

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 89



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

18 marca 2020

Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 89/01	Kursy walutowe euro — 17 marca 2020 r.	1
--------------	---	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 89/02	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9705 — EXOR / GEDI) ⁽¹⁾	2
--------------	--	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 89/03	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	4
2020/C 89/04	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	18
2020/C 89/05	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	26

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

17 marca 2020 r.

(2020/C 89/01)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,0982	CAD	Dolar kanadyjski	1,5512
JPY	Jen	117,50	HKD	Dolar Hongkongu	8,5274
DKK	Korona duńska	7,4732	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8420
GBP	Funt szterling	0,90823	SGD	Dolar singapurski	1,5691
SEK	Korona szwedzka	10,9593	KRW	Won	1 365,21
CHF	Frank szwajcarski	1,0561	ZAR	Rand	18,2288
ISK	Korona islandzka	154,40	CNY	Yuan renminbi	7,7095
NOK	Korona norweska	11,5063	HRK	Kuna chorwacka	7,5823
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 681,66
CZK	Korona czeska	26,985	MYR	Ringgit malezyjski	4,7777
HUF	Forint węgierski	347,04	PHP	Peso filipińskie	56,563
PLN	Złoty polski	4,4628	RUB	Rubel rosyjski	82,3460
RON	Lej rumuński	4,8418	THB	Bat tajlandzki	35,461
TRY	Lir turecki	7,1286	BRL	Real	5,5280
AUD	Dolar australijski	1,8287	MXN	Peso meksykańskie	25,0491
			INR	Rupia indyjska	81,5670

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9705 — EXOR / GEDI)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 89/02)

1. W dniu 24 lutego 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- EXOR N.V., („EXOR”, Niderlandy),
- GEDI Gruppo Editoriale S.p.A („GEDI”, Włochy).

Przedsiębiorstwo EXOR przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad przedsiębiorstwem GEDI.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

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

- w przypadku EXOR: spółka holdingowa prowadząca inwestycje w różnych sektorach (w sektorze produkcji samochodów, produkcji pojazdów użytkowych przeznaczonych do wykorzystania w rolnictwie, usług reasekuracyjnych oraz w sektorze zawodowej piłki nożnej),
- w przypadku GEDI: działalność w sektorze wydawniczym, komunikacji cyfrowej, reklamy, radia i telewizji.

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.

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:

Sprawa M.9705— EXOR / GEDI

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

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

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

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 89/03)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Anjou”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0820-AM02

Data przekazania informacji: 14 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Punkt dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje następujące brzmienie:

„a) Wszystkie etapy produkcji (...) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);
- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beau-lieu-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), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand et

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;

- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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).

- b) Wszystkie etapy produkcji win, dla których można stosować określenie »gamay«, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);
- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, 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), Bouchemaîne, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaufefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concourse-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Villevêque;

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 uwzględnia 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. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „5 września 2007 r.” dodaje się słowa „oraz 19 stycznia 2017 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu słowa „4 września 1996 r.” zastępuje się słowami „4 i 5 września 1996 r.”.

Zmiana ta stanowi korektę daty posiedzenia organu krajowego, podczas którego zatwierdzono granice działek wyznaczonych do produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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

- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

W odniesieniu do nazwy „gamay” wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Meigné), Épiédes, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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.

4. 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.

5. **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.

6. **Zawartość cukrów**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) po sformułowaniu „wina charakteryzują się” dodaje się sformułowanie „po fermentacji”.

Zmiany tej dokonano w celu uniknięcia pomyłki z zawartością cukru przed fermentacją – istotne jest bowiem sprecyzowanie, że zawartość tę należy sprawdzić po fermentacji.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. **Zmiana praktyk enologicznych**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu przed słowami „zabrania się stosowania kawałków drewna” dodaje się słowa „w przypadku win białych i różowych”, a także dodaje się słowa „w przypadku win czerwonych zabrania się stosowania kawałków drewna, z wyjątkiem okresu fermentacji”. Zmiana ta ma na celu zniesienie zakazu stosowania kawałków drewna dębowego podczas fermentacji win czerwonych. W tym zakresie producenci chcą wzmocnić typowe cechy charakterystyczne win objętych nazwą jako produktów o owocowym i przyjemnym smaku, gotowych do spożycia od ich młodego wieku. Wykorzystywane podczas produkcji wina taniny występujące w drewnie umożliwiają najlepsze wyrażanie owocowego aromatu oraz rozwijają strukturę win, nadając im krągły i długotrwały smak, zapewniając jednocześnie stabilność barwy w przypadku starzenia. Wykorzystanie kawałków drewna będzie możliwe wyłącznie w fazie fermentacji, natomiast technika ta pozostaje zabroniona na etapie dojrzewania wina.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5 jednolitego dokumentu.

8. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) 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.

9. **Obrót winami**

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

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Wprowadzono zmiany w opisie związku, aby zaktualizować liczbę odnośnych gmin (np. w przypadku departamentu Maine-et-Loire 70 zamiast 126).

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

11. Środek przejściowy

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

W rozdziale I pkt XI dodaje się następujący zapis: „Przepisy dotyczące obowiązku występowania kontrolowanej, dziko rosnącej lub zasianej pokrywy roślinnej między rzędami lub, w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej, obowiązku przeprowadzenia przez podmiot gospodarczy prac gruntowych bądź stosowania produktów kontroli biologicznej w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności nie mają zastosowania do obsadzonych winoroślą działek istniejących na dzień zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu i w przypadku których odstęp między rzędami nie przekracza 1,7 metra”.

Środek przejściowy umożliwia niekaranie istniejących winnic, których obecny sposób prowadzenia nie jest dostosowany do przepisów rolnośrodowiskowych. W winnicach o dużej gęstości obsady, charakteryzujących się odstępem między rzędami nieprzekraczającym 1,7 metra, utrzymywanie stałego trawiastego podłoża lub przeprowadzanie prac gruntowych może bowiem stwarzać problemy techniczne (mechanizacja, urządzenia, narzędzia). W przypadku niskopiennych winorośli trawiaste podłoże zwiększa również ryzyko wiosennych przymrozków. Ponadto obecność pokrywy roślinnej stwarza tym większą konkurencję w zakresie dostarczania winoroślom wody, im większa jest gęstość nasadzeń. Natomiast w przypadku winorośli zasadzonych po zatwierdzeniu specyfikacji produktu konieczne będzie świadome stosowanie wprowadzonych przepisów rolnośrodowiskowych, niezależnie od gęstości obsady i odstępu między rzędami.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

12. 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.

