

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 248/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Bourgueil”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0729-AM01

Data przekazania informacji: 10.5.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Opis i uzasadnienie

Akapit dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje brzmienie:

„Zbiór winogron, produkcja wina i wytwarzanie 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 dnia 16 grudnia 2010 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin departamentu Indre-et-Loire zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-sur-Loire – wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Saint-Patrice i Ingrandes-de-Touraine, a także Restigné i Saint-Nicolas-de-Bourgueil”.

Zmiana ta odzwierciedla połączenie gmin, jednak granice obszaru geograficznego pozostały niezmienione.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Zasady przycinania

Opis i uzasadnienie

W pkt VI lit. b) określono, że winorośle należy odtąd przycinać na maksymalnie 12 oczek.

W związku z tym cięcie w formie pojedynczego sznura Guyota umożliwia uzyskanie długich łóz o 8 oczkach.

Celem tej zmiany jest lepsze uwzględnienie niekorzystnych wiosennych czynników klimatycznych, które spotęgowały się w ostatnich latach gospodarczych.

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

3. Dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki

Opis i uzasadnienie

Zmniejszono dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki z 9 500 kg/ha do 8 500 kg/ha. Liczba oczek co prawda została zwiększona, jednak organ ds. ochrony i zarządzania nie chce dopuścić do zwiększenia plonów, które mogłyby doprowadzić do pogorszenia ich jakości, i w związku z tym postanowił obniżyć dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Okrywa roślinna końców rzędu

Opis i uzasadnienie

W ppkt 2 lit. a) sformułowanie: „co najmniej 1,50 metra od ostatniej rośliny” otrzymuje brzmienie „co najmniej 1 metr od kotwy rusztowania dla winorośli; jeżeli prace ziemne wykonywane są mechanicznie, odległość tę można zwiększyć do 2,50 metra”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Celem tej zmiany jest uwzględnienie zmian w praktykach rolniczych i w pielęgnacji roślin przy pomocy urządzeń mechanicznych.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Wydajność maksymalna**

Opis i uzasadnienie

Wydajność maksymalna zostaje zmniejszona z 67 hl/ha do 65 hl/ha. Liczba oczek co prawda została zwiększona, jednak organ ds. ochrony i zarządzania nie chce dopuścić do zwiększenia plonów, które mogłyby doprowadzić do pogorszenia ich jakości, i w związku z tym postanowił obniżyć wydajność maksymalną.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

6. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w danej winnicy**

Opis i uzasadnienie

Minimalna wymagana pojemność kadzi fermentacyjnych w danej winnicy zostaje obniżona, aby nie wykluczać urządzeń młodych producentów wina, nie rezygnując jednocześnie z wymogów niezbędnych do prawidłowej produkcji wina i właściwego przechowywania wina.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

Opis i uzasadnienie

Usuwa się rozdział 1 pkt IX ppkt 4 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. **Deklaracja o przeznaczeniu działek do produkcji wina objętego nazwą (fr. *Déclaration d'affectation parcellaire*)**

Opis i uzasadnienie

Usuwa się rozdział 2 pkt I ppkt 1, ponieważ przepis ten przewiduje środek zbędny w świetle sytuacji panującej w Bourgueil. Produktami, w przypadku których można wnieść o ich objęcie zarejestrowaną nazwą pochodzenia na obszarze produkcji wina objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Bourgueil”, są: „St Nicolas de Bourgueil”, „Touraine”, „Crémant de Loire” i „Rosé de Loire” – wszystkie działki, na których produkuje się wino objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Saint Nicolas de Bourgueil”, są kontrolowane pod względem jakości winorośli przeznaczonych do produkcji wina objętego tą nazwą. Działki przeznaczone do produkcji win objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Crémant de Loire” lub „Rosé de Loire” są obowiązkowo identyfikowane w rejestrach produkcji prowadzonych przez producentów, a działki przeznaczone do produkcji wina „Touraine” wskazywane są od stycznia przez prowadzący je podmiot w deklaracji o przeznaczeniu działek do produkcji wina objętego odnośną nazwą.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. **Główne punkty podlegające kontroli**

Opis i uzasadnienie

Zmieniono rozdział 3 w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Bourgueil

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Są to niemusujące wina czerwone lub różowe. Ich naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %. Po zapakowaniu spełniają one następujące normy analityczne:

- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 2 gramów na litr,
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach różowych nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi co najmniej 3,5 grama na litr. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. W przypadku win czerwonych po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,3 grama na litr. Normy w zakresie kwasowości lotnej i całkowitej zawartości dwutlenku siarki w winach czerwonych i różowych oraz normy w zakresie kwasowości ogólnej w winach czerwonych zostały ustanowione w przepisach wspólnotowych. Wina różowe charakteryzują się zwykle świeżym i dość intensywnym aromatem czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) i białych owoców, który uzupełniają niekiedy nuty cytrusowe. Wina czerwone są eleganckie, o szacie od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu. Obecność tanin jest często wyczuwalna, ale zagłuszona. Aromat tych win łączy w sobie zwykle nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) i czarnych owoców. Niektóre cięższe wina zyskują na jakości po kilkuletnim leżakowaniu. Mogą wówczas wykształcić bardziej złożone, kakaowe nuty o lekkim aromacie dymu lub przypraw.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

- a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Sposób prowadzenia winorośli:

- a) Gęstość obsady

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra i nie więcej niż 1,10 metra.

- b) Zasady przycinania

Winorośl przycina się przed dniem 1 maja na maksymalnie 12 oczek na łozę według następujących technik:

- jednoramienny sznur Guyota z długą łozą o maksymalnie 8 oczkach i maksymalnie 2 czopach przyciętych na 1 oczko lub 2 oczka,
- cięcie na dwie półstrzałki o maksymalnie 4 oczkach każda i maksymalnie 2 czopach przyciętych na 1 oczko lub 2 oczka,
- cięcie czopowe (sznur skośny Royat) z maksymalnie 6 czopami przyciętymi na maksymalnie 2 oczka.

Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych, samego lub w mieszkach stosowanych w preparatach. Zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania win czerwonych przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) *Maksymalne zbiory*

65 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i wytwarzanie 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 dnia 16 grudnia 2010 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin departamentu Indre-et-Loire zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-sur-Loire – wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Saint-Patrice i Ingrandes-de-Touraine, a także Restigné i Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Główne odmiany winorośli

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. Opis związku lub związków

Obszar produkcji wina objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Bourgueil” położony jest na północ od Loary, powyżej zbiegu z rzeką Vienne, na północno-zachodnim skraju obszaru produkcji wina „Touraine”.

Od północy obszar geograficzny ogranicza las Gâtine, a od południa Loara. Obszar położony jest częściowo na szerokim zboczu, które zasadniczo zwrócone jest na południe i porośnięte lasem, a częściowo na tarasach i grzbietach wzgórz, zwanych w tym regionie „montilles”.

U podnóża wzgórz występują wapienne gleby brunatne, które powstały na turońskich kredach z domieszką miki, czyli kredach z żółtym tufem, natomiast na środku wzgórz występują gleby ilasto-krzemionkowe powstałe na senońskim podłożu iłowo-piaszczystym. U stóp wzgórz znajdują się tarasy powstałe ze starszych skał osadowych oraz *montilles*, czyli niewielkie pagórki powstałe z młodszych skał osadowych, położone na obszarze zalewowym – na tych terenach występują przepuszczalne gleby piaszczysto-kamieniste.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 8 gmin departamentu Indre-et-Loire. Klimat na tym terenie jest łagodniejszy i suchszy niż na pozostałych obszarach Turenii. Zalesiony płaskowyż, który znajduje się na północy usianego winnicami wzgórz, chroni przed zimnymi wiatrami z północy.

Opis czynników ludzkich istotnych z punktu widzenia związku

Początki uprawy winorośli na potrzeby produkcji wina „Bourgueil” sięgają 990 r., kiedy to w Bourgueil powstało opactwo. W 1189 r. opat Baudry słał uroki swojego klasztoru i produkowanego tutaj wina. Obszar uprawy sięgnął poza granice zakonnych winnic, rozciągając się na wzgórz i dawne tarasy w dolinie Loary.

Główną odmianą winorośli stosowaną do produkcji wina jest cabernet franc N, zwana miejscowo „breton”. Uprawie tej odmiany, która przybyła na te tereny drogą rzeczną, sprzyjała unia polityczna Andegawenii i Akwitanii (XI i XII w.).

Od wielu lat z winnic w regionie Bourgueil nad brzegiem Loary eksportuje się znakomite wina, w szczególności do krajów flamandzkich, które zaczęły sprowadzać ten trunek już w XVII w.

Winorośle sadzone na tarasach z dawnych skał osadowych są przez pewien czas odporne na filokserę wińca, która rozprzestrzenia się wolniej na terenach piaszczystych. Producenci win są przywiązani do odmiany cabernet franc N, którą zaczęto wykorzystywać już w czasach średniowiecznych, o czym świadczy jej szybkie odtworzenie w szczepionych winoroślach i korzystanie wyłącznie z tej odmiany.

Wielkość produkcji zwiększa się od 1937 r., kiedy to uznano zarejestrowaną nazwę pochodzenia „Bourgueil”. Choć od początku XX w. istotną część działalności rolniczej mieszkańców Bourgueil stanowi ogrodnictwo i uprawa zbóż lub lukrecji, głównym kierunkiem rozwoju tego regionu pozostaje uprawa winorośli.

W produkcji dominują wina czerwone, które stanowią 95 % produkowanych ilości. Wina różowe charakteryzują się najczęściej świeżym i dość intensywnym aromatem drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i białych owoców, który uzupełniają niekiedy nuty cytrusowe lub pieprzowe.

Wina czerwone są eleganckie, o barwie od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu. Obecność tanin jest często wyczuwalna, ale zagłuszona. Aromat tych win łączy w sobie najczęściej nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i czarnych owoców.

Po kilku latach leżakowania niektóre wina mogą wykształcić bardziej złożone, kakaowe nuty o lekkim aromacie dymu lub przypraw. Zgodnie ze stosowanymi praktykami obszar działek wyznaczonych do zbiorów winogron może obejmować tylko te działki, na których występują gleby brunatne lub płytkie gleby na podłożu kred turońskich na obszarze zbrocza oraz gleby piaszczysto-ilaste lub piaszczysto-kamieniste na tarasach i *montilles*. Gleby te posiadają odpowiednie właściwości hydrologiczne i termiczne. Brak barier krajobrazowych tworzy korzystne warunki klimatyczne.

Dzięki nim odmiana winorośli cabernet franc N może rozwijać się w sposób oryginalny i elegancki – wymaga to jednak optymalnego zarządzania uprawą, co wiąże się z zakazem korzystania z niektórych klonów, specjalnym prowadzeniem winorośli i krótkim cięciem. Warunki zapewniane przez gleby piaszczysto-ilaste lub piaszczysto-kamieniste sprzyjają powstawaniu owocowego aromatu i wysublimowanego, giętkiego smaku tanin, które uzasadniają renomę młodych win. Warunki dla uprawy winorośli na glebach na podłożach turońskich są najbardziej optymalne dla produkcji ciężkich win czerwonych o wyraźnym rysie tanicznym.

Umiejętności, którymi dysponują producenci wina, i sięgająca ośmiu wieków wstecz wierność odmianie cabernet franc N, a także doświadczenie zdobyte przez wiele pokoleń, znajdują odzwierciedlenie w wyborze win z odmian winorośli uprawianych w różnych warunkach, które stosuje się w mieszanii.

Wiedzę tę, którą dostosowano do szczególnych warunków tego obszaru początkowo pod kątem produkcji wina czerwonego, stosowano naturalnie do produkcji win różowych.

Loara, która wije się u stóp usianego winnicami wzgórza, jest ściśle związana z pochodzeniem i historią produkcji wina w regionie Bourgueil. Wskutek wywołanej przez rzekę erozji powstało rozległe zbrocze. Rzeka naniosiła również osady, tworzące w dużej mierze podłoże, na których rosną winorośle.

Loara stanowiła drogę wymiany handlowej i komunikacji, tym samym odgrywając czynną i ważną rolę w stosunkach handlowych.

Sława i renoma win „Bourgueil”, których subtelny, owocowy aromat opisywano już w XI w., o czym świadczą materiały przechowywane w archiwach benedyktyńskiego opactwa, w dalszym ciągu się rozwijają dzięki dynamiczności ich producentów i promotorów zrzeszonych w różnych stowarzyszeniach.

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

Obszary bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie Indre-et-Loire:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seully, Thizay i Vallères,

— w departamencie Maine-et-Loire:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire i Villebernier.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano zarejestrowaną nazwę pochodzenia;
- b) czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano zarejestrowaną nazwę pochodzenia;
- c) na etykiecie win objętych zarejestrowaną 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-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b
