

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

(2023/C 49/15)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Côtes du Jura”

PDO-FR-A0155-AM01

Data przekazania informacji: 10.11.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 słowa „odbywają się” zastępuje się słowami „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 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.

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu, odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym aligoté B, chenin B, enfariné B, gringet 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, gringet B, 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 i gringet B.

Właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości podjął, w przypadku win, dla których złożono by wnioski 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 „Maksymalna wydajność” 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

Côtes du Jura

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

Głównym produktem jest wytrawne wino białe, wytwarzane głównie z połączenia odmian chardonnay B i savagnin B. Paleta aromatów najczęściej opiera się na nutach mineralnych, nutach krzemienia oraz nutach owocowych o dużej świeżości. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi 10,5 %, a po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu 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, nadaje winom charakterystyczny jasnorubinowy odcień i owocowe aromaty. Po dodaniu odmiany pinot noir N kolor szata się ciemniejsza, 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 zawar-

tość 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 liter. Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na liter.

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

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

KRÓTKI OPIS

Wino opatrzone określeniem tradycyjnym „vin de paille” to wino słodkie, w którym rozwijają się aromaty kandyzowanych owoców przypominające śliwkę lub kandyzowaną pomarańczę, lub aromaty miodu. Aromaty i smaki 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 określeniem tradycyjnym „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 miliekwiwalentów na liter.

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

4. Wina opatrzone 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 liter.

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 krzewów 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 każdy krzew przypada powierzchnia maksymalnie 2 metrów kwadratowych. Powierzchnia ta obliczana jest na podstawie iloczynu odległości pomiędzy rzędami oraz pomiędzy krzewami w tym samym rzędzie. Odległość między rzędami winorośli nie może przekraczać 2 metrów.

— Dopuszcza się wyłącznie przycinanie jednoramiennym lub dwuramiennym sznurem Guyota lub za pomocą cięcia krótkiego (prowadzenie w formie sznura Royat).

— W przypadku odmian chardonnay B, poulsard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, 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 jednoramiennym lub dwuramiennym 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 jednoramiennym lub dwuramiennym 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 określeniem tradycyjnym „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.

Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również znajdującego się w mieszkankach stosowanych w preparatach. Wykorzystywanie kawałków drewna jest zabronione w przypadku wszystkich win. Zezwala się na stosowanie w odniesieniu do moszczu substraktywnych 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**

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, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bessaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Saint-Laurent-la-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmolin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Trenal), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Grusse, Vercia i Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

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 nazwy „Côtes du Jura” jest częścią naturalnego regionu Revermont, którego granice wyznaczają:

- od wschodu – pierwszy wapienny płaskowyż masywu Jury, o średniej wysokości 550 metrów n.p.m;
- na zachodzie – równina stanowiąca wschodnie obrzeże rowu Bressan.

Winnice usytuowane są z przerwami w pasie liczącym 80 km długości i 2 do 5 km szerokości, eksponowane głównie na zachód, na wysokości od 300 do 450 m n.p.m.

Zajmują one rząd długich wzgórz ciągnących się od północy na południe poniżej głównego reliefu, górując 50 do 100 metrów nad okolicznymi depresjami. Ukształtowanie to jest bezpośrednio związane z nasunięciem się Jury na region Bresse podczas wypiętrzenia alpejskiego:

- główna rzeźba terenu o prostej linii odpowiada krawędzi pierwszego płaskowyżu Jury, pod względem geologicznym składającego się z twardych wapieni z epoki jury środkowej położonych nad grubą warstwą margli i glin z okresu triasu oraz liasu;
- wzgórza są fragmentami oderwanymi od płaskowyżu i przeniesionymi na czoło uskoków. Są one na ogół dłuższe w kierunku północ/południe (2 do 3 kilometrów) niż w kierunku wschód/zachód (0,5 do 1 kilometra). Dzięki swej silnej odporności na erozję te wapienne skały pozostały częścią krajobrazu obszaru geograficznego. Depresje mają natomiast podłoże margliste. Składają się one z grubej warstwy margli, pierwotnie o grubości ponad 200 metrów, której pokłady zostały przeniesione do regionu Bresse podczas tworzenia się uskoku.

Większość działek przeznaczonych pod uprawę winogron znajduje się na zboczach i u ich podnóża, pod zalesionymi okapami płaskowyżu, lub na najlepiej wyeksponowanych zboczach, gęsto występujących na podgórzu.

Wapień jest wszechobecny na tym obszarze. Jest to przepuszczalna i rozpuszczalna skała, bardzo korzystna dla winorośli, a w szczególności dla odmian winorośli z regionu Jura. Na wzgórzach przylegających do wapiennego płaskowyżu gleby są dość różnorodne; mieszają się w nich margle, gliny i piargi wapienne.

Na obszarze geograficznym występuje chłodny klimat oceaniczny z zaznaczającymi się wpływami kontynentalnymi: dużą roczną rozpiętością temperatur, średnio około 10,5 °C, oraz gorącym i wilgotnym latem. Roczne opady deszczu wynoszą ponad 1 000 milimetrów i rozkładają się równomiernie na wszystkie miesiące. Jesień jest natomiast stosunkowo sucha i wietrzna.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winnice Jury istnieją od czasów rzymskich, a liczne dowody wskazujące na ich istnienie sięgają roku 1000. W I w. naszej ery w tekście PLINIUSZA MŁODSZEGO jest mowa o słynnych winach z „Séquanie” (dawna nazwa regionu). W 1272 r. Jean de CHALON ustanowił przepisy dotyczące metody uprawy winorośli w Jurze w celu zachowania jakości win.

Pod koniec XIX w. w całym departamencie istniało 20 000 hektarów winnic. Zdeastrowane przez filokserę pod koniec XIX w., a następnie dotknięte wojnami i kryzysami gospodarczymi XX w. winnice Jury zostają odbudowane dzięki woli i wyborom miejscowych producentów.

Odmiany uprawiane na obszarze departamentu Jura są tam obecne od stuleci. Trzy odmiany winorośli są typowe dla Jury: odmiana poulsard N, o której pisemne wzmianki pojawiają się na obszarze departamentu Jura od 1620 r., odmiana trousseau N, której ślady z całą pewnością sięgają 1732 r., oraz odmiana savagnin B, której obecność potwierdzono w 1717 r. Dwie odmiany pochodzą z sąsiednich winnic burgundzkich: odmiana chardonnay B, występująca w Jurze od 1717 r., oraz odmiana pinot noir N, o której najstarsza wzmianka pochodzi z 1385 r., pod nazwą „savagnin noir”.

Praktykuje się stosunkowo długie dojrzewanie win białych w celu zaznaczenia ich szczególnych właściwości zapachowych.

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 dojrzewa w dębowych beczkach, których nie wypełnia się po brzegi, przez maksymalny okres 6 lat. W czasie tego długiego leżakowania 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 podsuszanie 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 kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes du Jura” z 526 hektarów wynosi około 12 800 hektolitrów win białych, 6 250 hektolitrów win czerwonych i różowych, 600 hektolitrów win opatrzonych określeniem „vin jaune” i 450 hektolitrów win opatrzonych określeniem „vin de paille”.

8.3. Związki przyczynowe

Specyficzne cechy win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes du Jura” są w szczególności związane z wyznaczonymi działkami o marglowych (gliniasto-wapiennych) glebach pokrytych wapiennymi piargami, ale również z nachyleniem porośniętych winorośli zboczy i z ich ekspozycją. Korzenie winorośli sięgają chłodnych głębszych warstw podłoża, zaś obfite usypiska na powierzchni ogrzewają glebę i zapewniają optymalny odpływ wody. Połączenie tych czynników glebowych i topograficznych 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 porośnięte trawami), aby sprostać ciągłym ryzykom erozji grożącym winnicom położonym na wzgórzach o dużym nachyleniu i na marglowych glebach pokrytych piargami.

Południowa, południowo-zachodnia lub zachodnia ekspozycja działek winnic zapewnia znaczne nasłonecznienie i ochronę przed zimnymi wiatrami ze wschodu i północy.

Duża rozpiętość temperatur między jesienią a latem przyczynia się do rozwoju tworzących „kożuch” drożdży umożliwiających produkcję „vin jaune”. 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.

Margle Jury stanowią dla odmiany chardonnay B środowisko naturalne sprzyjające oryginalnemu charakterowi różniącemu się od charakteru sąsiednich winnic.

Odmiany trousseau N i savagnin B są sadzone na mniejszych powierzchniach niż pozostałe odmiany, ponieważ posiadają ściśle wymagania edaficzne. Pierwsza z nich wymaga gruntów bardzo ciepłych, o żwirowym podłożu, druga – gruntów bardzo kamienistych na powierzchni, ale zapewniających świeżość w warstwach głębokich.

Producenci wiedzieli, które działki wybrać pod obsadę, dzięki długiemu obserwowaniu reakcji winorośli na każde warunki glebowe i klimatyczne.

Tradycja długiego dojrzewania, często bez wypełniania beczki do pełna, przyczynia się do wykształcenia się szczególnych cech win białych.

Towarzystwo „Société de Viticulture du Jura”, założone w 1907 r., jest jednym z pierwszych uznanych związków zawodowych wytwórców win. Przyczyniło się ono w znacznym stopniu do ustanowienia kontrolowanych nazw pochodzenia oraz Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości. Kontrolowana nazwa pochodzenia „Côtes du Jura” jest uznawana od 1937 r., co świadczy o jej renomie.

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, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val;
- w departamencie Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chamermy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenau, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Mallerey), Val-d'Epy (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Nantey, Val d'Epy i Senaud), Val-Sonnette (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villeveux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwa kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes-du-Jura” może być uzupełniana określeniem tradycyjnym „vin de paille”.

Nazwa kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes-du-Jura” może być uzupełniana określeniem tradycyjnym „jaune”.

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

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-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8
