia zgodnie z postanowieniami szczególnymi”. Oświadczenie to umożliwi zapewnienie monitorowania stosowania postanowienia dodanego w pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „sposoby prowadzenia” lit. a) „gęstość sadzenia”, „postanowienia szczególne”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument,

- w ppkt 3 dodaje się „Oświadczenie o zagospodarowaniu działek”. Oświadczenie to umożliwi zapewnienie monitorowania stosowania postanowienia dodanego w pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 2 „inne metody uprawy” lit. c).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

b) W zawartej w rozdz. III specyfikacji tabeli głównych punktów kontroli oraz metod oceny dodano punkt dotyczący zagospodarowania działek, uwzględniając znaczenie zachowania cech charakterystycznych działek dla szczególnego charakteru produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

c) W rozdz. III pkt II specyfikacji uzupełnia się odniesienie do struktury kontroli oraz dokonuje się aktualizacji adresu INAO.

Informacje te znajdują się w części „inne informacje” wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji.

d) Aktualizacje redakcyjne:

- W rozdz. I pkt IX „Przetwarzanie, produkcja, dojrzewanie, pakowanie, składowanie” specyfikacji postanowienia dotyczące niszczenia produktów ubocznych produkcji win dostosowano zgodnie z przepisami w zakresie usuwania tych produktów ubocznych. Zdanie zawarte w ppkt 2 lit. b) otrzymuje następujące brzmienie: „W następstwie produkcji win, do dnia 31 lipca roku następującego po roku zbioru, usuwa się produkty uboczne winifikacji w proporcji 1,5 % przefiltrowanego moszczu.”.

- W rozdz. I pkt XI „środki przejściowe” specyfikacji w związku z zakończeniem okresu doświadczalnego skreśla się postanowienia dotyczące plonów i maksymalnego średniego obciążenia działki zawarte w pkt 2 „plony i maksymalne średnie obciążenie działki”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

e) Inne zmiany

W ramach niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji zaktualizowano jednolity dokument zgodnie z nowymi zasadami wprowadzania danych w oprogramowaniu e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rosé des Riceys (FR)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

Różowe wina niemusujące

Wina o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 10 %.

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie nie przekracza 13 %.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

Normy przewidziane w przepisach ogólnych stosuje się w odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości całkowitej, maksymalnej kwasowości lotnej, maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Szata wina jest świetlista i nasycona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

5. **Praktyki winiarskie**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Węgiel drzewny

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania węgla drzewnego do celów enologicznych w postaci czystej lub w postaci mieszanin w preparatach. Zabrania się stosowania kawałków drewna.

Podczas przeprowadzania zabiegu wzbogacania wina nie można powiększyć objętości wykorzystanego sfermentowanego moszczu o więcej niż 1,12 % przy zwiększeniu objętościowej zawartości alkoholu o 1 %.

Oprócz powyższych postanowień przy produkcji win należy przestrzegać przepisów dotyczących praktyk enologicznych przyjętych na szczeblu unijnym oraz w kodeksie rolnym.

Gęstość sadzenia – postanowienia ogólne

Praktyka uprawy

Krzewy winorośli sadi się w rzędach o rozstawie, który nie może przekraczać 1,5 m. Rozstaw między krzewami w rzędzie wynosi 0,9–1,5 m. Suma rozstawu między rzędami i rozstawu między krzewami w rzędzie nie może przekraczać 2,5 m.

Gęstość sadzenia – postanowienia szczególne

Praktyka uprawy

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych

- albo na stokach o nachyleniu powyżej 35 %,
- albo na stokach o nachyleniu powyżej 25 % w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %

mogą występować alejki o szerokości 1,5–3 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 rzędzie nie może przekraczać 2,3 m.

Postanowienia dotyczące cięcia

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 w formie sznura Royat,
- cięcie winorośli systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

b. *Maksymalne plony*

15 500 kg winogron na hektar.

6. **Wyznaczony obszar**

- a) Zbiór winogron, winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się na obszarze następującej gminy w departamencie Aube: Les Riceys.
- b) Winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się również na obszarze następujących gmin w departamencie Aube: Avirey-Lingey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Bragelogne-Beauvoir, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine.

