

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 224/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Côtes du Roussillon”

PDO-FR-A0919-AM01

Data złożenia wniosku: 20.4.2018

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Skreślenie uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Les Aspres”

Specyfikacje produktów objętych chronionymi nazwami pochodzenia (ChNP) „Côtes du Roussillon” i „Côtes du Roussillon villages” zostają zmienione. Informacje podawane na etykiecie odnoszące się do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Les Aspres”, jednostki geograficznej mniejszej niż obszar produkcji produktów objętych ChNP w rozumieniu art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, były dotychczas dozwolone jako dodatek do nazwy „Côtes du Roussillon”. Grupy składające wniosek w odniesieniu do obydwu ChNP „Côtes du Roussillon” i „Côtes du Roussillon villages” chciały, aby do ChNP „Côtes du Roussillon villages” dołączyć to określenie uzupełniające w celu zapewnienia spójności i większej czytelności oferty skierowanej do konsumenta. W specyfikacji produktu „Côtes du Roussillon villages” przewidziano już bowiem kilka uzupełniających informacji podawanych na etykiecie odnoszących się do mniejszych jednostek geograficznych, które zostaną zatem uzupełnione określeniem „Les Aspres”.

Usunięcie tego określenia dotyczy następujących punktów specyfikacji produktu:

w rozdziale 1:

- pkt II „Nazwa geograficzna i określenia uzupełniające” ppkt 2; w związku z tym punkt „Dodatkowe przepisy w zakresie etykietowania” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniony;
- pkt III „Barwa i rodzaje produktu”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- skreśla się pkt IV „Obszar geograficzny i strefy, w których przeprowadza się różne czynności” ppkt 2 lit. b). Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument. Pkt IV zostaje również zmieniony, por. wyżej;
- pkt V „Odmiany winorośli”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „Sposoby prowadzenia winorośli” lit. b) „Zasady przycinania” i lit. d) „Średnia maksymalna ilość winogron z danej działki”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- pkt VII „Zbiór, transport i dojrzałość winogron” ppkt 2 „Dojrzałość winogron”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- pkt VIII „Wydajność – wprowadzenie do produkcji” ppkt 1 lit. b) „Wydajność” i ppkt 2 lit. b) „Wydajność docelowa”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” ppkt 1 „Przepisy ogólne” lit. a) „Asamblaż odmian winorośli”, lit. b) „Fermentacja jabłkowo-mlekowa” i lit. c) „Normy analityczne”, a także ppkt 5 „Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- pkt X „Związek z obszarem geograficznym”, jak również streszczenie związku z obszarem pochodzenia figurujące w jednolitym dokumencie;
- pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” ppkt 2 „Przepisy szczególne” lit. c) w celu usunięcia odniesienia do podawania na etykiecie oznaczenia „Les Aspres”, jak wskazano powyżej. Kolejna litera, lit. d), zmienia oznaczenie i staje się lit. c), bez zmian.

Jednolity dokument zostaje zmieniony, aby uwzględnić usunięcie określenia „Les Aspres”.

W rozdziale II pkt I „Obowiązki w zakresie składania deklaracji” skreśla się wszystkie przepisy dotyczące uzupełniającego oznaczenia geograficznego. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W specyfikacji produktu objętego ChNP „Côtes du Roussillon” skreśla się akapit dotyczący jednostki geograficznej „Les Aspres”, ale przepis ten nie ma wpływu na obszar geograficzny lub wyznaczony obszar ChNP „Côtes du Roussillon”. Nie ma zatem potrzeby wskazywania tej zmiany w punkcie „Zmiana geograficznego obszaru produkcji i wyznaczonej działki rolnej”.

2.2. Zmiana geograficznego obszaru produkcji i wyznaczonej działki rolnej

W pkt IV „Obszar geograficzny i strefy, w których przeprowadza się różne czynności”

- ppkt 1 zdanie pierwsze i ppkt 3 zdanie pierwsze zostają uproszczone, skreśla się słowa „wytwarzanie i dojrzewanie”.

Na etapie krajowych konsultacji publicznych podkreślano, że dojrzewanie na obszarze geograficznym nie ma żadnego uzasadnienia. Grupa uznała, że ograniczenie praktyki dojrzewania na obszarze geograficznym nie nadaje produktowi szczególnego charakteru i że nie ma argumentów przemawiających za jego utrzymaniem; zaproponowano zatem usunięcie go z etapów, które muszą być realizowane na obszarze geograficznym. Ten punkt jednolitego dokumentu zostaje uzupełniony.

