

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany 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**

(2023/C 49/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Quarts de Chaume”

PDO-FR-A0829-AM02

Data przekazania informacji: 14.11.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Nie ma to wpływu na wielkość wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Odstęp między krzewami winorośli

Minimalny odstęp między krzewami w tym samym rzędzie zmniejsza się z 1 m do 0,90 m.

Celem tej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzenia winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis specjalny dotyczący winorośli na stokach o nachyleniu powyżej 10 %, na których minimalny odstęp między krzewami może wynosić 0,80 m.

Celem tego uzupełnienia jest uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli sadzonych na dość stromych zboczach, w przypadku których stosuje się szczególnie sposób sadzenia (nasadzenia równoległe do zbocza, a nie prostopadłe do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

3. Cięcie

Zasady cięcia zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire).

Celem tego ujednoczenia jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Zmiana ta daje możliwość plantatorom winorośli dostosowania się w razie przymrozków, które występują coraz później.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Dojrzałość**

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 18 %. Aby uwzględnić trudności związane z fermentacją moszczu bardzo bogatego w cukry, rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu przestała być ograniczona, a w specyfikacji nie określa się już jej wartości minimalnej.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

5. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

6. **Etykietowanie**

Zasady dotyczące etykietowania ujednociono na poziomie nazw z obszaru Anjou Saumur w Val de Loire. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

7. **Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

8. **Odniesienie do organu kontrolnego**

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

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Quarts de Chaume

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 produkowane z przejrzalnych 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 litr.

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

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

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

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.

2. *Gęstość nasadzeń*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.

Zbiory z działek, na których odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia.

3. *Cięcie i palikowanie winorośli*

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie lub mieszane, z maksymalnie 12 oczkami na krzew.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (pączki kwiatowe oddzielone) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie przekracza 10.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstepu 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.

4. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

5. Zbiory

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z przejrzalnych winogron.

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

6. Transport zbiorów

Praktyka uprawy

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

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

5.2. Maksymalna wydajność

1.

25 hektolitrow 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 2021 r.: Rochefort-sur-Loire.

7. Odmiany winorośli

Chenin B

8. Opis związku lub związków

8.1.

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 wzgórze, skierowane są na południe. Wyznaczone działki rolne, na których różnica wysokości wynosi 25–75 metrów, znajdują się na krańcowych zboczach wzgórze, 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, zlepieńce z kamieni rzecznych. Z powodu silnej erozji gleb skała macierzysta jest widoczna w wielu miejscach, ale winorośl sadi 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 chronio-

nym 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 „andegaweńskiej 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 przejrzyste, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmiękczona przez deszczę skórka odchodzi”. Dążenie do osiągnięcia przejrzystości 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 kilkukrotnie; 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.

8.2.

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 gorzkości. Wina te wyjątkowo nadają się do starzenia.

3. Zależności 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 w neoproterozoiku – sprawiają, że teren ten doskonale nadaje się do produkcji win najlepszej jakości. „Quarts de Chaume” zapewnia miejscowej odmianie winorośli chenin B jedno 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. Wcześniej 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 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 andegaweniskich i są opatrywane określeniem „cru”. Od XV wieku szczególną popularnością cieszyły się produkty wytwarzane z owoców zebranych w „posiadłości Chaume”. Znane 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 2021 r.: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Brissac-Quincé i Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudedefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Brigné i Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Montjean-sur-Loire i La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chavagnes i Notre-Dame-d'Allençon), Val-du-Layon.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) 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 nazwa miejsca wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwa miejsca wpisanego 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-f1846582-d0b3-45b0-89bc-e063ecf4008c
