



Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 88/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9703 — SCP/real) ⁽¹⁾	1
2020/C 88/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) ⁽¹⁾	2
2020/C 88/03	Komunikat Komisji w sprawie organu upoważnionego do wydawania świadectw autentyczności w ramach rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 481/2012	3

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 88/04	Kursy walutowe euro — 16 marca 2020 r.	5
--------------	---	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 88/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 88/06	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	8
2020/C 88/07	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	15
2020/C 88/08	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	20

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9703 — SCP/real)****(tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 88/01)

W dniu 4 marca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9703. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)
(tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 88/02)

W dniu 5 marca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9739. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

KOMUNIKAT KOMISJI**w sprawie organu upoważnionego do wydawania świadectw autentyczności w ramach rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 481/2012**

(2020/C 88/03)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 617/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. otwierające autonomiczny kontyngent taryfowy na przywóz wołowiny wysokiej jakości ⁽¹⁾ zostało zmienione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 464/2012. ⁽²⁾

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 620/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. ustanawiające administrowanie kontyngentem taryfowym na przywóz wołowiny wysokiej jakości ⁽³⁾ zostało uchylone i zmienione rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 481/2012 z dnia 7 czerwca 2012 r. ustanawiającym zasady zarządzania kontyngentem taryfowym na wołowinę wysokiej jakości ⁽⁴⁾.

Zgodnie z art. 3 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 481/2012 wprowadzenie do swobodnego obrotu towarów przywiezionych w ramach kontyngentu o numerze porządkowym 09.2202, który zastąpił kontyngent o numerze porządkowym 09.4449 określony w rozporządzeniu (WE) nr 620/2009, podlega obowiązkowi przedłożenia świadectwa autentyczności.

Do wydawania świadectw autentyczności zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym (UE) nr 481/2012 upoważnione są następujące organy wydające:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government
18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601
AUSTRALIA

Punkt kontaktowy: Biosecurity Service Group
Pan Greg READ, dyrektor
Tel. +61 262723594
E-mail: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)
Washington D.C., 20250
STANY ZJEDNOCZONE AMERYKI

Internet: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
1400 Merivale Road
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
KANADA

E-mail: bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca

Internet: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526
Wellington 6140
NOWA ZELANDIA

Tel. +64 48940100
Faks +64 48940720
E-mail: nzfsa.info@maf.govt.nz
Internet: <http://www.maf.govt.nz>

⁽¹⁾ Dz.U. L 182 z 15.7.2009, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 149 z 8.6.2012, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 182 z 15.7.2009, s. 25.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 148 z 8.6.2012, s. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
División Industria Animal
Ruta 8, km. 17.500
Montevideo
URUGWAJ

Tel. +598 22204000
Faks +598 22204000 Ext. 150 801
E-mail: dsgg@mgap.gub.uy
Internet: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina
Secretaría de Gobierno de Agroindustria
Punto focal: Subsecretaría de Mercados Agropecuarios
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA
Buenos Aires
ARGENTYNA

Tel. +54 1143491625/26
+ 54 1143492241
+ 54 1143492266
E-mail: jesilveyra@magyp.gob.ar / rmartearena@magyp.gob.ar / mdlcarreras@magyp.gob.ar
Internet: www.argentina.gob.ar/produccion

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

16 marca 2020 r.

(2020/C 88/04)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1157	CAD	Dolar kanadyjski	1,5539
JPY	Jen	117,76	HKD	Dolar Hongkongu	8,6682
DKK	Korona duńska	7,4731	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8499
GBP	Funt szterling	0,90918	SGD	Dolar singapurski	1,5868
SEK	Korona szwedzka	10,8998	KRW	Won	1 373,34
CHF	Frank szwajcarski	1,0546	ZAR	Rand	18,5602
ISK	Korona islandzka	151,20	CNY	Yuan renminbi	7,8351
NOK	Korona norweska	11,4765	HRK	Kuna chorwacka	7,5785
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 756,20
CZK	Korona czeska	26,960	MYR	Ringgit malezyjski	4,8092
HUF	Forint węgierski	344,97	PHP	Peso filipińskie	57,625
PLN	Złoty polski	4,4070	RUB	Rubel rosyjski	83,5905
RON	Lej rumuński	4,8343	THB	Bat tajlandzki	35,937
TRY	Lir turecki	7,1568	BRL	Real	5,5381
AUD	Dolar australijski	1,8198	MXN	Peso meksykańskie	25,4478
			INR	Rupia indyjska	82,8075

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 88/05)

1. W dniu 4 marca 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Sinopec Gas Company Limited (Chiny) („Sinopec Gas”), należącego do China Petrochemical Corporation („Sinopec Group”),
- Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Singapur) („Novatek Asia”), kontrolowanego przez Joint Stock Company Novatek („Novatek”),
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund „GAZPROMBANK – ARCTURUS” (Rosja) („Gazprombank Asset Management”), kontrolowanego przez Joint Stock Company Gazprombank („Gazprombank”),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (Chiny) („JV”).

