

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 524/06)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Charentais”

PGI-FR-A1196-AM02

Datum obavijesti: 28. listopada 2021..

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Hlapljiva kiselina

Izmijenjen je sadržaj hlapljivih kiselina u bijelim vinima.

Stoga sadržaj hlapljivih kiselina može iznositi do 0,65 g/l, izraženo u H₂SO₄, za bijela vina sa sadržajem šećera većim od 5 g/l.

Zbog globalnog zagrijavanja sadržaj šećera pa i hlapljivih kiselina sve su veći pa su ti sadržaji prilagođeni.

Zbog te izmjene mijenja se točka 4. dokumenta.

2. Zemljopisno područje

Zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini revidirani su dodavanjem popisa općina te su ažurirani na temelju službenog zemljopisnog šifrnika.

Zbog te izmjene mijenjaju se točke 6. i 9. dokumenta.

3. Sorte

U specifikaciju su uvrštene sljedeće sorte:

syrah N, gros manseng B, petit manseng B, cabernet cortis N, monarh N, pinotin N, prior N, vidoc N, artaban N, bronner B, johanniter B, floreal B, souvignier gris Rs, solaris B i soltis B.

Te su sorte uvrštene radi bolje prilagodbe klimatskim promjenama i smanjenja upotrebe sredstava za zaštitu bilja, a pritom je zadržan organoleptički profil vina.

Sorta ugni blanc uklonjena je s popisa sorti jer više ne odgovara organoleptičkom profilu vina potrebnom za ZOZP. Za tu je sortu odobrena prijelazna mjera do berbe 2022.

Zbog te izmjene mijenja se točka 7. dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. Poljoprivredno-okolišne mjere

U specifikaciju su uvrštene sljedeće poljoprivredno-okolišne mjere:

Obvezna je stalna vegetacija na rubovima čestica (uvratine i nezasadeni ili neobrađeni prostor između čestica). Ta se obveza ne primjenjuje u slučaju sanacije uvratina, primjerice zbog erozije ili ekstremnih vremenskih uvjeta.

Zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na česticama.

Zasijana ili samonikla vegetacija između redova kontrolira se ručnim ili mehaničkim sredstvima.

Zabranjeni su raspršivači koji ne omogućuju jednoliko prskanje svih strana vinove loze i bez usmjerivača zraka (ventilatori priključeni na traktor s velikom zračnošću od tla ili oscilirajući raspršivači). Ako se upotrebljavaju raspršivači sa zračnim mlaznicama, za obrađivanje vinograda dopuštene su samo mlaznice za upuhivanje zraka uvrštene na najnoviji popis sredstava za smanjenje rasapa pri prskanju sredstava za zaštitu bilja objavljen u Službenom listu Ministarstva poljoprivrede.

Unos sintetskog mineralnog dušika ograničen je na 30 jedinica po hektaru godišnje.

Tim se izmjenama dodatno uzima u obzir javni interes za zaštitu okoliša i smanjenje upotrebe sredstava za zaštitu bilja.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

5. Povezanost

Odjeljak o povezanosti s podrijetlom revidiran je kako bi se ažurirale površine i obujam proizvodnje.

Zbog te izmjene mijenja se točka 8. dokumenta.

6. Upućivanje na nadzorno tijelo

Revidiran je tekst upućivanja na nadzorno tijelo kako bi se uskladio s drugim specifikacijama zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Riječ je samo o izmjeni teksta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv

Charentais

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

Mirna crna, ružičasta i bijela vina

KRATAK OPIS

Vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais” mirna su crna, ružičasta i bijela vina.

Crna vina obično se odlikuju notama šumskog voća i vrlo zrelog voća s mogućim notama začina. Iako su to lagana vina, imaju dobru strukturu zbog blagih tanina, koji im daju zaokruženost. Pogodna su za srednje dugo dozrijevanje.

Bijela i ružičasta vina odlikuju se ostrim prvim gutljajem, a zatim su obično uravnoteženija, s izraženim voćnim notama. Stavljaju se na tržište dok su vrlo mlada.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima iznosi 11,22 meq/l, osim za vina s dovršenom malolaktičnom fermentacijom ili za bijela vina s neprevrelim šećerima od najmanje 5 g/l, za koja taj sadržaj iznosi 13,26 meq/l.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

5.1. Posebni enološki postupci

1. Postupak uzgoja

Gustoća sadnje vinove loze pogodne za proizvodnju vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais”, zasađena od sezone 2001.–2002., mora iznositi najmanje 4 000 trsova po hektaru s razmakom između redova od najviše 2,50 metara.

5.2. Najveći prinosi

1. ZOZP „Charentais”

90 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais” obavljaju se u departmanima Charente i Charente Maritime.

7. Glavne sorte vinove loze

Alicante Henri Bouschet N

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Bronner B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chasan B

Chenin B

Colombard B

Cot N – malbec

Egiodola N

Floreal B
Folle blanche B
Gamay N
Gros manseng B
Johanniter B
Jurançon noir N – dame noire
Merlot N
Monarch N
Montils B
Mourvèdre N – monastrell
Muscadelle B
Négrette N
Petit manseng B
Pinot noir N
Pinotin N
Prior N
Sauvignon B – sauvignon blanc
Sauvignon gris G – fié gris
Semillon B
Solaris B
Souvignier gris Rs
Syrah N – shiraz
Tannat N
Trousseau gris G – chauché gris
Vidoc N
Voltis B

8. Opis povezanosti

Zemljopisno područje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Charentais” obuhvaća cijele departmane Charente i Charente Maritime. Podudara se sa sjevernim rubom Akvitanske zavale.

