

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

(2022/C 450/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Arbois”**PDO-FR-A0994-AM01****Data przekazania informacji: 28.9.2022 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. a) i b) określenia „odbywają się” zastępuje się określeniami „mają miejsce”, a po słowie „Jura” dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.”.

Powyższa zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2021 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Wykaz gmin tworzących obszar geograficzny, jak również ich nazwy zostały zaktualizowane bez zmiany granic obszaru geograficznego w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

Zmienia się pkt 6 jednolitego dokumentu.

W pkt IV ppkt 1 dodano również zdanie informujące o udostępnieniu na stronie internetowej INAO map dotyczących obszaru geograficznego.

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu po słowie „następujące” dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru bezpośredniego sąsiedztwa na podstawie obowiązującej w 2021 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE.

Dodanie tego odniesienia umożliwia zapewnienie prawnej definicji obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wykaz gmin tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa, w tym ich nazwy, został również zaktualizowany, bez zmiany granic, w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych.

Punkt „Wymogi dodatkowe” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniony.

3. **Odmiany winorośli**

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu, odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym aligoté B, chenin B, enfariné B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N i gamay N dodano do odmian następujących win:

- białe wina niemusujące: aligoté B, chenin B, enfariné N, marsanne B, roussane B et sacy B;
- czerwone i różowe wina niemusujące: béclan N, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N, et gamay N;
- wina niemusujące, które mogą być opatrzone określeniem „vin jaune” (wino żółte): enfariné N.

Właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości podjął, w przypadku win, dla których złożono by wniosek o objęcie nazwą pochodzenia, decyzję o dopuszczeniu możliwości wprowadzania odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym do zmian klimatu i oczekiwań społecznych związanych z wykorzystaniem produktów ochrony upraw.

Te odmiany winorośli, w części pochodzące z regionu Jury, mogą stanowić atut w kontekście globalnego ocieplenia. Niektóre z nich to odmiany późno dojrzewające i dające możliwość adaptacji do ryzyka przymrozku, z kolei inne pozwalają na dodanie kwasowości i w związku z tym na wytwarzanie win o większej równowadze. Są one co najmniej tak samo odporne na choroby jak odmiany już dopuszczone dla nazwy pochodzenia. Wprowadzenie tych odmian służy również podkreśleniu specyficznych cech win objętych nazwą pochodzenia.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

4. **Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy**

W rozdziale I pkt V ppkt 2 specyfikacji produktu dodaje się przepis określający, że proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym jest ograniczona do 5 % odmian w gospodarstwie i jest oceniana w oparciu o wszystkie działki, z których produkowane jest wino objęte ChNP.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

5. **Zasady cięcia**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu, przepisy dotyczące przycinania winorośli zostają zmienione, aby uwzględnić w nich odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym.

Punkt „Szczególne praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniony.

6. **Ogólny stan uprawy winorośli**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. f) specyfikacji produktu w celu ograniczenia wpływu uprawy winorośli na środowisko stwierdza się, że nawożenie syntetycznym azotem mineralnym jest ograniczone do 40 jednostek na hektar rocznie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. **Pozostałe praktyki uprawy**

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 specyfikacji produktu w celu zachowania cech charakterystycznych środowiska fizycznego i biologicznego zaznacza się, że – w przypadku działek o nachyleniu ponad 15 % – kontrolę roślinności, sianej lub dziko rosnącej, zapewnia się środkami mechanicznymi lub fizycznymi co najmniej w co drugim międzyrzędziu. Przepis ten zastępuje ograniczenie długości rzędów w przypadku działek o nachyleniu ponad 15 %.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

8. Zbiór

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu skreśla się przepis dotyczący ustalania daty początku wino-brania. Przepis ten skreśla się ponieważ specyfikacja produktu określa minimalną zawartość cukru winogron w momencie zbioru, co umożliwia producentom prowadzenie zbiorów zależnie od specyfiki danego roku i warunków geograficznych.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

9. Wydajność

W rozdziale I pkt VIII ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu wydajność maksymalną dla białych win niemusujących zwiększono z 72 do 78 hl/ha. Zmiana ta daje producentom wina możliwość wykorzystania roczników o dużej wydajności w sytuacji spadku średniej objętości produkcji.

W punkcie „Maksymalne zbiory” jednolity dokument zostaje odpowiednio zmieniony.

10. Asamblaż odmian winorośli

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. a) stwierdza się, że odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym nie mogą stanowić, łącznie lub oddzielnie, ponad 10 % końcowego asamblażu win.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 specyfikacji produktu skreśla się lit. b) dotyczącą daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Aby umożliwić przenoszenie win wczesnych, przeznaczonych w szczególności dla podmiotów handlujących winem, skreśla się datę początkową wprowadzania win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

W związku z tym tytuł ppkt 5 w pkt IX zostaje zmieniony poprzez skreślenie słów „obrotu produktami i”.

Skreśla się tytuł w pkt IX ppkt 5 lit. a).

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

12. Związek z obszarem geograficznym

W rozdziale X pkt I ppkt 3) specyfikacji produktu usunięto określenie „ograniczenie długości rzędów”. Zmiana ta jest spójna ze zmianą w punkcie „Pozostałe praktyki uprawy” w rozdziale I pkt VI ppkt 2 specyfikacji produktu.

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniony.

13. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

W rozdziale II pkt I ppkt 2 specyfikacji produktu termin końcowy składania zgłoszenia zamiaru objęcia produktu nazwą pochodzenia zostaje zmieniony w celu dostosowania go do terminu końcowego składania deklaracji zbiorów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny

W rozdziale III pkt I specyfikacji produktu zmienia się tabelę głównych punktów podlegających kontroli w celu uwzględnienia nowych reguł redakcyjnych.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

15. Odniesienia do organu kontrolnego

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu zaktualizowano adres organu kontrolnego podany w pierwszych ustępie.

Skreśla się ustęp drugi podający organ kontrolny w celu dostosowania go do nowych reguł redakcyjnych tej części jednolitego dokumentu.

Zmienia się ustęp trzeci, a ustęp czwarty skreśla się w celu dostosowania go do nowych reguł redakcyjnych. Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Arbois

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

15. Wino wytwarzane z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. *Białe wina niemusujące*

KRÓTKI OPIS

Wina białe posiadają dużą świeżość i często gamę aromatów owocowych, łączących się z nutami mineralnymi i nutami krzemienia. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi co najmniej 10,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 14 %. Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

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

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)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Czerwone i różowe wina niemusujące*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone lub różowe cechują się dużą złożonością aromatów. Odmiana poulsard N, z której są wytwarzane, w szczególności na terytorium gminy Pupillin, zasadniczo fermentowana ze skórką, nadaje winom charakterystyczny jasnorubinowy odcień i owocowe aromaty. Po dodaniu odmiany pinot noir kolor staje się ciemniejszy, a nuty aromatyczne przypominają czerwone owoce. Po dodaniu odmiany trousseau N wina są bardziej taninowe, często barwniejsze, często z nutami zwierzęcymi. Podczas leżakowania win czerwonych (lub różowych) aromaty zmieniają się często na nuty poszycia, ściółki i grzybów. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych wynosi 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %. Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr. Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

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

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

3. Wina opatrzone tradycyjnym określeniem „vin de paille” (wino z suszonych winogron)

KRÓTKI OPIS

Wino opatrzone określeniem „vin de paille” to wino słodkie, w którym rozwijają się aromaty kandyzowanych owoców przypominające śliwkę lub kandyzowaną pomarańczę, lub aromaty miodu. Aromaty i smaki tego wina zmieniają się nie tylko zależnie od jego pochodzenia, ale również odmian, z którego zostało wyprodukowane i od specjalistycznej wiedzy każdego producenta lub piwniczego. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych tradycyjnym określeniem „vin de paille” wynosi 14 %, a łączna całkowita objętościowa zawartość alkoholu – co najmniej 19 %. Wina opatrzone określeniem „vin de paille” posiadają – na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta – kwasowość lotną, która nie przekracza 25 miliekwiwentów na litr.

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

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

4. Wina opatrzone tradycyjnym określeniem „vin jaune” (wino żółte)

KRÓTKI OPIS

Wino opatrzone określeniem „vin jaune” charakteryzuje się głównie swoim niezrównanym i złożonym „żółtym smakiem”, łączącym w sobie aromatyczne nuty orzecha, jabłka, kandyzowanych owoców i przypraw korzennych, a także piękną złotawobrązową barwą. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych określeniem „vin jaune” wynosi 10,5 %. Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

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

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

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar, z wyjątkiem winorośli sadzonych na tarasach. W przypadku winorośli, które nie są sadzone tarasowo, oraz tarasów z co najmniej 2 rzędami winorośli, na każdą roślinę przypada powierzchnia maksymalnie 2 metrów kwadratowych. Powierzchnia ta obliczana jest na podstawie iloczynu odległości pomiędzy rzędami oraz pomiędzy roślinami w tym samym rzędzie. Odległość między rzędami winorośli nie może przekraczać 2 metrów.
- Dopuszcza się wyłącznie przycinanie pojedynczym lub podwójnym sznurem Guyota lub za pomocą cięcia krótkiego (prowadzenie w formie sznura Royat).
- W przypadku odmian chardonnay B, pousard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, marsanne B, roussane B, Sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N i gamay N, liczba oczek nie przekracza 20 na łozie i 120 000 na hektar. W przypadku przycinania pojedynczym lub podwójnym sznurem Guyota liczba oczek nie może przekraczać 10 na długiej łozie, przy czym dopuszczalne są maksymalnie 2 młode pędy o maksymalnie 2 oczkach.
- W przypadku odmiany pinot noir N liczba oczek nie przekracza 80 000 na hektar. W przypadku przycinania pojedynczym lub podwójnym sznurem Guyota liczba oczek nie może przekraczać 8 na długiej łozie, przy czym dopuszczalne są maksymalnie 2 młode pędy o maksymalnie 2 oczkach.
- Wina, które mogą być opatrzone tradycyjnym określeniem „vin de paille” produkuje się z winogron zebranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i różowych i 14 % w przypadku win białych.

Do produkcji win różowych zakazuje się wykorzystywania węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach. Wykorzystywanie kawałków drewna jest zabronione w przypadku wszystkich win.

Zezwala się na stosowanie do moszczu substryktywnych technik wzbogacania w przypadku win czerwonych. Poziom stężenia cząstkowego wynosi maksymalnie 10 %. Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Białe wina niemusujące

78 hektolitrów z hektara

2. Czerwone i różowe wina niemusujące

66 hektolitrów z hektara

3. Wina opatrzone określeniem „vin de paille” (wino z suszonych winogron)

20 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- a) Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win mają miejsce na obszarze następujących gmin w departamencie Jura, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r.: Abergement-le-Grand, Arbois, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-Arbois.
- b) W przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Pupillin” zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win mają miejsce na obszarze następującej gminy w departamencie Jura, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r.: Pupillin.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

7. Odmiana(-y) winorośli

Chardonnay B

Pinot noir N

Poulsard N - Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny zajmuje zachodnie obrzeże masywu górskiego Jury. Stanowi część naturalnego regionu Revermont, ograniczonego:

- od wschodu pierwszym wapiennym płaskowyżem Jury, o średniej wysokości 550 metrów n.p.m;
- na zachodzie równiną stanowiącą wschodnie obrzeże rowu Bressan.

Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium 13 gmin kantonu Arbois, w departamencie Jura.

Precyzyjnie wyznaczone działki do zbioru winogron znajdują się na stokach obrzeża płaskowyżu, zasadniczo z zachodnią wystawą. Są położone na zboczach z marglowymi lub gliniastymi glebami z okresu wczesnej jury lub triasu, zdominowanych przez potężny grzbiet z żółtawego wapienia z okresu środkowej jury. Zajmują również nie-liczne wypiętrzenia u podnóża głównego wzniesienia, zbudowane z takich samych glin. Klif obfituje w wapienne piargi, które odżywiają i rozjaśniają położone pod spodem margle. W niektórych miejscach gliny mieszają się z rogocami – krzemionkowymi bryłkami pozostałymi po rozpuszczeniu się niektórych poziomów wapieni. Działki z winoroślą są położone na wysokości od 250 do 400 metrów.

Wina objęte uzupełniającym oznaczeniem „Pupillin” są produkowane wyłącznie w gminie Pupillin, położonej na południu Arbois. Działki wyznaczone pod zbiór winogron, położone wśród urwisk bogatych w wapienne piargi, posiadają gleby, które wykształciły się na bardzo głębokich, gliniastych i zwartych opalizujących marglach.

Obszar geograficzny jest skąpany w chłodnym klimacie oceanicznym z zaznaczającymi się wpływami kontynentalnymi: dużą roczną rozpiętością temperatur, średnio około 10,5 °C, oraz gorącym i wilgotnym latem. Naturalny region Revermont jest znacznie lepiej nawadniany niż sąsiadująca z nim równina. Roczne opady deszczu wynoszą ponad 1 000 milimetrów i rozkładają się równomiernie na wszystkie miesiące. Jesień jest zasadniczo słoneczna i sucha, ale wietrzna.

Warunki klimatyczne obszaru geograficznego, zależne od cech charakterystycznych lokalizacji (osłonięte zbocza, naturalne odprowadzanie nadmiaru wody, maksymalne nasłonecznienie) mają pierwszorzędne znaczenie dla sadzenia winorośli w tym trudnym klimacie regionalnym. Osłona, jaką stanowią szczególnie wysokie klify, chroni winnice przed wiatrami z północy i wschodu.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winnice Jury istnieją już od epoki celtyckiej. Liczne świadectwa ich istnienia pojawiają się począwszy od 1000 r. Począwszy od XIII wieku władcy Salin, Otto IV i jego następcy, a następnie Filip II Śmiały, Książę Burgundii, posiadają znaczną część winnic Arbois. Wnoszą decydujący wkład w rozwój gospodarczy winnic, promując pochodzące z nich wina w całej Europie i na dworach królewskich.

Arbois to ojczyzna Ludwika Pasteura, często uznawanego za „ojca enologii”. Posiadał on zresztą winnicę w pobliżu Arbois.

Zdewastowane przez filokserę pod koniec XIX wieku, a następnie dotknięte wojnami i kryzysami gospodarczymi XX wieku winnice zostają odbudowane dzięki woli i wyborom miejscowych producentów. W 1858 r. powstaje towarzystwo „Société de viticulture d'Arbois”, którego celem jest „popieranie dobrych metod uprawy winorośli i produkcji win...”.

Pierwsza francuska spółdzielnia winiarska powstaje w 1906 r. w „Arbois”. Producenci łączą się, aby dysponować wydajnymi narzędziami przetwórstwa i dojrzewania, narzucając sobie wspólną dyscyplinę.

W 1908 r. dochodzi do powstania związku „Syndicat de défense viticole de l'appellation d'origine du canton d'Arbois”, który wprowadza zasady wydawania świadectwa pochodzenia aby chronić winnice Arbois.

Przez kolejne pokolenia producenci wyselekcjonowali trzy typowe dla Jury odmiany winorośli: savagnin B, poulsard N i trousseau N. Przyjęli również dwie odmiany pochodzące z sąsiednich winnic burgundzkich: chardonnay B i pinot noir N.

Działki winorośli położone na zboczach, w większości o bardzo dużym nachyleniu, zmuszają producentów do wyczynów, takich jak orka ciągnikiem gąsienicowym, podnoszenie poziomu gleby czy modelowanie tarasów.

Produkcja win opatrzonych określeniem „vin jaune” to specjalność Jury o niejasnych początkach. Producenci z Jury ustanowili w jej przypadku rygorystyczne zasady: wybór odmiany savagnin B, zachowanie naturalnego rozwoju endogennych szczepów bakterii, tworzących „kożuch”, dojrzewanie bez uzupełniania beczki do pełna itd. Winogrona są zbierane po osiągnięciu optymalnej dojrzałości, a następnie przetwarzane na wytrawne wino białe. Wino następnie starzeje się w dębowych beczkach, których nie wypełnia się po brzegi, przez maksymalny okres 6 lat. W czasie tego długiego dojrzewania na powierzchni wina w sposób naturalny tworzy się drożdżowy kożuch. Zapewnia on podczas dojrzewania kontrolowane natlenianie. „Vin jaune” jest przelewane do oryginalnej butelki o pojemności 62 centylitrów, nazywanej „Clavelin”.

Produkcja win opatrzonych określeniem „vin de paille” jest również osobliwością Jury. Aby uzyskać wysokie stężenie cukru w warunkach dość wilgotnego i zimnego klimatu, przez okres co najmniej sześciu tygodni stosuje się poduszanie poza krzakami wybranych kiści winogron. Kiście zawieszają się na żelaznych drutach lub układają na małych perforowanych skrzynkach lub kratkach składowanych w suchych i wietrzonych, ale nie ogrzewanych budynkach. Następnie w wyniku powolnego tłoczenia przy bardzo niskim uzysku soku otrzymuje się moszcz bardzo bogate w cukier, które powoli fermentują.

W 2009 r. roczna produkcja win objętych nazwą pochodzenia „Arbois” z 820 hektarów wynosi około 15 000 hektolitrów win czerwonych i różowych, 12 000 hektolitrów win białych, 1 000 hektolitrów win opatrzonych określeniem „vin jaune” i 500 hektolitrów win opatrzonych określeniem „vin de paille”. Na 252 podmiotów zbierających winogrona, 55 poddają fermentacji własne zbiory, z których produkują 60 % win, 3 spółdzielnie winiarskie wytwarzają 30 % produkcji a 7 handlowców kupuje winogrona, z których wytwarza pozostałe 10 %.

8.3. Związki przyczynowe

Specyficzne cechy win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Arbois” są w szczególności związane z precyzyjnie wyznaczonymi działkami o marglowych (gliniasto-wapiennych) glebach pokrytych bardziej niż w innych miejscach wapiennymi piargami, ale również z nachyleniem porośniętych winoroślą zboczy i z ich wystawą. Winorośl ma w głębokich warstwach dostęp do utrzymującej się świeżości, a na powierzchni piargi ułatwiają nagrzewanie się gleby oraz odprowadzanie wody.

Producenci wiedzieli które działki wybrać pod obsadę dzięki długiej obserwacji. Odmiany trousseau N i savagnin B posiadają ścisłe wymagania edaficzne. Pierwsza z nich wymaga miejsc bardzo ciepłych, o zwirowym podłożu, druga – gruntów bardzo kamienistych na powierzchni, ale zapewniających świeżość w warstwach głębokich.

Połączenie tych czynników glebowych, topograficznych i mezoklimatycznych stwarza na obszarze geograficznym optymalne warunki do produkcji aromatycznych win białych, o owocowym i mineralnym charakterze i świeżości, będącej gwarancją dobrego potencjału starzenia.

Plantator winorośli zapewnia optymalne zarządzanie roślinami oraz kontrolę wigoru i potencjału produkcji, co przekłada się na opanowanie praktyk wydajności. Przyjmuje praktyki przyczyniające się do ochrony gleb (pasma z pokrywą roślinną), aby sprostać ciągłym ryzykom erozji grożącym winnicom położonym na wzgórzach o dużym nachyleniu i na marglowych glebach.

W przypadku win objętych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Pupillin”, gleba – głęboka i marglowa, zwarta, na stokach o bardzo dużym nachyleniu – sprzyja przede wszystkim produkcji win czerwonych, szczególnie tych wytwarzanych z odmiany poulsard N.

Już sam trudny klimat obszaru geograficznego odgrywa rolę w kształtowaniu się szczególnych cech „vin jaune”. Duża rozpiętość temperatur między jesienią a latem przyczynia się do rozwoju tworzących „kożuch” drożdży, odpowiedzialnych za „złoty smak”. Tradycja bardzo długiego dojrzewania, bez wypełniania beczki do pełna, ujęta w specyfikacji produktu, sprzyja wykształcaniu się szczególnych cech „vin jaune”. Podczas dojrzewania aromaty stają się bardziej skoncentrowane i złożone.

Względna susza panująca podczas wietrznej jesieni sprzyja podsuszaniu winogron przeznaczonych do wytwarzania „vin de paille”. Minimalny okres leżakowania, do 15 listopada w 3. roku po roku następującym po roku zbioru, w tym przez co najmniej 18 miesięcy w drewnie, sprzyja powstawaniu złożonych aromatów i dojrzewaniu wina.

W 1285 r. wino „Arbois” jest już słynne ponieważ – według trubadura Jacques’a Bretela, który pił je w towarzystwie Henri’ego de Briey – hrabia Chiny proponuje je swoim gościom podczas turnieju w Chauvency!

Ludwik Pasteur zakupił winnicę w Arbois, gdzie przeprowadzał eksperymenty nad fermentacją, kładąc kres debacie, w której jego oponentami byli obrońcy „teorii samoródtwa”. Wykazywał również, że lokalna mikroflora przyczynia się do nadal nieco tajemniczego związku pomiędzy miejscem a cechami charakterystycznymi wytwarzanego w nim produktu.

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, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

- w departamencie Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchoux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val;

- w departamencie Jura: Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, La Chailleuse (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Saint-Laurent-la-Roche), Chamblay, Chamôle, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseens, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L’Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Graye-et-Charnay, Grozon, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mantry, Marnoz, La Marre, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molain, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plainoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d’Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Publy, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Les Trois-Châteaux, Val-d’Epy (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Nantey, Val d’Epy et Senaud), Val-Sonnette, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d’Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville, Voiteur.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Pupillin” obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar gmin wskazanych w pkt IV ppkt 1 lit. a) i w pkt IV ppkt 3 lit a), z wyłączeniem gminy Pupillin, która jest obszarem geograficznym tego oznaczenia geograficznego.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwa kontrolowanej nazwy pochodzenia „Arbois” może być uzupełniana tradycyjnym określeniem „vin de paille”.

Nazwa kontrolowanej nazwy pochodzenia „Arbois” może być uzupełniana tradycyjnym określeniem „vin jaune”.

Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniem „vin de paille” jest obowiązkowe.

W przypadku win objętych uzupełniającym określeniem geograficznym „Pupillin” nazwa uzupełniającego określenia geograficznego jest obowiązkowo zapisywana po nazwie kontrolowanej nazwy pochodzenia czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem szerokości i wysokości) wymiarów 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 – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Butelka zwana „Clavelin” lub „butelką na vin jaune”, o pojemności około 62 centylitrów, jest zastrzeżona do pakowania wyłącznie win objętych nazwą pochodzenia, opatrywanych tradycyjnym określeniem „vin jaune”.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f3ff41c6-ac5a-4378-aec8-0837f4d9d8d6
