

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 66/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valençay”

PDO-FR-A0320-AM02

Data przekazania informacji: 23.11.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Wykaz gmin został zaktualizowany z uwzględnieniem oficjalnego kodu geograficznego, wersja z 2021 r., w odniesieniu do obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Zmiana ta ma wyłącznie redakcyjny charakter, obszaru geograficznego nie zmieniono.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Cięcie

Uproszczono zasady dotyczące przycinania winorośli.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

3. Ilość winogron na krzew

Wykreślono maksymalną dopuszczalną ilość winogron na krzew. Zachowanie średniej maksymalnej dopuszczalnej ilości winogron z danej działki pozwala zapewnić dobrą jakość zbiorów.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

4. Przepisy rolno-ekologiczne

Dodano różne przepisy dotyczące ochrony środowiska:

- chemiczne odchwaszczanie na końcach rzędów jest zabronione;
- całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione;
- między rzędami kontrolę roślinności, zasianej lub dziko rosnącej, prowadzi się środkami mechanicznymi i fizycznymi.

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i większego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

5. Normy analityczne

Poziom cukrów i minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu zwiększono w celu uzyskania lepszej jakości zbiorów.

Ze względu na normy europejskie wykreślono postanowienia dotyczące maksymalnej kwasowości lotnej i poziomu żelaza.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W związku z podniesieniem poziomu cukru w winogronach maksymalną objętościową zawartość alkoholu po wzbogaceniu podwyższono z 12,5 % do 13 %.

Zmieniono pkt 4 i 5 jednolitego dokumentu.

6. **Węgiel do celów enologicznych**

W sposób uregulowany i ograniczony dopuszcza się wykorzystanie do celów enologicznych węgla, co wcześniej było zabronione: „Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach, w przypadku moszczy i młodych win w trakcie fermentacji w zakresie nieprzekraczającym 20 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr”. Zasada ta ma przede wszystkim służyć zastosowaniu węgla do partii o gorszych właściwościach organoleptycznych i analitycznych (zmiana aromatu związana w szczególności ze zjawiskiem utleniania), ale bez zmiany cech charakterystycznych produktu.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

7. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

Pojemność kadzi zwiększa się do 1,6-krotności powierzchni obszaru produkcji pomnożonego przez średnie plony z hektara poddawane winifikacji w gospodarstwie w ostatnich pięciu latach.

Zwiększenie pojemności kadzi fermentacyjnych ma na celu usprawnienie zarządzania stanem zapasów i warunkami fermentacji win czerwonych.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

8. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale 1 usuwa się pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

9. **Związek**

Wykreślono odniesienie do roku 2008.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

10. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

11. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Obowiązki w zakresie składania deklaracji zostały skorygowane, aby uwzględnić również powiadamianie organu kontrolnego.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

12. **Prowadzenie rejestrów**

Wprowadza się obowiązek prowadzenia rejestru monitorowania dojrzałości i pakowania.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

13. **Główne punkty podlegające kontroli**

Główne punkty podlegające kontroli zmieniono, aby były one bardziej spójne z metodami kontroli i ze zmianami w specyfikacji produktu.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

14. Odniesienie do organu kontrolnego

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zostało zmienione w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Valençay

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Po pakowaniu:

- maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach białych i różowych wynosi 4 gramy na litr;
- minimalna kwasowość ogólna win białych i różowych, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr, wynosi 3,5.

Łączna zawartość dwutlenku siarki i kwasowość ogólna win białych i różowych są określone w przepisach wspólnotowych.

Wina białe posiadają zazwyczaj aromaty zdominowane przez intensywne nuty kwiatowe (janowiec, białe kwiaty itp.), ewentualnie połączone ze szczyptą mineralności, na przykład krzemionki, odzwierciedlającej wysoką zawartość krzemienia w glebach. Te dynamiczne wina charakteryzują się jednak nieco krągłym smakiem.

Wina różowe to zwykle wina lekkie, pełne wigoru, jakkolwiek bez nadmiernej intensywności, posiadające wyraziste aromaty dojrzałych owoców.

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. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Po pakowaniu maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach czerwonych wynosi 2 gramy na litr. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona, a zawartość kwasu jabłkowego w tych winach wynosi nie więcej niż 0,3 grama na litr. Łączna zawartość dwutlenku siarki i kwasowość ogólna win czerwonych są określone w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone mają barwę, która często przechodzi w rubinową, i posiadają aromaty małych czerwonych owoców, wiśni pospolitych, jak również nuty korzenne i świeże. Jako wina młode są przyjemne w smaku, a w wyniku trwającego od 3 do 5 lat procesu dojrzewania niektóre z nich mogą ujawnić swój pełny potencjał.

