

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 414/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„COUR-CHEVERNY”

PDO-FR-A0304-AM02

Data przekazania informacji: 18.9.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zasady przycinania

W pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu objętego nazwą „Cour-Cheverny” usuwa się zdanie: „Po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) liczba gałązek owocujących nie przekracza 11”.

Usunięcie tej informacji ma na celu uwzględnienie w większym stopniu zmiany klimatu poprzez zwiększenie elastyczności zasad przycinania, aby dostosować je na wypadek wystąpienia niekorzystnych warunków pogodowych.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

2. 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.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uproszczenia metod kontroli głównych punktów podlegających kontroli.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Odniesienie do INAO

W rozdziale III pkt II gminę „Montreuil-sous-Bois” zastępuje się gminą „Montreuil”.

Przedmiotowa zmiana ma na celu uwzględnienie zmiany nazwy tej gminy.

Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cour-Cheverny

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win*Białe wytrawne wina niemusujące*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po zapakowaniu nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) maksymalnie o 2 gramy na litr.

W przypadku win o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13,5 % ich zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po zapakowaniu nie przekracza 6 gramów na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych. Są to białe wina niemusujące o żywym charakterze w przypadku win młodych.

Pozostałe kryteria są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Zapach charakteryzuje się często nutami owoców cytrusowych, owoców o żółtym miąższu lub białych kwiatów. Czasami wyczuwalne są nuty rabarbaru, przypraw lub mentolu. Oryginalny charakter win uwypukla się dopiero z czasem, a po kilku latach dojrzewania pojawiają się zwykle aromaty miodu, cytryny, wosku pszczelego lub śliwki oraz ujawniają się pewne słodkie nuty wynikające z utleniania, charakterystyczne dla odmiany winorośli romorantin B. W przypadku gdy wina zawierają cukry fermentacyjne, cechują się one zwykle jeszcze większą złożonością oraz jeszcze lepiej nadają się do dojrzewania.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

Białe wina niemusujące półsłodkie i słodkie

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach półsłodkich i słodkich wynosi co najmniej 13,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach półsłodkich i słodkich po zapakowaniu wynosi co najmniej 20 gramów na litr, ale nie przekracza 45 gramów na litr.

Wina o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 20 gramów na litr wytwarza się bez wzbogacania. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Pozostałe kryteria są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Zapach charakteryzuje się często nutami owoców cytrusowych, owoców o żółtym miąższu lub białych kwiatów. Czasami wyczuwalne są nuty rabarbaru, przypraw lub mentolu. Oryginalny charakter win uwypukla się dopiero z czasem, a po kilku latach dojrzewania pojawiają się zwykle aromaty miodu, cytryny, wosku pszczelego lub śliwki oraz ujawniają się pewne słodkie nuty wynikające z utleniania, charakterystyczne dla odmiany winorośli romorantin B. W przypadku gdy wina zawierają cukry fermentacyjne, cechują się one zwykle jeszcze większą złożonością oraz jeszcze lepiej nadają się do dojrzewania.

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

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wina o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) przekraczającej 20 gramów na litr wytwarza się bez wzbogacania. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyka uprawy

a) – Gęstość obsady: minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,90–1,20 metra. b) – Zasady przycinania: winorośl przycina się na maksymalnie 13 oczek na łozę według następujących technik: – sznur Guyota z jedną długą łozą i maksymalnie dwoma czopami; – cięcie na dwie półstrzałki; – cięcie czopowe (wachlarz lub sznur skośny Royat).

b) Maksymalne zbiory

Wina wytrawne

72 hektolitry z hektara

Wina półsłodkie i słodkie

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

7. Główne odmiany winorośli

romorantin B – daner

8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny, położony na lewym brzegu Loary, rozciąga się między brzegiem rzeki na północy a gminami Cherverny i Cour-Cheverny na południu. Na północnym zachodzie granicę obszaru stanowią Loara i las Russey, a na wschodzie i na południu Grande Sologne (w szczególności rozległe tereny zadrzewione należące do parku Chambord oraz lasu Cheverny). Las pełni bardzo istotną rolę na obszarze geograficznym – obszar winic rozciągający się na terenach bardziej oddalonych od Loary jest położony na polanach między licznymi obszarami zadrzewionymi różnej wielkości.

Obszar geograficzny położony jest na lekko pofałdowanym płaskowyżu odwadnianym ze wschodu na zachód przez dwa dopływy Loary, którymi są Cosson i Beuvron, oraz kilka spośród ich dopływów. Podłoże geologiczne składa się przede wszystkim z senońskich formacji ilasto-krzemionkowych pokrytych wapieniami z Beauce (akwitan), które z kolei pokryte są formacjami ilasto-piaszczystymi z Sologne (burdygał). Miejscowo można zaobserwować występowanie wysokich teras Loary i piasków eolicznych.

Na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron występują: – gleby o strukturze głównie piaszczystej do ilasto-piaszczystej, pod którymi na większej głębokości znajduje się frakcja ilasta (formacje z Sologne) – gleby brunatne wapienne do brunatnych wapniowych (wapienie z Beauce).

Łagodny klimat oceaniczny odznacza się nieco wyraźniejszym charakterem kontynentalnym niż w przypadku kontrolowanych nazw pochodzenia z Doliny Loary, z okolic Tours, w dolnym biegu rzeki: jest on nieco suchszy (o 25–50 milimetrów opadów mniej w skali roku) i odczuwalnie chłodniejszy (w okresie wegetacji średnie temperatury są niższe o 0,5–1 °C, a temperatury minimalne niższe o 1 °C). Na klimat wpływają miejscowo obszary zadrzewione oraz doliny rzek Beuvron, Cosson i ich niewielkich dopływów.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

W 1519 r. Franciszek I miał sprowadzić do swojej posiadłości w Romorantin 80 000 krzewów winorośli białej odmiany pochodzącej z Burgundii. To właśnie od miasta Romorantin, położonego około czterdziestu kilometrów na południowy wschód od Cour-Cheverny, pochodzi nazwa wspomnianej odmiany winorośli. Najnowsze badania genetyczne wykazały, że odmiana ta jest wynikiem skrzyżowania odmian gouais B i pinot noir N, podobnie jak inne burgundzkie odmiany winorośli (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N i melon B), co znacząco uprawdopodobnia jej burgundzkie pochodzenie.

W 1577 r. parlament paryski ogłosił edykt zakazujący paryżanom zakupu win wytworzonych w odległości mniejszej niż dwadzieścia lig lądowych (88 kilometrów) od stolicy. Aby sprostać popytowi, w pierwszej kolejności zwiększono obszar winnic wokół Orleanu, a następnie zakładano coraz więcej winnic w dolnym biegu rzeki, w kierunku Blois i Tours. Oddanie do użytku kanału łączącego Loarę i Sekwanę w XVII wieku ułatwiło transport wina. Zakładano coraz więcej winnic, w których uprawiano winorośle produkujące znaczne ilości owoców, a w XVIII wieku na mapie Cassiniego przedstawiono region winiarski ciągnący się nieprzerwanie na obu brzegach Loary. Niemniej w odróżnieniu od dawnego regionu winiarskiego Beauce (położonego na drugim brzegu Loary), w którym rozwinęły się w szczególności uprawy odmiany winorośli teinturier N (nazywanej lokalnie gros noir i będącej niezwykle silną i wydajną odmianą winorośli typu *teinturier* o ciemnej skórce, ciemnym miąższu i soku), obszar geograficzny „Cour-Cheverny” zachowuje wysokiej jakości tradycję winiarską, a producenci wina pozostają przywiązani do uprawy wczesnej odmiany winorośli romorantin B, której odporność jest dobrze dostosowana do środowiska naturalnego. Kiedy winogrona tej odmiany są przejrzałe, można z nich wyprodukować wina o różnej zawartości cukrów fermentacyjnych. Odmiany tej nie uprawia się na dużą skalę w żadnym innym miejscu we Francji ani na świecie. W 2008 r. winnica „Cour-Cheverny” zajmowała powierzchnię 60 hektarów, którą uprawiało około trzydziestu producentów wytwarzających nieco ponad 1 500 hektolitrow wina. Wytwarzane wina są białymi winami niemusującymi o żywym charakterze w przypadku win młodych. Zapach charakteryzuje się często nutami owoców cytrusowych, owoców o żółtym miąższu lub białych kwiatów. Czasami wyczuwalne są nuty rabarbaru, przypraw lub mentolu. Oryginalny charakter win uwytkła się dopiero z czasem, a po kilku latach dojrzewania pojawiają się zwykle aromaty miodu, cytryny, wosku pszczelego lub śliwki oraz ujawniają się pewne słodkie nuty wynikające z utleniania, charakterystyczne dla odmiany winorośli romorantin B. W przypadku gdy wina zawierają cukry fermentacyjne, cechują się one zwykle większą złożonością oraz jeszcze lepiej nadają się do dojrzewania. Występowanie ubogich gleb trudnych w uprawie i dających niewielkie plony zbóż, lecz sprzyjających uprawie winorośli, było kluczowym czynnikiem, który doprowadził do założenia winnicy na przedmiotowym obszarze. Geologia obszaru geograficznego, znajdującego się pod silnym wpływem działalności Loary (erozja i odkładanie się teras), jest oryginalna w porównaniu z geologią obszarów produkcji pozostałych kontrolowanych nazw pochodzenia z Doliny Loary.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami wyznaczona działka rolna obejmuje działki, na których występują gleby o głównie piaskowej strukturze oraz małej głębokości i żyzności, posiadające dobrą zdolność odprowadzania wody oraz wielkie rezerwy wodne. Działki te zapewniają dobrą dojrzałość winogron.

Obserwacja i analiza zachowania winorośli prowadzone przez producentów wina umożliwiają im wyznaczenie odpowiedniego miejsca zasadzenia winorośli sprzyjającego uprawie rzadkiej i wyjątkowej odmiany winorośli romorantin B, która w znacznym stopniu wpływa na oryginalność profilu aromatycznego przedmiotowych win. Fakt, że do produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia stosuje się jedną odmianę, a także odporność tej odmiany oraz jej zdolność adaptacji do wymagającego środowiska naturalnego sprawiły, że producenci wina zaczęli przekraczać granicę dojrzałości winogron w celu uzyskania wysokiej jakości słodkich win.

Pięćset lat uprawy tej odmiany winorośli pozwoliło producentom – poprzez optymalne zarządzanie rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, które znajduje odzwierciedlenie w metodzie prowadzenia winorośli oraz rygorystycznych zasadach dotyczących przycinania – uwydatnić ciesząc się uznaniem oryginalne właściwości ich produktów.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Cour-Cheverny”, uznana w 1993 r., stanowi obecnie jedną z perełek wśród win z Doliny Loary. W celu rozślawienia swoich win producenci stworzyli oryginalny Dom Wina (Maison des Vins) na terenie zamku w Cheverny, który rocznie odwiedza ponad 300 000 turystów.

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, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur oraz obręb katastralnego E gminy Monthou-sur-Bièvre.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) Informacji o odmianie winorośli nie umieszcza się na etykietach pod kontrolowaną nazwą pochodzenia.
- b) Wina o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 20 gramów na litr obowiązkowo opatruje się określeniami „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadającymi zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.
- c) Określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- d) 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.
- e) Na etykietce 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.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-449162c2-914f-4ae7-a61a-51f9e03d691b
