

V

(Ogłoszenia)

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 78/03)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Alpilles”

Numer referencyjny PGI-FR-A1197-AM01**Data przekazania informacji: 24 grudnia 2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Opis win**

Uzupełniono pkt 3.3 specyfikacji produktu ChOG „Alpilles”, dotyczący opisu win, w celu dokładniejszego określenia barwy i organoleptycznych cech charakterystycznych poszczególnych produktów.

Uściślenia te odzwierciedlono w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2. Obszar geograficzny

Uzupełniono opis obszaru geograficznego, aby dokładnie wyjaśnić, w których gminach i departamentach mogą odbywać się poszczególne czynności z zakresu zbioru winogron, fermentacji i produkcji wina.

Winogrona mogą być zbierane jedynie na terenie niektórych gmin w departamencie Bouches-du-Rhône: Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon i Verquières.

Ponadto uściślono, że fermentacja i produkcja wina mogą odbywać się poza obszarem produkcji winogron, tj. na terytorium następujących gmin:

w departamencie Bouches-du-Rhône:

Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon i Verquières;

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

w departamencie Gard:

Beaulaire i Vallabrègues;

w departamencie Vaucluse:

Caumont-sur-Durance i Morières-lès-Avignon.

Ten nowy opis obszaru geograficznego odzwierciedlono w punkcie „wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

3. Główne winne odmiany winorośli

Powyższy punkt jednolitego dokumentu zweryfikowano w związku z problemem z rejestracją w bazie danych e-ambrosia. Wskutek pomyłki w wykazie brakowało odmian chardonnay B, pinot gris G, pinot noir N, które uzupełniono.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Alpilles

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpilles” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki (ich wartość progowa lub graniczna) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Wina czerwone charakteryzują się raczej ciemną, purpurową szatą z fioletowymi refleksami. Są one zawsze bardzo harmonijne i aromatyczne, mają bogatą i mięsistą strukturę, która sprawia, że dobrze nadają się do dojrzewania. W zależności od odmiany winorośli charakteryzują się one aromatami lukrecji, czerwonych owoców (czereśni, truskawki, porzeczki, a zwłaszcza maliny) lub przypraw korzennych uzupełnionych nutami grzanki. Obecność tanin ma bardzo łagodny wyraz.

Wina białe charakteryzują się zielonymi refleksami. Są świeże, kwaskowe i mają wyrazisty zapach. W aromacie wyczuwa się owoce cytrusowe i cytron lub świeże rośliny i tiol. W przypadku dojrzewania w beczkach mogą być bardziej krągłe i złożone, z aromatami miodu i wypieków cukierniczych.

Wina różowe charakteryzują się niską intensywnością zabarwienia z perłowymi refleksami. Są aromatyczne, subtelne i przejawiają dużą giętkość z umiarkowaną kwasowością sprzyjającą należytej równowadze. W zależności od odmiany winorośli i rodzaju winifikacji wina mogą charakteryzować się aromatami suszonych owoców lub tioli.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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

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

b. Maksymalne zbiory

90 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina powstają z winogron pochodzących z działek znajdujących się na terytorium następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

Aureille, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Fermentacja i produkcja win objętych oznaczeniem geograficznym „Alpilles” odbywają się na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

— w departamencie Bouches-du-Rhône:

— Aureille, Barbetane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon i Verquières;

— w departamencie Gard:

— Beaucaire i Vallabrègues;

— w departamencie Vaucluse:

— Caumont-sur-Durance i Morières-lès-Avignon.

7. Główne odmiany winorośli

pinot gris G

pinot noir N

arinarnoa N

chardonnay B

alicante Henri Bouschet N

aramon N

aubun N - murescola

barbaroux Rs

bourboulenc B - doucillon blanc

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

caladoc N

carignan N

carignan blanc B

chasan B

chenanson N

chenin B

cinsaut N - Cinsault

clairette B
cot N - malbec
counoise N
egiodola N
grenache blanc B
grenache gris G
grenache N
macabeu B - macabeo
marsanne B
marselan N
merlot N
mourvèdre N - monastrell
muscardin N
muscat d'Alexandrie B - muscat, moscato
muscat à petits grains blancs B - muscat, moscato
muscat à petits grains rouges Rg - muscat, moscato
muscat de Hambourg N - muscat, moscato
nielluccio N - nielluciu
petit manseng B
petit verdot N
sauvignon gris G - fié gris
rosé du Var Rs
roussanne B
sauvignon B - sauvignon blanc
sciaccarello N
semillon B
syrah N - shiraz
tannat N
tempranillo N
tibouren N
ugni blanc B
vermentino B - rolle
viognier B

8. Opis związku lub związków

Położony na północny / północnym zachodzie departamentu Bouches-du-Rhône, na powierzchni o kształcie przypominającym trójkąt wyznaczony na zachodzie przez rzekę Rodan, na wschodzie przez rzekę Durance, a na południu przez rezerwat przyrody Crau, obszar objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpilles” obejmuje 33 gminy, a w jego centrum znajduje się znana na całym świecie gmina Saint-Rémy-de-Provence. Obszar ten stanowi wyraźną jednostkę geograficzną po obu stronach masywu Alpilles. Alpilles tworzą barierę ze skał wapiennych lub wapienno-marłowych, która rozciąga się na północy departamentu Bouches-du-Rhône ze wschodu na zachód na długości około trzydziestu kilometrów. U podnóża masywu utworzyły się usypiska mające postać bardzo charakterystycznych dla tego miejsca kamienistych stożków napływowych. Na obrzeżach masywu Alpilles znajdują się gleby pochodzenia aluwialnego, z których część pochodzi niekiedy z dawnych koryt Rodanu i jego dopływu Durance (obszar między Saint-Rémy-de-Provence i Châteaurenard).

Winnice położone są przeważnie na wapiennych, bardzo kamienistych i bardzo przepuszczalnych glebach, powstałych ze wspomnianych wyżej osadów zgromadzonych na zboczach. Położony między Rodanem a Durance masyw Alpilles tworzy wyjątkowy krajobraz o międzynarodowej renomie i stanowi jedną z najważniejszych atrakcji turystycznych uznawanych za dziedzictwo Prowansji.

Obszar ten znajduje się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego, charakteryzującego się suchymi latami i wilgotnymi przejściowymi porami roku. Średnie temperatury są dość łagodne pomimo notowanych niekiedy dużych amplitud temperatur. Opady występują jedynie przez 70–80 dni w roku, głównie jesienią i w mniejszym stopniu wiosną. Masyw jest obszarem niezwykle nasłonecznionym.

Południowa część masywu Alpilles podlega wpływom morskim, a część północna bardziej kontynentalnym wpływom Doliny Rodanu.

Mistral, skanalizowany przez Dolinę Rodanu chłodny wiatr wiejący z północy na północny zachód, docierając do Prowansji uderza z pełną siłą w masyw Alpilles.

Region winiarski Alpilles znajduje się u zbiegu dwóch ważnych obszarów produkcji wina, a mianowicie Doliny Rodanu i Prowansji. Będzie to w sposób naturalny skutkowało istotnymi wpływami; odsetek produkowanych win czerwonych jest bowiem znacznie wyższy niż na pozostałych obszarach Prowansji.

„Vins de pays des Alpilles” produkuje się zatem często z oryginalnych i różnorodnych odmian winorośli. Jeżeli chodzi o białe odmiany winorośli, zauważa się występowanie typowych dla Doliny Rodanu odmian winorośli roussanne B, marsanne B lub viognier B, którym towarzyszą odmiany prowansalskie, takie jak vermentino B (inaczej rolle) lub clairette B, które urozmaicają gamę produkowanych win.

W przypadku czerwonych lub kolorowych odmian winorośli należy zauważyć częste występowanie syrah N i grenache N, ale także istotny udział odmiany cabernet-sauvignon, która szczególnie dobrze przystosowała się do obszaru masywu Alpilles. Występują tu również kolorowe odmiany winorośli tradycyjnie uprawiane w Prowansji, takie jak carignan N, cinsault N lub counoise N.

Przewidziana w przepisach możliwość rozszerzenia gamy odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji win regionalnych pozwoliła na wprowadzenie konkretnych odmian winorośli pochodzących z innych regionów winiarskich, takich jak chardonnay lub petit verdot, oraz szczególnych odmian winorośli stworzonych przez Krajowy Instytut Badań Agronomicznych (Institut National de la Recherche Agronomique – INRA) dla obszarów śródziemnomorskich, takich jak chasan, marselan i caladoc.

Wina czerwone są aromatyczne, mają bogatą i mięsistą strukturę, natomiast wina białe i różowe są aromatyczne, subtelne, przejawiają dużą gętkość i niską kwasowość.

Dystrybucja tych win odbywa się w przeważającej mierze w ramach sprzedaży bezpośredniej, za pomocą dobrze rozwiniętej sieci prywatnych piwnic winiarskich i tych należących do dwóch działających na tym obszarze spółdzielni. Celem producentów jest nieustanne oferowanie win coraz wyższej jakości i dążenie do tego, aby wina objęte oznaczeniem geograficznym Alpilles kojarzono z winami wysokogatunkowymi.

Co roku do obrotu wprowadza się około 20 000 hl przedmiotowego wina. Podział wyprodukowanych rodzajów wina przedstawia się inaczej niż w pozostałej części Prowansji, ponieważ wino czerwone stanowi prawie 50 %, wino różowe jedynie 40 %, a pozostałą część stanowi wino białe.

Źródło stosowanych praktyk winiarskich wykracza nieco poza sam obszar produkcji winogron. Połączenie metod produkcji wina inspirowanych modelem stosowanym w Dolinie Rodanu – w przypadku produkcji win czerwonych – lub modelem prowansalskim – w przypadku produkcji win różowych – z odmianami winorośli dostosowanymi do występujących na przedmiotowym obszarze wapiennych, przepuszczalnych, kamienistych gleb i dobrze odnajdującymi się w warunkach dużego nasłonecznienia, a także z często występującym mistralem zapewniającym doskonały stan sanitarny winnic i umożliwiającym rozwój rolnictwa przyjaznego dla środowiska doprowadziło do produkcji win o wyraźnych, specyficznych właściwościach. Znaczne nasłonecznienie i zadowalające plony występujące na zasadniczo ubogich glebach obszaru produkcji winogron pozwalają na należyte dojrzewanie i stosunkowo wczesne zbiory, które są źródłem cech fizycznych (barwa) i organoleptycznych win (bogactwo aromatyczne win białych, różowych i czerwonych, kwasowość win białych, zdolność win czerwonych do dojrzewania i aksamitne taniny).

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpilles” można uzupełnić nazwą jednej lub kilku odmian winorośli.

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpilles” można uzupełnić określeniami „primeur” lub „nouveau”.

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-0dbb32de-7b87-4ed7-aad0-8779d1c7c207