13. 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

Anjou

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

białe wina niemusujące

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %,
- zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczającą 3 g/l, która może osiągać wartość maksymalną równą 8 g/l, jeżeli kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest mniejsza maksymalnie o 2 g/l od zawartości cukrów fermentacyjnych.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina białe niemusujące są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Ich właściwości aromatyczne są przeważnie intensywne, z wyczuwalnymi aromatami kwiatowymi (głóg, lilak, lipa, werbena, rumianek itd.) oraz nutami owocowymi (owoce cytrusowe, śliwka, gruszka, suszone owoce itd.). W smaku są okrągłe, pełne, o świeżym i subtelnym finiszu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina niemusujące

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 10,5 %,
- zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji 3 g/l lub mniej,
- w przypadku win oznaczonych określeniem „gamay” uzupełnionym określeniem „primeur” lub „nouveau” – zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczającą 2 g/l.

W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa musi zostać zakończona. W winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych, ale kwasowość lotna każdej partii wina niepakowanego, które może być opatrzone określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode), nie przekracza 10,2 miliekwiwalentu na litr.

Wina czerwone dojrzewają co najmniej do 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Czerwone wina niemusujące charakteryzują się dobrą strukturą taniczną. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wyczuwalna jest dobra struktura wina, jednak nie może ona dominować jego lekkiego charakteru. Są to wina zdadne do spożycia w okresie trzech lat od zbiorów.

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)	

Wina musujące

Wina musujące dzielą się na wina białe i różowe.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących wynosi co najmniej 10,5 %.

W przypadku win bazowych przeznaczonych do produkcji win musujących niepoddanych wzbogaceniu maksymalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %.

W przypadku win bazowych niepoddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji nie przekracza 24 gramów na litr po fermentacji.

W przypadku win bazowych poddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji nie przekracza 5 gramów na litr po fermentacji.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących i poddanych wzbogaceniu nie przekracza 11,6 %.

Po drugiej fermentacji i przed dodaniem *expedition liqueur* całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina musujące dzielą się na wina białe i różowe. Wina te charakteryzują się subtelnym charakterem, który objawia się nie tylko poprzez ulatujące bąbelki, lecz również poprzez ich aromat i strukturę.

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

Gęstość obsady – odstęp

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, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu, w których przewidziano maksymalną liczbę oczek na roślinę oraz maksymalną liczbę oczek na długą łozę dla poszczególnych odmian winorośli.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstepu 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. *rognafe*) 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.

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Po wzbogacaniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych niemusujących nie przekracza 12,5 %.

W winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących i poddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≤ 5 g/l, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu $\leq 11,6$ %.

Stosowanie wiórów drzewnych

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win białych i różowych zabronione jest stosowanie wiórów drzewnych.

W przypadku win czerwonych zabrania się stosowania kawałków drewna poza okresem fermentacji.

Wina bazowe przeznaczone do produkcji różowych win musujących mogą wytwarzać poprzez macerację lub ściąganie soku (fr. *saignée*).

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.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkach stosowanych w preparatach.

b. *Maksymalne zbiory*

Białe wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

Czerwone wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

Białe i różowe wina musujące

76 hektolitrów z hektara

Wina z określeniem „gamay”

72 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

a) Wszystkie etapy produkcji win, które mogą być objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou”, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);
- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beau-lieu-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), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concousson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thourel), Huillé, Ingrandes-Le Fresnoy sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson,

Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;

- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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).

- b) Wszystkie etapy produkcji win, dla których można stosować określenie „gamay”, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);
- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, 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), Bouchemaîne, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concours-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Villevêque;

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).

7. Główne odmiany winorośli

gamay N

chenin B

grolleau gris G

grolleau N

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

pineau d'Aunis N

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Wina niemusujące

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny obejmuje dwa rozległe tereny geologiczne, na których winorośl rośnie głównie na obszarach dorzeczy rzek i kilku płaskowyżach: na zachodzie podłoże prekambryjskie i paleozoiczne łączy się z Masywem Armorykańskim; na wschodzie podbudowa mezozoiczna i kenozoiczna Basenu Paryskiego pokrywa dawne podłoże. Powyższa właściwość geologiczna odróżnia część zachodnią obszaru geograficznego, charakteryzującą się występowaniem łupków, zwłaszcza dachówkowych, nazywaną lokalnie „Andegawenią czarną”, od części wschodniej obszaru geograficznego, wyróżniającą się występowaniem kredy tufowej (fr. *craie tuffeau*) (Saumur), nazywanej lokalnie „Andegawenią białą”.

Obszar geograficzny, związany historycznie z dawną prowincją Andegawenii, w 2018 r. obejmował głównie południową część departamentu Maine-et-Loire (70 gmin), a także północne obrzeża departamentów Deux-Sèvres (14 gmin) i Vienne (9 gmin). Na północy departamentu Maine-et-Loire zachowało się kilka winnic – pozostałość z czasów, kiedy winorośl uprawiano w całym departamencie.

Na działkach wyznaczonych do zbioru winogron występują gleby powstałe z różnych formacji geologicznych. Gleby te – chociaż bardzo zróżnicowane – są na ogół ubogie i zawierają umiarkowane rezerwy wodne. Charakteryzują się również dobrymi właściwościami termicznymi.

Na obszarze geograficznym panuje umiarkowany klimat oceaniczny charakteryzujący się dość niewielkimi wahaniami temperatury, biorąc pod uwagę z jednej strony stosunkową bliskość Oceanu Atlantyckiego, a z drugiej strony rolę regulatora termicznego, jaką pełnią Loara i jej dopływy, jak również sadzenie winorośli na zboczach wzgórz. Łagodność klimatu regionu obrazuje określenie „andegaweńska łagodność” (fr. *douceur angevine*) znajdujące odzwierciedlenie zwłaszcza w okresach zimowych, długich okresach wiosennych oraz jesiennych. Latem natomiast często występują upały. Północno-zachodnie / południowo-wschodnie wzniesienia chronią obszar przed nierzadko wilgotnymi wiatrami z zachodu. Obszar geograficzny jest zatem terenem, na którym występują niewielkie opady deszczu i na który korzystny wpływ wywiera fen, chronionym przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu Choletais i Mauges. Roczna suma opadów wynosi 585 milimetrów, natomiast w Choletais blisko 800 milimetrów.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Uznaje się, że winnica andegaweńska istnieje nieprzerwanie od I wieku naszej ery. W regionie tym winorośl rozwija się bardzo dobrze, o czym świadczy tych kilka wiersów wiersza Apoloniusza (VI wiek): „Niedaleko Bretanii leży miasto zbudowane na skale, obfitujące w bogactwa Ceres i Bachusa, które z języka greckiego wzięło swą nazwę Andégave (Angers)”. Chociaż w regionie Andegawenii uprawa winorośli rozwijała się w całym okresie średniowiecza, klasztorne winnice na brzegach Loary i wokół Angers zaczęły zyskiwać renomę zwłaszcza w wiekach XII i XIII. Dzięki wpływom królestwa Henryka II i Eleonory Akwitańskiej „wino z Andegawenii” dotarło do najzamożniejszych odbiorców.

Produkcja wina zaczęła znacznie się rozwijać w XVI wieku dzięki przybyciu na te tereny holenderskich kupców poszukujących wina, które mogliby zabrać do kraju i swoich kolonii. Holendrzy zaopatrywali się w wina produkowane w regionie na szeroką skalę i w XVIII wieku handel rozwijał się tak dobrze, że w celu usprawnienia transportu rzeka Layon, przecinająca obszar geograficzny, została skanalizowana. Cieszące się znaczną renomą „wina z Andegawenii” były jednak także łakomym kąskiem dla władz podatkowych, które wprowadziły liczne podatki (opłata za utrzymanie murów miasta (fr. *droit de cloison*), podatek od skrzynki, podatek od sprzedaży detalicznej wina (fr. *droit d'appetissement*), podatek w wysokości jednej ósmej ceny, opłata za przewóz itd.) mające negatywny wpływ na handel winami. Wojny wandejskie doprowadziły do całkowitego spustoszenia winnicy. Jej rozkwit nastąpił ponownie w XIX wieku. W 1881 r. winnica zajmowała powierzchnię 45 000 hektarów, z czego 10 000 hektarów przetrwało do 1893 r., po inwazji filoksery.

Andegawenia zawdzięcza swoją sławę głównie produkcji win białych wytwarzanych z odmiany winorośli chenin B. Po kryzysie wywołanym przez filokserę nastąpił jednak szybszy rozwój winnic, w których uprawiano odmianę cabernet franc N, oraz – nieco później – winnic obsadzonych odmianą cabernet-sauvignon N. Na początku XX wieku produkcja wina ukierunkowana była głównie na wytwarzanie lekkiego wina serwowanego w kawiarniach, nazywanego lokalnie „rouget”, co stanowiło pierwszy etap przemiany winnic andegawieńskich. Winnice te, związane z odmianami grolleau N i grolleau gris G, z których powstają słabo zabarwione wina „clairet”, oraz dodatkowo z odmianami gamay N i pineau d'Aunis N, przyczyniają się do znacznego rozwoju produkcji słynnych win różowych stanowiących symbol przedmiotowego obszaru, objętych kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d'Anjou” i „Rosé d'Anjou”. Drugi etap tej przemiany opierał się na zdobytym przez producentów doświadczeniu w zakresie prowadzenia winnicy. Obserwacja i analiza najlepszego dostosowania miejsca uprawy danej odmiany winorośli do właściwości tej odmiany, ocena potencjału zbiorów i opanowanie technik produkcji wina doprowadziły do rozwoju produkcji win czerwonych na początku lat 60. XX wieku.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów

Wina niemusujące

Produkowane wina niemusujące objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou” dzielą się na wina białe, różowe i czerwone.

Wina białe są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Ich właściwości aromatyczne są przeważnie intensywne, z wyczuwalnymi aromatami kwiatowymi (głóg, lilak, lipa, werbena, rumianek itd.) oraz nutami owocowymi (owoce cytrusowe, śliwka, gruszka, suszone owoce itd.). W smaku są one okrągłe, pełne, o świeżym i subtelnym finiszu.

Wina różowe objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d'Anjou” i „Rosé d'Anjou” zawierają cukry fermentacyjne i charakteryzują się różnym poziomem słodkości. Aromat win jest intensywny i odzwierciedla specyfikę poszczególnych odmian, z których wyprodukowano dane wino. Podstawowy aromat stanowią jednak owoce (brzoskwinia, truskawka, cytrusy itp.). W smaku odnaleźć można odpowiednią równowagę między świeżością a krągłością. Ich aromat jest bardzo trwały, w szczególności w przypadku win różowych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cabernet d'Anjou”.

Wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą taniczną. Aromat tych win jest dość intensywny i przywołuje na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wyczuwalna jest dobra struktura wina, jednak nie może ona dominować jego lekkiego charakteru. Są to wina zdadne do spożycia w okresie trzech lat od zbiorów.

Wina czerwone oznaczone określeniem „gamay” są świeże, intensywne i apetyczne. Rozwijają charakterystyczne aromaty, przeważnie owocowe. Zazwyczaj najlepiej smakują jako wina młode.

3. Związki przyczynowe

Wina niemusujące

Niepowtarzalny smak wina o wyczuwalnej świeżości wynika z połączenia północnego położenia winnicy charakteryzującej się szczególnym krajobrazem z łagodnym klimatem oraz wyjątkowymi cechami geologicznymi i pedologicznymi obszaru.

Różnorodność warunków uprawy, a w szczególności różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych, umożliwiła producentom zapewnienie każdej zdomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Obserwacja i analiza zachowania winorośli prowadzone przez producentów wina umożliwiają im zatem wyznaczenie odpowiedniego miejsca zasadzenia winorośli. O ile cały andegawieński region winiarski umożliwia odmianie winorośli chenin B rozwinięcie swoich głównych właściwości w wytrawnych winach białych, o tyle nasłonecznione zbocza o południowej ekspozycji sprawiają, że dojrzałe wina wytworzone z tej odmiany charakteryzują się jeszcze bardziej złożonym charakterem; pod warunkiem wystąpienia korzystnych warunków w okresie jesiennym z odmiany tej można również produkować wina „półsłodkie” lub „słodkie”.

Podobnie o ile odmiany winorośli grolleau N, grolleau gris G lub pineau d'Aunis N, które wykorzystuje się do produkcji owocowych win różowych, uprawia się na piaszczysto-kamienistych wzgórzach i uskokach, o tyle odmiany winorośli cabernet franc N i cabernet-sauvignon N wykorzystywane do produkcji krągłych win różowych o dużej trwałości aromatycznej lub do produkcji win czerwonych, których lekko rustykalny charakter wydobywa się dzięki krótkiemu okresowi dojrzewania przewidzianemu w specyfikacji produktu, najlepiej rosną w miejscach, w których występują gleby pływające lub brunatne, o uregulowanym dopływie wody.

Z kolei odmianę winorośli gamay N uprawia się głównie na działkach, na których występują gleby powstałe na prekambryjskich skałach w centrum tzw. Andegawenii czarnej, z wyłączeniem wszystkich działek wchodzących w skład tzw. Andegawenii białej, o czym świadczy opis jednostki geograficznej szczegółowo określonej w specyfikacji produktu w odniesieniu do win czerwonych oznaczonych określeniem „gamay” w obrębie obszaru geograficznego.

Umiejętności praktyczne producentów nabyte dzięki wielopokoleniowemu doświadczeniu przejawiają się również w doborze metod produkcji oraz w selekcji odmian winorośli w zależności od przeznaczenia produkcji i rocznika. Zróżnicowany charakter produkcji stanowi zaletę przy zdobywaniu poszczególnych rynków. Wina objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Anjou”, „Cabernet d’Anjou” i „Rosé d’Anjou” są szczególnie doceniane nie tylko na poziomie krajowym, przez mieszkańców miasta Angers i jego okolic lub mieszkańców Bretanii i Normandii, lecz również poza granicami kraju, co istotnie przyczyniło się do zajęcia przez Dolinę Loary siódmego miejsca na liście regionów eksportujących największe ilości wina we Francji.

Wino musujące

Produkcja win musujących wywodzi się z dużo dawniejszej produkcji białych win niemusujących. W XV wieku producenci zauważyli, że wino zabutelkowane zimną, które następnie przejdzie drugą fermentację w okresie ocieplenia, łagodnie musuje, zachowując jednocześnie subtelne walory aromatyczne. Pierwotnie produkowano wina półmusujące, lecz opanowanie drugiej fermentacji w butelce, którą przeprowadza się dzięki cukrom fermentacyjnym zawartym w częściowo sfermentowanym moszczu albo poprzez dodanie *liqueur de tirage*, przyczyniło się na początku XIX wieku do rozwoju produkcji win musujących, w której wykorzystywano występujące wówczas przestronne piwnice wydrążone w kredzie tufowej w celu przechowywania wina i poddawania go dojrzewaniu w stałej, niskiej temperaturze.

Wina musujące charakteryzują się subtelnym charakterem, który objawia się nie tylko poprzez ulatujące bąbelki, lecz również poprzez ich aromat i strukturę.

Produkcja win musujących wpisuje się w ten sam kontekst. Producenci doszli do wniosku, że pod koniec zimy zabutelkowane wina przechowywane w piwnicach można poddawać drugiej fermentacji. Opanowanie zjawiska „samoistnej drugiej fermentacji” doprowadziło najpierw do produkcji win „półmusujących”, w szczególności z odmiany winorośli chenin B. Ta późna odmiana o wykwintnych właściwościach cechuje się delikatną świeżością i subtelnym aromatem, co sprawia, że szczególnie dobrze nadaje się do produkcji win musujących. Właściwości tej odmiany, dzięki którym jest ona odpowiednia do produkcji win musujących, rozwinęło w XIX wieku, w szczególności pod wpływem Jean-Baptiste Ackermana, poprzez opanowanie metody produkcji polegającej na drugiej fermentacji w butelce, celem uzyskania win musujących.

Szczególną uwagę zwracano na zbiory. Zbiory miały zapewnić optymalną dojrzałość winogron i doskonały balans między słodkością a kwasowością, niezbędny zarówno do nadania wina świeżości, jak i do prawidłowego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji oraz do zapewnienia wina zdatności do dojrzewania. Ponadto występowanie podziemnych piwnic, w szczególności w centralnej części Andegawenii białej, było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne pomieszczenia na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim w warunkach zapewniających idealne oświetlenie, wilgotność powietrza i temperaturę. Takie rygorystyczne zasady i taką metodę produkcji stosowano w przypadku czarnych odmian winorośli na potrzeby bardziej specjalistycznej produkcji różowych win musujących.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie, dzisiejsi producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich *cuvées*. Dojrzewanie na osadzie przez okres nie krótszy niż 9 miesięcy przyczynia się do rozwinięcia złożonego charakteru win.

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:

Zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2018 r. bezpośredni obszar sąsiedztwa określony na zasadzie odstępowstwa w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win, które potencjalnie mogą zostać objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d’Anjou” i „Rosé d’Anjou”, fermentacji, wytwarzania i dojrzewania win niemusujących, które potencjalnie mogą zostać objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou”, obejmuje terytorium następujących gmin:

- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Orée d’Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa – określenie „gamay”

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 i produkcji win, dla których można stosować określenie „gamay”, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Meigné), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce.

Czas dojrzewania w butelce na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

Wina musujące produkuje się i wprowadza na rynek w butelkach, wewnątrz których przeprowadzono proces fermentacji, z wyjątkiem win sprzedawanych w butelkach o pojemności nieprzekraczającej 37,5 centylitra lub przekraczającej 150 centylitrów.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) 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.

Określenie „gamay”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się określeniem „gamay” w przypadku win, które spełniają szczególne warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Określenie „gamay” należy umieścić na etykiecie po kontrolowanej nazwie pochodzenia, zapisując je czcionką w takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia, i o wielkości – zarówno wysokości, jak i szerokości – nieprzekraczającej dwóch trzecich wielkości czcionki, którą zapisano wspomnianą nazwę.

Wspomniane określenie „gamay” można uzupełnić określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) w przypadku win, które spełniają szczególne warunki wskazane dla tych określeń w specyfikacji produktu.

Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniami „primeur” lub „nouveau” jest obowiązkowe.

Białe wina niemusujące

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win białych niemusujących obowiązkowo umieszcza się określenia „demi-sec” (półwytrawne), „moelleux” (półsłodkie) lub „doux” (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.

Mniejsza jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win z kontrolowaną nazwą pochodzenia można określić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to zarejestrowana lokalizacja oraz że pojawia się ona 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-c7cad5d3-da9f-4088-aebd-c22f0626c5c3

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 89/04)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Gros Plant du Pays nantais”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0275-AM01

Data przekazania informacji: 24 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Zmiany redakcyjne: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględnia 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 (fr. *code officiel géographique*), wydawanego co roku przez INSEE.

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

Przeprowadzono ponadto przegląd obszaru geograficznego, w wyniku którego:

- włączono trzy gminy (La Boissière-du-Doré, Saint-Fiacre-sur-Maine i Saint-Hilaire-de-Loulay), które ze względu na stosowane w nich praktyki produkcyjne i uprawiane odmiany winorośli mogą zostać objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia;
- wyłączono 14 gmin (Saint-Rémy-en-Mauges, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Le Pellerin, Rouans, Vue, Machecoul, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Même-le-Tenu, Pornic, Cheix-en-Retz, Touvois i Bouguenais) w następstwie prac mających na celu zawężenie regionu winiarskiego do sektorów, w których utrzymo wysoką jakość upraw winorośli.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą wyznaczonego obszaru geograficznego.

2. Wyznaczone działki rolne

Podpunkt dotyczący wyznaczonych działek rolnych otrzymuje następujące brzmienie:

- słowo „wyznaczonych” zastępuje się słowem „produkcji”;
- dodaje się daty 3 maja 2017 r. i 15 listopada 2018 r.;
- usuwa się przepisy dotyczące identyfikacji działek rolnych.

Przedmiotowa zmiana jest następstwem przejścia z procedury identyfikacji działek rolnych na procedurę wyznaczania ich granic.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Wykaz gmin w rozdziale 1 pkt IV ppkt 3 otrzymuje brzmienie:

- w departamencie Loire-Atlantique: Boussay, Chaumes-en-Retz (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Arthon-en-Retz), Couffé, Ligné, Loireauxence (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Varades), La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Gesté), Montreault-sur-Èvre (wyłącznie terytorium gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet i Le Puiset-Doré).

Zmiana ta odzwierciedla włączenie niektórych gmin na danym obszarze geograficznym, a także połączenie gmin.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

4. **Gęstość obsady**

W literze dotyczącej gęstości obsady:

- liczbę 6 500 zastępuje się liczbą 5 000;
- liczbę 1,5 zastępuje się liczbą 2,2;
- słowa „wynosi co najmniej 1 metr” zastępuje się słowami „wynosi 0,9–1,1 metra”.

Celem tej zmiany jest reakcja na ewolucję urządzeń i praktyk winiarskich. Poszerzenie odstępu między rzędami będzie sprzyjać wdrożeniu praktyk rolnictwa ekologicznego, takich jak obsiewanie trawą i zaorywanie odstępu między rzędami, zabiegi fitosanitarne z wykorzystaniem paneli rekuperacyjnych, tj. wszystkich zabiegów, w przypadku których standardowy sprzęt winiarski jest dostosowany do odstępów między rzędami wynoszących 2 metry. Ten sposób prowadzenia winnicy odpowiada poziomom zbiorów i jakości, do których dąży się w przypadku rodzaju wina objętego przedmiotową kontrolowaną nazwą pochodzenia (wino świeże, lekkie, kwaskowe itp.).

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą praktyki uprawy.

5. **Prowadzenie winnicy**

W punkcie dotyczącym zasad palikowania uściślono, że wysokość ulistnienia jest wynosi co najmniej:

- 0,6 odstępu między rzędami, gdy odstęp ten nie przekracza 1,5 metra;
- 0,65 odstępu między rzędami, gdy odstęp ten przekracza 1,5 metra.

Wysokość ulistnienia mierzy się od dolnej granicy ulistnienia znajdującej się na co najmniej 0,3 metra nad powierzchnią ziemi do górnej granicy cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognage*).

Zmiana ta jest następstwem zmiany dotyczącej gęstości obsady i pozwala utrzymać stosunek liści do owoców (SECV/PR) na stałym poziomie.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. **Obróbka termiczna**

Usuwa się zakaz stosowania obróbki termicznej wina w temperaturach powyżej 40 °C. Celem zmiany jest zapewnienie podmiotom gospodarczym wszelkich możliwych środków technicznych służących opanowaniu skutków trudnych roczników, które wykazują odchylenia organoleptyczne, takie jak „ziemisty smak pleśni”. Technika ogrzewania moszczu, zwana termowinifikacją, okazuje się znacznie mniej szkodliwa dla win pod względem wyjałowienia i zubożenia struktury niż stosowanie do celów enologicznych mezoporowatego węgla.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą szczególnych praktyk enologicznych.

7. **Pakowanie**

Termin zakończenia procesu pakowania win opatrzonych określeniem „sur lie” zmieniono z 30 listopada na 31 grudnia. Zmiana ta pozwala na wydłużenie o jeden miesiąc okresu butelkowania win opatrzonych określeniem „sur lie”, aby zoptymalizować okres wprowadzania tej kategorii do obrotu, nie wpływając jednak na związaną z tym określeniem rzeźkość wina.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

8. **Obrót winami**

W rozdziale 1 pkt IX ppkt 5 skreśla się lit. b) dotyczącą daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. Związek z obszarem geograficznym

Wprowadza się zmiany w opisie związku, aby zaktualizować liczbę odnośnych gmin (69 zamiast 92). W punkcie dotyczącym związku uściślono, że gęstość obsady jest średnia do wysokiej.

Skreślono wzmiankę o nadmorskim kurorcie Pornic, a nazwę gminy Bourgneuf poprawiono (skreślając słowa „en Retz”).

W rezultacie zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą związku z obszarem geograficznym.

10. Środek przejściowy

— Ppkt 1 otrzymuje brzmienie:

„Z zastrzeżeniem zgodności z pozostałymi przepisami niniejszej specyfikacji produktu zbiory z działek obsadzonych winoroślą, które zostały wyłączone z powierzchni działek wyznaczonych do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia, zidentyfikowane na podstawie numerów katastralnych i powierzchni, są objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia do momentu wykarczowania winorośli, lecz nie później niż:

- do czasu zbiorów w 2021 r., w tym w przypadku gmin, w których wyznaczone działki rolne zostały zatwierdzone przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego w dniach 21 maja 1996 r. i 25 maja 2000 r.;
- do czasu zbiorów w 2031 r., w tym w przypadku gmin, w których wyznaczone działki rolne zostały zatwierdzone przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego w dniu 3 maja 2017 r.”.

Celem tej zmiany jest stopniowe dostosowanie wykorzystywanych winnic.

Usuwa się środek przejściowy dotyczący sposobu prowadzenia winorośli.

Zmienia się środek przejściowy dotyczący wykorzystywanych odmian winorośli, aby wprowadzić datę 16 listopada 2011 r. zamiast sformułowania „w dniu zatwierdzenia specyfikacji produktu”.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

11. Zasady dotyczące etykietowania

W pkt XII dodaje się lit. c) w brzmieniu: „c) Na etykiecie win objętych 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, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia”.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

12. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Termin zgłoszenia produktów do objęcia nazwą zmieniono z dnia 15 grudnia na dzień 31 grudnia.

Zmiany redakcyjne wprowadzono również w rozdziale I ppkt 2 i w rozdziale II ppkt 2.

Zmiany te nie dotyczą jednolitego dokumentu.

13. Główne punkty podlegające kontroli

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

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **nazwa produktu**

„Gros Plant du Pays nantais”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu co najmniej 9 %;
- maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 4 gr/litr;
- maksymalną kwasowością lotną 10 miliekwiwaleńców na litr;
- całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu maksymalnie 11 %.

Kwasowość miareczkowa, całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Mają bladżółtą szatę, niekiedy z zielonymi refleksami, gdy wino jest młode.

W ich kwaskowej równowadze smakowej dominują świeżość i lekkość.

W jego zapachu wyczuwa się subtelne, przeważnie owocowe lub kwiatowe aromaty, którym często towarzyszy zapach jodu.

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

5. **Praktyki winiarskie**a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2,2 m, a odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,9–1,1 m.

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na łozę według następujących technik:

- albo krótko (sznur skońny Royat, kielich, wachlarz);
- albo w prosty sznur Guyota.

Proces przycinania należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eichhorna i Lorenza.

Na etapie zawiązywania się kwiatów liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 12.

Szczególne praktyki enologiczne

Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron, przy której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogacaniu nie przekracza 11 %.

Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b. *Maksymalne zbiory*

75 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 20 czerwca 2018 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chéméré), La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz;
- w departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chapelle-Saint-Florent), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chaussaire), Orée d'Anjou, Sèvre-moine (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Saint-Crespin-sur-Moine i Tillières);
- w departamencie Vendée: Cugand, Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Główne odmiany winorośli

montils B

colombard B

folle blanche B

8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Rzeźbę terenu na tym obszarze geograficznym ukształtowały rzeki, które tworzą gęstą sieć na południe i na wschód od Nantes. Naprzemienność wzgórz obsadzonych krzewami winorośli i dolin przeznaczonych do chowu zwierząt kształtuje krajobraz kraju nantejskiego, który rozciąga się od podnóża Mauges na wschodzie do wybrzeża Oceanu Atlantyckiego na zachodzie, od brzegów Loary na północy do równin w departamencie Vendée na południu. Najlepszymi miejscami do sadzenia winnic są pagórki i wzgórza wokół jeziora Grandlieu i jego dopływów, a także na zbocza dochodzące do zabagnionych brzegów rzeki Goulaine i w Dolinie Loary. Przedmiotowy obszar geograficzny stanowi najdalej na zachód wysunięte przedłużenie rozległego regionu winiarskiego Doliny Loary i obejmuje 69 gmin w departamentach Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée.

Obszar geograficzny położony jest na dawnym, złożonym podłożu geologicznym, gdzie przeplatają się formacje plutoniczne (granity, gabbro) i skały metamorficzne (gnejsy, łupki mikowe, amfibolity, eklogity), niekiedy pokryte piaskowo-żwirowymi osadami z trzeciorzędu. Z tych różnych skał pod wpływem erozji powstają często kwaśne, bogate w elementy gruboziarniste (piasek, kamienie, żwir), zdrowe, dobrze napowietrzone i przepuszczalne gleby, niezbyt żyzne i zawierające umiarkowane zapasy wody. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z terenami najbardziej stromych wzgórz, na których występują płytkie piaszczyste gleby.

W klimacie kraju nantejskiego zauważalny jest wpływ oceaniczny, przenikający w głąb lądu dzięki obecności estuarium Loary. Charakteryzuje się on niewielkimi różnicami temperatur w ciągu roku. Zimy są szczególnie łagodne, co sprzyja wczesnemu nagrzewaniu się gleby wiosną. Latem temperatury pozostają niskie dzięki morskim bryzom, które zmniejszają częstotliwość występowania i intensywność upałów. Opady deszczu są stosunkowo dobrze rozłożone w ciągu roku, jednak latem obserwuje się wyraźny niedobór opadów. Na tej szerokości geograficznej występuje duże nasłonecznienie.

Opis czynnika ludzkiego istotnego z punktu widzenia związku

Region winiarski Nantes, będący spadkobiercą wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, był jednym z największych takich obszarów w średniowiecznej Francji. Od XVI wieku, pod wpływem holenderskich kupców, skupiono się w nim na działalności destylacyjnej. W tamtym czasie rozprzestrzeniła się znana z subtelności wytwarzanej z niej okowity, pochodząca z Charentes odmiana winorośli folle blanche B, która rozprzestrzeniła się i zastąpiła miejscowe odmiany. W warunkach naturalnych panujących w kraju nantejskim ta odmiana winorośli ujawnia swoją zdolność do produkcji win białych. Nazwy „Gros Plant” po raz pierwszy użyto w dokumencie z 1732 r. na określenie win cieszących się dużym powodzeniem na zachodzie Francji. W połowie XIX wieku, mimo podupadnięcia działalności destylacyjnej w kraju nantejskim, winnice obsadzone „Gros Plant” zajmowały nadal 20 000 hektarów.

Po kryzysie wywołanym przez filokserę, obok odmiany winorośli folle blanche B, w mniejszych proporcjach sadzono również inne odmiany winorośli pochodzące z Charentes – montils B i colombard B. W celu kontrolowania naturalnego wigoru sadzonek producenci przyjęli rygorystyczne zasady: gęstość obsady średnią do wysokiej, krótkie cięcie winorośli, ściśle ograniczenie liczby gałązek owocujących. Działki przeznaczone do tej produkcji wybierano ze względu na ich właściwości zapewniające wczesne dojrzewanie, niewielkie zapasy wody i stosunkowo niewielką żyzność. Ograniczenie wielkości zbiorów pozwoliło poprawić jakość wina. Dzięki działaniom promocyjnym prowadzonym przez utworzone w 1948 r. bractwo winne Bretvins oraz wysiłkom pierwszego stowarzyszenia na rzecz ochrony nazwy pochodzenia, które powstało w 1951 r., orzeczeniem z dnia 26 lutego 1954 r. wina „Gros Plant du Pays nantais” objęto nazwą pochodzenia VDQS (fr. *vin délimité de qualité supérieure*). Wina te zyskały wówczas rozgłos na skalę kraju.

W celu produkcji bogatszych i bardziej złożonych win podmioty gospodarcze przyjęły „metodę z Nantes” tj. szczególnie technikę produkcji wina, polegającą na dojrzewaniu win na cienkim osadzie winiarskim przez co najmniej jedną zimę bez ściągania znad osadu. Technika ta wywodzi się od producentów, którzy stosowali dojrzewanie na osadzie do beczki swojego najlepszego wina, by móc raczyć się tym trunkiem podczas rodzinnych uroczystości wiosną kolejnego roku. Powyższa metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Ponadto metoda ta, która opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych, umożliwia zachowanie do wiosny, a nawet dłużej, aromatów powstałych podczas fermentacji alkoholowej. W 1977 r. uregulowano tradycyjne określenie „sur lie” (na osadzie), co od 1994 r. przekłada się na butelkowanie win w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie znad osadu i przelewanie wina.

W 2009 r. winnice, w których wytwarzano produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, zajmowały powierzchnię prawie 1 500 hektarów uprawianą przez 600 producentów, a roczna produkcja wynosiła około 100 000 hektolitrow, z czego ponad jedną trzecią opatrywano określeniem „sur lie”. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Gros Plant du Pays nantais” to białe wina niemusujące. Mają bladą żółtą szatę, niekiedy z zielonymi refleksami, gdy wino jest młode. W ich kwaskowej równowadze smakowej dominują świeżość i lekkość. W jego zapachu wyczuwa się subtelne, przeważnie owocowe lub kwiatowe aromaty, którym często towarzyszy zapach jodu.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perlistością wskutek pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas fermentacji alkoholowej. Aby zachować świeżość, bogactwo aromatyczne i endogeniczny dwutlenek węgla, chroni się je przed utlenianiem podczas dojrzewania. Ponieważ zawierają one zbyt dużo dwutlenku węgla, aby można było je pakować w miękkie pojemniki, pakuje się je w butelki, przy czym czynność tę należy przeprowadzać z najwyższą starannością. Wykorzystywanie w regionie winiarskim Nantes odmian winorośli, które podkreślają oryginalność win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, wynika zarówno z położenia geograficznego, jak i z historii Nantes. To duże miasto portowe, położone u ujścia Loary do Oceanu Atlantyckiego, bardzo wcześnie rozwinęło aktywny handel winem przeznaczonym dla ośrodków miejskich północnej Europy. Ten niezwykle ważny ośrodek handlu przyciągał wielu handlowców, w tym liczną grupę Holendrów, którzy w decydujący sposób przyczynili się do rozprzestrzenienia się na tym obszarze geograficznym odmiany winorośli folle blanche B, wykorzystywanej przed wprowadzeniem dwóch pozostałych odmian, montils B i colombard B, o bardzo zbliżonych właściwościach agronomicznych.

Dzięki warunkom glebowo-klimatycznym w regionie winiarskim Nantes z wspomnianych odmian winorośli wytwarzano zrównoważone wina białe o subtelnych aromatach. Występujące na obszarze geograficznym gruboziarniste, kwaśne gleby powstałe na podłożu z granitów, gnejsów, łupków mikowych lub piaszczysto-kamienistych osadów, w połączeniu z łagodnymi zimami panującymi w Nantes, sprzyjają wczesnemu rozpoczynaniu cyklu wegetacyjnego winorośli i osiągnięciu przez winogrona pełnej dojrzałości. Północne położenie winnic, w których wytwarza się produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, oraz ich ekspozycja na wpływy oceaniczne gwarantują niskie temperatury w okresie letnim, pozwalając na zachowanie występujących w winogronach prekursorów subtelnych aromatów.

Aby dostosować wybrane odmiany winorośli do środowiska naturalnego kraju nantejskim podmioty gospodarcze prowadzące działalność na tym obszarze geograficznym korzystały z ugruntowanych umiejętności w zakresie produkcji wina, będących dziedzictwem wielowiekowej tradycji handlu szlachetnymi winami. Dokonane wybory techniczne, zarówno w zakresie wyboru działek przed zasadzeniem winorośli, jak i w zakresie kontroli wigoru winorośli, pozwalają na jak najlepsze wykorzystanie niezbyt żyznych gleb i dużego nasłonecznienia na przedmiotowym obszarze geograficznym w celu uzyskania dojrzałych i zdrowych owoców.

Metoda z Nantes polega na poddaniu win dojrzewaniu na cienkim osadzie winiarskim, bez ściągania znad osadu, dzięki czemu w winach mogą się wyrazić cząsteczki zapachowe powstałe podczas fermentacji. Łagodne zimy sprzyjają przenikaniu do wina związków zawartych w osadzie, dzięki czemu wina stają się bogatsze. Taki proces dojrzewania nadaje winom opatrzonych określeniem „sur lie” większą krągłość, delikatne, subtelne aromaty owocowe lub kwiatowe, a także lekką perliskość, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego pod koniec fermentacji. Aby zachować korzyści płynące z tego rodzaju dojrzewania i uniknąć utleniania, podmioty gospodarcze wypracowały szczególne umiejętności w zakresie pakowania win, butelkując je bezpośrednio w piwnicach winiarskich. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Pochodzące z Doliny Loary wino „Gros Plant du Pays nantais” powstaje „najbliżej oceanu”, gdyż jego wyznaczony obszar geograficzny rozciąga się aż do zatoki Bourgneuf. Powoduje to kwaskowe nuty w smaku i przeważnie jodowy aromat, który świetnie łączy się ze skorupiakami i ostrygami. Producenci nieprzerwanie podkreślają związek między przedmiotowymi winami a lokalną gastronomią. Na tej podstawie już w 1954 r. produkt objęto nazwą pochodzenia VDQS. Nawet obecnie to nadmorskie położenie regionu winiarskiego, między Bretanią a Wandą, nadal jest atutem handlowym, ponieważ ruch turystyczny w okresie letnim w znacznym stopniu przyczynia się do jego renomy i wzmacnia wizerunek przedmiotowego wina jako idealnego dopełnienia owoców morza.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, wytwarzania, dojrzewania i pakowania win, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Boussay, Chaumes-en-Retz (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Arthon-en-Retz), Couffé, Ligné, Loireauxence (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Varades), La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé.
- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Gesté), Montreault-sur-Evre (wyłącznie terytorium gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet i Le Puiset-Doré).

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „sur lie” (poddane dojrzewaniu na osadzie) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu.

Wymiary czcionki, którą zapisane są określenie „sur lie” oraz nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika.

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, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Aby zachować właściwości wina uzyskane dzięki metodzie jego produkcji i dojrzewania, a w szczególności świeżość, bogactwo aromatów, jak również lekką perlistość wynikającą z zawartości endogenicznego dwutlenku węgla, oraz ograniczyć konieczność przelewania, wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, pakuje się w butelki w piwnicach winiarskich w dniach od 1 marca do 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-347ec668-4e57-45b4-b27e-0cf1ba019400

**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 89/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„TORO”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0886-AM03

Data przekazania informacji: 18 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana właściwości fizykochemicznych poszczególnych rodzajów wina

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Nowe tendencje w dziedzinie winifikacji związane z dostępnością bezpieczniejszych technologii oraz nowe upodobania konsumentów sprawiają, że konieczne staje się dostosowanie zawartości cukrów redukujących w winach białych i różowych, której wartość równą 4 gramy na litr zastępuje się wartością równą 9 gramów na litr. Ponadto w przypadku win czerwonych okazuje się, że od wielu lat wina objęte nazwą pochodzenia „Toro” cechują się mniejszą całkowitą zawartością cukru, co pozwala na zachowanie wysokiej jakości tych win. Limit wynoszący 6 gramów na litr zastępuje się więc niższym limitem wynoszącym 4 gramy na litr.

Dodatkowo usuwa się parametr dotyczący suchego ekstraktu, ponieważ jest on bezużyteczny.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, ponieważ polega ona na dostosowaniu właściwości fizycznych i chemicznych bez istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

2. Zmiana warunków produkcji: wydajność ekstrakcji

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 3 lit. b.1) specyfikacji produktu oraz pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu.

Na przestrzeni ostatnich lat w zakładach produkcji wina wprowadzono nowe rozwiązania techniczne oraz zaczęto stosować techniki chłodnicze i filtry próżniowe do klasyfikacji moszczu, co pozwala na lepsze wykorzystanie soku winogronowego bez używania wyższego ciśnienia, które ma niekorzystny wpływ na jakość. Zapewnia to optymalne wyniki oraz lepszy uzysk przy zachowaniu tego samego poziomu jakości co przewidziany w specyfikacji produktu. Wnioskuje się więc o zwiększenie wartości odpowiadającej wydajności ekstrakcji z 70 do 72 litrów wina na 100 kg winogron.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, ponieważ nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**3. Zwiększenie zbiorów w odniesieniu do odmiany winorośli verdejo oraz aktualizacja maksymalnych zbiorów
wyrażonych w hektolitrach z hektara**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Rozwój współczesnej uprawy winorośli pozwolił na otrzymywanie większych zbiorów przeznaczonych do produkcji (wyrażonych w kg/ha) bez pogorszenia jakości surowca. W przypadku odmiany winorośli verdejo maksymalne zbiory określone dotychczas w specyfikacji produktu ChNP „TORO” były znacząco niższe od średnich zbiorów uzyskiwanych na przedmiotowym obszarze. Różnica ta miała negatywny wpływ na marżę netto producentów wina i w rezultacie również na rentowność winnic. Z wymienionych wyżej powodów wnioskuje się o zastąpienie wartości 6 900 kg/ha wartością 9 000 kg/ha.

Zbiory wyrażone w hektolitrach z hektara aktualizuje się również wskutek zwiększenia wydajności ekstrakcji (poprzednia zmiana).

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, ponieważ nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

4. Rozwinięcie uzasadnienia wymogu butelkowania na wyznaczonym obszarze

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 8 lit. b.2) specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

Pkt 8 lit. b.2) specyfikacji produktu został przeredagowany w celu uzasadnienia wymogu pakowania (butelkowania) na wyznaczonym obszarze zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, biorąc pod uwagę fakt, że praktyka ta już wcześniej była obowiązkowa, a zatem nie wprowadza ona żadnego dodatkowego ograniczenia dotyczącego wprowadzania produktów do obrotu. Zmiana polega na zwyczajnym przeredagowaniu zapisu w celu dostosowania go do obowiązujących przepisów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. Dostosowanie weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu do obowiązujących przepisów

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 9 specyfikacji produktu.

Ma to na celu dostosowanie zapisu do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., a w szczególności do art. 19 tego rozporządzenia wykonawczego, w którym określono zasady weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, którą właściwy organ i jednostki certyfikujące mają obowiązek przeprowadzać raz do roku. Przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę niemającą wpływu na jednolity dokument, biorąc pod uwagę, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Toro

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINA BIAŁE I RÓŻOWE

Wina białe mają słomkowożółtą barwę i owocowy aromat oraz są bogate i zrównoważone. W przypadku win poddanych fermentacji w beczce powyższe właściwości zostają wzbogacone o charakterystyczne dla drewna nuty dymu i grzanki.

Wina różowe mają barwę od truskawkowej do malinowej oraz aromat owoców leśnych.

Jeżeli zawartość cukrów resztkowych w winach wynosi co najmniej 5 gramów/litr, górny limit zawartości dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów/litr.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

WINA CZERWONE

Wina czerwone charakteryzują się czereśniową barwą oraz aromatem dziko rosnących i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Mają wyraźną strukturę oraz są bogate i zrównoważone. W przypadku win dojrzałych wyczuwalne są również aromaty beczkowe. Wina czerwone objęte nazwą pochodzenia „Toro” odróżniają się od win wytwarzanych w innych regionach wyraźniejszą strukturą i większą taničnością. W zapachu dominują aromaty dojrzałych owoców, a w smaku zauważalna jest mniejsza kwasowość.

We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki winiarskie

a) podstawowe praktyki enologiczne

PRAKTYKI WINIARSKIE

Szczególne praktyki enologiczne

- minimalna prawdopodobna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % obj.;
- maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.

PRAKTYKI WINIARSKIE

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wina białe wytwarza się wyłącznie z białych odmian winorośli malvasía castellana i verdejo.

Wina różowe wytwarza się z dopuszczonych czerwonych i białych odmian winorośli (głównych i drugorzędnych odmian winorośli).

Wina czerwone wytwarza się z odmian winorośli tinta de Toro (co najmniej 75 %) i garnacha tinta.

PRAKTYKI WINIARSKIE

Praktyki uprawy:

- minimalna gęstość obsady: 500 roślin na hektar;
- winorośl można prowadzić w formie kielicha lub poddać ją palikowaniu;
- mieszane winnice, w których niemożliwe jest oddzielenie poszczególnych odmian winorośli w czasie zbiorów, są niedopuszczalne.

b) *maksymalne zbiory*

garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca) i verdejo

9 000 kilogramów winogron z hektara

garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca) i verdejo

64,80 hektolitra z hektara

tinta de Toro

6 000 kilogramów winogron z hektara

tinta de Toro

43,20 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar

Obszar geograficzny ChNP „TORO” położony jest na zachodnim krańcu regionu Kastylii i León, na południowym wschodzie prowincji Zamora, i obejmuje części naturalnych *comarcas*, takich jak Tierra del Vino, Valle del Guareña i Tierra de Toro. Sąsiaduje z pustynnymi obszarami Tierra del Pan i Tierra de Campos, a jego powierzchnia wynosi 62 000 hektarów.

Obszar obejmuje następujące gminy:

w prowincji Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo i Villabuena del Puente;

w prowincji Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero oraz *pagos* Villaester de Arriba i Villaester de Abajo, na obszarze gminy Pedrosa del Rey.

7. Główne odmiany winorośli

VERDEJO

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

8. Opis związku lub związków

Opisane warunki klimatyczne (klimat wyjątkowo chłodny zimą, duża liczba godzin słonecznych i ekstremalne temperatury), które ograniczają wydajność produkcyjną winnic, oraz różnorodne rodzaje gleb (gliniaste lub piaszczyste, w zależności od odmian winorośli uprawianych przez producentów wina, o obojętnym pH i niskiej zawartości substancji organicznych oraz polepszaczy gleby wprowadzonych przez producenta wina) mają wpływ na profil aromatyczny i strukturę wina oraz na ich wysoką zawartość alkoholu. Ponadto wysoka zawartość żelaza w glebie, prowadzenie winorośli w formie kielicha oraz zaawansowany wiek winnicy przyczyniają się do wyjątkowo wysokiej zawartości barwników w przedmiotowych winach.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „TORO” jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni położonych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zamiast określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA” na etykiecie można umieścić tradycyjne określenie „NAZWA POCHODZENIA”.

Na etykietach win można umieścić określenia „ROBLE” (dąb) lub „FERMENTADO EN BARRICA” (poddane fermentacji w beczce), a na etykietach win czerwonych tradycyjne określenia „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA”, pod warunkiem spełnienia warunków dotyczących wykorzystania tych określeń ustanowionych w obowiązujących przepisach.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+2.docx/9d4323ba-0af4-a645-ea7e-0856f899275a?

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL