

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

(2021/C 178/03)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„BEAUMES DE VENISE”

PDO-FR-A0724-AM02

Data przekazania informacji: 9.3.2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu – „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” – do wykazu gmin departamentu Vaucluse tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa dodaje się gminę Violès w celu uwzględnienia stosowanych praktyk winiarskich. Gmina ta sąsiaduje z obszarem bezpośredniego sąsiedztwa i nie kwestionuje podstaw związku z obszarem geograficznym.

Zmianę tę uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe” zaktualizowanego jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli

— W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu – „Odmiany winorośli” – odmianę Mourvèdre przenosi się z wykazu odmian drugorzędnych do wykazu odmian dodatkowych.

Zmianę tę uwzględniono w jednolitym dokumencie. Odmianę Mourvèdre przenosi się z wykazu odmian drugorzędnych do wykazu odmian dodatkowych.

— W rozdziale I zmienia się punkt V ppkt 2 specyfikacji produktu – „Zasady dotyczące proporcji odmian winorośli w gospodarstwie” – w celu ustalenia reprezentatywności odmian Syrah i Mourvèdre w winnicy na poziomie co najmniej 25 % odmian winorośli w gospodarstwie. Te zasady dotyczące proporcji odmian winorośli w gospodarstwie nie mają zastosowania w przypadku małych gospodarstw o powierzchni poniżej 1,5 ha ani w przypadku wymuszonej zmiany struktury gospodarstwa (spadek, rozwiązanie umowy dzierżawy, likwidacja przedsiębiorstw, karczowanie, wywłaszczenie, zakup), w przypadku których producent ma pięć lat na dostosowanie się do przepisów. Te zasady dotyczące proporcji odmian winorośli nie mają wpływu na jednolity dokument.

— W rozdziale 1 pkt XI specyfikacji produktu – „Środki przejściowe” – skreślono środek przejściowy odnoszący się do zasad dotyczących proporcji odmian winorośli w gospodarstwie ustalonych do zbiorów w 2015 r., ponieważ stał się nieaktualny. Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Sposoby prowadzenia winorośli

— W rozdziale 1 zmieniono punkt VI ppkt 1 specyfikacji produktu – „Sposoby prowadzenia winorośli” – w celu określenia minimalnej gęstości nasadzeń, zasad cięcia oraz zakazanych zabiegów chemicznych i odchwaszczania.

Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 4 000 roślin na hektar. Ponadto maksymalną odległość między rzędami zwiększono z 2,20 metra do 2,20 metra, a minimalną powierzchnię przypadającą na roślinę zwiększono z 2,20 m² do 2,50 m².

Zmiany te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki winiarskie”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W odniesieniu do zasad dotyczących cięcia, wydłuża się okres tworzenia sznura Royat z 2 do 5 lat. Maksymalną liczbę oczek, która wydawała się zbyt wysoka, zmieniono z 12 na 8. Uściśla się, że odmłodzenie działki winorośli przycinaanej w formie sznura Royat nie może przekroczyć 10 % roślin rocznie. Zmiany te są zgodne z praktyką w terenie.

Zmiany te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki winiarskie”.

Określono zabiegi chemiczne i sposoby chemicznego odchwasczania zakazane w winnicach. Uściślenia te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki winiarskie”.

- Zabrania się stosowania zabiegów chemicznych ukierunkowanych na *Botrytis cinerea*.
- Odchwasczanie chemiczne działki jest zabronione.
- Odchwasczanie chemiczne między rzędami jest zabronione.
- Odchwasczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione.
- Zachowuje się spontaniczną pokrywę roślinną na końcach rzędów.
- Stosowanie włókniny ogrodniczej jest zabronione.

4. Mieszanie odmian winorośli w winach

- W rozdziale 1 uzupełnia się punkt IX specyfikacji produktu – „Przetwarzanie, produkcja, chów i pakowanie” – w celu określenia zasad mieszania odmian winorośli w winach oraz progu intensywności barwy win.

Wina są wytwarzane z mieszanek winogron lub win pochodzących w większości z głównych i dodatkowych odmian winorośli, wśród których obecna musi być odmiana Grenache N. Proporcja głównych i dodatkowych odmian winorośli musi stanowić co najmniej 60 % mieszanki.

Obniża się próg intensywności barwy. Wynosi on co najmniej 5 zamiast 6.

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

- W rozdziale 1 zmieniono punkt IX specyfikacji produktu – „Przetwarzanie, produkcja, chów i pakowanie” – w celu określenia następujących elementów:

Każdy podmiot gospodarczy posiada zdolność do produkcji wina co najmniej równą ilości wina wyprodukowanego podczas poprzednich zbiorów na takiej samej powierzchni.

Procedura czyszczenia linii butelkującej i urządzeń pakujących jest obowiązkowa.

Stosowanie korków aglomerowanych jest zakazane.

Podmiot gospodarczy przedstawia dowód dysponowania odpowiednim miejscem do przechowywania zapakowanych produktów.

Te uściślenia dotyczące przechowywania i pakowania nie mają wpływu na jednolity dokument.

5. Obowiązki producentów w zakresie składania deklaracji

W rozdziale II specyfikacji produktu określono obowiązki producentów w zakresie składania deklaracji w celu przestrzegania procedur kontroli deklaracji, transakcji i pakowania. Uściślenia te nie mają wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Beaumes de Venise

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to wina czerwone niemusujące, o niskiej wydajności, wytwarzane z mieszanki kilku odmian. Odmiany Grenache N, Syrah N i Mourvèdre są obowiązkowe i muszą stanowić większość mieszanki. Proporcja odmian Grenache, Syrah i Mourvèdre wynosi co najmniej 60 % w mieszance.

Wina o intensywnej barwie charakteryzują się elegancką, bogatą i pełną strukturą, właściwą równowagą między kwasowością, alkoholem i jedwabistymi taninami, a także owocowymi i pikantnymi nutami zapachowymi, które po leżakowaniu zostaną wzbogacone nutami zwierzęcymi.

Zawartość kwasu jabłkowego < lub = 0,4 g/l; TAVNM > 12,5 % obj.; zmieniona intensywność barwy wynosi co najmniej 6; całkowita zawartość polifenoli wynosi co najmniej 45.

Zawartość cukrów fermentacyjnych < lub = 3 g/l, jeżeli TAVN < lub = 14 %, lub 4 g/l, jeżeli TAVN > 14 % obj.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.
- Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 metra.
- Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,5 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.
- Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra, z wyjątkiem winorośli prowadzonych w formie sznura jednoramiennego, w przypadku których odległość między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,80–1,10 metra.

Cięcie

Praktyka uprawy

Winorośl (prowadzoną w kształcie kielicha lub w formie sznura Royat) przycina się krótko, pozostawiając co najwyżej 12 oczek na łozie. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.

- Okres formowania sznura Royat jest ograniczony do 5 lat. W tym okresie dopuszcza się cięcie w formie sznura Guyota, jedno- lub dwuramiennego, z maksymalną liczbą 8 oczek na łozie po usunięciu paczków liściowych.
- Odmłodzenie działki winorośli przycinanej w formie sznura Royat nie może przekroczyć 10 % roślin rocznie.

Zbiory i transport

Praktyka uprawy

Winogrona są zbierane ręcznie.

- Sortowanie zebranych winogron musi odbywać się na działce lub na stole do sortowania.
- Pojemność przyczep do transportu zebranych winogron jest ograniczona do 3 000 kilogramów.

Nawadnianie

Praktyka uprawy

- Można zezwolić na nawadnianie.

Praktyki enologiczne i obróbka fizyczna

Szczególne praktyki enologiczne

- Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.
- Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 14,5 %.

Odchwaszczanie

Praktyka uprawy

W celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które są podstawą charakteru tego obszaru:

- zabrania się stosowania zabiegów chemicznych ukierunkowanych na *Botrytis cinerea*;
- odchwaszczanie chemiczne działki jest zabronione;
- odchwaszczanie chemiczne między rzędami jest zabronione;
- odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione;
- zachowuje się spontaniczną pokrywę roślinną na końcach rzędów;
- stosowanie włókny ogrodniczej jest zabronione.

5.2. Maksymalna wydajność

Wino czerwone

42 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafaře, La Roque-Alric i Suzette.

7. Główne odmiany winorośli

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Myrah N – Shiraz

8. Opis związku lub związków

Winnica z wystawą południową znajduje się na terenie pasma górskiego Dentelles de Montmirail. Klimat śródziemnomorski charakteryzuje się bardzo suchą i słoneczną porą letnią. Jest to klimat sprzyjający dojrzewaniu winogron. Czerwone wina wytrawne wytwarzane są z mieszanek kilku odmian, m.in. Grenache N i Syrah N. Profil sensoryczny win o intensywnej barwie charakteryzuje się elegancką, bogatą i pełną strukturą, właściwą równowagą między kwasowością, alkoholem i jedwabistymi taninami, a także owocowymi i pikantnymi nutami zapachowymi, które po leżakowaniu zostaną wzbogacone nutami zwierzęcymi.

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, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrans, Vacqueyras i Violès.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône”.

Etykiety win opatrzonych kontrolowaną mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20
