

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2020/C 380/12)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„GROS PLANT DU PAYS NANTAIS”

PDO-FR-A0275-AM02

Data przekazania informacji: 15 września 2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Wprowadzono zmiany w obszarze geograficznym w wyniku połączenia gmin, które spowodowało zmianę nazwy niektórych gmin.

Gminy „Saint-Géréon” i „Ancenis” zastępuje się zatem gminą „Ancenis-Saint-Géréon”. Gminę „Saint-Hilaire-de-Loulay” zastępuje się gminą „Montaigu-Vendée” wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej „Saint-Hilaire-de-Loulay”.

Przedmiotowa zmiana jest zmianą redakcyjną, która nie zmieniła obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę jednolitego dokumentu w pkt 6.

2. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „15 listopada 2018 r.” dodaje się słowa „oraz 17 czerwca 2020 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Związek z obszarem geograficznym

Wprowadzono zmiany w jednolitym dokumencie w celu usunięcia odniesienia do liczby gmin na obszarze geograficznym.

Przedmiotowa zmiana została wprowadzona w pkt 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Gros Plant du Pays nantais

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu co najmniej 9 %;
- maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 4 gr/litr;
- maksymalną kwasowością lotną 10 miliekwiwaleńców na litr;
- całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu maksymalnie 11 %.

Kwasowość miareczkowa, całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Mają bladżółtą szatę, niekiedy z zielonymi refleksami, gdy wino jest młode.

W ich kwaskowej równowadze smakowej dominują świeżość i lekkość.

W jego zapachu wyczuwa się subtelne, przeważnie owocowe lub kwiatowe aromaty, którym często towarzyszy zapach jodu.

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

5. Praktyki winiarskie**a. Szczególne praktyki enologiczne**

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2,20 m, a odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,90–1,10 m.

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na łozę według następujących technik:

- albo krótko (sznur skośny Royat, kielich, wachlarz);
- albo w prosty sznur Guyota.

Proces przycinania należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eich-horna i Lorenza.

Na etapie zawiązywania się kwiatów liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 12.

Szczególne praktyki enologiczne

Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron, przy której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogacaniu nie przekracza 11 %.

Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b. *Maksymalna wydajność*

75 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 20 czerwca 2018 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Chéméré), La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz;
- w departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chapelle-Saint-Florent), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chaussaire), Orée d'Anjou, Sèvremoine (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Saint-Crespin-sur-Moine, et Tillières);
- w departamencie Vendée: Cugand, Montaigu-Vendée (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Saint-Hilaire-de-Loulay), Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Główne odmiany winorośli

colombard B

folle blanche B

montils B

8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Rzeźbę terenu na tym obszarze geograficznym ukształtowały rzeki, które tworzą gęstą sieć na południe i na wschód od Nantes. Naprzemienność wzgórz obsadzonych krzewami winorośli i dolin przeznaczonych do chowu zwierząt kształtuje krajobraz kraju nantejskiego, który rozciąga się od podnóża Mauges na wschodzie do wybrzeża Oceanu Atlantyckiego na zachodzie, od brzegów Loary na północy do równin w departamencie Vendée na południu. Najlepszymi miejscami do sadzenia winnic są pagórki i wzgórza wokół jeziora Grandlieu i jego dopływów, a także zbocza dochodzące do zabagnionych brzegów rzeki Goulaine i w Dolinie Loary. Przedmiotowy obszar geograficzny stanowi najdalej na zachód wysunięte przedłużenie rozległego regionu winiarskiego Doliny Loary i obejmuje departamenty Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée.

Obszar geograficzny położony jest na dawnym, złożonym podłożu geologicznym, gdzie przeplatają się formacje plutoniczne (granity, gabbro) i skały metamorficzne (gnejsy, łupki mikowe, amfibolity, eklogity), niekiedy pokryte piaskowo-zwirowymi osadami z trzeciorzędu. Z tych różnych skał pod wpływem erozji powstają często kwaśne, bogate w elementy gruboziarniste (piasek, kamienie, żwir), zdrowe, dobrze napowietrzone i przepuszczalne gleby, niezbyt żyzne i zawierające umiarkowane zapasy wody. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z terenami najbardziej stromych wzgórz, na których występują płytkie piaszczyste gleby.

W klimacie kraju nantejskiego zauważalny jest wpływ oceaniczny, przenikający w głąb lądu dzięki obecności estuarium Loary. Charakteryzuje się on niewielkimi różnicami temperatur w ciągu roku. Zimy są szczególnie łagodne, co sprzyja wczesnemu nagrzewaniu się gleby wiosną. Latem temperatury pozostają niskie dzięki morskim bryzom, które zmniejszają częstotliwość występowania i intensywność upałów. Opady deszczu są stosunkowo dobrze rozłożone w ciągu roku, jednak latem obserwuje się wyraźny niedobór opadów. Na tej szerokości geograficznej występuje duże nasłonecznienie.

Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związki z obszarem

Region winiarski Nantes, będący spadkobiercą wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, był jednym z największych takich obszarów w średniowiecznej Francji. Od XVI wieku, pod wpływem holenderskich kupców, skupiono się w nim na działalności destylacyjnej. W tamtym czasie rozprzestrzeniła się znana z subtelności wytwarzanej z niej okowity, pochodząca z Charentes odmiana winorośli folle blanche B, która rozprzestrzeniła się i zastąpiła miejscowe odmiany. W warunkach naturalnych panujących w kraju nantejskim ta odmiana winorośli ujawnia swoją zdolność do produkcji win białych. Nazwy „Gros Plant” po raz pierwszy użyto w dokumencie z 1732 r. na określenie win cieszących się dużym powodzeniem na zachodzie Francji. W połowie XIX wieku, mimo podupadnięcia działalności destylacyjnej w kraju nantejskim, winnice obsadzone „Gros Plant” zajmowały nadal 20 000 hektarów.

Po kryzysie wywołanym przez filokserę, obok odmiany winorośli folle blanche B, w mniejszych proporcjach sadzono również inne odmiany winorośli pochodzące z Charentes – montils B i colombard B. W celu kontrolowania naturalnego wigoru sadzonek producenci przyjęli rygorystyczne zasady: gęstość obsady średnią do wysokiej, krótkie cięcie winorośli, ściśle ograniczenie liczby gałązek owocujących. Działki przeznaczone do tej produkcji wybierano ze względu na ich właściwości zapewniające wczesne dojrzewanie, niewielkie zapasy wody i stosunkowo niewielką żyzność. Ograniczenie wielkości zbiorów pozwoliło poprawić jakość wina. Dzięki działaniom promocyjnym prowadzonym przez utworzone w 1948 r. bractwo winne Bretvins oraz wysiłkom pierwszego stowarzyszenia na rzecz ochrony nazwy pochodzenia, które powstało w 1951 r., orzeczeniem z dnia 26 lutego 1954 r. wina „Gros Plant du Pays nantais” objęto nazwą pochodzenia VDQS (fr. *vin délimité de qualité supérieure*). Wina te zyskały wówczas rozgłos na skalę kraju.

W celu produkcji bogatszych i bardziej złożonych win podmioty gospodarcze przyjęły „metodę z Nantes”, tj. szczególną technikę produkcji wina, polegającą na dojrzewaniu win na cienkim osadzie winiarskim przez co najmniej jedną zimę bez ściągania znad osadu. Technika ta wywodzi się od producentów, którzy stosowali dojrzewanie na osadzie do beczki swojego najlepszego wina, by móc raczyć się tym trunkiem podczas rodzinnych uroczystości wiosną kolejnego roku. Powyższa metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Ponadto metoda ta, która opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych, umożliwia zachowanie do wiosny, a nawet dłużej, aromatów powstałych podczas fermentacji alkoholowej. W 1977 r. uregulowano tradycyjne określenie „sur lie” (na osadzie), co od 1994 r. przekłada się na butelkowanie win w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie znad osadu i przelewanie wina.

W 2009 r. winnice, w których wytwarzano produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, zajmowały powierzchnię prawie 1 500 hektarów uprawianą przez 600 producentów, a roczna produkcja wynosiła około 100 000 hektolitrow, z czego ponad jedną trzecią opatrywano określeniem „sur lie”. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Gros Plant du Pays nantais” to białe wina niemusujące. Mają bladżółtą szatę, niekiedy z zielonymi refleksami, gdy wino jest młode. W ich kwaskowej równowadze smakowej dominują świeżość i lekkość. W jego zapachu wyczuwa się subtelne, przeważnie owocowe lub kwiatowe aromaty, którym często towarzyszy zapach jodu.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perlnością wskutek pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas fermentacji alkoholowej. Aby zachować świeżość, bogactwo aromatyczne i endogeniczny dwutlenek węgla, chroni się je przed utlenianiem podczas dojrzewania. Ponieważ zawierają one zbyt dużo dwutlenku węgla, aby można było je pakować w miękkie pojemniki, pakuje się je w butelki, przy czym czynność tę należy przeprowadzać z najwyższą starannością. Wykorzystywanie w regionie winiarskim Nantes odmian winorośli, które podkreślają oryginalność win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, wynika zarówno z położenia geograficznego, jak i z historii Nantes. To duże miasto portowe, położone u ujścia Loary do Oceanu Atlantyckiego, bardzo wcześniej rozwinęło aktywny handel winem przeznaczonym dla ośrodków miejskich północnej Europy. Ten niezwykle ważny ośrodek handlu przyciągał wielu handlowców, w tym liczną grupę Holendrów, którzy w decydujący sposób przyczynili się do rozprzestrzenienia się na tym obszarze geograficznym odmiany winorośli folle blanche B, wykorzystywanej przed wprowadzeniem dwóch pozostałych odmian, montils B i colombard B, o bardzo zbliżonych właściwościach agronomicznych.

Dzięki warunkom glebowo-klimatycznym w regionie winiarskim Nantes z wspomnianych odmian winorośli wytwarzano zrównoważone wina białe o subtelnych aromatach. Występujące na obszarze geograficznym gruboziarniste, kwaśne gleby powstałe na podłożu z granitów, gnejsów, łupków mikowych lub piaszczysto-kamienistych osadów, w połączeniu z łagodnymi zimami panującymi w Nantes, sprzyjają wczesnemu rozpoczęciu cyklu vegetacyjnego winorośli i osiągnięciu przez winogrona pełnej dojrzałości. Północne położenie winnic, w których wytwarza się produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, oraz ich ekspozycja na wpływy oceaniczne gwarantują niskie temperatury w okresie letnim, pozwalając na zachowanie występujących w winogronach prekursorów subtelnych aromatów.

Aby dostosować wybrane odmiany winorośli do środowiska naturalnego kraju nantejskim podmioty gospodarcze prowadzące działalność na tym obszarze geograficznym korzystały z ugruntowanych umiejętności w zakresie produkcji wina, będących dziedzictwem wielowiekowej tradycji handlu szlachetnymi winami. Dokonane wybory techniczne, zarówno w zakresie wyboru działek przed zasadzeniem winorośli, jak i w zakresie kontroli wigoru winorośli, pozwalają na jak najlepsze wykorzystanie niezbyt żyznych gleb i dużego nasłonecznienia na przedmiotowym obszarze geograficznym w celu uzyskania dojrzałych i zdrowych owoców.

Metoda z Nantes polega na poddaniu win dojrzewaniu na cienkim osadzie winiarskim, bez ściągania z nad osadu, dzięki czemu w winach mogą się wyrazić cząsteczki zapachowe powstałe podczas fermentacji. Łagodne zimy sprzyjają przenikaniu do wina związków zawartych w osadzie, dzięki czemu wina stają się bogatsze. Taki proces dojrzewania nadaje winom opatrzonym określeniem „sur lie” większą krągłość, delikatne, subtelne aromaty owocowe lub kwiatowe, a także lekką perliskość, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego pod koniec fermentacji. Aby zachować korzyści płynące z tego rodzaju dojrzewania i uniknąć utleniania, podmioty gospodarcze wypracowały szczególne umiejętności w zakresie pakowania win, butelkując je bezpośrednio w piwnicach winiarskich. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Pochodzące z Doliny Loary wino „Gros Plant du Pays nantais” powstaje „najbliżej oceanu”, gdyż jego wyznaczony obszar geograficzny rozciąga się aż do zatoki Bourgneuf. Powoduje to kwaskowe nuty w smaku i przeważnie jodowy aromat, który świetnie łączy się ze skorupiakami i ostrygami. Producenci nieprzerwanie podkreślają związek między przedmiotowymi winami a lokalną gastronomią. Na tej podstawie już w 1954 r. produkt objęto nazwą pochodzenia VDQS. Nawet obecnie to nadmorskie położenie regionu winiarskiego, między Bretanią a Wandęą, nadal jest atutem handlowym, ponieważ ruch turystyczny w okresie letnim w znacznym stopniu przyczynia się do jego renomy i wzmacnia wizerunek przedmiotowego wina jako idealnego dopełnienia owoców morza.

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

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, wytwarzania, dojrzewania i pakowania win, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Boussay, Chaumes-en-Retz (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Arthon-en-Retz), Couffé, Ligné, Loireauxence (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Varades), La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé;
- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Gesté), Montreault-sur-Èvre (wyłącznie terytorium gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet i Le Puiset-Doré).

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „sur lie” (poddane dojrzewaniu na osadzie) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

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

Wymiary czcionki, którą zapisane są określenie „sur lie” oraz nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika.

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, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Aby zachować właściwości wina uzyskane dzięki metodzie jego produkcji i dojrzewania, a w szczególności świeżość, bogactwo aromatów, jak również lekką perliskość wynikającą z zawartości endogenicznego dwutlenku węgla, oraz ograniczyć konieczność przelewania, wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, pakuje się w butelki w piwnicach winiarskich w dniach od 1 marca do 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fd4318d-e004-4c39-afe6-5016a5faef3f