Punkt „Wyznaczony obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie zostaje zmieniony;

- geograficzny obszar produkcji zostaje częściowo zmieniony, a niektóre gminy zostają wyłączone z geograficznego obszaru produkcji. Są to gminy, w których nie produkuje się już winogron przeznaczonych do wytwarzania produktu objętego ChNP „Côtes du Roussillon”. Te gminy to: Amélie-les-Bains-Palalda, Bouleternère, Caixas, L'Ecluse, Fosse, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Confient, Prats-de-Sournia, Reynès, Riunoguès, Saint-Cyprien, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia, Taillet. Podczas konsultacji publicznych nie zgłoszono w tej kwestii sprzeciwu. Gminy te włączono do obszaru bezpośredniego sąsiedztwa ze względu na utrzymanie w nich produkcji wina. Jednolity dokument zostaje uzupełniony w celu doprecyzowania tego punktu.

Punkt „Obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie zostaje zmieniony;

- w rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu dodaje się datę 6 września 2016 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 kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.3. Udostępnianie wina konsumentowi

W pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” skreśla się dwa przepisy dotyczące okresu dojrzewania win czerwonych (poprzednio ustalonego na 31 grudnia roku zbiorów) oraz daty ich wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta (poprzednio ustalonej na 15 stycznia roku następującego po zbiorach). Datę wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów skrócono w przypadku win czerwonych z 15 grudnia do 1 grudnia roku zbiorów.

W przypadku win białych i różowych datę wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów skrócono z 1 grudnia do 15 listopada roku zbiorów.

Określona data wprowadzenia do obrotu win czerwonych zostaje skreślona w związku z usunięciem obowiązku dojrzewania na obszarze geograficznym. Data ta zostaje zrównana z datą obowiązującą w przypadku win różowych i białych i jest zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi (15 grudnia po zbiorach). Jednolity dokument zostaje poprawiony i uwzględnia się następujące zdanie: „Data wprowadzenia do obrotu wszystkich win zostaje przesunięta na 15 grudnia roku zbiorów”.

Zmianę tę uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.4. Zasady dotyczące odmian winorośli i asamblażu odmian winorośli

Zasady dotyczące odmian winorośli i asamblażu win białych i różowych, określone w specyfikacji produktu w pkt V „Odmiany winorośli” oraz w pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” ppkt 1 „Przepisy ogólne” lit. a) „Asamblaż odmian winorośli”, zostają zmienione:

- w przypadku win różowych odmiana grenache gris, która była dodatkową odmianą winorośli, zostaje dodana do wykazu głównych odmian winorośli, natomiast odmiany carignan i mourvèdre zostają przeniesione z kategorii „główne odmiany winorośli” do kategorii „dodatkowe odmiany winorośli”. Maksymalna proporcja dodatkowych odmian winorośli w asamblażu win zostaje zwiększona z 20 do 30 %;
- w przypadku win białych dwie nowe odmiany winorośli, viognier B i carignan B, zostają dopuszczone jako dodatkowe odmiany winorośli. Odmiana carignan B występuje w sposób rozproszony wśród starych winorośli i nadaje winom wyraźną kwasowość. Odmiana viognier B jest z kolei obecna wśród regionalnych odmian winorośli i wykorzystuje się ją do produkcji win objętych ChOG, którym nadaje ona interesujący potencjał aromatyczny. Z tych powodów podjęto decyzję o włączeniu tych odmian winorośli do wykazu dozwolonych odmian winorośli. Wprowadzono również maksymalny limit dodatkowych odmian winorośli w asamblażu win wynoszący 10 %;
- w przypadku win czerwonych maksymalna proporcja dodatkowych odmian winorośli w asamblażu win zostaje zwiększona z 20 do 30 %.

Te zmiany w procentowym udziale dodatkowych odmian winorośli w asamblażu są pożądaną zmianą służącą dostosowaniu do faktycznie wytwarzanego produktu. Ponadto zmniejszenie proporcji głównych odmian winorośli w winach różowych z 80 do 70 % odpowiada chęci produkowania win uzyskiwanych przez asamblaż, a nie win zbliżonych do win wytwarzanych z jednej odmiany winorośli, co odpowiada specyfice „Côtes du Roussillon”. Jednolity dokument zostaje uzupełniony.

