

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 82/07)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

## „Val de Loire”

**Numer referencyjny: PGI-FR-A1225-AM02**

**Data przekazania informacji: 19 grudnia 2019**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Odmiany winorośli**

W odpowiedzi na zmianę klimatu oraz obawy związane ze środowiskiem i zdrowiem publicznym do specyfikacji produktu dodano odporne odmiany winorośli, które są lepiej przystosowane do nowych warunków klimatycznych. Odmiany te wybrano na podstawie ich właściwości organoleptycznych, aby nie zmieniać cech charakterystycznych ChOG. Dodano następujące odmiany winorośli: artaban N, vidoc N, cabernet cortis N, floreal B, voltis B, soreli B i souvignier gris B.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 7 jednolitego dokumentu.

**2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Termin przekazania egzemplarza deklaracji zbiorów lub produkcji do organu ds. ochrony i zarządzania przesuwają się o 15 dni w celu uwzględnienia stosowanych praktyk i terminu składania elektronicznych deklaracji zbiorów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**3. Adres**

Zaktualizowano adres INAO (Krajowego Instytutu Pochodzenia i Jakości) w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Val de Loire

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

ChOG „Val de Loire” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych, szarych i białych win niemusujących.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi  $\geq 8,5$  % objętości w przypadku strefy B i  $\geq 9$  % objętości w przypadku strefy C. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa win czerwonych musi zakończyć się przed dopuszczeniem ich do spożycia, z wyjątkiem win typu „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode).

ChOG „Val de Loire” przyznaje się winom otrzymywanym bez wzbogacania, w których całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15–20 % objętości, z wyjątkiem win produkowanych na powierzchniach, na których jedną z uprawianych odmian winorośli jest chenin B, w departamentach Maine-et-Loire i Indre-et-Loire w obrębie przedmiotowego obszaru.

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

Maksymalna kwasowość lotna win białych o zawartości cukrów fermentacyjnych  $\geq 45$  g/l jest, na zasadzie odstępstwa, określona wspólnym rozporządzeniem ministra właściwego do spraw konsumenta i ministra właściwego do spraw rolnictwa.

Wina te charakteryzują się często występującymi owocowymi aromatami, których intensywność i charakter różnią się w zależności od zastosowanych odmian winorośli i technologii. W przypadku win białych, różowych i szarych stosowane metody produkcji wina umożliwiają wydobycie nut owocowych i kwiatowych przy jednoczesnym zachowaniu świeżego charakteru. W przypadku win czerwonych celem winifikacji jest uzyskanie elastycznej struktury wina.

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. Praktyki winiarskie

##### a. Podstawowe praktyki enologiczne

W zakresie praktyk enologicznych wina muszą spełniać wymogi obowiązujące na poziomie wspólnotowym oraz zawarte w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

##### b. Maksymalne zbiory

90 hektolitrów z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Val de Loire” odbywają się:

- w następujących departamentach: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne;
- w następujących kantonach w departamencie Deux-Sèvres: Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École-1, Saint-Maixent-l'École-2, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénézay, Thouars-1, Thouars-2.

#### 7. Główne odmiany winorośli

sauvignon gris G - fié gris

cot N - malbec

abouriou B

gamay N

cabernet franc N  
cabernet-sauvignon N  
egiodola N  
gamay de bouze N  
gamay de chaudenay N  
golleau N  
grolleau gris G  
négrette N  
pinot noir N  
pineau d'Aunis N  
merlot N  
vidoc N  
artaban N  
cabernet cortis N  
chardonnay B  
chenin B  
folle blanche B  
melon B  
orbois B  
pinot blanc B  
pinot gris G  
floreal B  
voltis B  
soreli B  
souvignier gris Rs  
sauvignon B - sauvignon blanc  
sacy B

#### 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny produkcji obejmuje 14 departamentów zlewni Loary, która rozciąga się od Masywu Centralnego do estuarium w Pays Nantais. Loara przepływa przez obszary charakteryzujące się bardzo różnorodnymi warunkami geologicznymi – od dawnych terenów Masywu Armorykańskiego w Pays Nantais i Andegawenii, białej kredy w Saumur i Turenii po wulkaniczne skały Monts d'Auvergne. W Dolinie Loary występuje klimat zasadniczo umiarkowany, przy czym w regionie Nantes i w Andegawenii jest on oceaniczny, w Turenii odczuwa się wpływ kontynentalny, a w środkowym odcinku Loary półkontynentalny. Dla winnic korzystne są występujące przez cały rok regularne opady i łagodne, stabilne temperatury. Chociaż Dolina Loary charakteryzuje się dużą różnorodnością wpływów klimatycznych i geologii, obszar ten ma zasadniczo jednolity charakter wynikający z położenia na północy kraju oraz ogólnych właściwości panującego klimatu. Winorośl jako pierwszy wprowadzili tam Rzymianie, głównie w regionie Nantes. Prawdziwy rozwój winnic rozpoczął się w V wieku, a jego rozkwit w 1154 r., gdy hrabia Andegawenii Henryk II wstąpił na tron Anglii. Loara stanowiła znakomity szlak komunikacyjny, co sprzyjało zakładaniu na jej brzegach winnic oraz handlowi winem. W XIX wieku pojawienie się kolei spowodowało, że producenci wina z Doliny Loary musieli konkurować z pozostałymi francuskimi regionami winiarskimi, co prowadziło do poprawy jakości produkcji. W 1968 r. stworzono wina regionalne (fr. *vin de pays*), a dekretem z dnia 16 grudnia 1981 r. ustanowiono regionalne wina z dorzecza Loary: „Vins de Pays du Jardin de la France”. Dekretem z dnia 12 maja 2007 r. element historyczny w nazwie win z Doliny Loary zastąpiono rzeczywistą nazwą geograficzną. „Vins de Pays du Jardin de la France” stały się „Vins de Pays du Val de Loire”. W ramach rocznej produkcji wina objętego ChOG Val de Loire, wynoszącej w ostatnich latach 400 000 hl, wytwarza się wina w trzech kolorach. Obszar geograficzny sprzyja wytwarzaniu win białych, które odpowiadają większości wielkości produkcji, tj. 53 %; natomiast wina czerwone stanowią 27 %, a wina różowe 20 % produkcji. Prawie 90 % win objętych ChOG „Val de Loire” produkuje się z pojedynczej odmiany winorośli, a na przedmiotowym obszarze tradycyjnie uprawia się wszystkie 24 odmiany winorośli wykorzystywane do ich produkcji. Właściwości wina objętego ChOG „Val de Loire” wynikają z zastosowania cieszących się międzynarodową renomą odmian winorośli, z których główne odmiany to sauvignon B, chardonnay B, chenin B, gamay N, pinot noir N, cabernet franc N i cabernet-sauvignon

N, a także odmian lokalnych, takich jak grolleau gris G, grolleau N, melon B lub pineau d'Aunis N. Gwarancję przestrzegania wymogów dotyczących jakości i pochodzenia winogron stanowią określenie warunków produkcji i dokładnych parametrów analitycznych oraz kontrola organoleptyczna. Białe odmiany winorośli, z których większość wykorzystuje się do produkcji wina wytrawnego, charakteryzują się świeżością oraz delikatnością owocowych i kwiatowych aromatów. Wina różowe i szare są lekkie i rześkie, a wina czerwone – o lekkiej, niekiedy pełnej strukturze – charakteryzują się giętkością i świeżością. Wino objęte ChOG „Val de Loire” występuje również z oznaczeniem „primeur” lub „nouveau”, głównie w przypadku produkcji z odmian winorośli sauvignon B i gamay N. Są to wina smaczne, aromatyczne i lekkie. Producenci wina zdołali zachować tożsamość i tradycję winiarską regionu wzdłuż Loary, gdzie panuje klimat sprzyjający uprawie winorośli. W przedmiotowym regionie winiarskim nadal stosuje się dawne praktyki uprawy winorośli, przekazywane przez producentów wina z pokolenia na pokolenie. Swoją wielowiekową renomę wina z Doliny Loary zawdzięczają również wymianie handlowej, którą w przeszłości ułatwiała żegluga rzeczna. Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji wina objętego ChOG „Val de Loire” są dostosowane do różnorodności klimatu i gleb występujących na tym rozległym obszarze. Mimo iż na przedmiotowym obszarze wytwarza się głównie wina białe, w ostatnim czasie zastosowanie nowych odmian winorośli oraz wprowadzenie ulepszeń technologicznych przez producentów wina sprzyja produkcji win czerwonych. Od czasu formalnego powstania kategorii win regionalnych z Doliny Loary w 1981 r. przy ich wytwarzaniu szczególną uwagę poświęca się wysokiej jakości produkcji oraz profesjonalizacji producentów. Dzięki 1 600 producentom wina, około piętnastu spółdzielczym wytwórniom wina i około stu dystrybutorom ChOG „Val de Loire” odgrywa istotną rolę gospodarczą w sektorze produkcji wina na obszarze Doliny Loary. Za sprawą wielowiekowej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina w centrum tego historycznego, rozległego regionu winiarskiego rozwinęła się rozległa sieć ośrodków badań naukowych i technicznych związanych z tym sektorem oraz placówek oferujących wyższe studia związane z uprawą winorośli i winiarstwem. Wyniki badań i poziom wykształcenia specjalistów umożliwiły z kolei dynamiczny rozwój produkcji win objętych ChOG „Val de Loire”. Rozwój enoturystyki w tym regionie o istotnym dziedzictwie historycznym (występowanie licznych zamków), wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, przyczynia się do wzmocnienia renomy ChOG „Val de Loire”.

## 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 wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Val de Loire”, składa się z następujących okręgów sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym:

— okręgi w departamencie Mayenne: Château-Gontier, Laval, Mayenne;

— okręgi w departamencie Deux-Sèvres: Niort.

### *Przepisy dotyczące etykietowania*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Val de Loire” można uzupełnić nazwami następujących mniejszych jednostek geograficznych: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa jednej z mniejszych jednostek geograficznych nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano chronione oznaczenie geograficzne „Val de Loire”.

Chronione oznaczenie geograficzne „Val de Loire” można uzupełnić określeniami „primeur” lub „nouveau”.

Chronione oznaczenie geograficzne „Val de Loire” można uzupełnić nazwą jednej odmiany lub nazwami kilku odmian winorośli.

Nazwę odmiany winorośli sauvignon lub grolleau można umieszczać na etykietach win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Val de Loire” w celu oznaczenia win pochodzących odpowiednio z mieszanki sauvignon B i sauvignon gris G lub z mieszanki grolleau N i grolleau gris G.

Gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-98dad001-e64f-42b0-93af-ba89e4bbafee](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-98dad001-e64f-42b0-93af-ba89e4bbafee)

---