

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmian 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

(2021/C 282/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. ⁽¹⁾

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Cérons”

PDO-FR-A0668-AM02

Data przekazania informacji: 28 kwietnia 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odniesienie do oficjalnego kodu

W przypadku obszaru geograficznego dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego. To dodanie nie powoduje żadnych zmian w granicach obszaru.

W związku z tym zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Sposób prowadzenia winorośli

W pkt VI ppkt 1 lit. a) odległość między krzewami zostaje zmniejszona z 0,90 m do minimum 0,85 m.

Celem jest ujednoczenie zasad obowiązujących w przypadku nazwy „Cérons” z zasadami specyfikacji nazw, których obszar geograficzny obejmuje obszar geograficzny Cérons. Zmniejszenie odstępów minimalnych nie wpływa na gęstość nasadzeń, która wynosi ponad 5 000 krzewów na hektar.

Zmienia się pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

3. Przepisy rolnośrodowiskowe

— w rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. e) dodaje się zdanie: „Obumarłe krzewy należy usuwać z działek, składowanie takich obumarłych krzewów na działkach jest zabronione.”

— w rozdziale I pkt VI dodaje się ppkt 2:

„2 – Inne praktyki upraw

Odchwaszczanie chemiczne działek jest zabronione.

Każdy podmiot gospodarczy wylicza i rejestruje swój wskaźnik częstotliwości zabiegów (fr. IFT).”.

Wyliczenie wskaźnika IFT wprowadza się po to, by informować i edukować podmioty gospodarcze odnośnie do ich praktyk oraz stosowania środków ochrony roślin.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zakaz odchwaszczania chemicznego działki służy ograniczeniu herbicydów, co ma zapewnić lepszą ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli oraz zachowanie ich naturalnych właściwości (żyźność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win.

Te zmiany mają służyć ograniczeniu środków ochrony roślin i bardziej uwzględnić oczekiwania społeczne.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. **Skrócenie okresu dojrzewania win**

Okres dojrzewania win skraca się o 3 miesiące i tym samym trwa on do dnia 15 stycznia (a nie do dnia 15 kwietnia).

Ta zmiana pociąga za sobą również zmianę daty wprowadzenia produktu na rynek dla konsumentów, którą przesuwają się o 3 miesiące wcześniej.

Dzięki skróceniu okresu dojrzewania uzyskuje się wina bardziej świeże i owocowe, co odpowiada zmianie rynku i oczekiwaniom konsumentów, bez zmiany typowego charakteru win. Wina są coraz częściej produkowane z pominięciem etapu beczkowania, dojrzewają w kadzi, a okres dojrzewania może zostać istotnie skrócony, aby zachować charakterystyczną dla nich świeżość i owocowość.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

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

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

6. **Związek z miejscem pochodzenia**

Następujące zdanie opisujące związek: „Fermentacja takich win jest wolna, często odbywa się w beczkach. Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 kwietnia roku następującego po roku zbiorów”, zastępuje się zdaniem: „Fermentacja takich win odbywa się w beczkach lub w kadziach, zależnie od pożądanых cech produktu. W przypadku win o bardzo dużym stężeniu cukru może być wolna.”.

Rzeczona zmiana pozwala uwzględnić praktyki, które rozwinęły się ostatnio oraz zmianę w specyfikacji produktu dotyczącą okresu dojrzewania.

Zmienia się pkt 8 jednolitego dokumentu.

7. **Odniesienia do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zostało zmienione w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Cérons

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

Krótki opis

Są to białe wina niemusujące zawierające cukry fermentacyjne.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 14,5 %, a rzeczywista zawartość alkoholu co najmniej 12 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 21 %.

Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi co najmniej 45 gramów na litr.

We wszystkich partiach wina wprowadzonego do obrotu kwasowość lotna nie przekracza 25 miliekwiwaleńców na litr, tj. 1,5 gramów na litr wyrażonych jako kwas octowy (1,225 grama na litr wyrażonego jako H 2 SO 4).

Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych. Wina produkuje się głównie z *Sémillon B* – odmiany pochodzącej z winnicy Sauternais, której towarzyszą odmiany *Sauvignon B* i *Muscadelle B*. Te odmiany nadają się szczególnie do botrytyzacji i do produkcji słynnych win likierowych. *Botrytis cinerea* wywołuje zmiany biochemiczne w związkach aromatycznych zawartych w winogronach oraz w stężeniu cukru w jagodach, nadając winom dużą delikatność oraz złożone aromaty przywołujące czasami owoce cytrusowe, miód i akację.

Wina z *Cérons* są bardzo aromatyczne, delikatne, owocowe i świeże, a także posiadają pewną dynamikę. Charakteryzuje je dobra amplituda i oleistość.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 21 %.

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

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

Cięcie wykonuje się obowiązkowo przed 1 maja. Winorośl jest przycinana zgodnie z następującymi technikami, przy maksimum 12 oczkach na roślinę: dwuramiennym sznurem Guyota, jednoramiennym i mieszanym sznurem Guyota, cięciem bordoskim (fr. *taille à la bordelaise*), sznurem Royat, sznurem dwustronnym, cięciem w formie wachlarza.

Wina pochodzą z winogron zbieranych, gdy są przejrzałe, zaatakowane przez szlachetną pleśń i/lub podsuszane na krzewie i wyłącznie z winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

5.2. Maksymalna wydajność

44 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z dnia 26 lutego 2020 r.: Cérons, Illats et Podensac.

7. Główne odmiany winorośli

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris G - Fié Gris

Semillon B

8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny kontrolowanej nazwy pochodzenia „Cérons” jest włączony do obszaru objętego nazwą „Graves”. Płaskowyż Cérons, położony 35 kilometrów przed Bordeaux, oddziela od Barsac mały strumień Saint-Cricq, który jest dopływem Garonny. Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium 3 gmin departamentu Gironde (Cérons, Illats i Podensac), na prawym brzegu Garonny.

Region Cérons, podobnie jak cały obszar Graves, posiada bardzo długą geologiczną historię. Na podłożu z wapieni i margli, tworzące węglanową warstwę osadową naniesioną przez morze, w trzeciorzędzie nałożyły się sukcesje osadowe, ściśle związane z narodzinami Garonny, zmianami jej cieku i z kolejnymi epizodami zlodowacenia czwartorzędowego, którym towarzyszyły zjawiska erozyjne, ruchy tektoniczne i bardzo złożone różnice klimatu.

Obszar objęty nazwą „Cérons” charakteryzuje się więc dużym zróżnicowaniem gleb, wśród których występują, na północy, gleby typowe dla nazwy „Graves”, o dużej zawartości żwiru, a na południu typowe dla nazwy „Barsac” gleby gliniasto-wapienne, na podłożu z wapienia krynowidowego. Natomiast niektóre gleby występują wyłącznie na obszarze objętym tą nazwą. Są zbudowane z rezydualnych kamieni nagromadzonych na gliniasto-wapiennym, mniej lub bardziej piaszczystym podłożu, oddzielonych przez zazwyczaj piaszczyste niecki i układających się na lewym brzegu dawnego koryta rzeki Ciron oraz strumienia Saint-Cricq.

Region graniczy z Barsac, a swoją wyjątkowość zawdzięcza przede wszystkim własnemu klimatowi i szczególnemu mezoklimatowi: bliskość oceanu, Garonny i wielkiej puszczy wrzosowisk Żyrondy wywołuje efekt termoregulacji, korzystny dla winorośli. Łagodne i wilgotne zimy oraz lata o umiarkowanych temperaturach sprawiają, że proces dojrzewania przebiega wolno, co sprzyja białym winogronom. Jesienią u zbiegu Garonny i wpływających do niej strumieni powstają poranne mgły, które spowijają winnice i rozpraszają się w słoneczne popołudnia lub pod wpływem napływu powietrza oraz naturalnej wentylacji, osuszającej już dojrzałe winogrona i zwiększającej stężenie zawartego w nich cukru. Te szczególne warunki klimatyczne powodują rozwój na winogronach małego grzyba o nazwie „Botrytis cinerea”. Ta symbioza grzyba i winogron nazywana „szlachetną pleśnią” odpowiada za stężenie cukrów i za aromaty, a także za syntezę oryginalnych substancji, którym wina zawdzięczają swój specyficzny charakter.

Krajobraz Cérons pokrywają winnice, na tle których wyróżnia się kilka starych młynów; jest on usiany wioskami zbudowanymi z wapiennych kamieni i naprzemiennie występuje na nim rzeka i las akacjowo-sosnowy w miejscu, w którym „Sable des Landes” (czwartorzędowy piasek eoliczny) przykrywa wszystkie formacje na zachodzie lub między grzbietami kamieni. Można tam nadal dostrzec ślady dawnych kamieniołomów kamienia i żwiru, z których niektóre nadal działają.

Nazwa Cérons posiada ten sam źródłosłów co rzeka Ciron, która niegdyś wpadała do Garonny w Cérons. Łacińskie określenie Sirione to jedyna nazwa regionu, która pojawia się w Itinerarium Antonina – mapie sieci drogowej z okresu panowania cesarza Karakalli (211–217) oraz w Tabula Peutingeriana (III wiek). Wzmiankę o tym odcinku szlaku wojaskowego i handlowego można wyjaśnić tym, że podczas odpływów w tym miejscu funkcjonowała przeprawa brodowa.

Nawet jeżeli dowody na istnienie winnic datuje się już na średniowiecze, dopiero handel z Holendrami, pod koniec XVI wieku a przede wszystkim w XVII wieku sprawia, że produkcja tego regionu ukierunkowuje się na delikatne wina białe, zawierające cukry resztkowe. Stanowiąca część Królewskiej Prepozytury w Barsac winnica stopniowo zyskuje na wielkości, a wina są wysyłane z podlegającego jej portu w Barsac.

Pod koniec XVII wieku i w XVIII wieku, specjalistyczna wiedza o doborze odmian winorośli oraz praktyka sukcesywnych zbiorów winogron przejrzalnych bądź zaatakowanych przez szlachetną pleśń, rozwinięte na obszarach nazw Sautesnes i Barsac, występują także w regionie Cérons.

Winogrona bardzo dojrzałe pokrywa puszek grzyba Botrytis, który przebija skórkę gron i ją zmiękcza. Światło słońca, odbijane przez kamienistą glebę, delikatnie wysusza grona, które stają się brunatne i pomarszczone, a stężenie cukru i aromatów rośnie. Krzak po krzaku zbieracze dokonują nożycami selekcji tych „pieczonych” gron: jest to pierwsza wyselekcjonowana partia, o bardzo dużym stężeniu cukru. Po niej następują dwa, trzy, a nawet więcej takich zbiorów które odbywają się zależnie od zmian warunków klimatycznych sprzyjających rozwojowi grzyba i stężeniu cukru w winogronach. Winobranie prowadzone jest wyłącznie ręcznie. Tłoczone winogrona fermentują więc długo, a ich bogactwo wywołuje naturalne zatrzymanie fermentacji win nadal zawierających cukier w chwili, w której zawartość alkoholu zabija drożdże.

Nazwa „Cérons” zostaje uznana dekretem z dnia 30 września 1936 r. i tym samym praktyki lokalne zostają ujęte w przepisach: art. 6 – Do produkcji win należy używać winogron przejrzalnych (szlachetna pleśń), zbieranych metodą zbiorów sukcesywnych.

Wyznaczony obszar nazwy „Céron” obejmuje powierzchnię 2 089 hektarów, ale obecnie powołuje się na nią jedynie około dwudziestu producentów, gospodarujących, zależnie od rocznika, na powierzchni od 30 do 80 hektarów. W porównaniu z innymi miejscami w Gironde winobranie odbywa się dużo później. Rzadko zaczyna się przed październikiem i często trwa do listopada. Pojawiające się w tym czasie okresy wilgotne, wywoływane jesiennymi niżami znad Atlantyku, mogą niekorzystnie wpłynąć na stężenie cukru w winogronach i na ich botrytyzację, a także wyjaśniają wahania w produkcji win objętych tą nazwą. Producenci z Cérons mogą również wytwarzać na tym obszarze wina białe wytrawne i wina czerwone objęte nazwą Graves oraz wina objęte nazwą Graves Supérieures, i w ostatnich pięćdziesięciu latach winnice powszechnie przekwalifikowały się na produkcję win czerwonych, zmniejszając udział w produkcji win białych z 95 % pięćdziesiąt lat temu do 40 % dzisiaj.

Cérons to wina białe niemusujące zawierające cukry resztkowe.

Wina produkuje się głównie z *Sémillon B* – odmiany pochodzącej z winnicy Sauternais, której towarzyszą odmiany *Sauvignon B* i *Muscadelle B*. Te odmiany nadają się szczególnie do botrytyzacji i do produkcji słynnych win likierowych. *Botrytis cinerea* wywołuje zmiany biochemiczne w związkach aromatycznych zawartych w winogronach oraz w stężeniu cukru w jagodach, nadając winom dużą delikatność oraz złożone aromaty przywołujące czasami owoce cytrusowe, miód i akację.

Wina z Cérons są bardzo aromatyczne, delikatne, owocowe i świeże, a także posiadają pewną dynamikę. Charakteryzuje je dobra amplituda i oleistość.

Z obszaru produkcji wyłączone są miejsca położone na grubym gliniastym podłożu lub miejsca z jednolitą pokrywą piasków eolicznych (piaski z Landes), gdyż na tych obszarach występują wysokie poziomy hydromorficzności i są one głównie pokryte lasem. Wyłączone są również obszary położone na osadach współczesnych (bagna Garonny). Pozostałe obszary, choć zróżnicowane, nadają się do produkcji Cérons, a ich różnorodność nadaje złożoności smakowej ekspresji poszczególnych odmian win.

Co prawda zakładanie winnic odbywa się według takich samych zasad jak przy produkcji Graves, ale te wina likierowe można wytwarzać wyłącznie dzięki starannej metodzie zbiorów. Wydajność jest niska, ograniczona do maksymalnie 40 hektolitrow z hektara, gdyż wina pochodzą z winogron przejrzalnych, zaatakowanych szlachetną pleśnią i/lub poduszanych na krzewie. Ponadto, przy przycinaniu liczba oczek na roślinę nie może przekraczać dwunastu, a średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z działki wynosi 8 000 kilogramów na hektar przed przejrzaniem, czyli maksymalnie 12 kiści na roślinę. Wina pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych metodą zbiorów sukcesywnych. Takie winogrona o bardzo dużym stężeniu cukru tłoczy się wolno i delikatnie, a zresztą wykorzystanie prasy pracującej w trybie ciągłym i wyposażonej w przekładnię ślimakową jest zabronione. Dowodem na to, że winogrona są przejrzałe jest średnia naturalna objętościowa zawartość alkoholu tych win, która wynosi co najmniej 14,5 %.

Fermentacja takich win odbywa się w beczkach lub w kadziach, zależnie od pożądanych cech produktu. W przypadku win o bardzo dużym stężeniu cukru może być wolna.

Renoma win z Céron ugruntowuje się wcześniej. Paguierre – pośrednik w handlu winami – wskazuje w jednej z angielskich publikacji z 1828 r., że te wina „wyróżniają się piękną soczystością, bogactwem smaku, siłą i sporą delikatnością”. W swojej książce „Les Appellations d’Origine Bordelaises” [Bordoskie nazwy pochodzenia], w 1932 r. Pierre Célestin pisze na temat Cérons: „Nigdy nie sprzeciwiano się wydzieleniu tej liczącej sobie ponad sto lat produkcji. To dlatego żaden sąd nie musiał ustalać granic jej zasięgu”.

Obecnie, choć konkuruje z nimi inna wielka nazwa z Bordeaux – Graves – kilku producentów utrzymuje przy życiu tę produkcję, często o bardzo wysokiej jakości, gdyż powstaje ona ze starannie dobranych, przejrziałych winogron, z terenów wyjątkowo dostosowanych do produkcji słynnych win.

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 winifikacji, produkcji i dojrzewania win, które mogą być opatrzone kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cérons” stanowi obszar następujących gmin departamentu Gironde, określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.: Arbanats, Barsac, Béguey, Cadillac, Gabarnac, Haux, Ladaux, Landiras, Langoiran, Loupiac, Monprimblanc, Portets, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rions, Saint-Selve, Sainte-Croix-du-Mont, Toulence, Villenave-de-Rions i Virelade.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-93e93fda-2aa5-49a1-85e4-b0bb4dcbfc88