Przedsiębiorstwa Sinopec Gas, Novatek Asia i Gazprombank Asset Management przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad spółką JV.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- przedsiębiorstwo Sinopec Gas prowadzi działalność przede wszystkim w obszarze tworzenia i realizowania projektów związanych ze skroplonym gazem ziemnym („LNG”) oraz gazem ziemnym, a także w obszarze sprzedaży LNG i gazu ziemnego. Sinopec Group prowadzi działalność w sektorze przemysłu naftowego i gazowego,
- przedsiębiorstwo Novatek Asia prowadzi działalność przede wszystkim w zakresie udziałów w kapitale własnym w projektach przedsiębiorstwa Novatek typu joint venture, a także w zakresie inwestycji związanych z działalnością w obszarze gazu i energii lub z projektami infrastrukturalnymi na terytorium Azji. Novatek prowadzi działalność w zakresie poszukiwania, produkcji, przetwarzania i wprowadzania do obrotu gazu ziemnego i ciekłych węglowodorów na terytorium Rosji i za granicą,
- przedsiębiorstwo Gazprombank Asset Management prowadzi działalność głównie w zakresie zarządzania aktywami dla inwestorów instytucjonalnych. Gazprombank świadczy szereg usług bankowych i finansowych, szczególnie w sektorach takich jak: gaz ziemny, ropa naftowa, petrochemia i energia elektryczna,

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

— przedsiębiorstwo JV ma prowadzić działalność w zakresie przywozu i wywozu, a także zakupu i sprzedaży gazu ziemnego (co obejmuje gazociągi i LNG) oraz inwestycji w ramach projektów związanych z gazem ziemnym na terytorium Chin.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

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 88/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Savennières”

PDO-FR-A0158-AM01

Data przekazania informacji: 15 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Punkt dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje następujące brzmienie: „Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym («code officiel géographique») z 2018 r.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité)”.

Zmiana redakcyjna: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględni połączenia lub inne zmiany w podziale na strefy administracyjne, które nastąpiły od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego opiera się on na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Ponadto wspomina się o dostępności na stronie internetowej INAO dokumentów kartograficznych przedstawiających obszar geograficzny w celu lepszego poinformowania opinii publicznej.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu dotyczący wyznaczonego obszaru geograficznego.

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

„Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchré-tien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon) i Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay)”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana ta pozwala uwzględnić poszczególne połączenia gmin, które nastąpiły od dnia wydania ostatniej wersji specyfikacji produktu. Granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa pozostają niezmienione.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

3. Przepisy rolnośrodowiskowe

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 dodaje się następujący zapis: „Między rzędami musi znajdować się kontrolowana, dziko rosnąca lub zasiana pokrywa roślinna; w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej podmiot gospodarczy przeprowadza prace gruntowe w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności lub uzasadnia zastosowanie produktów kontroli biologicznej zatwierdzonych przez organy publiczne ds. uprawy winorośli. W przypadku stosowania na działce herbicydów do celów kontroli biologicznej zabrania się stosowania innych herbicydów”.

Zmiana ta jest wynikiem obecnego rozwoju praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze w kierunku agroekologii w całym regionie winiarskim Andegawenii. Odzwierciedla ona rosnące zainteresowanie problematyką ochrony środowiska w procesach technicznych. Zachęcając do stosowania pokrywy roślinnej, mechanicznego odchwaszczania lub stosowania produktów kontroli biologicznej, prowadzi do ograniczenia stosowania herbicydów chemicznych. Tego rodzaju ograniczenie stosowania herbicydów ma zapewnić lepszą ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli i zachowanie ich naturalnych właściwości (żywność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmacnia pojęcie obszaru.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Ogłoszenie rozpoczęcia zbiorów (fr. *ban des vendanges*)

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 usuwa się zdanie „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 645-6 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już obecnie konieczne, ponieważ podmioty gospodarcze dysponują teraz szerokim wachlarzem narzędzi umożliwiających dokładną ocenę dojrzałości winogron. Każdy podmiot dysponuje szeregiem urządzeń i sprzętem – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo – które umożliwiają dokładne określenie optymalnej daty rozpoczęcia zbiorów na każdej działce w zależności od celów produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) zdanie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średnich zbiorów w gospodarstwie w ostatnich pięciu latach” otrzymuje brzmienie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego w ostatnich pięciu latach”.

W specyfikacji produktu odnoszono się nie do wydajności objętościowej (wyrażonej w hl lub m³), lecz do zbiorów, tj. wielkości plonów podzielonej przez powierzchnię obszaru produkcji (wyrażonej na przykład w hl/ha). Dzięki proponowanej zmianie usuwa się tę niespójność dotyczącą wielkości, nie wprowadzając żadnych zmian pod kątem merytorycznym (minimalna ilość pozostaje na poziomie 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego przez gospodarstwo w poprzednich latach gospodarczych).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Obrót winami

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. Prowadzenie rejestrów

W rozdziale II pkt II ppkt 3 słowo „potencjalna” zastępuje się słowem „naturalna”.

Zgodnie ze sposobem redagowania stosowanym we wszystkich specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur sformułowanie „naturalna objętościowa zawartość alkoholu” zastępuje wyrażenia „potencjalna zawartość” lub „zawartość”. Zmiany te poprawiają czytelność tych specyfikacji produktu. Celem harmonizacji przepisów dotyczących prowadzenia rejestrów jest ułatwienie sporządzania planu inspekcji i kontroli tych rejestrów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Savennières

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Charakterystyka produktu

Są to wina białe niemusujące, wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, posiadające następujące główne analityczne cechy charakterystyczne. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi co najmniej 11,5 %. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w pozostałych winach wynosi co najmniej 12,5 %. – Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po fermentacji nie przekracza 4 gramów na litr lub 8 gramów na litr, jeżeli kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych maksymalnie o 2 gramy na litr. – Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Opis

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladożółta do złotożółtej. Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywodzić na myśl gruszkę, brzoskwinię, pigwę, prażony migdał, rodzynki, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku. Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę. Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

5. Praktyki winiarskie

a) podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

W przypadku pozostałych win zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności mających na celu wzbogacenie. 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.

