

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 56/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Quarts de Chaume”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0829-AM01

Data przekazania informacji: 14 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Punkt dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje następujące brzmienie: „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 2018 r.: Rochefort-sur-Loire.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité”.

Zmiana redakcyjna: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględni połączenia lub inne zmiany w podziale na strefy administracyjne, które nastąpiły od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego wykaz oparto na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Ponadto zamieszcza się informację o dostępności na stronie internetowej INAO dokumentów kartograficznych przedstawiających obszar geograficzny w celu lepszego poinformowania opinii publicznej.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu dotyczący wyznaczonego obszaru geograficznego.

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Brissac-Quincé i Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gminy delegowanej Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné i Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Montjean-sur-Loire i La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes i Notre-Dame-d'Allençon) oraz Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay).

Zmiana ta pozwala uwzględnić poszczególne połączenia gmin, które nastąpiły od dnia wydania ostatniej wersji specyfikacji produktu. Granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa pozostają niezmienione.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Przepisy rolnośrodowiskowe

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 dodaje się następujący zapis: „Między rzędami musi znajdować się kontrolowana, dziko rosnąca lub zasiana pokrywa roślinna; w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej podmiot gospodarczy przeprowadza prace gruntowe w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności lub uzasadnia zastosowanie produktów kontroli biologicznej zatwierdzonych przez organy publiczne ds. uprawy winorośli. W przypadku stosowania na działce herbicydów do celów kontroli biologicznej zabrania się stosowania innych herbicydów”.

Zmiana ta jest wynikiem dotychczasowego rozwoju praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze w zakresie agroekologii w całym regionie winiarskim Andegawenii. Odzwierciedla ona rosnące zainteresowanie problematyką ochrony środowiska w procesach technicznych. Zachęcając do stosowania pokrywy roślinnej, mechanicznego odchwaszczania lub stosowania produktów kontroli biologicznej, prowadzi do ograniczenia stosowania herbicydów chemicznych. Tego rodzaju ograniczenie stosowania herbicydów ma zapewnić lepszą ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli i zachowanie ich naturalnych właściwości (żyźność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmacnia pojęcie obszaru.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Ogłoszenie rozpoczęcia zbiorów (fr. ban des vendanges)

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 usuwa się zdanie „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 645-6 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już obecnie konieczne, ponieważ podmioty gospodarcze dysponują teraz szerokim wachlarzem narzędzi umożliwiających dokładną ocenę dojrzałości winogron. Każdy podmiot dysponuje szeregiem urządzeń i sprzętem – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo – które umożliwiają dokładne określenie optymalnej daty rozpoczęcia zbiorów na każdej działce w zależności od celów produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) zdanie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średnich zbiorów w gospodarstwie w ostatnich pięciu latach” otrzymuje brzmienie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego w ostatnich pięciu latach”.

W specyfikacji produktu odnoszono się nie do wydajności objętościowej (wyrażonej w hl lub m³), lecz do zbiorów, tj. wielkości plonów podzielonej przez powierzchnię obszaru produkcji (wyrażonej na przykład w hl/ha). Dzięki proponowanej zmianie usuwa się tę niespójność dotyczącą wielkości, nie wprowadzając żadnych zmian pod kątem merytorycznym (minimalna ilość pozostaje na poziomie 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego przez gospodarstwo w poprzednich latach gospodarczych).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Obrót winami

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. Środek przejściowy

W rozdziale I pkt XI dodaje się następujący zapis: „Przepisy dotyczące obowiązku występowania kontrolowanej, dziko rosnącej lub zasianej pokrywy roślinnej między rzędami lub, w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej, obowiązku przeprowadzenia przez podmiot gospodarczy prac gruntowych bądź stosowania produktów kontroli biologicznej w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności nie mają zastosowania do obsadzonych winoroślą działek istniejących na dzień zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu i w przypadku których odstęp między rzędami nie przekracza 1,70 metra”.

Środek przejściowy umożliwia niekaranie istniejących winnic, których obecny sposób prowadzenia nie jest dostosowany do przepisów rolnośrodowiskowych. W winnicach o dużej gęstości obsady, charakteryzujących się odstępem między rzędami nieprzekraczającym 1,70 metra, utrzymywanie stałego trawiastego podłoża lub przeprowadzanie prac gruntowych może bowiem stwarzać problemy techniczne (mechanizacja, urządzenia, narzędzia). W przypadku niskopiennych winorośli trawiaste podłoże zwiększa również ryzyko wiosennych przymrozków. Ponadto obecność pokrywy roślinnej stwarza tym większą konkurencję w zakresie dostarczania winoroślom wody, im większa jest gęstość nasadzeń. Natomiast w przypadku winorośli zasadzonych po zatwierdzeniu specyfikacji produktu konieczne będzie świadome stosowanie wprowadzonych przepisów rolnośrodowiskowych, niezależnie od gęstości obsady i odstępu między rzędami.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. Prowadzenie rejestrów

W rozdziale II pkt II ppkt 3 słowo „potencjalna” zastępuje się słowem „naturalna”.

Zgodnie ze sposobem redagowania stosowanym we wszystkich specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur sformułowanie „naturalna objętościowa zawartość alkoholu” zastępuje wyrażenia „potencjalna zawartość” lub „zawartość”. Zmiany te poprawiają czytelność tych specyfikacji produktu. Celem harmonizacji przepisów dotyczących prowadzenia rejestrów jest ułatwienie sporządzania planu inspekcji i kontroli tych rejestrów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Quarts de Chaume

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to białe wina niemusujące produkowane z przejrziałych winogron posiadające następujące główne analityczne cechy charakterystyczne.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 18 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach po fermentacji wynosi co najmniej 85 gramów na liter.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki i kwasowość miareczkowa są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Są to słodkie wina białe produkowane wyłącznie z odmiany chenin B. Jednocześnie mocne i delikatne, wyróżniają się dużą złożonością aromatyczną, a w ich smaku wyczuwa się znaczną harmonię między słodkością a wigorem, którą podkreślają często nuty goryczy. Wina te wyjątkowo nadają się do starzenia.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania zbiornika odbiorczego ze śrubą, pompy do zacieru lub prasy ślimakowej.

Wszelkie techniki wzbogacania są zabronione. – Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron, w której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C. – Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 1 lipca roku następującego po roku zbiorów.

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.

Gęstość

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 odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

Cięcie i palikowanie winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się najpóźniej w dniu 30 kwietnia, stosując cięcie mieszane na maksymalnie 12 oczek na roślinę. W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 10.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępu 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. rognage) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

Zbiory

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z przejrzałych winogron.

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Transport zbiorów

Praktyka uprawy

Zabrania się stosowania zbiorników samowładowczych z przenośnikiem śrubowym oraz zbiorników samowładowczych wyposażonych w pompę łopatkową.

Wysokość winogron w pojemnikach wykorzystywanych do transportu zbiorów może wynosić maksymalnie 1 metr.

b) *Maksymalne zbiory*

25 hektolitrów 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 2018 r.: Rochefort-sur-Loire.

7. Główne odmiany winorośli

Chenin

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Na położonym w centralnej części Andegawenii obszarze geograficznym, nad rzeką Layon, znajduje się strome wzgórze skierowane na wschód i zachód. Obszar zajmuje całe terytorium gminy Rochefort-sur-Loire. Działki specjalnie wyznaczone do zbioru winogron, które zajmują powierzchnię około 40 hektarów u podnóża tego stromego wzgórza, skierowane są na południe. Wyznaczone działki rolne, na których różnica wysokości wynosi 25–75 metrów, znajdują się na krańcowych zboczach wzgórza, nad centralną częścią meandra rzeki Layon.

Te wyznaczone działki znajdują się głównie na podglebiu łupkowym z neoproterozoiku, które jest typowe dla obszaru, ponieważ ta charakterystyczna dla lewego brzegu Layon warstwa geologiczna występuje jedynie w kilku miejscach na prawym brzegu tej rzeki. W górnej części wyznaczonych działek rolnych występują lokalnie bardzo zerodowane skały puddingowe, zlepione z kamieni rzecznych. Z powodu silnej erozji gleba macierzysta jest widoczna w wielu miejscach, ale winorośl sadzi się najczęściej na bardzo płytkiej glebie ilastej. Te bardzo płytkie gleby charakteryzują się bardzo ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody, a zbocze sprzyja doskonałemu odwadnianiu.