Vinogradarsko područje ZOZP-a „Charentais” i dalje je usko povezano s poviješću konjaka. Proizvodnja vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais” razvila se na tom prestižnom vinogradarskom području. Zbog gospodarskih teškoća nastalih 1973., proizvodnja konjaka regulirana je i ograničena, što je potaknulo vinogradare da diversificiraju proizvodnju. Stoga se okreću proizvodnji kvalitetnijih mirnih vina, koja su odlukom iz 1981. priznata kao „Vin de Pays Charentais” (vino iz pokrajine Charentais), a njihovoj je proizvodnji namijenjeno 2 000 hektara vinove loze. Vinogradari su u početku bili usredotočeni na proizvodnju najzastupljenijih bijelih sorti kao što su ugni blanc i colombard, ali su se ubrzo okrenuli probranim, aromatičnijim lokalnim sortama, kao što su sauvignon, chardonnay ili chenin. Pod oznakom „Vin de Pays Charentais” od 1985. proizvode se bijela, crna i ružičasta vina. Taj razvoj crnih vina prati i odabir „plemenitijih” sorti kao što su merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, gamay i pinot noir. Odabir sorti dio je sveobuhvatnijeg kvalitativnog pristupa koji uključuje odabir prilagođenijih loznih podloga, bolje metode sadnje vinove loze te stjecanje novih znanja i iskustava u proizvodnji vina.

Dodatni nazivi „Ile de Ré” i „Saint-Sornin” istodobno su priznati 1992. Vinogradi na otoku Ré stoga su vrlo poznati.

Vinogradi u općini Saint-Sornin posebni su po tome što se na njima proizvode samo regionalna vina, za razliku od drugih predjela obuhvaćenih oznakom, na kojima se proizvode i pića s oznakama Cognac i Pineau des Charentes. Na tim se vinogradima vrlo povezani proizvođači okupljeni u vinarskoj zadruzi Saint-Sornina.

Dodatni naziv „Ile d'Oléron” priznat je 1999. Riječ je o povijesno vrlo velikom vinogradarskom području (gotovo 1 000 ha u 1950.), izrazito obilježenom djelovanjem zadruge i vrlo poznatom u tom kraju.

Bijela i ružičasta vina odlikuju se svježinom i notama voća, obično agruma. Prvi je gutljaj oštar, a zatim je okus obično uravnoteženiji, s izraženim voćnim notama. Stavljaju se na tržište dok su vrlo mlada.

Crna vina obično se odlikuju notama šumskog voća i vrlo zrelog voća s mogućim notama začina. Iako su to lagana vina, imaju dobru strukturu zbog blagih tanina, koji im daju zaokruženost. Pogodna su za srednje dugo dozrijevanje.

Vina koja se proizvode na otocima Ré i Oléron lagana su i živahna, često s notama joda, dok se vina proizvedena na području Saint-Sornina odlikuju izraženijim začinskim notama i složenijom strukturom.

ZOZP-om „Charentais” obuhvaćeno je 1 500 ha, a njegova proizvodnja iznosi od 70 000 do 90 000 hektolitara, ovisno o godini.

Zahvaljujući temeljitom odabiru sorti te stjecanju novih enoloških znanja i iskustava vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais” dobila su posebno mjesto u proizvodnji tog vinorodnog kraja. Usto, odgovarajući pedoklimatski uvjeti i odabir tla najpogodnijih za umjerene prinose pridonijeli su razvoju proizvodnje vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Charentais”.

Tim promišljenim spojem prirode, znanja i iskustva vinogradara, sadnje aromatičnijih sorti uz tradicionalne sorte te razvoja gospodarskih i komercijalnih subjekata poboljšana je kvaliteta vina te je prilagođena razvoju tržišta. Vina stoga imaju osjetilna i aromatična svojstva koja potrošači znaju cijeniti i koja su tražena, osobito među turistima.

Danas se u regiji stavljaju na tržište velike količine vina sa ZOZP-om „Charentais”, a ljeti su popularna među turistima koji posjećuju to obalno područje. Osim toga, ta vina imaju razvijenu distribucijsku mrežu koja obuhvaća trgovine na veliko, ugostiteljstvo i prodaju u vinarijama.

Ti su čimbenici zajedno pridonijeli očuvanju ugleda vinogradarstva regije Charentes i vina koja se stavljaju na tržište pod tim nazivom.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje i razvoja vina, čine sljedeći susjedni arondismani zemljopisnog područja: Fontenay-le-Comte, Niort, Montmorillon, Rochechouart, Bellac, Nontron, Périgueux, Blaye i Libourne.

Podaci o označivanju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

U skladu s uvjetima utvrđenima u specifikaciji zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Charentais” može se dopuniti nazivom jedne od sljedećih manjih zemljopisnih jedinica:

„Ile de Ré”,

„Saint-Sornin”,

„Ile d'Oléron”,

„Charente”,

„Charente-Maritime”.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Charentais” može se dopuniti izrazima „primeur” (rano) ili „nouveau” (novo).

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Charentais” može se dopuniti navođenjem jedne ili više sorti predviđenih u specifikaciji, osim sorti alicante H. – Bouschet N, mouvèdre N (balzac noir) i jurançon noir N (folle noire).

Ako se izraz „Indication géographique protégée” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) zamjenjuje tradicionalnim izrazom „Vin de pays” (regionalno vino), na etiketi se mora navesti logotip ZOZP-a Europske unije.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d607839b-69a8-4575-80f5-0f6490e9ea52