7. **Główne odmiany winorośli**

Pinot noir N

8. **Opis związku lub związków**

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium ośmiu gmin w południowej części departamentu Aube. Krajobraz obszaru Riceys wpisuje się w sekwencję geologiczną Côte des Bar. Piętro kimerydzkie stanowi rdzeń podłoża geologicznego, które w samym środku głęboko przecina dolina rzeki Laignes i liczne poboczne wąwozy. Winnice zawdzięczają swoje najlepsze gleby, tj. pokrywające stoki szare koluwium glinowo-wapiennego, zawierające liczne małe kamienie biorące udział w nagrzewaniu się gleby, kimerydowi, który charakteryzuje się naprzemiennością margla i warstw wapiennych. Krzewy winorośli sadzone są na precyzyjnie powydzielanych działkach, na najbardziej stromych, najwyższych i najbardziej nasłonecznionych wzgórzach, o wschodniej i południowej ekspozycji. Z lokalizacją na północy kraju wiąże się dosyć chłodny klimat, lecz koliste ukształtowanie winnic otoczonych wzgórzami przyczynia się do zapewnienia im bardzo sprzyjającego prawdziwego mezklimatu.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Początki winnic Riceys sięgają VIII wieku, o czym świadczą dokumenty potwierdzające istnienie winorośli na obszarze gminy. Od początku XVIII wieku wina z Riceys stają się przedmiotem prężnego handlu z Holandią, Belgią, regionem paryskim i północą częścią Francji, o czym świadczą statystyki wysyłek sporządzane przez urzędy podatkowe w prowincji Szampanii. W 1875 r. winnice prosperują. Około 35 kupców sprzedaje wina z Riceys. To powodzenie zostaje osłabione przez kryzys wywołany przez filokserę oraz przez rozkwit przemysłu tekstylnego w departamencie Aube, który mobilizuje większą siłę roboczą. Winnice odtworzono częściowo dzięki włączeniu departamentu Aube do winiarskiej strefy produkcji szampana (Champagne Viticole) w 1927 r. Pozostało kilku hodowców winorośli, którzy doczekali się wynagrodzenia swoich wysiłków w postaci uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia „Rosé des Riceys” w dniu 8 grudnia 1947 r. Dzięki osiedleniu się licznych młodych plantatorów winorośli w latach 60. XX wieku dochodzi do wznowienia działalności winiarskiej i ożywienia produkcji. W dniu 26 września 1968 r. powstaje związek zawodowy producentów wina „Rosé des Riceys” objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

„Rosé des Riceys” jest winem niemusującym, objętym obowiązkiem oznaczania rocznika. Szata wina jest świetlista i nasyczona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

3. Związki przyczynowe

Kamieniste gleby na najbardziej stromych stokach o najkorzystniejszej ekspozycji południowej i wschodniej umożliwiają, dzięki najlepszemu nasłonecznieniu i dobrze nagrzewającej się glebie, wczesne rozpoczęcie wegetacji wiosną, przyczyniają się do optymalizacji procesu fotosyntezy i gwarantują dojrzewanie jagód. Wysokość wzgórz obsadzonych krzewami winorośli pozwala uniknąć kontaktu z zimnym powietrzem gromadzącym się na dnie dolin. Zaslona tworzona przez lasy, które pokrywają wyższe partie stoków i liczne rozsiane na tym obszarze kępy drzew stanowią przydatną ochronę przed masami zimnego powietrza napływającego z równin. Nachylenie stoków obsadzonych krzewami winorośli zapewnia optymalne odwadnianie naturalne powodowane również z pękaniem wapienia kimerydzkiego. Margiel wciśnięty pomiędzy warstwy wapienia dostarcza rezerwy wody potrzebnej latem, zwłaszcza w latach gorących i suchych. Ponadto dzięki wysokim temperaturom odnotowywanym latem w połączeniu z ciepłem uwalnianym przez promienie słoneczne, które odbijają się od kamieni kimerydzkich, wino w procesie dojrzewania uzyskuje charakterystyczne nuty kandyzowanych owoców i przypraw. Odmiana winorośli pinot noir N została uznana już w XIX wieku przez Julesa GUYOTA za najlepszą odmianę do produkcji wina z Riceys. Zbiory z winobrania należy w całości przenieść do kadzi, żeby jak najlepiej zachować aromaty odmiany pinot noir N i przede wszystkim doprowadzić do ich rozwinięcia się w okresie fermentacji w kadzi, przy czym czas trwania fermentacji stanowi opanowaną do perfekcji, popartą doświadczeniem umiejętność winiarza. V. RENDU wskazuje, że „w Riceys delikatne krzewy rezerwuje się na pierwsze kadzie. Unika się długiej fermentacji, aby zachować subtelność i świeżość smaku, które charakteryzują wino z Riceys”.

9. Inne istotne warunki

Oznaczenie rocznika

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Postanowienia dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Oznaczenie rocznika wina jest obowiązkowe.

Nazwy dodatkowe

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Postanowienia dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwę „Rosé des Riceys” można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej zgodnie z postanowieniami specyfikacji produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-Oe6797aa-7711-4406-975b-1ca510a31f66