

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

(2022/C 278/08)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Fiefs Vendéens”

PDO-FR-A0733-AM02

Data złożenia wniosku: 12.5.2022

1. Opis i uzasadnienie

1. *Oficjalny kod geograficzny*

Opis i uzasadnienie

Gminy obszaru geograficznego zostały zaktualizowane zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmienia się pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. *Wyznaczone działki rolne*

Opis i uzasadnienie

Do wykazu posiadzeń właściwego komitetu krajowego, który zatwierdził wyznaczone działki rolne, dodano datę 9 i 10 lutego 2022 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.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

3. *Środki przejściowe*

Opis i uzasadnienie

Środki przejściowe, których termin upłynął, zostają zniesione.

Zniesiono prowadzenie rejestrów dla działek podlegających środkom przejściowym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Odniesienie do organu kontrolnego*

Opis i uzasadnienie

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

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Fiefs Vendéens

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS

Są to wina niemusujące białe, różowe i czerwone.

Posiadają one następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: wina białe 10 %, wina różowe 10,5 %, wina czerwone 10,5 %.
- maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu: wina białe 12 %, wina różowe 12 %, wina czerwone 12,5 %.
- maksymalna kwasowość lotna: wina białe 11 miliekwiwaleńców na litr, wina różowe 11 miliekwiwaleńców na litr, wina czerwone 13 miliekwiwaleńców na litr.
- maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): wina białe 3 gramy na litr, wina różowe 3 gramy na litr, wina czerwone 2,5 grama na litr.
- maksymalna zawartość kwasu jabłkowego: nie więcej niż 0,4 grama na litr w przypadku win czerwonych.

Kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych. Wina białe charakteryzują się równowagą, w której dominuje świeżość. Są to wina subtelne i delikatne, które mają zazwyczaj intensywnie mineralny charakter i oferują szeroką gamę nut kwiatowych i owocowych.

Wina różowe charakteryzują się szatą o barwie przechodzącej od jasnoróżowej do łososiowej. W tych lekko kwaskowych winach o świeżym i tłustym charakterze wyczuwalne są najczęściej aromaty owocowe.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	14,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Posiadają one następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11 %

- maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): 2,5 grama na litr.
- maksymalna zawartość kwasu jabłkowego: nie więcej niż 0,4 grama na litr w przypadku win czerwonych.

Kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

1. Szczególne praktyki enologiczne

a. Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach.

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza: w przypadku win białych – 12 %, w przypadku win różowych – 12 %, w przypadku win czerwonych – 12,5 %.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,80 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,30 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na łożę według następujących technik:

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

Przycinanie kończy się przed dniem 31 maja w roku zbioru.

c. Węgiel

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych w przypadku moszczy i młodych win w trakcie fermentacji w zakresie nieprzekraczającym 15 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr.

2. Maksymalna wydajność

a. Wina białe i różowe

66 hektolitrów z hektara

b. Wina czerwone

62 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze niżej wymienionych gmin departamentu Vendée zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu w dniu 10 lutego 2011 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 2021 r.:

Auchay-sur-Vendée – wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne – wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Odmiana(-y) winorośli

Cabernet franc N

Chardonnay (B)

Chenin B

Négrette N

Pinot noir N

8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny położony jest między wandejskimi obszarami bocage (pastwiska poprzecinane rzędami drzew) na północy a równinnym terenem uprawy zbóż Luçon na południu. Z zachodu na wschód rozciąga się podnóże Masywu Armorykańskiego – od Sables-d'Olonne na wybrzeżu atlantyckim aż po Fontenay-le-Comte. Winnica położona jest w sektorach, w których podnóże to przecina kształtująca krajobraz sieć rzeczna, na zboczach o nachyleniu wynoszącym przeważnie 3–5 % i zwróconych głównie na południe / południowy zachód. Obok siebie położone są kolejno następujące jednostki geograficzne: „Brem” – w okolicy bagien ołońskich, „Mareuil” i „Chantonay” – wzdłuż dolin rzeki Lay i rzeki Yon, „Vix” i „Pissotte” – na zboczach doliny rzeki Vendée. Obszar geograficzny obejmuje teren 18 gmin z południowej części departamentu Vendée.

Jeżeli chodzi o właściwości geologiczne, obszar geograficzny ma stosunkowo jednolity charakter i jest położony na granicy armorykańskiego podłoża krystalicznego oraz wapiennych formacji jurajskich. Podłoże geologiczne składa się głównie z łupków i ryolitów, czasami z gnejsów i amfibolitów oraz ewentualnie z wapieni – w przypadku nazwy geograficznej „Vix”. Wapienie te są jednak najczęściej pokryte piaszczysto-kamienistymi osadami rzecznyymi pochodzącymi z trzeciorzędu. W rezultacie na działkach wyznaczonych specjalnie do zbioru winogron występują przeważnie kwaśne gleby brunatne o strukturze obejmującej głównie duże cząstki. Odróżniają się one w znaczący sposób od głębokich gleb mulastych występujących w wandejskim regionie bocage na północy oraz od żyznych gleb gliniastych występujących na równinie położonej bardziej na południe. Umiarkowany klimat oceaniczny południowej części departamentu Vendée jest wyraźnie cieplejszy niż klimat regionu bocage, położonego bardziej na północ. Jest on przede wszystkim mniej deszczowy i bardziej słoneczny oraz charakteryzuje się niedoborem opadów w okresie letnim (regiony Olonne i La Rochelle należą do najbardziej nasłonecznionych na wybrzeżu atlantyckim – występuje w nich średnio 1 430 godzin słonecznych w ciągu 6 miesięcy od czerwca do września). Roczna średnia temperatur wynosi 12–12,5 °C, przy czym im bardziej na wschód, tym rosną amplitudy temperatur – w miarę jak zwiększa się wysokość nad poziomem morza i maleje wpływ oceanu.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem:

Liczne dokumenty zawierające wzmianki o dziesięcinie pobieranej od produktów sektora wina przez klasztory i przeorstwa w regionie świadczą o rozwoju uprawy winorośli w departamencie Vendée w epoce średniowiecza. Począwszy od XI w. rozwijał się aktywny handel winami objętymi nazwą geograficzną „Brem” z Holandią. Od XII w. do XV w. wina objęte nazwą geograficzną „Mareuil” przewożono barkami do portów w Saint-Benoist i Moricq-sur-le-Lay, a ich kolejnym przystankiem była La Rochelle, gdzie załadowywano je na statki płynące do Anglii.

Wykorzystywane niegdyś odmiany winorośli opisał dopiero Rebelais, który w latach 1520–1528 mieszkał w Fontenay-le-Comte i Maillezais. W XVI i XVII w. najczęściej uprawianą białą odmianą winorośli była odmiana chenin B („Franc Blanc” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Brem”, „Blanc d’Aunis” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Vix”), zaś do produkcji win różowych i czerwonych wykorzystywano głównie odmianę pinot noir N, a w szczególności négrette N (zwaną „Pinot Rosé” lub „Bourgogne” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Brem”, „Ragoûtant” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Mareuil” oraz „Chantonnay” lub „Folle Noire” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Vix”). Wprowadzenie odmiany winorośli cabernet franc N przypada na XVIII w.

Uprawa winorośli w departamencie Vendée rozwinęła się znacznie w XIX w. – w 1880 r. winnice zajmowały powierzchnię 18 000 hektarów. Po zaatakowaniu winnic przez filokserę wińca producenci z południowej części departamentu Vendée wyspecjalizowali się i odtworzyli winnice na najlepiej wyeksponowanych wzgórzach, wykorzystując rośliny szczepione tradycyjnymi odmianami winorośli, które uzupełniono głównie odmianami gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N oraz – w zależności od sektora – odmianami sauvignon blanc B („Vix”) i grolleau gris G („Brem”).

Po drugiej wojnie światowej producenci dążyli do zjednoczenia pięciu historycznych obszarów produkcji wina. W 1953 r. powstało oznaczenie „Anciens Fiefs du Cardinal” odnoszące się do kardynała Richelieu mianowanego biskupem Luçon w 1608 r., wielkiego popularyzatora win objętych nazwą geograficzną „Mareuil”. Skodyfikowano i zaostrożono zasady produkcji, umożliwiając w ten sposób poprawę jakości przy jednoczesnym poszanowaniu lokalnych właściwości odmian winorośli. W 1965 r. wina „Vins des Fiefs Vendéens” objęto zwykłą nazwą pochodzenia (fr. appellation d’origine simple), następnie – w 1974 r. – przyznano im status wina regionalnego (fr. vin de pays), zaś w 1984 r. objęto je nazwą wina wysokiej jakości pochodzącego z wyznaczonego obszaru (fr. appellation d’origine vin délimité de qualité supérieure). Procedurę przyznania kontrolowanej nazwy pochodzenia wszczęto w 1991 r.

W 2009 r. winnice zajmują powierzchnię 480 hektarów uprawianą przez około 40 producentów zbierających winogrona, a średnia roczna produkcja wynosi 27 000 hektolitrow, z czego 45 % stanowią wina różowe, 40 % wina czerwone, a 15 % wina białe. Wina białe charakteryzują się równowagą, w której dominuje świeżość. Są to wina subtelne i delikatne, które mają zazwyczaj intensywnie mineralny charakter i oferują szeroką gamę nut kwiatowych i owocowych.