Na obszarze geograficznym, podobnie jak na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Coteaux du Layon”, panuje w pewnym stopniu zmieniony klimat oceaniczny. Na zachodzie obszaru geograficznego, na który korzystny wpływ wywiera fen i który chroniony jest przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu masywu Mauges, roczne opady wynoszą około 600 milimetrów, natomiast na obszarze masywu Mauges wynoszą one 800 milimetrów. Mała dolina „Bézigon”, ukształtowana przez meander rzeki Layon, sprzyja powstawaniu porannych mgieł, które jesienią zakrywają winnice przez cały ranek. Na tym obszarze naturalnym, dobrze chronionym od wschodu i zachodu przed północnymi wiatrami, występuje znaczne nasłonecznienie, które w okresie wiosennym umożliwia kamienistym glebom nagrzanie się. Występowanie wzdłuż całego wzgórza dębów ostrolistnych, mimoz i innych migdałowców stanowi najpiękniejszy wyraz „andegawęńskiej łagodności” (fr. *douceur angevine*).

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winnica ta zawdzięcza swoją nazwę dawnej praktyce. W 1028 r. Fulko Czarny pozostawił w spadku opactwu w Ronceray d'Angers majątek położony w gminie Rochefort-sur-Loire. Mniszki z tego opactwa, świadome zalet terenu, podjęły działania mające na celu osiągnięcie jak największego zysku. W związku z tym w XV wieku posiadacze ziemscy z La Guerche dzierżawiący „posiadłość Chaume” płacili mniszkom, oddając „najlepsze kwarty zbiorów uzyskanych na południowym zboczu wzgórza”. Dzięki trwającej kilka wieków uprawie prowadzonej przez opactwo w Ronceray zachowały się liczne dokumenty zawierające odniesienia do win produkowanych w „posiadłości Chaume”, co potwierdza wezwanie z dnia 23 września 1674 r. mające na celu ustalenie ogłoszenia rozpoczęcia zbiorów. W XVII i XVIII wieku wina te cieszyły się dużym zainteresowaniem holenderskich kupców, dla których winnica położona na brzegach rzeki Layon stała się głównym miejscem zaopatrzenia.

Revolucja francuska umożliwiła ludności cywilnej nabywanie posiadłości na obszarze geograficznym. Winnicę zrestrukturyzowano i podzielono na kilka posiadłości. Ich właściciele dążyli do poprawy jakości win. Na początku XX wieku pan Mignot prowadzący winnicę „Château de Bellerive” wielokrotnie krytykował stosowanie cięcia długiego w przypadku odmiany winorośli chenin B.

Producenci bardzo szybko zrozumieli również, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdził w swoim „*Traité des cépages*” (Traktat o odmianach winorośli): „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzałe, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmięczona przez deszcze skórka odchodzi”. Dążenie do osiągnięcia przejrzałości stanowiło zatem nieodłączną część celu przeprowadzania zbiorów. W 1816 r. Jullien w „*Topographie de tous les vignobles connus*” (Topografia wszystkich znanych winnic) uściśla, że: „W dobrych winnicach klasy crus zbiory przeprowadza się kilkakrotnie; wina z pierwszych dwóch zbiorów, podczas których zbiera się wyłącznie najbardziej dojrzałe winogrona, wysyła się za granicę; wina, które produkuje się z winogron zebranych podczas trzecich zbiorów, konsumowane są w kraju (...)”.

W dekrete dotyczącym uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia „Quarts de Chaume” z dnia 10 sierpnia 1954 r. potwierdzono historię tego terenu oraz troskę o jakość i autentyczność, jaką kierowały się kolejne pokolenia producentów.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Quarts de Chaume” to słodkie wina białe produkowane wyłącznie z odmiany chenin B. Jednocześnie mocne i delikatne, wyróżniają się dużą złożonością aromatyczną, a w ich smaku wyczuwa się znaczną harmonię między słodkością a wigorem, którą podkreślają często nuty goryczy. Wina te wyjątkowo nadają się do starzenia.