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)	

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszaninach stosowanych w preparatach, w przypadku moszczy i młodych win w trakcie fermentacji w zakresie nieprzekraczającym 20 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. *Gęstość nasadzeń*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 1,70 metra. Odstęp między krzewami w rzędzie nie może być mniejszy niż 0,90 metra.

3. *Cięcie*

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się zgodnie z następującymi technikami:

- jednoramiennego sznura Guyota,
- cięcia w kształcie litery „y”,
- cięcia krótkiego, z formowaniem czopów (w formie wachlarza albo jedno- lub dwuramiennego sznura Royat).

Zależnie od odmiany średnia liczba oczek na krzew powinna wynosić maksymalnie:

- w przypadku odmian Côt i Gamay – łącznie 9 oczek,
- w przypadku pozostałych odmian – 12 oczek.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wina czerwone i różowe

65 hektolitrów z hektara

2. Wina białe

68 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu z 16 grudnia 2010 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

— w departamencie Indre: Chabris, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Poulaines, Valençay, Val-Fouzou, wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Parpeçay i Varennes-sur-Fouzou, La Vernelle, Veuil, Villentrois-Faverolles.

7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N

Chardonnay B

Gamay N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny kontrolowanej nazwy pochodzenia „Valençay”, położony około dziesięciu kilometrów na południowy zachód od miasta Romorantin-Lanthenay, tworzy rozległy płaskowyż poprzecinany dolinami przez niewielkie ciekami wodne płynące w kierunku północy. Niektóre z nich zlewają się w dolinie rzeki Fouzon, biegnącej równoległe do doliny rzeki Cher, by następnie połączyć się z tą rzeką na północnym skraju obszaru geograficznego. Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium 13 gmin na północy departamentu Indre i na terytorium jednej gminy departamentu Loir-et-Cher, Selles-sur-Cher. Krajobraz, w którym wyróżniają się niewielkie zagajniki, pozostałości żywopłotów i masyw puszczy Valençay, jest ograniczony. Działki winnicy są zazwyczaj położone na krawędzi odsłoniętego przez erozję płaskowyżu, jak również na niewielkich, występujących w krajobrazie wzniesieniach.

Działki precyzyjnie wydzielone do zbioru winogron posiadają głównie gleby powstałe:

- na południu obszaru geograficznego, na miękkich kredowych warstwach turońskich (rędziny, brunatne gleby wapienne) i łałach z krzemieniami, pochodzących z późnej kredy (przemyte lub erozyjne gleby brunatne),
- na południowym wschodzie obszaru geograficznego, na utworach gliniasto-piaszczystych z eocenu detrytycznego, posiadających niekiedy znaczącą obecność kamieni,
- na północy obszaru geograficznego, w pobliżu dolin rzek Cher i Fouzon, głównie na wapieniach jeziornych regionów Berry i Beauce z epoki eocenu i akwitany (rędziny i brunatne gleby wapienne), a miejscowo na gliniasto-piaszczystych formacjach regionu Sologne (z epoki burdygału).

W panujących w regionie warunkach klimatycznych umiarkowany klimat oceaniczny wyróżnia się nieco wyższymi temperaturami średnimi i minimalnymi i nieco chłodniejszymi temperaturami maksymalnymi w okresie wegetacji winorośli.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Region „Valençay” stanowił część dawnej prowincji Berry. Pierwsze znane wzmianki o winnicach pochodzą z X wieku i dotyczą darowizn na rzecz opactwa. Akt notarialny z XV wieku zawiera wykaz „licznych winnic położonych wzdłuż rzeki Nahon”, a wielokrotne pozostałe wzmianki, które można znaleźć w dokumentach z kolejnych stuleci świadczą jeżeli nie o rozwoju, to przynajmniej o utrzymywaniu uprawy winorośli.

Jako właściciel zamku w Valençay Talleyrand posiada także w swoim majątku kilkanaście hektarów winnic, a jego bratanica, księżna Dino, wspomina w 1830 r., że z winogron zbieranych w kantonie Valençay uzyskuje się dobre wina, które spożywane są w całym departamencie.

W 1876 r. w swoim opracowaniu „Etude des vignobles en France” (Studium winnic we Francji) Jules Guyot odnotowuje, że winnice położone wzdłuż cieków wodnych w kantonie Valençay zapewniają najlepsze wino w departamencie. Chociaż te drogi wodne nie są żeglowne, część produkcji eksportuje się już w XIX wieku, w szczególności spławiając ją rzeką Cher, nawet jeżeli większa część win jest sprzedawana na rynku lokalnym.

Wina czerwone stanowią 50 % produkcji, wina białe 40 %, a wina różowe 10 %. Wina białe posiadają zazwyczaj aromaty zdominowane przez intensywne nuty kwiatowe (janowiec, białe kwiaty itp.), ewentualnie połączone ze szczyptą mineralności, na przykład krzemionki, odzwierciedlającej wysoką zawartość krzemienia w glebach. Te dynamiczne wina charakteryzują się jednak nieco krągłym smakiem.

- 8.2. *Wina czerwone mają barwę, która często przechodzi w rubinową, i posiadają aromaty małych czerwonych owoców, wiśni pospolitych, jak również nuty korzenne i świeże. Jako wina młode są przyjemne w smaku, a w wyniku trwającego od 3 do 5 lat procesu dojrzewania niektóre z nich mogą ujawnić swój pełny potencjał.*

Wina różowe to zwykle wina lekkie, pełne wigoru, jakkolwiek bez nadmiernej intensywności, posiadające wyraziste aromaty dojrzałych owoców. Zgodnie ze stosowanymi praktykami obszar działek wyznaczonych do zbiorów winogron może obejmować wyłącznie te działki, na których występują rędziny, gleby brunatne lub gleby niezbyt głębokie oraz gleby piaszczysto-gliniaste. Gleby te charakteryzują się dobrymi właściwościami termicznymi oraz umiarkowanymi zasobami wodnymi i wpływają korzystnie na wczesną wegetację i dojrzałość winogron. Obszar sprzyja lokalizacji winnic na krawędziach płaskowyżów.

Takie usytuowanie wymusza optymalne zarządzanie roślinami i ich potencjałem produkcyjnym, co przekłada się na prowadzenie winorośli i rygorystyczne zasady jej przycinania.

Wybór odmian winorośli i jej uprawa, dostosowane do gleb i do klimatu, w którym krzyżują się wpływy oceaniczne i kontynentalne, a dolina rzeki Cher odgrywa rolę regulatora temperatury, składają się na specjalistyczną wiedzę zdobytą dzięki doświadczeniom wielu pokoleń plantatorów winorośli, niezmiennie dążących do doskonalenia własnych produktów. Ta specjalistyczna wiedza wyraża się również w rozsądnym doborze przez producenta odmian do kupców.

W wyniku tych wyborów uzyskuje się dynamiczne i krągłe wina białe, posiadające nuty kwiatowe charakterystyczne dla gleb gliniasto-wapiennych lub mineralność pochodzącą z gleb o dużej zawartości krzemienia. Wina czerwone produkowane z gleb, które są niezbyt głębokie i błyskawicznie się nagzewają, posiadają nuty małych czerwonych owoców i przypraw. Wina różowe pochodzące ze stanowisk sprzyjających dobremu poziomowi dojrzałości winogron posiadają zarówno nuty dojrzałych owoców jak i nuty świeżości.

Praktyka, odzwierciedlająca tożsamość tej społeczności, została po raz pierwszy potwierdzona w 1970 r., w wyniku uznania produktu za „wino wysokiej jakości pochodzące ze ściśle określonego obszaru” i następnie objęcia go kontrolowaną nazwą pochodzenia w 2004 r.

„Valençay”, którego nazwa pobrzmiwa w wierszach Ronsarda i Péguya i przywołuje chwalebne momenty w historii Francji, nadal oferuje wina, które niegdyś zdobyły królewskie i książęce stoły, i są perełką doliny Cher.

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

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, wytwarzania i dojrzewania win stanowi obszar następujących gmin zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu z 10 lutego 2011 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

- w departamencie Indre: Saint-Christophe-en-Bazelle, Vicq-sur-Nahon, Val-Fouzon wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Sainte-Cécile;
- w departamencie Indre-et-Loire: Nouans-les-Fontaines;
- w departamencie Loir-et-Cher: Billy, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Couffy, Meusnes.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia;
- b) 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;

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fb136ab-6126-4e61-a569-7094f9a12b65