W odniesieniu do zasad dotyczących proporcji poszczególnych odmian winorośli w winnicy, ustalonych w pkt V „Odmiany winorośli” ppkt 2, wprowadzono dwie zmiany:

- w przypadku win różowych minimalny udział dwóch głównych odmian winorośli zostaje zmniejszony z 80 do 70 %. Szczegółowe zasady dotyczące odmian carignan N, mourvèdre N i syrah N zostają usunięte;

- wprowadza się wyjątek od zasad dotyczących odmian winorośli w gospodarstwie odnoszący się do dostawców winogron prowadzących uprawę na małych powierzchniach, tak jak ma to już miejsce w przypadku innych AOC.

W odniesieniu do wyjątku od zasad dotyczących odmian winorośli w gospodarstwie odnoszącego się do dostawców winogron prowadzących uprawę na małych powierzchniach: przepis ten dotyczy spółdzielni prowadzących uprawę na małej powierzchni, aby składać deklaracje dotyczące ChNP, nie przestrzegając wszystkich zasad dotyczących proporcji odmian winorośli. Producent wina (spółdzielnia winiarska), która zrzesza wszystkich uczestników struktury (spółdzielców) w odniesieniu do nazwy „Côtes du Roussillon”, przestrzega zasad dotyczący asamblażu win. Jest to wspólny przepis odnoszący się do wszystkich nazw z regionu. Jednolity dokument zostaje uzupełniony.

Te zmiany w procentowym udziale dodatkowych odmian winorośli w asamblażu są pożądaną zmianą służącą dostosowaniu do faktycznie wytwarzanego produktu. Ponadto zmniejszenie proporcji głównych odmian winorośli w winach różowych z 80 do 70 % odpowiada chęci produkowania win uzyskiwanych przez asamblaż, a nie win zbliżonych do win wytwarzanych z jednej odmiany winorośli, co odpowiada specyfice „Côtes du Roussillon”. Jednolity dokument zostaje uzupełniony.

Uściślenia te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.5. Zasady przycinania

W pkt VI „Prowadzenie winnicy” ppkt 1 „Sposoby prowadzenia winorośli” lit. b) „Zasady przycinania” wprowadza się zmiany dotyczące następujących kwestii:

- jednoramienny sznur Guyota w przypadku odmian winorośli roussanne, marsanne i vermentino, który wcześniej był dozwolony tylko na terytorium 19 gmin, jest teraz dozwolony na całym terytorium nazwy;
- zniesiono zakaz odmładzania działek porośniętych winoroślą prowadzoną w formie sznura Royat, która rocznie nie może przekraczać 10 % krzewów znajdujących się na działce. Z drugiej strony wprowadza się obowiązek składania deklaracji w celu wzmocnienia kontroli i doradztwa, biorąc pod uwagę specyfikę tej techniki, która w przypadku niewłaściwej kontroli może mieć negatywne skutki dla winorośli.

Na skutek zmiany metodę prowadzenia (jednoramienny sznur Guyota) odmian winorośli marsanne B, roussanne B i vermentino B, dotychczas zarezerwowaną w pierwotnej specyfikacji produktu dla niektórych gmin położonych najdalej na zachód od obszaru geograficznego „Côtes du Roussillon”, rozszerza na cały obszar geograficzny. Ta metoda prowadzenia została rozszerzona na cały obszar, ponieważ pozwala na bardziej regularne owocowanie tych odmian winorośli na tym *terroir* i zmniejsza łamanie pędów spowodowane wiatrem. Winorośl odmian marsanne B, roussanne B i vermentino B można zatem przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie owoconośnej, i 1 czop z maksymalnie dwoma oczkami.

Zmiany te uwzględniono w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki uprawy”.

2.6. Obowiązki w zakresie składania deklaracji w odniesieniu do przycinania

W rozdziale II specyfikacji produktu dotyczącym obowiązków w zakresie wcześniejszego składania deklaracji w odniesieniu do przycinania określono obowiązek wcześniejszego składania deklaracji do organu ds. ochrony i zarządzania, obejmujący wizytę w terenie, jeżeli odmłodzenie winorośli prowadzonej w formie sznura Royat przekracza 10 % krzewów rocznie.

Obowiązek ten jest powiązany z kontrolą. Deklaracja jest powiązana z warunkiem produkcji dotyczącym przycinania w przypadku „odmładzania” działki winorośli prowadzonej w formie sznura Royat, jak wskazano w punkcie VI ppkt 1 lit. b) przepisów szczególnych.

Punkt „Praktyki winiarskie – praktyki uprawy” w jednolitym dokumencie zostaje zmieniony.

2.7. Opis wina lub win

W odpowiedzi na powiadomienia od służb Komisji Europejskiej rozdział I pkt X „Związek z obszarem geograficznym” w specyfikacji produktu został zmieniony:

- część 2 – Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów zostaje zmieniona w celu uzupełnienia opisu właściwości organoleptycznych każdego koloru wina. Uzupełnienia te wprowadzono w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu;*
- część 3 – Związek przyczynowy została zmieniona w celu doprecyzowania zależności przyczynowych między właściwościami win objętych ChNP a właściwościami obszaru geograficznego. Objaśnienia te dodaje się w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Côtes du Roussillon

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Cechy analityczne

Nazwa jest zastrzeżona dla białych, różowych i czerwonych wytrawnych win niemusujących.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % w przypadku win czerwonych i różowych oraz 11,5 % w przypadku win białych.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 0,4 grama na liter.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu nie przekracza poniższych wartości:

- Wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %): 3 gramy na liter – wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %): 4 gramy na liter;
- Wina różowe i wina białe: 4 gramy na liter;
- Kwasowość lotna partii wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem i kwalifikującego się do określenia „primeur” lub „nouveau” nie przekracza 10,2 miliekwiwaleńców na liter;
- Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur” lub „nouveau” na etapie pakowania nie przekracza 2 gramów na liter;
- Wartości maksymalnej całkowitej i minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu są zgodne z wartościami granicznymi określonymi w przepisach UE. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa, zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach UE.

Właściwości organoleptyczne

Wina czerwone są zawsze wytwarzane z asambłażu co najmniej dwóch odmian winorośli. Mają zwykle intensywnie czerwoną barwę. Aromaty charakteryzują się nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) i przypraw, a wina są dobrze zbudowane, mają wyraźną strukturę i wyczuwalne dojrzałe i delikatne taniiny.

Wina różowe, wytwarzane z asambłażu co najmniej dwóch odmian winorośli, mają zazwyczaj intensywnie różową barwę. W smaku przejawiają doskonałą złożoność aromatyczną z nutami świeżych owoców i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). Wina te charakteryzują się dobrą strukturą, są okrągłe i mają dużą trwałość aromatyczną.

Wina białe otrzymuje się z asambłażu co najmniej dwóch odmian winorośli. Mają jasną, lśniąca złotą barwę i charakteryzują się aromatami białych kwiatów, owoców egzotycznych lub owoców cytrusowych. Są to wina zrównoważone, świeże, o intensywnie mineralnym charakterze lub bardziej tłuste, pełne i hojne.

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

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,50 metra. Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,5 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie.

W przypadku sadzenia winorośli w formie kwadratu lub w kwinkunks na każdą roślinę przypada maksymalnie 3 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie. Odstęp między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie przekracza 1,70 m.

Z zastrzeżeniem zgodności z wymogami dotyczącymi minimalnej gęstości nasadzeń wynoszącej 4 000 roślin na hektar, odstęp między rzędami winorośli sadzonej jako przedłużenie istniejącego obszaru może przekraczać 2,50 metra.

Winorośl przycina się krótko, na maksymalnie 8 czopów na łozę. Każdy czop ma maksymalnie 2 oczka.

Winorośl odmiany syrah N można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie owoconośnej, i jeden czop zastępczy posiadający maksymalnie dwa oczka.

Winorośl odmian marsanne B, roussanne B i vermentino B można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie owoconośnej, i jeden czop z maksymalnie dwoma oczkami w następujących gminach: Ansignan, Arboissols, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Felluns, Fosse, Lansac, Montalba-le-Château, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Martin, Sournia, Tarerach, Trévillach et Trilla, Le Vivier.

Jeżeli odmładzanie działek porośniętych winoroślą prowadzoną w formie sznura Royat przekracza 10 % istniejących krzewów rocznie, podlega ono zgłoszeniu na potrzeby kontroli dopuszczalnej ilości.

Można zezwolić na nawadnianie.

Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również domieszanego do stosowanych preparatów.

Przy winifikacji win objętych ChNP „Côtes du Roussillon” wykorzystuje się asamblaże następujących odmian winorośli:

- w przypadku win czerwonych:
- wina otrzymuje się z asamblażu co najmniej dwóch odmian winorośli;
- proporcja najważniejszej odmiany winorośli, która musi być odmianą główną, wynosi maksymalnie 80 % asamblażu;
- proporcja odmian uzupełniających, łącznie lub oddzielnie, nie przekracza 30 % asamblażu;
- w przypadku win różowych:
- wina otrzymuje się z asamblażu co najmniej dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem win z białych odmian winorośli, które są produkowane oddzielnie;
- proporcja najważniejszej odmiany winorośli, która musi być odmianą główną, nie przekracza 80 % asamblażu;

- proporcja odmian uzupełniających, łącznie lub oddzielnie, nie przekracza 30 % asamblażu;
- w przypadku win białych:
- wina otrzymuje się z asamblażu co najmniej dwóch odmian winorośli;
- proporcja najważniejszej odmiany winorośli nie przekracza 80 % asamblażu;
- proporcja odmian winorośli grenache blanc B, macabeu B i tourbat B (znanej lokalnie jako malvoisie du Roussillon), razem lub osobno, wynosi co najmniej 50 %.

Proporcja dodatkowych odmian winorośli nie przekracza 10 %.

Wina można wprowadzać do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów najwcześniej:

- 1 listopada roku zbiorów w przypadku win opatrzonym określeniem „primeur” lub „nouveau”;
- 15 listopada roku zbiorów w przypadku win białych i różowych;
- 1 grudnia roku zbiorów w przypadku win czerwonych.

Data wprowadzenia win do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta zostaje ustalona w przypadku wszystkich win na 15 grudnia roku zbiorów.

Poza wymienionym(-i) powyżej zakazem(-ami) w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

b) *Maksymalna wydajność*

58 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Pyrénées-Orientales:

Ansignan, Arboussols częściowo, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanès, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher częściowo, Felluns, Finestret częściowo, Fourques, Ille-sur-Têt częściowo, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Milas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prugnanes, Rasiguères, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier częściowo.

7. **Główne odmiany winorośli**

-

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny znajduje się w departamencie Pyrénées-Orientales, na obszarze tworzącym rozległy amfiteatr w dużej mierze otwarty na wschodzie w kierunku Morza Śródziemnego i ograniczony zespołem wysokich wzniesień:

- na zachodzie masywem Canigou (Pic du Canigou o wysokości 2 780 m n.p.m.);
- na południu masywem Albères (Roc de France o wysokości 1 450 m n.p.m.);
- na północy masywem Corbières (Mont Tauch o wysokości 878 m n.p.m.).

Od zachodu na wschód obszar geograficzny przecinają trzy rzeki o krótkim biegu i nierzadko wyschnięte koryta rzek, które przez wieki nanosiły fragmenty wyrwane z formacji górskich, tworząc liczne tarasy.

Krajobraz kształtuje erozja, kolejne osady powstałe w wyniku ingresji wód morskich oraz szereg starożytnych formacji wyniesionych na powierzchnię po wypiętrzeniu Pirenejów.

Reprezentowane są tu wszystkie okresy geologiczne, a gleby, niezależnie od tego, czy powstały z tych formacji na skale macierzystej, czy z materiałów naniesionych lub osadów jeziornych i morskich, są zróżnicowane.

Działki specjalnie wyznaczone do produkcji winogron przeznaczonych do wytwarzania wina objętego nazwą znajdują się:

- na stromych zboczach z łupków lub wapieni i ich osadów koluwalnych na północy obszaru geograficznego;
- na wzgórzach z gliniasto-piaszczystych molas na południu;
- na kamienistych terasach wzdłuż dolin przecinających obszar geograficzny.

Wspólną cechą tych gleb jest to, że są suche, ubogie w materię organiczną, kamieniste i dobrze osuszone.

Na obszarze geograficznym panuje klimat śródziemnomorski cechujący się ciepłymi latami oraz łagodnymi zimami. Roczne nasłonecznienie przekracza 2 500 godzin. Roczne opady deszczu wynoszące 500–650 milimetrów mają często burzowy charakter. Występują wiosną i jesienią, a latem następuje okres bardzo wyraźnej suszy. Średnia roczna temperatura wynosi 13–14 °C, z chłodniejszym gradientem im dalej na zachód lub im wyżej. Charakterystyczną cechą klimatu jest również częstotliwość (1 dzień na 3) i gwałtowność tramontany, północno-zachodniego wiatru, który jest bardzo zimny zimą po przejściu przez ośnieżone szczyty Pirenejów, dzięki czemu oczyszcza powietrze, ale także potęguje suszę.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Roussillon, zawdzięczające swoją nazwę ibero-liguryjskiemu miastu Ruscino, które rozkwiatało od VI wieku p.n.e., otworzyło się na uprawę winorośli w tym samym czasie co na cywilizację śródziemnomorską, około 600 r. p.n.e. wraz z Fokijczykami, założycielami Massilii (Marsylia), którzy nauczyli miejscową ludność sztuki przycinania winorośli i produkcji wina. W tym ciepłym i wietrznym klimacie bardzo wcześnie zaczęto produkować szczególne wina, znane jako „wina likierowe” wytwarzane z winogron o naturalnie bardzo wysokiej zawartości cukru oraz wina wytrawne o wysokiej zawartości alkoholu.

Wina słodkie jako pierwsze zdobyły znaczną renomę, ponieważ ich charakter umożliwia bardzo długie dojrzewanie i przechowywanie w środowisku oksydacyjnym, dzięki czemu uzyskują doskonałą złożoność aromatyczną. Wysokie temperatury występujące w okresie letnim, brak podziemnych piwnic ze względu na niekorzystną budowę geologiczną i niewielkie środki techniczne oznaczały, że wina wytrawne nie mogły być przechowywane i musiały być spożywane szybko i głównie lokalnie.

Z biegiem lat rozwój działalności portów, takich jak Collioure i Port-Vendres, pozwolił tym winom zdobyć większą rozpoznawalność. W XVIII wieku kupcy z Sète używali ich w asambłach, aby „wzmocnić” wina z Langwedocji.

W XIX wieku udoskonalenie technik produkcji wina i przechowywania win wytrawnych zapewniają winom doskonałe warunki do dojrzewania i przechowywania win z Roussillon, które były odtąd wprowadzane pod własną nazwą.

W 1816 r. enolog A. JULLIEN w swojej pracy „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) zwrócił uwagę na znaczenie pochodzenia produkcji czerwonych win wytrawnych z Roussillon i ustanowił klasyfikację 3 odrębnych stref.

Około sto lat później, w 1930 r., producenci założyli „Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru” (Stowarzyszenie zawodowe producentów wina z Haut-Roussillon zajmujące się określeniem granic i ochroną cru). 11 lipca 1932 r. sąd cywilny w Perpignan przyznał prawo do tej nazwy gminom Aspres (obszar na południe od rzeki Têt), a następnie 27 maja 1937 r. rozszerzył je na gminy Albères (przedgórza Pirenejów).

W 1936 r. naturalne wina słodkie otrzymały kontrolowaną nazwę pochodzenia, a jedno z nich nazwę „Côtes du Haut-Roussillon”.

W celu uniknięcia mylenia naturalnych win wytrawnych z winami słodkimi wina wytrawne produkowane w południowej części departamentu Pyrénées-Orientales objęto w grudniu 1951 r. nazwą win wysokiej jakości pochodzących z wyznaczonego obszaru (fr. *appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*) „Roussillon-dels-Aspres”. Z kolei wina produkowane w północnej części, u południowych podnóży masywu Corbières, 22 stycznia 1952 r. objęto nazwą win wysokiej jakości pochodzących z wyznaczonego obszaru „Corbières-du-Roussillon” i „Corbières-supérieures-du-Roussillon”.

Po długim procesie, który rozpoczął się w latach 60. XX wieku, 3 października 1972 r. te trzy nazwy pochodzenia objęto wspólną nazwą „Côtes du Roussillon”, a następnie 28 marca 1977 r. kontrolowaną nazwą pochodzenia pod tą samą nazwą, która stała się w tym samym pierwszą dużą kontrolowaną nazwą pochodzenia w regionie Langwedocja-Roussillon.

8.3. Związki przyczynowe

Dawne terytorium Katalonii, włączone do Francji na mocy pokoju pirenejskiego w 1659 r., na granicy z Hiszpanią, rozległy amfiteatr Roussillon graniczący z Pirenejami, jest położone bezpośrednio nad Morzem Śródziemnym. Na jego uskokach, na suchych, ubogich, dobrze przepuszczalnych glebach, dzięki długiej tradycji uprawy winorośli powstała winnica w typowo śródziemnomorskim, nasłonecznionym i ciepłym klimacie charakteryzującym się letnimi suszami, a przede wszystkim często występującymi wiatrami.

Dzięki znajomości środowiska naturalnego producenci już od dawna potrafią optymalnie prowadzić winorośl i zarządzać jej potencjałem produkcyjnym. Jeśli chodzi o umiejętności w zakresie produkcji wina, znajduje to odzwierciedlenie w rozsądnym sposobie sadzenia winorośli poszczególnych odmian z dostosowaniem praktyk uprawy i metod prowadzenia winorośli do różnych warunków, które zawsze sprzyjają osiągnięciu przez winogrona optymalnej dojrzałości.

Na przestrzeni czasu producenci wybierali i pielęgowali odmiany winorośli najlepiej dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych obszaru geograficznego na działkach, które są precyzyjnie wytyczone w zależności od ich położenia na zboczach, wzgórzach lub terasach.

W przypadku win czerwonych i różowych doskonale przystosowane do warunków suszy odmiany winogron grenache N lub G są uprawiane na ubogich i suchych wzgórzach wraz z odmianą carignan N. Odmiana winogron mourvèdre N, która dojrzewa później, występuje w najcieplejszych i najbardziej osłoniętych miejscach. Odmianę syrah N, którą poddaje się na ogół palikowaniu ze względu na jej wrażliwość na wiatr, sadi się na świeższych glebach, podobnie jak główne odmiany winorośli przeznaczone do produkcji win białych, mianowicie grenache B, maccabeu i tourbat.

Jednocześnie producenci nauczyli się kontrolować produkcję wina i asamblaż poszczególnych odmian winorośli, biorąc pod uwagę że w asamblażu dla każdego z trzech kolorów wymagane są co najmniej dwie odmiany winorośli.

Dostosowując te odmiany winorośli do różnych warunków geograficznych i klimatycznych oraz zapewniając, aby wzajemnie się uzupełniały, producenci są w stanie wyrazić właściwości win objętych nazwą, które zawsze powstają w wyniku asamblażu: wina czerwone mają zatem owocowy charakter i wyraźną strukturę z obecnymi dojrzałymi taninami; świeże i owocowe wina różowe charakteryzują się również doskonałą strukturą, są okrągłe i mają dużą trwałość aromatyczną. Białe wina są z kolei pełne, aromatyczne i hojne.

Na terytorium charakteryzującym się często wyraźną rzeźbą terenu winorośl wpisuje się w śródziemnomorski krajobraz, na który składają się garigi, makia i często skaliste tereny o bogatym dziedzictwie kulturowym i historycznym. Starożytna osada Ruscino, liczne dzieła sztuki romańskiej, opactwa i klasztory, posiadłości z czasów templariuszy lub nowszych czasów, są świadectwem długiej tradycji ściśle związanej z uprawą winorośli i kulturą wina.

W kolejnych latach, na trudnych *terroir*, dzięki zdobytym umiejętnościom producenci stworzyli renomę win „Côtes du Roussillon”

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

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 win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes du Roussillon”, obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Pyrénées-Orientales: Alenya, Amélie-les-Bains-Palalda, Arboussols, Bompas, Bouleternère, Caixas, Collioure, Les Cluses, Estoher, Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Saint-Cyprien, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia, Taillet, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Le Vivier.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tych określeń w niniejszej specyfikacji produktu.

Oznaczenie rocznika win, które można opatrzyć określeniami „primeur” lub „nouveau”, jest obowiązkowe.

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Roussillon”.

Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę tej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż dwie trzecie czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-071709f8-4d5f-4e7f-8e32-c7cab39f4cac