3. Związki przyczynowe

Elementy klimatu południowego występujące w klimacie oceanicznym – w połączeniu z wyjątkowo korzystnym położeniem topograficznym, nietypową ekspozycją u stóp wzgórza oraz płytkimi, kamienistymi glebami powstałymi w wyniku erozji łupków z neoproterozoiku – sprawiają, że teren ten doskonale nadaje się do produkcji win najlepszej jakości. „Quarts de Chaume” zapewnia miejscowej odmianie winorośli chenin B. jedne z najkorzystniejszych warunków. Odmiana ta rozwija na tym obszarze cały swój potencjał, którzy wyraża się wówczas w szczególnej mocy i elegancji wina. Producenci otaczają szczególną troską winorośl, która prowadzona jest w sposób mający na celu osiągnięcie niewielkich zbiorów.

Oryginalność terenu wynika z jego położenia w centralnej części meandra rzeki Layon. Wczesnie rano jesienne mgły pozostawiają niewielkie kropelki na skórcie dojrzałych winogron, sprzyjając pojawieniu się *botrytis cinerea*. Pod wpływem ciepła słonecznego grzyb tworzący „szlachetną pleśń” rozprzestrzenia się na złociste kiście, co skutkuje gromadzeniem się cukru w winogronach oraz rozwojem złożoności aromatycznej. Niekiedy w niektórych rocznikach, w trakcie których koniec sezonu był bardziej suchy, gromadzenie cukru uzyskuje się przez suszenie wskutek czysto mechanicznego działania wiatru i ciepła, które wysusza winogrono. Winogrona zbiera się wówczas ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych na tej samej działce, gdy minimalna zawartość cukru wynosi 298 gramów na litr.

Na obszarze regionu winiarskiego Andegawenii z czasem pojawiły się tereny, na których regularnie produkowano wyjątkowe wina, takie jak „Quarts de Chaume”. Rozciągają się one w samym sercu korzystnie położonego obszaru, na którym występują optymalne warunki topograficzne, gleba i klimat. Zidentyfikowane i nazwane przed wiekami, otoczone są największą troską producentów zarówno w winnicy, jak i w piwnicach. Na terenach tych co roku powstają oryginalne wina, które od wieków zajmują miejsca na szczycie klasyfikacji najlepszych win andegaweńskich i są opatrywane określeniem „cru”. Od XV wieku szczególną popularnością cieszyły się produkty wytwarzane z owoców zebranych w „posiadłości Chaume”. Znanie były przede wszystkim lokalnie, o czym świadczy troska, jaką otaczały je przeorysza i mniszki z opactwa Ronceray, oraz działania proboszcza parafii Rochefort, który w latach 90. XVII wieku nie wahał się domagać rzeczowo swoich należności: „całą kadź wina otrzymaną z Chaume, którą dał mi pan z La Guerche, tj. jedną z dziewiętnastu kadzi, które otrzymuje on ze wspomnianego Chaume”.

Ta sława i renoma rozpowszechniły się dzięki rzece Layon, która była drogą wodną i szlakiem handlowym. Pod koniec XVIII wieku jej żeglowność umożliwiła Holendrom zaopatrywanie się w te wina, które dobrze nadawały się do transportu drogą morską. W XIX wieku wina z „Quarts de Chaume” chwalono w wielu tekstach pisanych. William Guthrie (1708–1770), angielski geograf, w tłumaczeniu swojego dzieła „Nouvelle Géographie Universelle” (Nowa geografia uniwersalna) opublikowanego w 1802 r., umieścił w swojej klasyfikacji wina „cru des Quarts de Chaume”. Maisonneuve, w swojej książce „L’Anjou, ses vignes et ses vins” (Andegawenia, jej winnice i jej wina) opublikowanej w 1925 r., nazywa wina „Quarts de Chaume” „perłami Layon”.

Stosowana praktyka polega na kilkumiesięcznym dojrzewaniu win, co sprawia, że wina te wyjątkowo dobrze nadają się do przechowywania, oraz przyczynia się do wzmocnienia złożoności aromatycznej wyczuwalnej podczas degustacji. Określenie „grand cru”, którym są obecnie opatrywane, świadczy o praktykach, opanowanych umiejętnościach oraz uzyskanej na przestrzeni pokoleń i należycie uzasadnionej historycznej renomie.

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 2018 r.: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d’Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Brissac-Quincé i Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné i Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Montjean-sur-Loire i La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes i Notre-Dame-d’Allençon) oraz Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay).

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszelkie 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 tradycyjnym określeniem „grand cru”, zgodnie z przepisami określonymi 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. 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.

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 i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-abcfe31e-d643-4d13-8a1e-40bac856b9f5
