

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 339/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Saumur-Champigny”

PDO-FR-A0147-AM03

Data przekazania informacji: 27.6.2023 r.

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. Wyznaczone działki rolne

Dodano sesje, na których zatwierdza się wyznaczone granice.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany powierzchni 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. Odstęp między krzewami winorośli

Minimalny odstęp między krzewami zmniejsza się z 1 m do 0,90 m.

Celem przedmiotowej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzeń winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %; w przypadku tych krzewów minimalny odstęp między krzewami wynosi 0,80 m.

Uzupełnienie to ma na celu uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli uprawianych na zboczach o wyraźnym nachyleniu, co powoduje szczególne wymagania podczas sadzenia (sadzenie równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

4. Cięcie

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Celem tej harmonizacji jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Przedmiotowa zmiana wprowadza możliwość dostosowania się plantatorów winorośli do przymrozków, które występują coraz później.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek zmieniono poprzez dostosowanie liczby gmin po połączeniu się niektórych z nich.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

6. **Etykietowanie**

Doprecyzowano ramy regulacyjne dotyczące określeń fakultatywnych.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

7. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

8. **Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

9. **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**

Saumur-Champigny

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 10,5 %, — maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji wynoszącą 3 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %. Fermentacja jabłkowomlekowa musi zostać zakończona. Zawartość kwasu jabłkowego w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 0,4 g/l.

Kryteria analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Wina te charakteryzują się często ciemnorubinową szatą świadczącą zwykle o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub fiołka. Są to wina świeże, krągłe i giętkie, które potrafią oczarować swoim urokiem zarówno na etapie wina młodego, jak i po kilku latach przechowywania.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
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. Gęstość obsady – odstępy

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.

Zbiory z działek, na których odstęp między roślinami 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.

Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu objętego nazwą. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

2. Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę. Winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekroczy 12.

3. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

4. Stosowanie kawałków drewna

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania kawałków drewna poza okresem produkcji wina.

5. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

5.2. Maksymalne zbiory

69 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Bellevigne-les-Châteaux (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Chacé i Saint-Cyr-en-Bourg), Montsoreau, Parnay, Saumur (wyłącznie terytorium dawnych gmin Saumur i Dampierre-sur-Loire), Souzay-Champigny, Turquant, Varrains. Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N

8. Opis związku lub związków

8.1. Związek

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Winnica znajduje się w dawnej prowincji Andegawenii, w miejscu, w którym południowo-zachodnia granica Basenu Paryskiego spotyka się ze zboczami Masywu Armorykańskiego. To zestawienie białawych gleb kredowych z ciemniejszymi glebami łupkowymi pozwoliło w przeszłości dokonać odróżnić się regionowi „Andegawenii białej” w okolicach Saumur od „Andegawenii czarnej” w okolicach Angers. Na północy granicę winnicy stanowi Loara. Z południa na północ obszar przecina dolina rzeki Thouet i jej dopływu – Dive. Ta sieć rzeczna uformowała krajobraz, tworząc ciąg wzgórz o różnych ekspozycjach, których wysokość waha się od 40 do 110 metrów. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 7 gmin departamentu Maine-et-Loire. Gminy te, które odpowiadają kueście turońskiej i wznoszącym się nad nią formacjom, należą do obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Saumur”.

Winorośl skolonizowała obszary o korzystnej ekspozycji i ukształtowała krajobraz, pozwalając jednak na utrzymanie na wierzchołkach pagórków lasów iglastych i liściastych, w których dominują dęby i kasztanowce. W centralnej części działek, na których uprawia się winorośle, znajduje się komin wentylacyjny ogromnych wyrobisk, z których wydobywano kamienie do budowy domów i które wykorzystywano następnie jako tereny do uprawy grzybów lub piwnice. Harmonia między winnicami a budynkami architektonicznymi, wzajemne oddziaływanie między miejscowościami, w których wytwarza się wino, oraz winnice przylegające do posiadłości mieszczkańskich o fasadach zdobionych rzeźbami, które zachwycają swoją białą barwą i są swoistym symbolem „Andegawenii białej”, przyczyniły się do utworzenia w tym miejscu regionalnego parku przyrody i wpisania tego regionu na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Działki wybrane do zbioru winogron zostały specjalnie wyznaczone na różnych formacjach turonu: są to rędziny i wapienne gleby brunatne o zróżnicowanej grubości, pokryte lokalnie, na wierzchołkach wzgórz, piaskami i łąkami powstałymi na nowszych formacjach, takich jak senon lub eocen. Gleby charakteryzują się dobrymi właściwościami termicznymi i umiarkowanymi zasobami wodnymi oraz nie wykazują żadnych oznak zalegania wody.

W regionie Saumur panuje klimat oceaniczny. Położone na zachód od regionu winiarskiego masywy Mauges łagodzą wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Roczne opady wynoszą 550–600 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Położony na południu obszaru geograficznego „Seuil du Poitou” nadaje obszarowi pewne cechy klimatu południowego, które przekładają się na obecność roślinności nietypowej dla brzegów Loary (dęby ostrolistne, drzewa oliwne, migdałowce itp.). Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C).

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Historia regionu winiarskiego Saumur związana jest aż do połowy średniowiecza z historią winnicy andegaweńskiej należącej do hrabiów Andegawenii. Chociaż pod względem geologicznym przypomina Turenję, region Saumur jest powiązany z Andegawenią ze względu na cechy historyczne i ludzkie. Winnica „Saumur Champigny” powstała w 1066 r. wraz z wykarczowaniem przez mnichów z Saint-Florent wzgórza „Bois Doré”, które góruje nad Loarą od Saumur do Montsoreau. Winnica, nazwana wówczas „Coteaux de Saumur”, zdobyła znaczną renomę dzięki jakości produkowanych w niej win białych.

Produkcja wina czerwonego rozpoczęła się na początku XVII wieku. Około 1630 r. przebywający wówczas w Gujenie kardynał Richelieu przesłał swojemu intendentowi w Tureni kilka tysięcy sadzonek winorośli najbardziej cenionej w regionie Bordeaux w celu zasadzenia w kantonach Chinon, Bourgueil i Saumur: cabernet franc N. Wydaje się jednak, że pojawienie się tej odmiany miało miejsce przed tą datą oraz że dotarła ona przez port w Nantes (któremu zawdzięcza swoją lokalną nazwę „Breton”) dzięki unii między Akwitanią, czyli regionem, z którego pochodzi, a Andegawenią, zawartą w związku ze ślubem Henryka II Plantageneta i Eleonory Akwitańskiej.

XVIII wiek przyniósł znaczny wzrost konsumpcji wina czerwonego oraz zwiększenie liczby upraw odmiany winorośli cabernet franc N. W 1845 r. w swoim „Traité des cépages” (Traktat o odmianach winorośli) hrabia Odart napisał o cabernet franc N: „roślina ta, występująca na bardzo szerokiej skali na zachodzie Francji, nadaje winu z Bordeaux, a także winom czerwonym z Chinon, Bourgueil i winom z Champigny ich swoisty charakter”. W 1861 r. Guillory starszy poinformował jednak, że winogrona przeznaczone do produkcji win czerwonych zbiera się w znacznie mniejszej ilości niż winogrona przeznaczone do produkcji win białych. W „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers” (Biuletyn Stowarzyszenia Rolniczego i Przemysłowego w Angers) napisał: „na lewym brzegu Loary najbardziej znanymi winnicami klasy crus produkującymi wino czerwone są Souzay, Champigny i Dampierre”.

Odmiana winorośli cabernet franc N rozwija się wolno, ale w stałym tempie, zwłaszcza dzięki Antoine’owi Cristalowi, pionierskiemu producentowi wina z końca XIX wieku z gminy Parnay. Jego wysiłki zmierzające do opanowania, przystosowania i rozwinięcia tej odmiany pozwoliły kontrolowanej nazwie pochodzenia „Saumur-Champigny” osiągnąć pełny rozwój od lat 60. XX wieku, co stanowi potwierdzenie słów doktora Maisonneuve, który w swoim opracowaniu z 1925 r. zatytułowanym „L’Anjou, ses vignes et ses vins” (Andegawenia, jej winnice i jej wina) napisał: „[odmiana ta] doskonale sprawdza się na glebach wapiennych Saumur, gdzie powstają z niej słynne wina z Champigny”.

Założenie spółdzielczej wytwórni wina w 1957 r. pozwoliło rozwinąć rynki, początkowo w Paryżu, a następnie w całej Francji oraz poza terytorium krajowym dzięki eksportowi mającemu miejsce od początku lat 80. XX wieku. W 2009 r. produkcja wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Saumur-Champigny” wyniosła średnio 70 000 hektolitrow.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina „Saumur-Champigny” są bardzo przyjemnymi winami czerwonymi. Często ciemnorubinowa szata świadczy zwykle o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub fiołka. Są to wina świeże, krągłe i giętkie, które potrafią oczarować swoim urokiem zarówno na etapie wina młodego, jak i po kilku latach przechowywania.

3. Związki przyczynowe

Połączenie stosunkowo ciepłego i suchego klimatu oraz wapiennych, kredowych gleb umożliwiających sprawne odwadnianie, które sprzyjają regularnemu, ale nie nadmiernemu zaopatrzeniu w wodę, pozwoliło odmianie winorośli cabernet franc N zadomowić się na wzgórzach o najlepszej ekspozycji, zapewniając wczesne dojrzewanie i wentylację winogron sprzyjającą osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości. Podmioty gospodarcze bardzo szybko przyswoiły sobie techniki pozwalające im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dostosowując swoje techniki produkcji wina. Techniki te, z których większość stanowi obecnie praktyki, przedstawił wybitny enolog Sébille-Auger w trakcie kongresu w Bordeaux w 1843 r. podczas prezentacji gospodarstwa w Souzay-Champigny.

W drugiej połowie XX wieku kontrolowana nazwa pochodzenia „Saumur-Champigny” znacznie rozwinęła się pod względem obsadzonych powierzchni i sprzedaży poza terytorium krajowym – wina objęte tą nazwą eksportowano do ponad 40 krajów.

Społeczność chcąc uwiecznić tę winnicę nagrodzono wpisaniem jej na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Obecnie kontrolowana nazwa pochodzenia „Saumur-Champigny”, wymieniania wśród najbardziej prestiżowych z regionu „Val de Loire”, stanowi potwierdzenie słów Georges'a Clémenceau, który po odkryciu wina produkowanego przez swojego przyjaciela Antoine'a Cristala stwierdził: „kraj, który produkuje to wino, jest wielkim krajem, ponieważ nie ma wielkiego kraju bez historii i wielkiej cywilizacji”.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami 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 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 i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

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 i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Chinon;

- w departamencie Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Brézé), Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (wyłącznie terytorium gmin delegowanych de Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur (wyłącznie terytorium dawnych gmin Bagneux et Saint-Hilaire-Saint-Florent), Terranjou (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-55cef068-39e1-4df2-bf73-61d4fbc63ff2