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

Gęstość obsady – odstępy

Praktyki uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr. Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

Zasady cięcia i palikowania winorośli

Praktyki uprawy

Winorośl przycina się najpóźniej w dniu 30 kwietnia, stosując cięcie mieszane, na maksymalnie 12 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 4 oczka na długą łozę.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rogne*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi.

Nawadnianie

Praktyki uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

Zbiory

Praktyki uprawy

Winogrona zbiera się, dokonując selekcji kiści na łądzyce. Zabrania się stosowania maszyny do zbioru winogron.

b) *maksymalne zbiory*

Wina wytrawne i półwytrawne

50 hektolitrow z hektara

Pozostałe wina

35 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

7. Główne odmiany winorośli

chenin B

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny położony jest na prawym brzegu Loary, w odległości około 15 kilometrów od miasta Angers. Charakteryzuje się on szeregiem zboczy o nachyleniu w kierunku południowym/południowo-wschodnim, które rozciągają się na szerokość 500–1 500 metrów od Loary oraz na długość około 6 kilometrów wzdłuż Loary. Położony na północy obszaru geograficznego rozległy płaskowyż – chłodniejszy i wystawiony na działanie wiatrów – wykorzystywany jest głównie do chowu zwierząt i uprawy zbóż.

Podłoże geologiczne składa się z formacji łupkowych i łupkowo-piaskowcowych powstałych w epokach od ordowika późnego do dewonu wczesnego, a gdzieś tam z żył wulkanicznych (ryolity i spility). Na początku płaskowyżu odłożyły się różnej grubości warstwy piasków eolicznych z epoki czwartorzędu. Na zboczach skała macierzysta znajduje się zazwyczaj bardzo blisko powierzchni.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 3 gmin: Bouchemaine, La Possonnière i Savennières.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat oceaniczny. Położony na zachód od regionu winiarskiego Masyw Mauges łagodzi wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Średnie roczne opady wynoszą 650 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C). W tym zakresie Loara odgrywa kluczową rolę, regulując temperatury panujące na pobliskich wzgórzach znajdujących się pod wpływem dominujących wiatrów, utrzymując tym samym wysokie temperatury nocą. Odgrywa również ważną rolę, sprzyjając występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł niezbędnych dla rozwoju szlachetnej pleśni.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Uprawa winorośli, początkowo ograniczona do działek w pobliżu wielkich opactw w Angers, rozpowszechniła się w IV wieku wokół Angers, a następnie na wzgórzach w gminach Pruniers i Bouchemaine. Około 1130 r. mnisi z opactwa Saint-Nicolas d'Angers obsadzili winoroślą wzgórze górujące nad Loarą, od którego pochodzi nazwa „La Roche aux Moines”. W 1140 r. siostry benedyktynki wybudowały w miasteczku La Possonnière klasztor zwany „Le Prieuré”. Ich budynek otaczały wówczas rozległe winnice. Od tego czasu wino „Savennières” było cenione na szlacheckich stołach, a zwłaszcza w XV wieku na stole „Dobrego Króla Rene” (Rene I Andegawęńskiego). Król, podczas postoju w gminie, degustując kieliszek wina pochodzącego z działki na zachód od miasteczka, nazwał je „kroplą złota” (fr. *goutte d'or*). Od tego czasu działka ta jest znana pod nazwą „Clos de la Goutte d'Or”.

Region winiarski rozwinął się w szczególności w XVII i XVIII wieku. W swoim dziele pt. „*Traité sur la nature et la culture de la vigne*” (Traktat o naturze i uprawie winorośli) opublikowanym w 1749 r. Bidet i Duhamel de Monceau stwierdzają: „Na wzgórzach wzdłuż Loary, po obu stronach rzeki, rozciągają się poszczególne winnice andegawęskie; znajdują się one w odległości ½ lub ¼ ligi lądowej od siebie, począwszy od okolic Angers, a skończywszy na obszarach położonych 7 lub 8 lig lądowych dalej, w kierunku Bretanii. Są to wyłącznie skały, niegdyś całkowicie nieurodzajne, porośnięte zarostami, gęstwiną i starymi drzewami; dzięki temu kraina ta była niedostępna i nieprzenikniona, co czyniło z niej miejsce schronienia wszelkiego rodzaju zwierząt płowych lub jadowitych. Ten bardzo trudny do wykarczowania obszar, rozciągający się na szerokość ¼ lub ½ ligi lądowej, jest obecnie doskonale zagospodarowany pod uprawy i w całości obsadzony winoroślą aż do miejsca, w którym nachylenie zbocza zaczyna się zmniejszać i obierać kierunek północny. Zbocza po prawej stronie Loary, schodzące w kierunku południowym w stronę Nantes, charakteryzują się ekspozycją południową, w związku z czym pochodzące z nich wino jest lepsze i mocniejsze od wina pochodzącego z lewej strony”. Zbocza i grunty w pobliżu miasteczka Savennières są porośnięte winoroślą, a każde domostwo na terenach wiejskich posiada kilka rzędów winorośli. W przededniu rewolucji francuskiej opis winnic na przedmiotowych wzgórzach przedstawiono w kajetach skarg (fr. *cahiers de doléances*) sporządzonych przez Stany Generalne (fr. *États généraux*). „Savennières: 2 460 mieszkańców, 1/3 powierzchni obsadzona winoroślami, z których produkuje się znakomite wina klasy *cru* [...]. Nie widziałem jeszcze parafii, która byłaby bardziej opodatkowana niż Savennières” – napisał wówczas członek rady gminy, p. Dertrou.

W XIX wieku nastąpiła całkowita metamorfoza uprawy winorośli w związku ze znacznymi postępami w zakresie enologii i ochrony roślin pod wpływem właścicieli takich jak Guillory, którzy chcieli uzyskać wina gatunkowe i zachować renomę win „Savennières”. Przeprowadzono wówczas liczne eksperymenty obejmujące zarówno testowanie innych odmian winorośli – w szczególności odmiany winorośli verdelho z Madery, którą zdaniem profesora Maisonneuve uprawiano w ilości około sześćdziesięciu roślin w winnicy „Coulée de Serrant” – jak i zagospodarowanie teras lub próby palikowania. Odmianą winorośli, która najlepiej sprawdza się w przedmiotowym regionie winiarskim, pozostaje jednak chenin B. Jules Guyot podczas jednej ze swoich wizyt w 1865 r. doskonale opisał sposób prowadzenia winorośli, wspominając o cięciu krótkim, usuwaniu pączków liściowych i zbiorach odbywających się wówczas, gdy „duża część winogron jest przejrzała”.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Savennières” uznano dekretem z dnia 8 grudnia 1952 r., w którym przewidziano głównie wina zawierające cukry fermentacyjne. Pod wpływem kolejnych prezesów stowarzyszenia na rzecz ochrony (fr. *syndicat de défense*), w tym Michèle Bazin de Jessey, w dekreście przewidziano również wina wytrawne, z uwzględnieniem możliwości produkcji win zawierających cukry fermentacyjne, odzwierciedlając tym samym praktyki stosowane w przedmiotowym regionie winiarskim oraz specyficzny charakter środowiska.

W 2009 r. eksploatacją regionu winiarskiego zajmowały się 34 podmioty gospodarcze.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladożółta do złotożółtej.

Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywołać na myśl gruszkę, brzoskwinie, pigwę, prażony migdał, rodzyunki, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku.

Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę.

Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

3. Związki przyczynowe

Działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się z działkami położonymi na osłoniętych zboczach o ekspozycji południowej, na których występują gleby powierzchniowe powstałe na formacjach łupkowych i łupkowo-piaszczystych masywu paleozoicznego lub niezbyt głębokie gleby powstałe na piaskach eolicznych. Te niezbyt żyzne i bardzo kamieniste gleby mają znaczną zdolność odprowadzania wody oraz niewielkie rezerwy wodne.

Tego rodzaju warunki uprawy winorośli wymagają optymalnego zarządzania rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, które znajduje odzwierciedlenie w metodzie prowadzenia winorośli, rygorystycznych zasadach dotyczących przycinania oraz zbiorach polegających na selekcji kiści, również w przypadku produkcji win wytrawnych.

Umiejętności podmiotów gospodarczych znajdują odzwierciedlenie w ich przywiązaniu do odpornej odmiany winorośli chenin B, która w tych warunkach rozwija całą swoją oryginalność i głębię. Podmioty dostosowały się do szczególnych cech i bogactwa tej odmiany, różnicując procesy techniczne. Tradycyjnie zawartość cukrów fermentacyjnych w produkowanych winach jest uzależniona od położenia winnicy, prowadzenia winorośli i warunków klimatycznych w przypadku danego rocznika. Gdy warunki klimatyczne panujące pod koniec zbiorów są korzystne – dzięki termoregulacyjnej roli Loary, wiatrom ukierunkowanym przez rzekę, które sprzyjają mechanicznemu wysuszeniu winogron, lub dzięki występowaniu porannych mgieł – wina „półsłodkie” lub „słodkie” produkuje się z winogron o wysokiej zawartości cukrów nagromadzonych wskutek suszenia na krzewie lub dotkniętych szlachetną pleśnią pod wpływem działania *botrytis cinerea*.

Podmioty gospodarcze bardzo szybko przyswoiły sobie techniki pozwalające im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dostosowując swoje techniki produkcji wina. Okazało się, że – by uzyskać wino o złożonych aromatach – niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji. Aby osiągnąć ten cel, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

Połączenie tak szczególnego środowiska naturalnego, odmiany winorośli idealnie dostosowanej do panujących w tym środowisku warunków oraz umiejętności producentów, którzy potrafią wykorzystać cały jej potencjał, pozwala uzyskać oryginalne i wyjątkowe wina cieszące się historyczną renomą. W 1816 r. André Jullien w swoim dziele pt. „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) nie waha się sklasyfikować ich w pierwszej kategorii, uznając tym samym ich oryginalność, jakość i renomę.

W 2001 r. region winiarski „Savennières”, będący symbolem „andegaweńskiej łagodności” (fr. *douceur angevine*), wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

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, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchréten), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon) i Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay).

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win obowiązkowo umieszcza się określenia „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

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. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12

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

(2020/C 88/07)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„RECIOTO DI SOAVE”

PDO-IT-A0465-AM02

Data przekazania informacji: 2 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Formy uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis

Poszerzono formy uprawy winorośli o metodę GDC i metodę pergoli we wszystkich jej wariantach.

Uzasadnienie.

Przedmiotowa modyfikacja stanowi odpowiedź na potrzebę dostosowania specyfikacji do nowej dynamiki rozwoju nowoczesnych i innowacyjnych systemów uprawy (w szczególności różnych nowych form pergoli), a także na potrzebę reakcji, z agronomicznego punktu widzenia, na zmianę klimatu.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

2. Gęstość winorośli na hektar

Opis i uzasadnienie

Opis

Jeśli chodzi o gęstość uprawy winorośli na hektar (nie mniej niż 3 300 roślin), usunięto odniesienie do dekretu z dnia 7 maja 1998 r.

Uzasadnienie.

Jest to zmiana formalna, ponieważ gęstość nowych nasadzeń winorośli musi wynosić co najmniej 3 300 roślin na hektar.

Przedmiotowa zmiana formalna dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Umieszczanie dodatkowych jednostek geograficznych na etykietach win ChNP „Recioto di Soave”

Opis i uzasadnienie

Opis.

W przypadku win ChNP „Recioto di Soave” oraz „Recioto di Soave” Classico dozwolone jest odniesienie do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych w obszarze produkcji produktu objętego tą nazwą, zlokalizowanych w obrębie tego samego obszaru produkcji oraz wymienionych w wykazie, pod warunkiem że produkt jest osobno poddawany winifikacji i wyraźnie określony w rocznej deklaracji produkcji winogron.

Uzasadnienie.

Zastosowanie odniesienia do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych o szczególnym prestiżu, położonych w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji i zidentyfikowanych po dokładnym opracowaniu podziału na strefy, ma służyć lepszemu określeniu pochodzenia wina, a tym samym wzmocnić jego powiązanie z terytorium.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji oraz sekcji 1.9 „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Recioto di Soave

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina (win)

„Recioto di Soave”

- barwa: złoto-żółta;
- zapach: intensywny i owocowy, w tym z nutami wanilii;
- smak: słodki, aksamitny i pełny, ewentualnie z nutami wanilii, a także – zgodnie z tradycją – żywy;
- minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,0 g/l;
- resztkowe cukry redukujące: co najmniej 70,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Recioto di Soave” Spumante

- pianka: delikatna i długotrwała;
- barwa żółta: złota o różnej intensywności;
- zapach: przyjemny, intensywny i owocowy;
- smak: półwytrawny i słodki, aksamitny, harmonijny, o pełnej strukturze;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l;
- resztkowe cukry redukujące: co najmniej 70,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,50
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b. Maksymalne zbiory

„Recioto di Soave”; „Recioto di Soave” Classico

9 000 kg winogron na hektar

„Recioto di Soave” Spumante

9 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- A) Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Recioto di Soave” DOCG muszą być produkowane na obszarze obejmującym całość lub część terytorium gmin Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi oraz Lavagno w prowincji Werona.
- B) Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Recioto di Soave” Classico muszą być produkowane na obszarze zatwierdzonym dekretem ministerialnym z dnia 23 października 1931 r., który obejmuje część terytorium gmin Soave oraz Monteforte d'Alpone.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

Recioto di Soave

Substancje mineralne zawarte w glebach bazaltowych pochodzenia wulkanicznego w szczególny sposób wpływają na fermentację moszczu winogronowego otrzymywanego z winorośli Garganega, nadając winom charakterystyczny smak. Tradycyjny sposób uprawy metodą pergoli sprzyja utrzymaniu obecności prekursorów aromatycznych i poprawia stan zdrowotny winogron, co ułatwia późniejszy proces suszenia w specjalnych pomieszczeniach („fruttai”). Tworzy się wówczas cienka warstwa pleśni, określana mianem „nobile”, co umożliwia rozwój intensywnych aromatów. Wino „Recioto di Soave” jest winem zrównoważonym: oprócz słodkiego charakteru i struktury, charakteryzuje się owocowymi nutami, które uwypuklają jego żywy smak z uwagi na istotną zawartość składnika kwasowego.

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

Użycie dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W opisie i prezentacji win „Recioto di Soave” oraz „Recioto di Soave” Classico dozwolone są odniesienia do następujących dodatkowych jednostek geograficznych:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

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 88/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Var”

PGI-FR-A1145-AM01

Data przekazania informacji: 25 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis właściwości organoleptycznych produktów

Uzupełniono rozdział I pkt 3.3 specyfikacji produktu objętego ChOG „Var”, aby uściślić właściwości organoleptyczne produktów w odniesieniu do każdej kategorii win i każdego koloru.

Uściślenia te wprowadzono również do punktu „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt 4.1 specyfikacji produktu zaktualizowano opis obszaru geograficznego pod względem formalnym.

Uściślono odniesienie do roku kodu geograficznego – krajowego dokumentu referencyjnego, w którym wymienia się gminy według departamentów – w celu podania gmin wchodzących w skład każdego obszaru uzupełniającego oznaczenia geograficznego. Chodzi o kod geograficzny z 2018 r. Skorygowano niektóre nazwy gmin, co nie oznacza jednak zmiany składu obszaru geograficznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych ChOG „Var” dodaje się następujące 9 odmian:

„artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N i voltis B”.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin, odpowiadając jednocześnie odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Wprowadzenie tych odmian do odmian winorośli ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Związek z obszarem geograficznym – specyfika produktu

W rozdziale I pkt 7.2 akapit dziewiąty specyfikacji produktu skreśla się następujące zdanie:

„W świetle aktualnych przepisów opisanych produktów »musujących« nie można wprowadzać do obrotu jako produkty objęte określeniem geograficznym, co bez wątplenia wpływa negatywnie na ich cenę, zwłaszcza na rynku lokalnym, który jest rynkiem podstawowym dla win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym »Var«”.

Zdanie to zostało skreślone, ponieważ stało się ono bezzasadne w momencie uznania gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym »Var».

Skreślenie tego zdania ze specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Dane kontaktowe właściwego organu kontrolnego

W rozdziale II specyfikacji produktu dane kontaktowe INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości), właściwego organu kontrolnego, zostały skorygowane, ale korekta ta nie powoduje zmiany.

Adres poprawiono również w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1 Nazwa produktu

Var

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących oraz gatunkowych win musujących.

Wina, w których zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 gramów na litr, wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

W przypadku win niemusujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit) (wyłącznie w odniesieniu do win musujących), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina różowe (70 % produkcji) mają na ogół bladą szatę. Charakteryzują się przede wszystkim rzeźkością i owocowymi aromatami, które są wyraźnie zróżnicowane w zależności od wykorzystanych odmian i technik produkcji wina.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych. Mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina białe łączą w sobie subtelny, owocowy i rzeźki smak. Charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniąca żółtą i przejrzystą barwą.

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)	

Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące

Wina musujące charakteryzują się taką samą barwą i takimi samymi właściwościami organoleptycznymi jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i subtelne oraz zachowują bardziej trwałą aromat uwydatniony przez delikatne i eleganckie bąbelki.

W przypadku gatunkowych win musujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
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

Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) maksymalne zbiory

120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” odbywają się we wszystkich gminach wchodzących w skład departamentu Var.

7. Główne odmiany winorośli

gewurztraminer Rs

goldriesling B

gouget N

sciaccarello N

segalin N
seinoir N
select B
semebat N
semillon B
servanin N
sylvaner B
syrah N – shiraz
tannat N
tempranillo N
téoulier N
terret blanc B
terret gris G
terret noir N
tibouren N
tourbat B
tressot N
ugni blanc B
valdiguié N
varousset N
veltliner rouge précoce Rs
verdesse B
vermentino B – rolle
villard blanc B
villard noir N
mauzac rose Rs
mayorquin B
melon B
mérille N
merlot blanc B
merlot N
meslier Saint-François B – gros meslier
meunier N
milgranet N
molette B
mollard N
mondeuse blanche B
mondeuse N
monerac N
montils B
morrastel N – minustellu, graciano
mourvaison N

mourvèdre N – monastrell
mouyssaguès
müller-thurgau B
muresconu N – morescono
muscadelle B
muscardin N
muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato
muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato
muscat à petits grains roses Rs – muscat, moscato
muscat cendré B – muscat, moscato
viognier B
artaban N
floreale B
monarch N
muscaris B
prior N
solaris B
souvignier gris Rs
vidoc N
voltis B
portugais bleu N
précoce bousquet B
précoce de malingre B
prunelard N
raffiat de moncade B
riesling B
riminèse B
rivairenc blanc B – aspiran blanc
rivairenc gris G – aspiran gris
rivairenc N – aspiran noir
rosé du Var Rs
roublot B
roussanne B
roussette d'Ayze B
sacy B
saint côme B
saint-macaire N
saint-pierre doré B
sauvignon B – sauvignon blanc
sauvignon gris G – fié gris
carignan blanc B

carignan N
carmenère N
castets N
césar N
chardonnay B
chasan B
chatus N
chenanson N
chenin B
cinsaut N – cinsault
clairette B
clairette rose Rs
clarin B
claverie B
codivarta B
colombard B
corbeau N – douce noire
cot N – malbec
couderc noir N
counoise N
courbu B – gros courbu
courbu noir N
couston N
crouchen B – cruchen
duras N
alicante-henri-bouschet N
aligoté B
alphonse-lavallée N
altesse B
aramon blanc B
aramon gris G
aramon N
aranel B
arbane B
arinarnoa N
arriloba B
arrouya N
aubin B
aubin vert B
graisse B
gramon N

grassen N – grassenc
grenache blanc B
grenache gris G
grenache N
gringet B
grolleau gris G
grolleau N
gros manseng B
gros vert B
joubertin
jurançon blanc B
jurançon noir N – dame noire
knipperlé B
lauzet B
liliorila B
listan B – palomino
lledoner pelut N
macabeu B – macabeo
mancin N
manseng noir N
maréchal foch N
marsanne B
marselan N
mauzac B
aubun N – murescola
auxerrois B
bachet N
barbaroux Rs
baroque B
béclan N – petit béclan
béquignol N
biancu gentile B
blanc dame B
bouchalès N
bouillet N
bouquettraube B
bourboulenc B – doucillon blanc
brachet N – braquet
brun argenté N – vaccarèse
cabernet franc N
cabernet-sauvignon N

caladoc N
calitor N
camaralet B
carcajolo blanc B
carcajolo N
muscat d'Alexandrie B – muscat, moscato
muscat de Hambourg N – muscat, moscato
muscat ottonel B – muscat, moscato
négret de Banhars N
négrette N
nielluccio N – nielluciu
noir fleurien N
oberlin noir N
ondenc B
orbois B
pagadebiti B
pascal B
perdea B
persan N
petit courbu B
petit manseng B
petit meslier B
petit verdot N
picardan B – araignan
pineau d'Aunis N
pinot gris G
piquepoul blanc B
piquepoul gris G
piquepoul noir N
plant de Brunel N
plant droit N – espanenc
portan N
durif N
egiodola N
ekigaïna N
elbling B
etraire de la Dui N
fer N – fer servadou, braucol, mansois, pinenc
feunate N
folignan B
folle blanche B

fuella nera N
furmint B
gamaret
gamay de Bouze N
pinot blanc B
soreli B
gamay N
gascon N
genovèse B

8. Opis związku lub związków

Specyfika obszaru geograficznego

Var jest jednym z departamentów położonych w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże na południowym-wschodzie Francji. Swoją nazwę zawdzięcza położonej na pobrzeżu rzecze Var, która stanowiła niegdyś jego wschodnią granicę. Na zachodzie graniczy z departamentem Bouches-du-Rhône, na północny z departamentem Alpes-de-Haute-Provence, na wschodzie z departamentem Alpes-Maritimes, a na południu z Morzem Śródziemnym.

Na obszarze geograficznym występuje zróżnicowane ukształtowanie terenu, na podstawie którego można podzielić go na dwie części różniące się pod względem geologicznym: część wapienną na zachód od osi Toulon-Druguignan i część krystaliczną na wschodzie.

Te dwa odrębne tereny geologiczne związane są z dwoma rodzajami roślinności charakterystycznej dla regionu śródziemnomorskiego, a mianowicie: garig na glebach wapiennych oraz makia i lasy (sosny i dęby) na glebach bardziej krystalicznych. Warstwa próchnicy wytwarzana przez te dwa rodzaje roślinności jest niewielka. W dolinie Var występują na ogół ubogie gleby, które charakteryzują się dobrą przepuszczalnością, ale są również narażone na erozję. Obszar ten sprzyja uprawie winorośli. 2 600 lat temu w ramach rozwoju Prowansji jako swojej prowincji (Provincia Romana) Rzymianie wprowadzili tutaj uprawę winorośli, co okazało się słuszną decyzją.

Jedną z głównych cech klimatu charakteryzującego dolinę Var jest nasłonecznienie. W departamencie Var panuje klimat śródziemnomorski cechujący się ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami z okresowymi opadami deszczu, które występują jesienią i wiosną. Warunki te sprzyjają uprawie winorośli, a z powodu amplitud temperatur – bardzo często znacznych – działki klasyfikowane są jako przeznaczone do produkcji win czerwonych i różowych.

Dominującym wiatrem w regionie jest mistral (wiatr północny). Zimą wiatr ten wieje z zaśnieżonych alpejskich stoków i przynosi chłód, ale latem zapewnia odrobinę ochłody. Chociaż mistral bywa gwałtowny, jego podstawowa cecha wpływa korzystnie na warunki panujące w winnicach: chroni winorośl przed zbyt wilgotnym powietrzem i szkodliwymi pojawami grzybów (pleśni).

Specyfika produktu

Od momentu utworzenia chronionego oznaczenia geograficznego „Var” („Vin de Pays du Var”) produkcja win objętych tym oznaczeniem stale się rozwija, osiągając na początku XXI wieku stabilny poziom wynoszący około 250 000 hl.

Produkcja jest w większości ukierunkowana na wina różowe (średnio 70 %), wytwarzane głównie przez mieszanie odmian.

Chociaż nadal powszechnie sadi się lokalne odmiany winorośli, takie jak grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N i mourvèdre N w przypadku win różowych i czerwonych oraz vermentino B i ugni blanc B w przypadku win białych, należy uznać, że dzięki wspólnotowej pomocy na rzecz restrukturyzacji powstała możliwość stosowania odmian charakterystycznych dla innych francuskich winnic, m.in. cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B i w mniejszym stopniu viognier B. Ten szeroki wachlarz odmian umożliwił zróżnicowanie charakteru win i umożliwił przede wszystkim rozpoczęcie produkcji gatunkowych win różowych, a nawet rozwój tego segmentu.

Bardzo bładą różową barwę, która charakteryzuje większość win różowych, zawdzięcza się faktycznemu opanowaniu procesu bezpośredniego tłoczenia, który polega na bezpośrednim tłoczeniu całych lub odszypułkowanych kiści, często przy użyciu pras pneumatycznych, aby niezwłocznie rozpocząć proces fermentacji czystego soku w niskiej temperaturze. Otrzymane w ten sposób wina są żywe, owocowe i mają bładoróżową barwę.

Stosuje się również inne procesy techniczne, na przykład ściąganie soku z kadzi, macerację na skórkach lub macerację przedfermentacyjną (zbiory przechowuje się w niskiej temperaturze przez 8–24 godziny przed tłoczeniem), co pozwala uzyskać wina różowe o intensywniejszej barwie i o spójniejszej strukturze.

Wina czerwone (stanowiące około 20 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym) są często mocne, mięsiste, o wyraźnym rysie tanicznym i powstają głównie z trzech odmian – grenache N, syrah N i cabernet-sauvignon N – do których dodaje się często odmiany merlot N i cinsault N.

Jeżeli chodzi o wina białe, których produkcja jest mniejsza (10 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym), cieszą się one uznaniem zarówno miłośników wina odmianowego (rolle B lub vermentino B, viognier B i chardonnay B), jak i amatorów win kupażowych, które łączą subtelność z rześkością.

Na przedmiotowym obszarze produkcji wytwarzane są również gatunkowe wina musujące. Produkcja win musujących nie jest w Prowansji niczym nowym. Jest to produkcja tradycyjna, w wyniku której powstaje około milion butelek rocznie i którą prowadzi około 50 podmiotów gospodarczych (producenci, wytwórcy, podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie na rynek). Pierwsze próby promowania gatunkowych win musujących produkowanych w Prowansji podejmowały już na początku XX wieku niektóre spółdzielnie winiarskie lub producenci, m.in. „la Tête Noire”.

Jedną z głównych cech musującego wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” jest to, że wino to produkuje się z lokalnych odmian winorośli przeznaczonych głównie do produkcji wina różowego, które jest głównym winem niemusującym produkowanym w regionie.

W związku z tym chronione oznaczenie geograficzne „Var” obejmuje wina niemusujące i odpowiadające im wina musujące o stosunkowo podobnych właściwościach organoleptycznych. Te musujące wina różowe mają bowiem bardzo owocowy i kwiatowy smak oraz charakteryzują się krągłością, w związku z czym nie różnią się znacząco od niemusujących win różowych.

To właśnie te właściwości organoleptyczne (kwiatowy i owocowy smak związany z krągłością) pozwalają odróżnić wina musujące wytworzone w departamencie Var od win produkowanych w pozostałych francuskich regionach.

Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Departament Var wykazuje niezaprzeczalny potencjał turystyczny z uwagi na cechy klimatu, zróżnicowany krajobraz, morze, bogactwo dziedzictwa historycznego i kulturowego oraz rękodzieło i tradycje tego regionu. Dzięki wyżej wymienionym zaletom w departamencie rozwinęła się prężnie funkcjonująca działalność gospodarcza związana z turystyką.

Ta wyjątkowa atrakcyjność regionu sprawia, że rocznie odwiedza go ponad 14 milionów turystów. Turyci, będący często stałymi klientami, spróbowali, próbują lub spróbują z pewnością prowansalskiej kuchni i prowansalskich produktów, w tym win z Var, niezależnie od tego, czy będą one objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Od czasu utworzenia oznaczenia w ramach poprzedniego kontrolowanego oznaczenia „Vin de Pays” (wino regionalne) produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” uzyskała swoją renomę głównie dzięki działalności turystycznej w regionie, o czym świadczy duży lokalny popyt na te różowe wina. Konsumenci doceniają i uznają jakość proponowanego wachlarza win.

Należy jednak podkreślić, że producenci nie spoczywają na laurach i nieustannie dążą do rozwijania produkcji win objętych oznaczeniem „Vin de Pays”, aby były one zawsze zgodne z upodobaniami konsumentów (na przykład pod względem barwy win różowych).

Dążenie to wyrażono na początku XXI wieku, kiedy specjaliści z departamentu Var wzięli udział w tworzeniu krajowego centrum ds. badań i doświadczeń poświęconego różowemu winu (którego siedziba mieści się w Vidauban w departamencie Var). Od tamtej pory opublikowano kilka pierwszych prac (na przykład pracę na temat „różowych” refleksów), co praktycznie przyczynia się do dalszej poprawy jakości win różowych. Ponadto branża dokonała znacznych inwestycji w narzędzia niezbędne do perfekcyjnego opanowania procesu produkcji wina różowego. Opanowanie technologii produkcji wina różowego i umiejętności producentów z pewnością wpływają korzystnie na wytwarzanie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, co nierozdzielnie łączy się z wpływem na proces wytwarzania win, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym.

Należy również zwrócić uwagę na niewielką odległość między winnicami w departamencie Var a dużymi regionalnymi ośrodkami miejskimi lub nadmorskimi kurortami – dzięki tej bliskości producenci mogą promować swoją ofertę i w tym celu wybierają pakowanie na miejscu. Sprzedaż bezpośrednia (butelki lub opakowania typu *bag in box*) dotyczy obecnie około 50 % ilości, a sama sprzedaż bezpośrednia w winiarniach (fr. *caveaux*) może obejmować nawet 30 % ilości.

Departament Var znajduje się w słynnym regionie Prowansji. Wizerunek Prowansji jako regionu winiarskiego, w którym praktykuje się zakorzenioną tradycję produkcji gatunkowych win różowych i który jest światowym liderem w tym zakresie, jest doskonale ugruntowany, co potwierdzają badania świadomości spontanicznej (źródło: agencja Wine Intelligence Vinitrac – listopad 2009 r.).

Wspomniana renoma i umiejętności silnie ukierunkowane na produkcję wina różowego w oczywisty sposób przekładają się na wytwarzanie win czerwonych, białych i musujących przez tych samych producentów w tych samych winnicach departamentu Var, które leżą na tym samym obszarze geograficznym.

W związku z tym nie ulega wątpliwości, że jakość i renoma innych win produkowanych w tym departamencie są owocem sukcesu win różowych.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić:

nazwą jednej odmiany lub kilku odmian,

określeniem „primeur” lub „nouveau”. Określenia „primeur” lub „nouveau” są zarezerwowane dla win niemusujących.

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu:

„Argens”,

„Coteaux du Verdon”,

„Sainte Baume”.

Logo ChOG Unii Europejskiej umieszcza się na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest tradycyjnym określeniem „Vin de Pays”.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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 i produkcji wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” i uzupełniony nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Argens” lub „Coteaux du Verdon” lub „Sainte Baume” lub nieuzupełniony takimi nazwami, stanowi obszar okręgów sąsiadujących z obszarem geograficznym, to znaczy:

na wschodzie na granicy z departamentem Alpes-Maritimes: okręg Grasse;

na zachodzie na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône: okręgi Aix-en-Provence i Marseille;

na zachodzie / północnym-zachodzie na granicy z departamentem Vaucluse: okręg Apt;

na północy na granicy z departamentem Alpes-de-Haute-Provence: okręgi Forcalquier, Digne, Castellane.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL