

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 432/10)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„COTEAUX CHAMPENOIS”

PDO-FR-A1364-AM02

Data przekazania informacji: 1.10.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przycinanie

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b), w tabeli: Cięcie nazywane „cięciem Chablis” w, lit. c) w wierszu „Opis” otrzymuje brzmienie: „Czop zastępczy, zwany »rachel«, przycięty do maksymalnie 2 oczek, pozostawia się u podstawy winorośli”.

Jedna z dwóch metod dozwolonych w odniesieniu do czopu w tym sposobie przycinania nie jest zgodna z praktyką. Celem tej zmiany jest zatem skorygowanie błędnego opisu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Inne praktyki uprawy

W pkt VI ppkt 2 lit. c) dodaje się następującą zasadę: „stosowanie środków chwastobójczych przedwschodowych między rzędami jest zabronione”.

Celem jest ograniczenie wykorzystania środków produkcji, zmniejszenie zanieczyszczenia zasobów wodnych i zachęcenie podmiotów gospodarczych do dywersyfikacji praktyk, ze szczególnym uwzględnieniem obsiewania trawą lub technik mechanicznego odchwaszczania.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zasadę określoną w lit. c) w poprzedniej wersji specyfikacji zachowuje się w nowej wersji i oznacza jako lit. d).

3. Związek z obszarem geograficznym

W pkt X ppkt 2 „Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu” dodano (dotychczas brakujące) informacje dotyczące wyglądu win czerwonych i różowych oraz aromatów win białych.

Dodaje się następujące informacje:

W przypadku win różowych: mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności.

Białe wina cechują subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

Zmiana ta została zatwierdzona rozporządzeniem z dnia 28 czerwca 2017 r.

Informacja ta została dodana w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

Pierwotna treść jednolitego dokumentu odnosząca się do opisu związku lub związków została zastąpiona całą treścią części X „Związek z obszarem geograficznym” w rozdziale I specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zastąpienie to dostarcza zatem szczegółowych i precyzyjnych elementów wymaganych przez prawodawstwo, w tym uzupełnień organoleptycznych cech charakterystycznych win.

4. Środki przejściowe

W pkt XI ppkt 2 skreśla się środek przejściowy ze względu na upływanie terminu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny

W rozdziale III pkt I specyfikacji produktu aktualizuje się tabelę głównych punktów podlegających kontroli i odpowiednich metod kontroli w celu dodania punktów i określenia niektórych metod oceny.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Coteaux champenois

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Analityczne cechy charakterystyczne

Są to wina niemusujące białe, różowe i czerwone.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona.

Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i zawartość dwutlenku siarki są określone w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności, a wina różowe mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej. Wina te są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie i zazwyczaj o aromatach czerwonych owoców.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rzeźkość. Cechują je subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

Leżakowanie nadaje winu tłustość i przyczynia się do jego równowagi smakowej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|-----------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | |
| Minimalna kwasowość ogólna: | w miliekwiwalentach na litr |

| | |
|--|--|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Gęstość sadzenia – przepisy ogólne

Praktyka uprawy

Winorośl jest sadzona z odstępem między rzędami, który nie może przekraczać 1,50 metra. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,90–1,50 m. Suma odstępów między rzędami i odstępów między roślinami w tym samym rzędzie nie może przekraczać 2,50 metra.

Gęstość sadzenia – przepisy szczególne

Praktyka uprawy

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych na stokach

— o nachyleniu powyżej 35 %

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 25 % w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %

mogą występować alejki o szerokości 1,50–3 m, przy czym dopuszcza się maksymalnie jedną alejkę na sześć rzędów winorośli. W tym przypadku suma rozstawu między innymi rzędami i rozstawu między krzewami w jednym rzędzie nie może przekraczać 2,30 m.

Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Zabrania się dopuszczania do sytuacji, w których dochodzi do jakiegokolwiek nachodzenia jednego krzewu na drugi oraz jakiegokolwiek nakładania się jednego pędu owocującego na drugi.

Liczba oczek nie przekracza 18 na metr kwadratowy.

Cięcie wykonuje się najpóźniej przed stadium fenologicznym (F) (12 stadium Lorentza), czyli gdy rozwiną się cztery liście.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

— cięcie Chablis (fr. *taille Chablis*)

— cięcie w formie sznura Royat

— cięcie z doliny Marny (fr. *taille de la vallée de la Marne*)

— cięcie systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

Zbiory

Praktyka uprawy

Wszelkie środki, które nie pozwalają na zbieranie całych kiści winogron, są zabronione.

Winogrona muszą być transportowane w całości do zakładów produkcji wina.

Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkach stosowanych w preparatach. Podczas procesu wzbogacania zwiększenie objętości moszczu winogronowego użytego do fermentacji nie może przekroczyć 1,12 % na każdy 1 % wzrostu zawartości alkoholu.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność

15 500 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja i produkcja win, w tym dojrzewanie i pakowanie, odbywają się na wyznaczonych terytoriach określonych w art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r.

7. Główne odmiany winorośli

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. Opis związku lub związków

Informacje na temat obszaru geograficznego oraz jakości i cech charakterystycznych produktu

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Podobnie jak w przypadku obszaru geograficznego, działki wybrane do zbioru winogron odpowiadają działkom określonym dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Wpisują się w krajobraz winnic na stokach, spoczywających na progach strukturalnych wschodniej części Basenu Paryskiego, które stanowią duże struktury geomorfologiczne:

- Côte d’Ile-de-France w departamencie Marne, a także zbocza powiązanych dolin, obejmujące od północy na południe Montagne de Reims, dolinę Marny (która rozciąga się od południa Aisne aż po Seine-et-Marne), Côte des Blancs i Côte du Sézannais, by wymienić najbardziej modelowe sektory;
- Côte de Champagne z marglowym Vitry i należącym do departamentu Aube sektorem Montgueux;
- Côte des Bar, przecinająca wiele dolin, łącząca tereny Bar-sur-Aubois na wschodzie i Bar-Séquanais na zachodzie, w departamentach Aube i Haute-Marne.

Rzeźba typowa dla kuesty i przyległych dolin, ze wzgórzami o ekspozycji wschodniej i południowej, czasami północnej, jak w przypadku północnego położenia Montagne de Reims i lewego brzegu doliny Marny.

Czoło progę składa się z twardych warstw wapiennych lub kredowych. Stoki wzgórz są kredowe, marglowe lub piaszczyste, miększe uległy erozji, a następnie pokryły się nadległymi produktami koluwalnymi pochodzącymi z czoła progę.

Winnice znajdują się w strefie północnej. Podlegają wpływowi dwóch rodzajów klimatu:

- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;
- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i sprzyjające nasłonecznieniu latem.

Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Obecność winnic, sięgająca czasów starożytnych, była dobrze ugruntowana w Szampanii w IX w., w następstwie rozwoju przyklastrotnej uprawy winorośli. Wina te były znane w średniowieczu pod nazwą „Vins de France”, ponieważ produkowano je w Basenie Paryskim, na granicy z domeną królewską.

Do XVIII w. prowincja Szampania jest przede wszystkim producentem win czerwonych. Według Pierre'a Galeta ich produkcja znacznie dominowała nad produkcją win białych i różowych (zwanymi „paillets”) zanim opanowano proces szampanizacji poprzez drugą fermentację w butelkach. W XIX w. nastąpił wzrost popularności win musujących z Szampanii, zaś spadła produkcja win czerwonych. Zaledwie kilka „grands vins” produkowanych w Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne i w Aube zachowało renomę.

Ustawa z dnia 22 lipca 1927 r. zastrzegająca nazwę „Champagne” wyłącznie dla win musujących wprowadziła oznaczenie „Vins originaires de la Champagne viticole” [wina z regionu winnego Szampanii], od 1953 r. nazywanych „Vins natures de Champagne” [naturalne wina z Szampanii]. Zrehabilitowane dzięki staraniom kilku producentów kultywujących tradycję „vins natures”, w 1974 r. wina te zostają objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” zgodnie z przepisami ustawy z dnia 12 grudnia 1973 r. zakazującej stosowania samej nazwy „Vins natures de la Champagne”.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” są produkowane tylko wtedy, gdy właściwości zbiorów są dostosowane do produkcji win niemusujących. Ich produkcja jest zatem bardzo nieregularna.

Aby zapobiec nieuczciwym praktykom powiązanim z obrotem winami luzem, producenci wnieśli o uchwalenie ustawy z dnia 23 maja 1977 r. zakazującej wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze.

Produkcją zarządzają te same organizacje zawodowe, które zostały utworzone dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”, czyli Syndicat général des vignerons de Champagne (utworzony w 1904 r.) oraz Union des Maisons de Champagne (założona w 1882 r.), zgrupowane w ramach Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (utworzonego w 1941 r.).

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina czerwone, białe i różowe, często określane nazwą gminy, w której zbierane są winogrona.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności, a wina różowe mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej. Wina te są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie i zazwyczaj o aromatach czerwonych owoców.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rześkość. Cechują je subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

Leżakowanie nadaje winu tłustość i przyczynia się do jego równowagi smakowej.

Związki przyczynowe

Szerokie otwarcie krajobrazowe trzech kuest na równinę i doliny gwarantuje winnicom ilość światła wystarczającą do dojrzewania jagód, nawet w przypadku ekspozycji północnej. Ekspozycja wschodnia i południowa tradycyjnych sektorów najbardziej znanych z produkcji „Coteaux champenois” zapewnia winnicom najwięcej światła wiosną i jesienią, tworząc tym samym optymalne warunki dla kwitnienia winorośli i dojrzewania jagód.

Otwarty krajobraz pozwala uniknąć stagnacji zimnego powietrza i tym samym zmniejsza ryzyko mrozów. Klimat regionu Szampanii wymaga jednak, aby plantatorzy winorośli wybierali wyłącznie zdrowe winogrona z najładniejszych lat, na najlepszych działkach, najczęściej ze starych winorośli, oraz prowadzili zbiory, gdy winogrona są w pełni dojrzałe.

Nachylenie zboczy wzgórz winorośli zapewnia optymalny naturalny odpływ, gwarantowany również przez poszczególne podłoża, które umożliwiają naturalne nawadnianie winorośli. Kreda, ze względu na jej porowatość i przepuszczalność, eliminuje nadmiar wody, zapewniając zarazem ponowne nawodnienie gleby przy suchej pogodzie poprzez kapilarne podciąganie wilgoci. Pozostałe rodzaje podglebia łączą się z poziomymi marglowymi, które zapewniają rezerwę wody, albo warstw wapiennych, albo piasku krzemionkowego, przy czym ten ostatni pozwala na przenikanie nadmiaru wody z okresów mokrych. Ten rodzaj podglebia i delikatne warunki klimatyczne zdeterminowały umiejscowienie odmian winorośli w poszczególnych częściach regionu winiarskiego.

Niepowtarzalna sytuacja klimatyczna Szampanii nadaje winogronom, a następnie winom, naturalną kwasowość, która decyduje o żywym charakterze wina, wyczuwalnym w smaku i wydobywającym nuty mineralne, które wino zawdzięcza podłożu.

Wina są często produkowane z czarnych winogron, które według Jules'a Guyota są bardziej odporne na działanie mrozu i deszczu i szybciej dojrzewają. W 1822 r. André Jullien zaliczył „[czerwone wina] z Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy i z clos de Saint-Thierry do najlepszych win we Francji, jeśli pochodzą z lat suchych o bardzo wysokiej temperaturze”.

Produkcja win czerwonych lub różowych, w wyniku krótszej lub dłuższej maceracji, najlepiej sprzyja zachowaniu aromatów odmian pinot noir N i meunier N oraz ich rozwojowi podczas fermentacji w kadzi. W przypadku win białych zachowanie integralności winogron od momentu zbioru i delikatne tłoczenie zgodnie z praktyką przyjętą w Szampanii, pozwala uniknąć zabarwienia sokami pochodzącymi z czarnych winogron, a tym samym zagwarantować klarowność wina.

Wina czerwone z prowincji Szampania pojawiały się wśród „grands vins” na sakrach królów w Reims poczynając od 1328 r. (koronacja Filipa VI), gdzie były szczególnie cenione za naturalną delikatność bukietu. Potężni władcy Europy nabywali nawet winnice w Montagne de Reims, a Henryk IV chciał przyjąć tytuł pana na Ay (fr. *seigneur d'Ay*). Wytrawni degustatorzy na dworze Ludwika XIV, mieniący się „zakonem Coteaux”, opiewali sławę i reputację tych win: „Proszę nie szczędzić kosztów na zakup wina z Szampanii”, pisze w 1671 r. Saint-Évremond do hrabiego d'Olonne. „Nie ma prowincji nad Szampanię, która dostarczałaby znakomitsze wina na każdą porę roku”.

Pochwały te powtarzają się w wielu dokumentach od XVII do XIX w.; wina te zajmują „poczesne miejsce wśród najlepszych z »vins fins« w królestwie”, które przyznaje im André Jullien w 1822 r. Dzięki profesjonalizmowi producentów ich renoma nadal istnieje. Wina te należy degustować z szacunkiem i historyczną ciekawością, pamiętając, że przetrwały od czasów starożytnych.

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

Nazwy dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to nazwa lokalizacji wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Oznaczenie lokalizacji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy wszystkie winogrona użyte do produkcji wina pochodzą z tego określonego miejsca.

Wskazanie odmiany winorośli

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę odmiany winorośli umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających trzech milimetrów i połowy wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Można zastrzec odmianę tylko wtedy, gdy wszystkie winogrona pochodzą z tej odmiany.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Ustawa z dnia 23 maja 1977 r. zakazuje wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze.

Po zakończeniu okresu dojrzewania wina są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 15 października roku następującego po roku zbioru.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6545017e-a945-4b6c-9e95-cb6f26380a23