Wina różowe charakteryzują się szatą o barwie przechodzącej od jasnoróżowej do łososiowej. W tych lekko kwaskowych winach o świeżym i tłustym charakterze wyczuwalne są najczęściej aromaty owocowe.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji. Wina objęte nazwami geograficznymi „Brem” i „Pissotte” charakteryzują się często barwą przechodzącą od rubinowej do barwy owocu granatu, są krągłe i subtelne, natomiast barwa win objętych nazwami „Mareuil”, „Chantonnay” i „Vix” może być bardziej intensywna, zaś w ustach mogą być one bardziej ustrukturyzowane. Południowy charakter klimatu panującego w południowej części departamentu Vendée, wyróżniający się intensywnym nasłonecznieniem, wraz z występowaniem wzgórz charakteryzujących się płytkimi glebami kamienistymi, głównie pochodzenia łupkowego lub ryolitowego, sprawiły, że uprawa winorośli i produkcja win na obszarze geograficznym – głównie win różowych i czerwonych, które stanowią średnio 85 % produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia – mają długą tradycję.

Położenie geograficzne winnicy, która znajduje się między Doliną Loary a południowo-zachodnią częścią Francji, ma również odzwierciedlenie w odmianach winorośli stosowanych przez wiele kolejnych pokoleń. W winnicy stosuje się oryginalny dobór odmian winorośli, w którym zauważalne są wpływy klimatu Loary (chenin, cabernet franc, grolleau gris), klimatu kontynentalnego (pinot noir, gamay) i klimatu południowo-zachodniego (négrette, cabernet-sauvignon). W każdym przypadku w winach białych dominuje odmiana chenin B, w winach różowych – odmiany pinot noir N i gamay N, natomiast w winach czerwonych – odmiany pinot noir N, cabernet franc N i négrette N, co zapewnia charakterystyczne właściwości tych produktów.

Specyficzna historia każdej z nazw geograficznych przypomina jednak o tym, że odrębne szlaki handlowe istnieją już od dawna. Ścisłej rzecz ujmując, wina objęte nazwą geograficzną „Brem” transportowano przez port w Saint-Martin-de-Brem, wina objęte nazwami geograficznymi „Mareuil” i „Chantonnay” – przez dolinę rzeki Lay, a wina objęte nazwami geograficznymi „Vix” i „Pissotte” – przez ujście rzeki Vendée. Biorąc pod uwagę różnorodność czynników naturalnych (gleba i klimat), z biegiem czasu producenci wypracowali lokalnie odrębne strategie doboru odmian winorośli oraz odrębne zwyczaje mieszania, które przekładają się na niuansy wyczuwalne przy degustacji win, a w szczególności na bogactwo win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia. Nigdy zatem nie praktykowano mieszania win ze wspomnianych pięciu jednostek geograficznych i w dalszym ciągu nie jest ono wskazane.

Od 1985 r. renoma kontrolowanej nazwy pochodzenia „Fiefs vendéens” znacznie się wzmocniła, a wolumen produktów wprowadzanych do obrotu zwiększył się niemal dwukrotnie. Oryginalny i świeży charakter win oraz wyczuwalne w nich owocowe aromaty doceniają wczasowicze odwiedzający wybrzeże wandejskie. Dzięki swojej różnorodności wina te stanowią nieodłączny element regionalnej kuchni.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się jedną z następujących uzupełniających nazw geograficznych:

— „Brem”;

— „Chantonnay”;

— „Mareuil”;

— „Pissotte”;

— „Vix”

w przypadku win, których produkcja spełnia warunki określone dla każdej z tych nazw w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej uzupełniającą nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wymiary czcionki, którą zapisane są uzupełniające nazwy geograficzne „Brem”, „Chantonnay”, „Mareuil”, „Pissotte” i „Vix”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wymiary czcionki, którą zapisana jest uzupełniająca nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwóch trzecich wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie zawierającej obowiązkowe informacje zabrania się umieszczania jakichkolwiek wzmianek o nazwie odmiany winorośli.

Można podać rocznik win, jeżeli do ich produkcji wykorzystano wyłącznie winogrona z danego roku.

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Fiefs Vendéens” można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to miejsce (fr. lieu-dit) wpisane do ksiąg wieczystych; że została ona podana w deklaracji zbiorów; że nazwa miejsca wpisanego do ksiąg wieczystych znajduje się bezpośrednio pod nazwą pochodzenia i jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.”.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a