

**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 254/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Margaux”

PDO-FR-A0329-AM02

Data przekazania informacji: 20.4.2023

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Oficjalny kod geograficzny**

Wykaz gmin zaktualizowano w odniesieniu do obszaru geograficznego z uwzględnieniem oficjalnego kodu geograficznego, wersja z 2022 r.

Zmiana ta ma wyłącznie redakcyjny charakter, obszaru geograficznego nie zmieniono.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

**2. Odmiana o przeznaczeniu adaptacyjnym**

W specyfikacji produktu dodano odmianę castets N. Jest to późna odmiana winorośli, co może stanowić atut w kontekście ocieplenia klimatu. Ponadto jest ona mało podatna na mączniaka rzekomego. Odmiana ta umożliwia produkcję win posiadających typowy charakter wina czerwonego objętego nazwą Margaux.

Udział tej odmiany w wykorzystywanych odmianach winorośli jest ograniczony do 5 %, a do 10 % w asamblażu.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

**3. Gęstość nasadzeń**

Zasadę określającą minimalny odstęp między krzewami w tym samym rzędzie zastąpiono określeniem maksymalnej powierzchni na krzew, która nie może przekraczać 1,43 m<sup>2</sup>.

Gęstość nasadzeń pozostaje niezmienną na poziomie 7 000 roślin na hektar.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**4. Przepisy rolnośrodowiskowe**

Dodano następujące przepisy dotyczące ochrony środowiska:

- Obumarłe krzewy należy usuwać z działek; składowanie takich obumarłych krzewów na działkach jest zabronione.
- Odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione.
- Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- Między rządami kontrolę roślinności, zasianej lub dziko rosnącej, prowadzi się środkami mechanicznymi i fizycznymi.
- Każdy podmiot gospodarczy wylicza i rejestruje swój wskaźnik częstotliwości zabiegów.

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i lepszego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

#### 5. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale 1 usuwa się pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 6. **Związek**

Dostosowanie związku wynika z połączenia gmin.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

#### 7. **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**

Margaux

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. **Opis wina lub win**

##### KRÓTKI OPIS

Są to czerwone wina niemusujące.

Charakteryzują się one:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %
- zawartością cukrów fermentacyjnych nieprzekraczającą 2 g/l
- zawartością kwasu jabłkowego nie przekraczającą 0,30 g/l

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %.

Kwasowość lotna wszystkich partii wina wprowadzanego do obrotu luzem nie przekracza 13,26 miliekwiwalentów na litr do 31 lipca roku następującego po roku, w którym miały miejsce zbiory, i nie przekracza 16,33 miliekwiwalentów na litr po tej dacie.

Niewymienione analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina mają intensywną czerwoną barwę i doskonały potencjał przechowywania. Wina te mogą być przechowywane przez długi czas i charakteryzują się pewną subtelnością podkreśloną owocowymi aromatami.

Cabernet-sauvignon N jest najważniejszą odmianą winorośli Médoc i stanowi prawie 60 % powierzchni upraw winorośli do produkcji wina objętego nazwą Margaux. Nadaje winu strukturę, bukiet i potencjał starzenia. Merlot N, główna drugorzędna odmiana winorośli, rzadko stanowi więcej niż 30 % asamblaży. Wnosi krągłość, hojność i złożoność aromatów. Rzadszy cabernet franc N wnosi elegancję i subtelne aromaty korzenne. Z petit verdot N powstaje wino, które jest dość kompletne pod względem barwy, owoców i tanin.

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

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 7 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami wynosi najwyżej 1,50 m.

Maksymalna powierzchnia dla każdej rośliny wynosi 1,43 m<sup>2</sup>. Powierzchnia ta jest obliczana przez pomnożenie odstępu między rzędami i odstępu między roślinami w tym samym rzędzie.

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza).

Winorośl przycina się według następujących technik, zostawiając maksymalnie dwanaście oczek na łozie:

— cięcie, zwane medokańskim (fr. *taille médocaine*), długie lub cięcie krótkie i długie, w ramach którego na roślinie pozostawia się dwie długie łozy z maksymalnie czterema oczkami na łożę w przypadku odmian winorośli cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N i petit verdot N lub z maksymalnie pięcioma oczkami na łożę w przypadku odmian winorośli cabernet franc N i carmenère N. Czopy przycina się, pozostawiając na nich dwa oczka;

— ciecie krótkie w formie podwójnego sznura lub w formie czteroramiennego wachlarza.

Zgodnie z przepisami kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego można dopuścić nawadnianie w okresie wegetacji winorośli.

#### 2. Szczególne praktyki enologiczne

— Zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 15 %.

— Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %.

### 5.2. Maksymalna wydajność

63 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 1 stycznia 2022 r.: Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac i Soussans.

## 7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

## 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest produkt objęty nazwą „Margaux”, rozciąga się wzdłuż lewego brzegu ujścia Żyrondy na obszarze żwirowych tarasów.

Wina objęte przedmiotową nazwą, która wpisuje się w kontekst umiarkowanego klimatu oceanicznego, swoje właściwości zawdzięczają warunkom klimatycznym sprzyjającym powstaniu rozległego regionu winiarskiego, które wynikają z obecności regulujących temperaturę wód Oceanu Atlantyckiego i Żyrondy. Klimat ten czasami łączy się z kilkoma jesiennymi epizodami opadów, które w dużej mierze wyjaśniają zróżnicowanie poszczególnych roczników. Główne właściwości produktu wynikają przede wszystkim z cech geologicznych typowych dla tego basenu sedymentacyjnego, pierwotnego historycznego procesu tworzenia gleb na tym obszarze, rzeźby terenu i jego topografii, a także obecnych składników gleby na obszarach przeznaczonych pod uprawę winorośli.

Gleby charakteryzują się głównie plejstoceniowymi i czwartorzędowymi osadami rzecznyymi Garonny. Te ułożone tarasowo osady przybierają formę wzgórz, które obecnie mają 6–33 m wysokości. Gęsta sieć rzeczna przyczynia się do rozdzielenia tych wzgórz i umożliwia odpływ wód drenażowych.

Jakość i typowy charakter win Margaux wynika z wyjątkowej komplementarności gleb i ich położenia topograficznego, dzięki bliskości ujścia rzeki, co chroni winnicę przed nadmiernym wpływem klimatu.

Z analizy wartości podatkowej gruntów rolnych, opartej na pierwszych rejestrach gruntów sporządzonych w latach 1826–1830, wynika, że większość winnicy znajdowała się na żwirowych wzgórzach dolnych i środkowych tarasów, na które nakładano najwyższe stawki podatkowe. Obszary te odpowiadają również najważniejszym sektorom związanym z nazwą „Margaux”. Sektory te rozciągają się na terenach położonych na wyżej wymienionych tarasach, ich osadach koluwalnych i ich gliniastym lub wapiennym podłożu geologicznym. Od trzech wieków tradycja wyznacza obszar działek, na których prowadzi się produkcję, powstały w wyniku połączenia kryteriów glebowych, topograficznych, klimatycznych i historycznych sprzyjających powstaniu renomowanej winnicy.

W słynnej klasyfikacji z 1855 r., która jest w dużej mierze oparta na klasyfikacji Lawtona, uznano przyszlą nazwę „Margaux”, przypisując jej unikalną gamę 21 *grands crus classés* obejmujących całą gamę klasyfikacji, za teren uprawy przyjmując środkowe tarasy. Uznana nazwę uzupełniono w 1932 r. klasyfikacją *crus bourgeois*, którą nagrodzono 16 winnic, w tym 2 *crus bourgeois exceptionnels*, 8 *crus bourgeois supérieurs* i 6 *crus bourgeois*.

Nieustanne dążenie producentów wina z Margaux do podkreślenia wyjątkowego charakteru tego obszaru uprawy winorośli znajduje odzwierciedlenie w zachowaniu i ulepszaniu praktyk stosowanych przez przodków oraz w wyborze najodpowiedniejszych działek i odmian winorośli. Ponieważ producenci potrafili wykorzystać ten potencjał, Margaux jest jedną z najbardziej prestiżowych winnic na świecie.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Margaux” to wyłącznie czerwone wina niemusujące. Mają intensywną czerwoną barwę i doskonały potencjał przechowywania. Wina te mogą być przechowywane przez długi czas i charakteryzują się pewną subtelną podkreśloną owocowymi aromatami.

Cabernet-sauvignon N jest najważniejszą odmianą winorośli Médoc, stanowiąc prawie 60 % powierzchni upraw winorośli do produkcji wina objętego nazwą Margaux. Nadaje winu strukturę, bukiet i potencjał starzenia. Merlot N, główna drugorzędna odmiana winorośli, rzadko stanowi więcej niż 30 % asamblaży. Wnosi krągłość, hojność i złożoność aromatów. Rzadszy cabernet franc N wnosi elegancję i subtelne aromaty korzenne. Z petit verdot N powstaje wino, które jest dość kompletne pod względem barwy, owoców i tanin.

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 produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Gironde: Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau i Le Pian-Médoc.

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux – Médoc” lub „Grand Vin de Bordeaux – Médoc”.

Czcionka, którą zapisana jest ta nazwa, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano zarejestrowaną nazwę pochodzenia.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f)

---