

V

(Ogłoszenia)

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 379/09)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU”**PDO-FR-A0496-AM02****Data przekazania informacji: 15.9.2020****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

Zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego, wskazując rok 2020.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „20 czerwca 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. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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

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

Przedmiotowa zmiana jest zmianą redakcyjną, która nie zmieniła obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę jednolitego dokumentu w pkt 9.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Muscadet Côtes de Grandlieu

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Przedmiotowe wina są białymi, wytrawnymi winami niemusującymi.

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 10 %,
- maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącą 3 gramy na litr,
- maksymalną kwasowością lotną wynoszącą 10 miliekwiwaleńców na litr,
- całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu wynoszącą maksymalnie 12 %.

Kwasowość miareczkowa, całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Przedmiotowe wina są białymi, wytrawnymi winami niemusującymi.

Charakteryzują się intensywnymi, głównie owocowymi aromatami, niekiedy z nutami jodowymi, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

Wydłużone dojrzewanie może zapewnić im większe bogactwo smakowe i sprawić, że wina te będą się doskonale nadawały do starzenia.

Pakuje się je starannie w butelki, aby zachować i wzmocnić ich bogactwo aromatyczne.

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 winiarskiea) *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 6 500 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,50 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na roślinę według następujących technik:

- cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łożę, albo
- jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota.

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

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 12.

Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

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

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12 %.

Dojrzeją one na cienkim osadzie winiarskim od momentu zakończenia fermentacji alkoholowej co najmniej do dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów. W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie dojrzeją one nadal na cienkim osadzie winiarskim.

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*

66 hektolitrow 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 15 czerwca 2017 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Le Bignon (część), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (część), La Limouzinière, La Planche, Montbert (część), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (część), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (część), Vieilleville (część),
- w departamencie Vendée: Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Główne odmiany winorośli

melon B

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Winnica, w której wytwarza się produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Côtes de Grandlieu”, znajduje się zasadniczo na wzgórzach otaczających jezioro Grandlieu i na stokach położonych nad zasilającymi to jezioro ciekami wodnymi, w tym nad rzekami Logne, Boulogne i Ognon, a także na zboczach położonych nad rzeką Acheneau, która pełni rolę ujścia i łączy się z estuarium Loary między Nantes a Saint-Nazaire. Obszar geograficzny obejmuje część terytorium departamentów Loire-Atlantique i Vendée, na południe od Nantes, niedaleko wybrzeży Oceanu Atlantyckiego. Stanowi on najbardziej na zachód wysuniętą część obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet”. Region winiarski podzielony jest na wyodrębnione kompleksy winiarskie (fr. *ilots*) o najkorzystniejszym położeniu, które często wyróżniają się w krajobrazie, w którym dominują gospodarstwa prowadzące chów i uprawy.

Na obszarze geograficznym panuje szczególnie umiarkowany klimat oceaniczny charakteryzujący się bardzo niskimi rocznymi amplitudami temperatur ze względu na bliskość wybrzeża. Zimą jezioro Grandlieu stanowi największy zbiornik słodkowodny we Francji kontynentalnej, który wzmacnia wpływ łagodnego powietrza, znacznie zmniejszając częstotliwość występowania przymrozków. Brak wysokich wzniesień między wybrzeżem a winnicą sprzyja szybkiej cyrkulacji powietrza znad oceanu powodującego napływ chmur, dzięki czemu na obszarze tym odnotowuje się niższe opady i większe nasłonecznienie niż w głębi lądu. Latem temperatury pozostają na ogół łagodne, a wilgotne masy powietrza napływające znad jeziora Grandlieu łagodzą występujące rzadko upały.

Szkielet geologiczny obszaru geograficznego tworzą przede wszystkim skały metamorficzne, głównie łupki mikowe i gnejsy, a także rozległe żyły wywodzące się ze skał zasadowych, amfibolitów, eklogitów i prazyinitów. W niższych partiach, położonych na obrzeżach jeziora Grandlieu, pierwotne podłoże pokrywają niekiedy osady trzeciorzędowe składające się głównie z piasków o zmiennej proporcji łąw i otoczków. Gleby, które rozwijają się na tych różnych formacjach, są na ogół zdrowymi, nośnymi i przepuszczalnymi glebami brunatnymi. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z terenami wzgórz, na których występują otwarte przestrzenie, głównie lub tradycyjnie obsadzonymi winoroślą, oraz działkami, na których występują niezbyt głębokie i umiarkowanie żyzne gleby charakteryzujące się dużym potencjałem do nagrzewania się i ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Côtes de Grandlieu” może poszczycić się wielowiekową tradycją winiarską. Już w średniowieczu szlak solny z zatoki Bourgneuf i wyspy Noirmoutier przebiegał przez jezioro Grandlieu, zapewniając dostawy wina. Od tego czasu trwa aktywna wymiana handlowa z Irlandią i krajami celtyckimi. Średniowieczna winnica rozrasta się następnie pod wpływem opactw Buzay (na brzegach Acheneau) i Villeneuve (na brzegu Ognon).

Począwszy od XIV w., dzięki obecności w Zatoce Bourgneuf flot północnoeuropejskich, winnica nabiera handlowego charakteru. W XVI w. popyt ze strony holenderskich kupców zachęcał do produkcji win białych. Odmiana winorośli melon B zadomowiła się wówczas w regionie, w którym od połowy XVII w. znana była pod nazwą „muscadet”. Pod koniec XVIII w. w parafii Saint-Philbert-de-Grand-Lieu już jedna trzecia gruntów była obsadzona winoroślą. Za czasów II cesarstwa winnica w tej gminie zajmowała powierzchnię nawet do 750 hektarów.

Po zaatakowaniu winnic przez filokserę odtwarzano je z wykorzystaniem roślin szczepionych, przyjmując kilka nowych technik, takich jak sznur Guyota i nasadzenia szeregowe. Od tego czasu umiejętności w zakresie produkcji są wyraźnie ujednolicone i obejmują wybór jednej odmiany melon B, utrzymanie wysokiej gęstości nasadzeń, kontrolę ilości winogron z danej winorośli i kontrolę plonów oraz zbiór winogron po osiągnięciu pełnej dojrzałości

W celu produkcji bogatych i złożonych win podmioty gospodarcze przyjęły „metodę z Nantes” będącą szczególną techniką produkcji wina polegającą na dojrzewaniu win na cienkim osadzie winiarskim przez co najmniej jedną zimę bez przeprowadzania procesu ściągania z nad osadu, wywodzącą się ze zwyczaju producentów, którzy stosowali technikę dojrzewania na osadzie w odniesieniu do beczki swojego najlepszego wina, by następnie raczyć się tym trunkiem podczas nadchodzących uroczystości. 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 trakcie dojrzewania w winach kształtują się również aromaty trzeciorzędne. Winogrona odmiany melon B oraz moszcz i wina produkowane z winogron tej odmiany charakteryzują się bowiem wysokim stężeniem prekursorów aromatów glikozydowych. Częsteczki te, zbudowane z aglikonów związanych z cukrami, są bezwonne. Zerwanie wiązań β -glikozydowych pod wpływem różnych procesów chemicznych i enzymatycznych powoduje następnie powstawanie związków o silnym zapachu, głównie monoterpenu i C13-noryzoprenoidów, wraz z tworzeniem w szczególności β -damaskonu, substancji znanej z roli, jaką odgrywa we wzmacnianiu owocowych aromatów win. Podmioty gospodarcze wypracowały szczególne umiejętności w zakresie ochrony win przed wszelkim utlenianiem w kadzi i ich uważnego pakowania w butelki, tak aby uwalnianie tych nut zapachowych trwało możliwie najdłużej, a wina zyskiwały coraz większą złożoność.

W 1937 r. wina produkowane na terenach o najlepszej ekspozycji w obrębie przedmiotowego obszaru geograficznego objęto kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet”. Aby jednak lepiej wypromować wina produkowane na najlepszych wzgórzach, producenci już w 1955 r. złożyli wniosek o uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia, a następnie powtórzyli go w 1979 r. Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Muscadet Côtes de Grandlieu” ostatecznie uznano dekretem z dnia 29 grudnia 1994 r. Wina mogą być opatrzone tradycyjnym określeniem „sur lie” (poddawane dojrzewaniu na osadzie), uregulowanym od 1977 r. w odniesieniu do wina „Muscadet”, co przekłada się na butelkowanie win w roku następującym po zbiorach w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie z nad osadu i przelewanie wina.

W 2016 r. powierzchnia obszaru produkcji obejmowała w przybliżeniu 250 hektarów uprawianych przez około 80 producentów. W ciągu roku do obrotu wprowadza się około 12 000 hektolitrow wina, przy czym zdecydowana większość tych win jest opatrzona określeniem „sur lie”.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Côtes de Grandlieu” są białymi wytrawnymi winami niemuśującymi. Charakteryzują się intensywnymi, głównie owocowymi aromatami, niekiedy z nutami jodowymi, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość. Wydłużone dojrzewanie może zapewnić im większe bogactwo smakowe i sprawić, że wina te będą się doskonale nadawały do starzenia. Pakuje się je starannie w butelki, aby zachować i wzmocnić ich bogactwo aromatyczne.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perlistością wskutek pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas fermentacji alkoholowej. Aby zachować świeżość, bogactwo aromatyczne i endogenny 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.

3. Związki przyczynowe

Na klimat występujący na obszarze geograficznym, charakteryzujący się bardzo łagodnymi zimami, bezpośredni wpływ wywierają pobliski Ocean Atlantycki i jezioro Grandlieu. Klimat ten – w połączeniu z wyraźnie piaszczystymi glebami, które występują na zdecydowanej większości działek – zapewnia bardzo wczesny cykl wegetacyjny winorośli, które korzystają z długich, słonecznych dni przez cały okres wzrostu, dzięki czemu winogrona osiągają dojrzałość przed jesiennymi deszczami. Wczesne dojrzewanie winogron znajduje odzwierciedlenie w otwartym i rozwiniętym charakterze win od bardzo młodego wieku.

Powstawanie szczelin w skałach metamorficznych tworzących podłoże geologiczne oraz gruboziarnista struktura gleb umożliwiają głębokie zakorzenienie się winorośli, które korzystają z umiarkowanego i regularnego zaopatrzenia w wodę sprzyjającego dojrzewaniu winogron. Niskie temperatury w okresie letnim zapewniają odpowiednie zachowanie prekursorów delikatnych aromatów obecnych w winogronach odmiany melon B. Winogrona, chronione przed chorobami przez morską bryzę, mogą być zbierane po osiągnięciu pełnej dojrzałości, co nadaje winom owocowy charakter i delikatnie jodowy zapach.

Chociaż na obszarze geograficznym istnieje wielowiekowa tradycja uprawy winorośli, od dawna prowadzi się na nim mieszaną działalność rolniczą, w ramach której dominuje działalność związana z chowem. Droga obrona przez podmioty gospodarcze w celu doprowadzenia do uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet Côtes de Grandlieu” skłoniła je do połączenia stosowanych praktyk winiarskich. Połączone umiejętności pozwalają zatem producentom zoptymalizować wydajność winorośli i dojrzałość winogron.

Wina produkowane zgodnie z lokalnymi praktykami dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim aż do chwili ich zapakowania, bez przeprowadzania procesu ściągania z nad osadu. Dzięki łagodnym temperaturom panującym na obszarze geograficznym w okresie zimowym, które sprzyjają przenikaniu do wina związków zawartych w osadzie, wina zyskują nieprzerwanie na jakości w trakcie dojrzewania, a wiosną kolejnego roku wykształcają większe bogactwo smakowe. Staranne butelkowanie pozwala zachować istotne cechy win, przy czym niektóre aromaty nadal rozwijają się po zapakowaniu. Powyższe umiejętności, które idealnie uwzględniają potencjał środowiska naturalnego i odmiany winorośli melon B, pozwalają na pełne rozwinięcie się w winach cząsteczek zapachowych powstających podczas fermentacji i prekursorów aromatów glikozydowych.

Pakowane w butelki w roku następującym po zbiorach wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, które opatruje się określeniem „sur lie”, zachowują swoją charakterystyczną świeżość podkreśloną lekką perlnością, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas produkcji wina. Aby uniknąć wszelkiego utleniania, wina te pakuje się bezpośrednio w piwnicach winiarskich. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Bliskość nadmorskich miejscowości turystycznych na obszarze geograficznym sprzyjała rozwojowi bezpośrednio sprzedaży win. W przypadku przedmiotowych win odsetek produktów sprzedawanych luzem na potrzeby wymiany handlowej jest zatem raczej niski, w przeciwieństwie do większości produktów z regionu „Muscadet”. Dzięki tej dynamice handlowej i jakości win niemal wszystkie wyprodukowane wina opatruje się określeniem „sur lie” – zarówno wina wywożone poza granice kraju, jak i wina sprzedawane klientom indywidualnym czy też wina serwowane w restauracjach w nadmorskich kurortach na wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego, gdzie świeżość win łączy się harmonijnie z mięczakami, skorupiakami, rybami i innymi owocami morza.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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 lub części gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2020 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (część), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Châteaueu-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (część), Ligné, Loireauxence (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Sauveur i Varades), Le Loroux-Bottreau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (część), Montrelais, Les

Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (część), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (część), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (część), Villeneuve-en-Retz, Vue,

— w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Beaupréau i Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais i Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine et Tillières,

— w departamencie Vendée: Cugand, Montaigu-Vendée – wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Montaigu i Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Étienne-du-Bois.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, pakuje się w wyznaczonym obszarze.

Aby zachować właściwości wina uzyskane dzięki metodzie jego produkcji i dojrzewania, a w szczególności świeżość, bogactwo aromatów (niektóre z nich kształtują się dopiero po zapakowaniu wina), 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.

Powyższa szczególna metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Metoda ta opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych.

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.

W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie wina dojrzewają nadal na cienkim osadzie winiarskim.

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 określenia „sur lie”, „primeur” lub „nouveau” 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”.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7bb23711-f1fe-43a8-a137-4fe682abc234
