

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 416/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„CHEVERNY”

PDO-FR-A0164-AM02

Data przekazania informacji: 18 września 2019 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 dodaje się gminę Chambord.

Przedmiotową zmianę wprowadza się w następstwie prac związanych z wyznaczeniem obszaru, które doprowadziły do włączenia do tego obszaru gminy Chambord.

Zmienia się pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. **Wyznaczone działki rolne**

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „28 maja 1986 r.” dodaje się słowa „oraz 20 czerwca 2018 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. **Odmiany winorośli**

W rozdziale I pkt V ppkt 1 lit. b) usuwa się odmianę winorośli cabernet franc.

Usuwa się odmianę cabernet franc stanowiącą dodatkową odmianę winorośli, ponieważ wykazuje ona trudności związane z dojrzewaniem na obszarze objętym nazwą.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. **Proporcje odmian winorośli uprawianych w gospodarstwie**

W rozdziale I pkt V ppkt 2 lit. b) sformułowanie „udział wszystkich dodatkowych odmian winorośli nie przekracza 10 %” otrzymuje brzmienie „udział dodatkowej odmiany winorośli nie przekracza 5 %”.

W związku z usunięciem odmiany cabernet franc dostosowano zasady dotyczące proporcji odmian winorośli, zmniejszając proporcję dodatkowej odmiany winorośli z 10 % do 5 %.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Zasady przycinania**

W pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu objętego nazwą „Cheverny” usuwa się zdanie: „Po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) liczba gałązek owocujących nie przekracza 11”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Usunięcie tej informacji ma na celu zwiększenie elastyczności zasad przycinania, aby dostosować je na wypadek wystąpienia niekorzystnych warunków pogodowych.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

6. **Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu**

Rozdział I pkt VII ppkt 2 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) – Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %”.

Ze względu na brak wytwarzania win białych i różowych półwytrawnych i półsłodkich usunięto odpowiadającą im kategorię. Skutkuje to zmianą minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu, która od tej pory wynosi 10 % dla wszystkich win objętych przedmiotową nazwą.

Zmienia się pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. **Mieszanie**

Pkt IX ppkt 1 lit. a) akapit trzeci otrzymuje brzmienie: „– Wina czerwone wytwarza się z mieszanki, w której proporcja głównej odmiany winorośli oraz uzupełniającej odmiany winorośli łącznie stanowi co najmniej 95 %; proporcja głównej odmiany winorośli stanowi co najmniej 60 %; proporcja uzupełniającej odmiany winorośli stanowi co najmniej 5 %; proporcja dodatkowej odmiany winorośli stanowi maksymalnie 5 %;”.

Przedmiotowa zmiana umożliwia zwiększenie proporcji odmiany winorośli pinot noir w mieszankach stosowanych w produkcji win czerwonych. Odmiana winorośli pinot noir przejawia znakomite właściwości organoleptyczne.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. **Zawartość cukrów fermentacyjnych**

Rozdział I pkt IX ppkt 1 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) – Normy analityczne

Wina spełniają następujące normy analityczne:

Po fermentacji zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 2 gramów na litr.

Po zapakowaniu wszystkie partie wina spełniają następujące normy analityczne:

zawartość cukrów fermentacyjnych w winach białych i różowych nie przekracza 4 gramów glukozy i fruktozy na litr.

Wina białe i różowe o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 13,5 %: zawartość glukozy i fruktozy nie przekracza 6 gramów na litr”.

Przedmiotową zmianę wprowadza się w związku z usunięciem kategorii win półwytrawnych i półsłodkich w przypadku win różowych i białych.

Zmienia się pkt 4 jednolitego dokumentu.

9. **Obróbka termiczna**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) dodaje się zdanie: „– Przy wytwarzaniu win czerwonych zabrania się wszelkiej obróbki termicznej zbiorów w temperaturze powyżej 40 °C”.

Praktyka ta, która nie jest ugruntowana przy wytwarzaniu przedmiotowej nazwy pochodzenia, mogłaby skutkować powstaniem nietypowych profili aromatycznych. Pozwala ona korygować wady wina związane z niską jakością sanitarną winogron, ale może powodować powstanie profilu organoleptycznego wina, który nie jest pożądany w ramach nazwy „Cheverny”. Konsekwencją tego zakazu będzie zwiększenie poziomu wymagań w zakresie jakości sanitarnej winogron.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

10. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

11. Środki przejściowe

Rozdział I pkt XI ppkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1 – Odmiany winorośli, zasady dotyczące ich proporcji w gospodarstwie oraz zasady ich mieszania

- a) – Wina czerwone kwalifikujące się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia można wytwarzać z odmian winorośli cabernet franc N oraz cot N jako dodatkowych odmian winorośli aż do zbiorów w 2025 r. Proporcja obu tych dodatkowych odmian winorośli łącznie nie może przekraczać 10 % wszystkich odmian winorośli.
- b) – Wina różowe kwalifikujące się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia można wytwarzać z odmian winorośli cabernet franc N, cabernet-sauvignon N oraz pineau d'Aunis N jako dodatkowych odmian winorośli; w przypadku działek obsadzonych winoroślą na dzień 31 lipca 2009 r. i aż do zbiorów w 2025 r., a proporcja odmian winorośli cabernet franc N, cabernet sauvignon N, pineau d'Aunis N oraz cot N nie przekracza 25 % wszystkich odmian winorośli.
- c) – Aż do zbiorów w 2025 r. włącznie wina czerwone można wytwarzać z mieszanki, w której proporcja odmiany winorośli pinot noir N wynosi co najmniej 50 %, a proporcja odmian winorośli cabernet franc N i cot N nie przekracza 10 %”.

Zmieniono opis środków przejściowych w celu usunięcia środków, które już wygasły, oraz w celu umożliwienia dostosowania winnic do zmiany stosowanych odmian winorośli.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

12. Etykietowanie

W pkt XII ppkt 2 dodaje się lit. e):

„e) Na etykiecie zawierającej obowiązkowe informacje zabrania się umieszczania jakichkolwiek wzmianek o nazwach odmian winorośli”.

Przedmiotowa zmiana jest związana ze zwiększeniem maksymalnej proporcji odmiany winorośli pinot noir w mieszance stosowanej do produkcji win, co umożliwi wytwarzanie win czerwonych zawierających ponad 85 % tej odmiany, co z kolei – zgodnie z przepisami – umożliwiłoby umieszczanie nazwy tej odmiany na etykietach win. Grupa producentów nie chce zezwolić na tę praktykę i preferuje skupić się na walorach związanych z nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

13. Główne punkty podlegające kontroli

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

14. Odniesienie do INAO

W rozdziale III pkt II gminę „Montreuil-sous-Bois” zastępuje się gminą „Montreuil”.

Przedmiotowa zmiana ma na celu uwzględnienie zmiany nazwy tej gminy.

Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cheverny

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to niemusujące wina białe, czerwone lub różowe.

W winach czerwonych zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,3 g/l, a zawartość cukrów fermentacyjnych nie przekracza 2 g/l.

W winach białych i różowych minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10 %.

Po zapakowaniu wszystkie partie wina spełniają następujące normy analityczne:

zawartość cukrów fermentacyjnych w winach białych i różowych nie przekracza 4 gramów glukozy i fruktozy na litr.

W winach białych i różowych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 13,5 % nie przekracza 6 gramów glukozy i fruktozy na litr.

Pozostałe kryteria są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Wina białe mają przede wszystkim aromaty owoców cytrusowych i białych kwiatów.

Wina czerwone mają aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i przypraw. Dobrze wyważony smak w przypadku win różowych łączy wigor z wystarczającą głębią.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wzbogacanie

Wina białe i różowe o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) przekraczającej 4 gramy na litr wytwarza się bez wzbogacania.

Produkcja win różowych

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Przy produkcji win różowych zabrania się wykorzystywania węgla drzewnego do zastosowań enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Prowadzenie winorośli

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a maksymalny odstęp między rzędami winorośli wynosi 2,10 metra. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,90–1,20 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 13 oczek na łożę według następujących technik:

- sznur Guyota z jedną długą łożą i maksymalnie dwoma czopami;
- cięcie na dwie półstrzałki;
- cięcie czopowe (wachlarz lub sznur skośny Royat).

b) Maksymalne zbiory

Wina białe

72 hektolitry z hektara

Wina czerwone i różowe

66 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil oraz obrębu katastralnego E gminy Monthou-sur-Bièvre.

7. Główne odmiany winorośli

chardonnay B

sauvignon gris G – fié gris

orbois B

chenin B

pinot noir N

sauvignon B – sauvignon blanc

gamay N

8. Opis związku lub związków

Ze względu na ubogie gleby występujące w regionie winiarskim, które mają głównie piaszczystą strukturę lub występują na wapiennym podłożu i na które duży wpływ ma dynamika Loary oraz rozległe lasy położone w bliskim sąsiedztwie regionu winiarskiego, które nadają klimatowi chłodny charakter, zasadzono odmiany winorośli o wczesnej porze dojrzewania owoców, dostosowane do klimatu trudnego do uprawy winorośli. Klimat ten przyczynia się do uzyskania wyważonego aromatu poszczególnych odmian winorośli:

- wina białe są żywe, lecz zrównoważone, zdominowane przez aromat owoców cytrusowych, owoców egzotycznych lub białych kwiatów;
- wina różowe są zrównoważone, mają dość bogaty bukiet smakowy i najczęściej mają aromat czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i przypraw;
- wina czerwone mają aromat czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i czarnych owoców, czasem z wyczuwalnymi nutami przypraw; ich struktura może być albo delikatna w przypadku win młodych, albo solidna w przypadku win długo dojrzewających, które mogą rozwinąć aromat dziczyzny.

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

Przepisy dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wymiary czcionki służącej do zapisu nazwy Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire” mogąca uzupełniać informację o nazwie pochodzenia, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Nazwa mniejszej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietce win można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych oraz że została ona podana w deklaracji zbiorów.

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina białe i różowe o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukoza i fruktoza) powyżej 9 gramów na litr opatruje się oznaczeniem odpowiadającym zawartości tych cukrów w winie, określonym w przepisach wspólnotowych.

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 wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Loir-et-Cher:

Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-220bba6b-f97b-4aeb-a0a1-0f3d04dad06c
