

# Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

# C 288



Wydanie polskie

## Informacje i zawiadomienia

Rocznik 64

19 lipca 2021

### Spis treści

#### II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

|               |                                                                                                                 |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 288/01 | Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
| 2021/C 288/02 | Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) <sup>(1)</sup> ..... | 2 |

#### IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

|               |                                             |   |
|---------------|---------------------------------------------|---|
| 2021/C 288/03 | Kursy walutowe euro — 16 lipca 2021 r. .... | 3 |
|---------------|---------------------------------------------|---|

#### V Ogłoszenia

INNE AKTY

##### **Komisja Europejska**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 288/04 | Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

# PL

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

|               |                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2021/C 288/05 | Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....                                       | 15 |
| 2021/C 288/06 | Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 .....                                            | 20 |
| 2021/C 288/07 | Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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 ..... | 31 |

## II

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

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**  
**(Sprawa M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 288/01)

W dniu 12 lipca 2021 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32021M10303. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**  
**(Sprawa M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)**

(tekst mający znaczenie dla EOG)

(2021/C 288/02)

W dniu 13 lipca 2021 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32021M10250. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

16 lipca 2021 r.

(2021/C 288/03)

1 euro =

| Waluta |                    |         | Kurs wymiany |                     |           |
|--------|--------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| USD    | Dolar amerykański  | 1,1802  | CAD          | Dolar kanadyjski    | 1,4856    |
| JPY    | Jen                | 130,03  | HKD          | Dolar Hongkongu     | 9,1684    |
| DKK    | Korona duńska      | 7,4381  | NZD          | Dolar nowozelandzki | 1,6836    |
| GBP    | Funt szterling     | 0,85298 | SGD          | Dolar singapurski   | 1,5993    |
| SEK    | Korona szwedzka    | 10,2428 | KRW          | Won                 | 1 347,94  |
| CHF    | Frank szwajcarski  | 1,0853  | ZAR          | Rand                | 16,9840   |
| ISK    | Korona islandzka   | 145,90  | CNY          | Yuan renminbi       | 7,6373    |
| NOK    | Korona norweska    | 10,3878 | HRK          | Kuna chorwacka      | 7,4968    |
| BGN    | Lew                | 1,9558  | IDR          | Rupia indonezyjska  | 17 083,05 |
| CZK    | Korona czeska      | 25,538  | MYR          | Ringgit malezyjski  | 4,9681    |
| HUF    | Forint węgierski   | 359,73  | PHP          | Peso filipińskie    | 59,364    |
| PLN    | Złoty polski       | 4,5867  | RUB          | Rubel rosyjski      | 87,5186   |
| RON    | Lej rumuński       | 4,9285  | THB          | Bat tajlandzki      | 38,669    |
| TRY    | Lir turecki        | 10,0521 | BRL          | Real                | 6,0146    |
| AUD    | Dolar australijski | 1,5907  | MXN          | Peso meksykańskie   | 23,4589   |
|        |                    |         | INR          | Rupia indyjska      | 88,0310   |

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 288/04)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM02

Data przekazania informacji: 7 maja 2021

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

## 1. Oficjalny kod geograficzny

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

## 2. Usunięcie odniesienia do win różowych typu „primeur” (wczesnych)

Ze specyfikacji usunięto możliwość produkowania win różowych typu „primeur”. Zmiany tej dokonano, gdyż nie produkuje się już tego produktu. Punkt dotyczący związku z obszarem pochodzenia odpowiednio zmieniono, usuwając odniesienie do win typu „primeur”.

W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

## 3. Odmiana winorośli

W przypadku win czerwonych objętych nazwą pochodzenia odmianę Cabernet franc przekwalifikowano z „głównej” na „uzupełniającą”.

W przypadku win czerwonych z oznaczeniem Chenonceaux odmianę Cabernet franc przekwalifikowano z „głównej” na „uzupełniającą” i usunięto odmianę Gamay.

Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy dostosowano do powyższych zmian. Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy dostosowano również w odniesieniu do win z określeniem *gamay*.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

**4. Odstęp**

Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie zmniejszono do 0,90 metra.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**5. Przycinanie**

Uproszczono sposoby przycinania winorośli i specyfikacja wskazuje po prostu, że stosuje się albo cięcie długie albo cięcie krótkie, bez dokładniejszego określania jego rodzaju.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**6. Dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki**

Dopuszczalną maksymalną ilość winogron z działki dla win czerwonych, różowych, białych i musujących objętych nazwą Touraine bez uzupełniającego oznaczenia geograficznego zharmonizowano na 11 000 kg/ha.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**7. Przepisy rolnośrodowiskowe**

Dodano 2 przepisy rolnośrodowiskowe

- Utrzymywanie trwałej okrywy zielonej na obwodzie działek (obszary na końcach rzędów i między działkami, które nie są obsadzone lub nie są uprawiane) jest obowiązkowe. Obowiązek ten nie ma zastosowania w przypadku rekultywacji miedz, zniszczonych w szczególności w wyniku erozji lub nadzwyczajnych zjawisk klimatycznych.
- Zabronione jest całkowite chemiczne odchwaszczanie działek przeznaczonych do produkcji win, które mogą być opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**8. Mieszanie**

Zmieniono zasady dotyczące mieszania w związku ze zmianą zasad dotyczących proporcji w winnicy.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**9. Węgiel do celów enologicznych**

Skreślono zakaz stosowania węgla do celów enologicznych, aby umożliwić korygowanie ziemistego smaku pleśni *cuvés* zakażonych grzybowymi chorobami roślin.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**10. Związek**

W przypadku win z oznaczeniem Chenonceaux w punkcie dotyczącym związku z obszarem pochodzenia wyrażenie „nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek)” zastąpiono wyrażeniem „nuty czarnych owoców”.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

**11. Środki przejściowe**

Ze specyfikacji usunięto wzmianki o środkach przejściowych, które wygasły.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**12. Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Termin zgłoszenia produktów do objęcia nazwą zmieniono z dnia 30 listopada na 10 grudnia.

Nie wymagało to zmian w jednolitym dokumencie.

**13. Oświadczenie o wycofaniu (fr. *déclaration de repli*)**

Dodano oświadczenie o wycofaniu:

„9. Oświadczenie o wycofaniu (fr. *déclaration de repli*)

Każdy podmiot gospodarczy wprowadzający do obrotu wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia pod bardziej ogólną nazwą, składa odpowiednią deklarację organowi ds. ochrony i zarządzania i organowi kontrolnemu na co najmniej piętnaście dni przed wycofaniem”.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

#### 14. Odniesienie do organu kontrolnego

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednolicenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

##### 1. Nazwa lub nazwy

Touraine

##### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

##### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

##### 4. Opis wina lub win

1. Normy analityczne

#### KRÓTKI OPIS

Są to białe, czerwone i różowe wina niemusujące oraz białe i różowe wina musujące. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych, czerwonych i różowych winach niemusujących wynosi co najmniej 10 %.

Po zapakowaniu wszystkie partie wina spełniają poniższe normy analityczne: – Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość miareczkowa – wyrażona jako kwas winowy – przekracza 3,5 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 2 gramów na litr. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,3 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych wytwarzanych bez wzbogacania, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 12,5 %, nie przekracza 6 gramów na litr. W tym przypadku kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas winowy jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) maksymalnie o 1 gram na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 % w winach białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w białych i różowych winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu).

#### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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

## 2. Kwasowość

## KRÓTKI OPIS

Kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki w białych i różowych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych. Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki w czerwonych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla w różowych i białych winach musujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Kwasowość lotna każdej partii wina niepakowanego, które może być opatrzone określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode), nie przekracza 10,2 miliekwiwalentu na litr.

## OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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

## 3. Opis

## KRÓTKI OPIS

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine” charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem. Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak.

Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywołać na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe.

Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli Gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay” lub wina opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”) mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) na jedwabistych taninach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli Cabernet franc N, na zachód od południka w Tours, są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu.

Białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chałki.

## OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Szczególne praktyki enologiczne

– Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszaninach stosowanych w preparatach, w przypadku moszczu i młodych win w trakcie fermentacji w zakresie nieprzekraczającym 15 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr.

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

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

— Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 % w winach białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w białych i różowych winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu).

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.

#### 2. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,9 metra.

Winorośl przycina się stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie, z maksymalnie 11 oczkami na roślinę.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 11.

### 5.2. Maksymalna wydajność

Wina białe

72 hektolitry z hektara

Wina czerwone i różowe

66 hektolitrow z hektara

Wina musujące

78 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja wina musującego, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2020 r.):

— w departamencie Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chauceux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (wyłącznie na dawnym terytorium gminy Langeais, posiadającej obecnie status głównej gminy), Larçay, Léré, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennas, Riviére, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétroz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;

- w departamencie Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Contres i Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chambon-sur-Cisse i Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej d'Onzain).

## 7. Główne odmiany winorośli

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

## 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny ma postać łagodnie pofałdowanego płaskowyżu położonego na południowy zachód od Basenu Paryskiego i odpowiada obszarowi zbiegu rzek, na którym Cher, Indre i Vienne łączą się z Loarą. Region winiarski, zajmujący powierzchnię około stu kilometrów, ciągnie się wzdłuż dolin, z wyjątkiem regionu winiarskiego Sologne na wschodzie, w którym winnica leży na płaskowyżu między Cher a Loarą.

Obszary geograficzne uzupełniających oznaczeń geograficznych „Amboise” i „Mesland” leżą w samym sercu dolin, które ciągną się z zachodu na wschód wzdłuż Doliny Loary, natomiast obszar geograficzny uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Azay-le-Rideau” graniczy z doliną rzeki Indre. W dolinie Cher, wzdłuż dolnego biegu tej rzeki, położony jest obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chenonceaux”, natomiast obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Oisly” zajmuje wschodni płaskowyż położony między Loarą a Cher.

Ogólna wysokość na obszarze 143 gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego rzadko przekracza 100 lub 120 metrów.

Wina pochodzą z działek, które rygorystycznie i precyzyjnie wytyczono, inspirując się historycznymi ośrodkami produkcji. Wśród działek tych można wyróżnić: – działki, na których występują gleby pochodzące od iłów z krzemieniami, z którymi mieszane są piaski mioceneskie, które to gleby nazywane są lokalnie „bournais perrucheux”; działki, na których występują gleby powstałe na iłach z krzemieniami lub „perruches” bądź kamieniste gleby iłowo-wapienne pochodzące od wapieni, nazywane lokalnie „aubuis”; są to ciepłe i przepuszczalne gleby, które występują na pierwszych zboczach lub pagórkach otaczających doliny; – działki, na których występują gleby typowe dla dolin, położone na dawnych tarasach aluwialnych, nazywane lokalnie „gravier” (żwir).

Na obszarze geograficznym występuje klimat oceaniczny, którego wpływ znacznie łagodnieje im dalej na wschód obszaru geograficznego, na wysokości południka w Tours. O tym łagodnieniu klimatu świadczą temperatury i opady, które wynoszą od około 550 milimetrów na zachodzie do 650 milimetrów na wschodzie, a większy zakres temperatur na wschodzie wskazuje na znacznie słabszy wpływ oceanu.

Pozostałości dawnej prasy winiarskiej odkryte w Cheillé w pobliżu Azay-le-Rideau świadczą o tym, że w „Touraine” winorośl uprawiano już w II wieku. Pod wpływem Kościoła, między VIII a XII wiekiem, następuje prawdziwy rozkwit uprawy winorośli.

Obecność dworu królewskiego w Dolinie Loary w XVI wieku (zamki w Chambord, Chenonceau) przyczyniła się do znacznego rozwoju produkcji win gatunkowych, jak również do zwiększenia renomy niektórych winnic klasy „crus”. Produkcja rozwinęła się po ogłoszeniu edyktu o dwudziestu milach, w którym zakazano produkcji wina wokół stolicy. W czasie tym pojawiły się natomiast odmiany winorośli gamay pochodzące z regionu Lyonu.

Loara i Cher, będące naturalnymi szlakami komunikacyjnymi, spontanicznie zachęcały do handlu produktami z przedmiotowego obszaru geograficznego oraz rozwoju i wywozu tej produkcji. Handel najlepszymi winami prowadzony jest głównie z Holandią i Anglią – poprzez barierę celną w Ingrandes-sur-Loire, niedaleko Nantes. Przedmiotowe wina gatunkowe nazywano wówczas „winami morskimi” ze względu na to, że nadawały się one do transportu.

W XVIII wieku winnica rozwija się w dolinie dolnego biegu rzeki Cher, wokół miast Bléré, Thésée, Montrichard i Chenonceaux. Przy okazji XII rocznego badania rolnego (1804 r.) sporządzono opis odmian winorośli z tego sektora. W znajdującej się w tym badaniu „Tabeli winorośli najbardziej rozpowszechnionych na wzgórzach położonych nad rzeką Cher” odmianę Côt przedstawiono jako główną odmianę winorośli będącą „najbardziej rozpowszechnionym gatunkiem winorośli na wzgórzach położonych nad rzeką Cher o ekspozycji południowej, z którego produkuje się wino najwyższej jakości”.

W 1845 r. hrabia ODART wspominał również w swojej „Ampélographie” (Ampelografia), że odmiana Cot N jest „najczęściej uprawianą odmianą winorośli na brzegach rzek Cher i Lot”. W 1860 r. zawsze bardzo precyzyjny w swoich opisach Jules GUYOT napisał: „Główny ośrodek uprawy odmiany breton (cabernet franc N) znajduje się w Bourgueil, między Chinon i Saumur, gdzie produkuje się z niej znakomite wina; odmiana ta znika jednak, na wschodzie regionu, gdzie w Loir-et-Cher dominują odmiany côt, chardenet, pinot noir, beurot i meunier (...)”.

Po kryzysie wywołanym przez filokserę region winiarski „Touraine” odtworzono z wykorzystaniem odmian winorośli wywodzących się w szczególności z nowych, szczepionych odmian, takich jak gamay N i sauvignon B. W ten sposób stopniowo powstawał obszar geograficzny, do którego włączano sektory produkcji wina o dobrym potencjale jakościowym, a w 1939 r., krótko przed wybuchem II wojny światowej, uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Coteaux de Touraine”.

Nazwę „Touraine” ostatecznie przyjęto w 1953 r.

Region winiarski zajmuje wówczas obszar 8 000 hektarów, a producenci, zrzeszeni w pięciu spółdzielczych wytwórniach wina, rozwijają produkcję win z odmian winorośli sauvignon B i gamay N, które zdobywają ugruntowaną renomę w sektorze gastronomicznym pod nazwami zwyczajowymi „sauvignon de Touraine” i „gamay de Touraine”.

Producenci z doliny rzeki Cher, świadomi potencjału swojego terytorium i swoich odmian winorośli, już w 1985 r. posadzili odmiany Cot N i Sauvignon B na działkach położonych na pierwszych zboczach, natomiast producenci z regionu winiarskiego Sologne zarezerwowali odmianę winorośli Sauvignon B dla działek, na których występują piaszczyste gleby.

Ich dążenie do zapewnienia autentyczności win znajduje odzwierciedlenie w uznaniu uzupełniających oznaczeń geograficznych „Chenonceaux” w odniesieniu do win białych i czerwonych ze wzgórz położonych nad rzeką Cher i „Oisly” w odniesieniu do win białych z regionu winiarskiego Sologne.

W 2009 r. region winiarski zajmuje obszar 4 500 hektarów uprawianych przez około 800 producentów. Wielkość produkcji wynosi około 260 000 hektolitrów wina, z czego ponad 60 % stanowią wina białe. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine” charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem.

Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak.

Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywodzić na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe.

Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli Gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay” lub wina opatrzone określeniem „primeur”) mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) na jedwabistych taninach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli Cabernet franc N są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnie, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu.

Białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chałki. Wina niemusujące: rozległa sieć rzeczna, którą tworzą Loara, Vienne, Cher i Indre, ukształtowała na przestrzeni lat pagórkowaty płaskowyż, na którym występują miękkie skały z drugo- i trzęciorzędu. W średniowieczu, pod wpływem Kościoła, mieszkańcy tego terenu założyli winnice wzdłuż ukształtowanych w ten sposób wzgórz i na obrzeżach płaskowyżu.

Bliskość rzek już w okresie renesansu była ważnym atutem, który sprzyjał wywozowi win „Touraine”. Trwałość bariery celnej w Ingrandes-sur-Loire, skąd wina wywożono do Holandii, oraz przyjęcie w 1577 r. edyktu o dwudziestu milach ukształtowały w ten sposób region winiarski Doliny Loary i przyczyniły się do produkcji wysokiej jakości win. Ze względu na warunki klimatyczne w zachodniej części obszaru geograficznego uprawia się głównie odmiany winorośli chenin B i cabernet franc N, natomiast odmiany sauvignon B, cot N i gamay N wybiera się chętniej we wschodniej części obszaru geograficznego. Południk w Tours wyznacza tę naturalną granicę klimatyczną. Wybór odmian winorośli był naturalną konsekwencją zróżnicowanych warunków uprawy winorośli, z którymi borykali się producenci.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami obszar działek wyznaczonych do zbiorów winogron może obejmować wyłącznie te działki, na których występują gleby przepuszczalne powstałe głównie na podłożu turońskim i senońskim. Bogate w kamienie krzemionkowe iły z krzemieniami pokrywają głównie gleby dolin pośrednich. Krzemienie te, występujące w znacznej ilości na powierzchni gleby, odgrywają ważną rolę podczas dojrzewania, zwiększając współczynnik wymiany ciepła w glebie. Warunki te w dużej mierze przyczyniają się do poprawy jakości zarówno win białych, jak i win czerwonych. Odmiana winorośli Sauvignon B jest szczególnie przystosowana do uprawy na działkach, na których występują gleby „perruches” i „aubuis”. Panujące na tych działkach warunki umożliwiają jej osiągnięcie stałej dojrzałości na przestrzeni lat. Dzięki występującym na tym obszarze glebom i klimatowi wina produkowane z przedmiotowej odmiany uzyskują świeży i oryginalny charakter. W 2009 r. stanowiły one 2/3 produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia. Czarna odmiana winorośli Gamay N, która posłużyła do odbudowy winnicy po kryzysie wywołanym przez filokserę, uprawiana jest głównie na działkach, na których występują gleby zawierające iły z krzemieniami, a wina produkowane z tej odmiany są owocowe i rześkie. Podstawową odmianą winorośli, z której produkuje się czerwone wina na wschód od południka w Tours, jest odmiana Cot N, natomiast na zachód od tego południka dominuje odmiana Cabernet franc N. Nadają one winom dobrą strukturę taninową.

Na obszarze geograficznym ChNP „Touraine” uznawanych jest 5 uzupełniających oznaczeń geograficznych.

#### *Amboise*

Płaskowyż z miękkiej kredy charakteryzuje się dość wyraźną rzeźbą terenu o wysokości 80–100 metrów. Różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych umożliwiła producentom zapewnienie każdej zamówionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Wina różowe są owocowe i świeże, wina czerwone, które mają dobrą strukturę taninową, charakteryzują się dość intensywnymi aromatami przywodzącymi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek), natomiast wina białe są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Dojrzewanie win czerwonych pozwala złagodzić ich strukturę taninową. Jeżeli chodzi o wina białe, dojrzewanie zwiększa ich złożoność aromatyczną.

#### *Azay-le-Rideau*

Dzięki temu, że region winiarski położony jest między dolinami Loary i Indre, występuje w nim klimat umiarkowany. Odmiany winorośli grolleau N i chenin B, które wykorzystuje się do produkcji eleganckich i świeżych win białych oraz owocowych win różowych, uprawia się na piaszczysto-żwirowych wzgórzach i uskokach. Zgodnie ze stosowanymi praktykami, aby uzyskać ten owocowy charakter, wina różowe produkuje się obowiązkowo z zastosowaniem techniki bezpośredniego tłoczenia poprzedzającego fermentację. Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, są eleganckie i mineralne.

*Chenonceaux*

Obszar geograficzny rozciąga się na wzgórzach położonych na obydwu brzegach rzeki Cher. Odmiany winorośli sadzi się na działkach, na których występują gleby o wysokiej zawartości krzemienia. Wino białe ma przeważnie intensywny aromat z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, akacja itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, owoce suszone itp.). Dzięki dojrzewaniu trwającemu co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów wina stają się krągłe i subtelne. Wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą taninową. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czarnych owoców. Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 31 sierpnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala uzyskać wino o złożonych aromatach oraz krągłych i jedwabistych taninach.

*Mesland*

Obszar geograficzny położony na północnym wschodzie obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine” odpowiada granicy płaskowyżu zwróconego w kierunku Loary. Cechą wspólną występujących na tym obszarze gleb jest obecność krzemienia i piasków mioceńskich. Duży zakres temperatur i położenie geograficzne sprzyjają uprawie wczesnych odmian winorośli. Wina czerwone i różowe, produkowane głównie z odmiany winorośli Gamay N, wykształcają skoncentrowane aromaty małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, charakteryzują się złożonymi aromatami z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, lipa, werbena itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, gruszka itp.). Charakteryzują się często świeżym finiszem.

*Oisly*

W tych położonych w sercu regionu winiarskiego Sologne winnicach produkuje się białe wina wytrawne wyłącznie z odmiany winorośli Sauvignon B, która rozwija swój potencjał na kontynentalnych glebach piaszczystych i żwirowych oraz formacjach zwanych „z Sologne”, składających się z piasków, ilów i falunów. Klimat obszaru geograficznego wyróżnia się występowaniem pory skrajnie suchej, najbardziej odczuwalnej w regionie Turenii. W tym środowisku naturalnym powstają świeże wina o subtelnych i delikatnych aromatach przypominających owoce cytrusowe i białe kwiaty. Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala im uzyskać większą złożoność.

Region winiarski „Touraine”, będący spadkobiercą winnic i dolin opiewanych przez królów, jest nadal jedną z perełek wśród północnych winnic, a jego żywe krajobrazy uprawne, zachowane dzięki wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, przyczyniły się do wpisania Doliny Loary na listę dziedzictwa historycznego UNESCO.

*Wina musujące*

Produkcja win musujących wpisuje się w opisany powyżej kontekst. Zauważywszy, że wina butelkowane w piwnicach mają niekiedy tendencję do ponownej fermentacji, producenci z regionu Turenii nauczyli się kontrolować to zjawisko „naturalnego musowania” i zaczęli je wykorzystywać w procesie produkcji. Tak narodziły się wina od XIX wieku oferowane konsumentom jako „półmusujące”. Występowanie jaskiń wydrążonych w wapieniach typu tuffeau było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne przestrzenie o umiarkowanej temperaturze na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich cuvées. Terytorialna oryginalność win białych znajduje odzwierciedlenie w wymogu, aby wśród odmian winorośli 60 % stanowiły odmiany Chenin B lub Orbois B. Długie dojrzewanie „sur lattes” (w pozycji leżącej) przyczynia się do rozwoju aromatów chałki i złożoności win.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)***Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win, a także fermentacji, dojrzewania i pakowania win musujących, stanowi obszar następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2020 r.):

- w departamencie Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- w departamencie Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- w departamencie Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Feings, Fougères-sur-Bièvre i Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;
- w departamencie Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Po kontrolowanej nazwie pochodzenia należy obowiązkowo umieścić określenie „gamay”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.
- Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić jednym z następujących uzupełniających oznaczeń geograficznych, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.
- Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” lub „nouveau”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.
- Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- 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.

*Uzupełniające oznaczenia geograficzne*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Amboise”, „Azay-le-Rideau” lub „Mesland” umieszcza się obowiązkowo po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Chenonceaux” lub „Oisly” umieszcza się obowiązkowo pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

- Na etykietach win białych opatrzonych uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Amboise”, „Mesland” lub „Azay-le-Rideau” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

#### *Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania*

Opis wymogu:

- Na etykietach win różowych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Mesland” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.
- Oznaczenie rocznika win, które mogą być opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, jest obowiązkowe.
- Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
  - jest to miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych;
  - została ona podana w deklaracji zbiorów.
- Określenie „gamay” zapisuje się bezpośrednio pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką, której wymiary są co najmniej równe (pod względem wysokości i szerokości) dwóm trzecim wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia, i co najwyżej równe tym wymiarom.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5)

---

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 288/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vänerlöjrom”

Nr UE: PDO-SE-02412 – 6 marca 2018

(X) ChNP ( ) ChOG

**1. Nazwa**

„Vänerlöjrom”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1 Typ produktu**

1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2 Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Vänerlöjrom” jest produktem naturalnym wytwarzanym wyłącznie z ikry sielawy (*Coregonus albula*) i soli (NaCl). „Vänerlöjrom” sprzedaje się w postaci świeżej, zamrożonej lub rozmrożonej. Właściwości „Vänerlöjrom” są takie same niezależnie od postaci, w jakiej produkt jest sprzedawany.

„Vänerlöjrom” posiada następujące cechy:

Wygląd: naturalny połysk, lśnienie przypominające kamyki. Muszą być widoczne całe jajeczka ikry.

Konsystencja: „Vänerlöjrom” ma postać całych jajeczek, które podczas degustacji wydają wyraźny odgłos „pyknięcia”, gdy zostaną przyciśnięte do sklepienia jamy ustnej.

Rozmiar: jajeczka mają wielkość od 0,8 mm do 2,0 mm, w zależności od tego, w którym momencie okresu połowu i w której części jeziora Wener została złowiona sielawa.

Barwa: klarowna i jasna, zmieniająca się z jasnopomarańczowej na nieco ciemniejszą pomarańczową w trakcie okresu połowu (z S 1060-Y30R na 080-Y40R w Natural Colour System).

Zawartość soli: 4,0–4,5 % NaCl

Zawartość wilgoci: nie może być na tyle duża, aby powodować wypadanie „Vänerlöjrom” z odwróconej łyżki. Jajeczka muszą również zachować swój kształt po umieszczeniu na płaskiej powierzchni.

Smak: łagodny i wyraźny rybny smak łososia i umami z wyważoną słonością. Smak staje się intensywniejszy po roznieceniu małych jajeczek w ustach.

**3.3 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Sielawa żywi się wyłącznie planktonem (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) i *Diaptomus* (sp)), który występuje naturalnie w słodkich wodach jeziora Wener.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Surowce:

Surowcem do produkcji „Vänerlöjrom” jest ikra sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener.

Inne składniki: Sól niejodowana (NaCl)

3.4 *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

„Vänerlöjrom” produkuje się z ikry sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener. Wszystkie etapy procesu produkcji, od połowu do przygotowania „Vänerlöjrom” (wyciskanie, ubijanie, wstępne płukanie, odcędzanie, dokładne czyszczenie, suszenie i solenie), muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

3.5 *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6 *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz ogólnych zasad dotyczących etykietowania wszyscy producenci „Vänerlöjrom” muszą umieścić na produkcie poniższe logo.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Vänerlöjrom” obejmuje jezioro Wener i okoliczne parafie:

Väse i Östra Fågelvik w okręgu Väse;

Ölme i Varnum w okręgu Ölme;

Visnum i Visnums Kil w okręgu Visnum;

wiejskie i miejskie parafie Karlstad oraz Hammarö w okręgu Karlstad.

Segerstad, Grums i Ed w okręgu Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölsesäter, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny i Tveta w okręgu Näs

(wszystkie położone w prowincji Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad i miasto Mariestad w okręgu Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby i Sävare w okręgu Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana i Forshem w okręgu Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad i miasto Lidköping w okręgu Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby i Frie w okręgu Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglun i miasto Vänersborg w okręgu Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad i Frändefors w okręgu Sundal;

Skållerud, Holm i Järn w okręgu Nordal;

wiejskie i miejskie parafie Tössö med Tydie i Danisco miasta Åmål w okręgu Tössbo;

(wszystkie położone w regionie Västra Götaland).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego:

Jezioro Wener jest największym jeziorem w Szwecji i trzecim co do wielkości jeziorem w Europie. Znajduje się w południowo-zachodniej Szwecji, a jego powierzchnia wynosi około 5 650 km<sup>2</sup>. Jego średnia i maksymalna głębokość wynosi odpowiednio 27 i 106 metrów. Ze względu na rozmiar jezioro Wener można porównać do morza śródziemnego z rozległym archipelagiem ponad 12 000 wysp. Pomimo tego rozległego archipelagu jezioro jest przede wszystkim pelagiczne.

W środkowej części jeziora Wener archipelag Lurö na północy rozciąga się w kierunku archipelagu Kålland na południu. Te dwa archipelagi zasadniczo dzielą jezioro na dwa duże akweny, z których południowo-zachodni znany jest jako jezioro Dalbo, a północno-wschodni – jako jezioro Värmland. Jezioro Dalbo jest płytsze i zawiera mniejszą ilość wody niż jezioro Värmland. Oznacza to, że te dwa akweny mają nieco inne roczne cykle temperatur.

Jezioro Wener powstało około 10 000 lat temu, kiedy to zostało stopniowo oddzielone od masy wody, która stała się Morzem Bałtyckim, na skutek wypiętrzenia po ostatniej epoce lodowcowej. Obecnie średni poziom wody w jeziorze wynosi 44,3 metra nad poziomem morza. Ze względu na jego odizolowanie od Morza Bałtyckiego jezioro Wener zamieszkują niektóre skorupiaki będące relikami epoki lodowcowej.

Ma zlewnię o dużej powierzchni, która rozciąga się na obszar Norwegii. Największą rzeką zasilającą jezioro jest Klarälven o powierzchni 11 847,6 km<sup>2</sup> i średnim przepływie 162,5 m<sup>3</sup>/s (wysoki przepływ wody wynosi 690 m<sup>3</sup>/s).

Średnie roczne opady wynoszą około 600 mm nad jeziorem Wener i około 1 000 mm na obszarze położonym wzdłuż granicy z Norwegią na zachodzie i północnym zachodzie. W zimie opady występują głównie w postaci śniegu. Pokrywa śnieżna może być znaczna (60–65 cm), zwłaszcza w północno-zachodnich częściach zlewni. Śnieg zalega zwykle jeszcze w kwietniu i ma swój udział w znacznych wiosennych powodziach w wielu rzekach wpadających do jeziora Wener.

Szwedzka część zlewni obejmuje około 10 % powierzchni państwa i składa się głównie z terenów leśnych, co oznacza, że do jeziora trafia pewna ilość materiału organicznego (całkowita ilość materiału organicznego w jeziorze Wener wynosi około 5–6 mg/l). Temperatura wód powierzchniowych wynosi około -5–0° C od grudnia do lutego i około 10–16° C od maja do września. Gdy powstało jezioro Wener, tamtejsza sielawa została oddzielona od swoich krewnych w Morzu Bałtyckim, co oznacza, że obecnie różni się genetycznie od innych sielaw i jest przystosowana do warunków naturalnych panujących w jeziorze Wener.

Sielawa z jeziora Wener jest rybą pelagiczną, żyjącą w dużych ławicach przemieszczających się między jeziorem Dalbo a jeziorem Värmland, w zależności od czynników takich jak temperatura wody i prądy podwodne. Przebywa najczęściej w chłodniejszych wodach poniżej termokliny.

Sielawa z jeziora Wener jest gatunkiem pospolitym i stanowi około 30 % biomasy w wodach otwartych. Dojrzałość płciową osiąga w wieku około jednego roku. Na jej cykl rozrodczy ma wpływ klimat. Znaczne opady deszczu w zimie, obfite powodzie wiosenne i dobry dopływ materiału organicznego pomagają zapewnić wyższy poziom planktonu, będącego podstawowym źródłem pożywienia sielawy.

### Opis czynników ludzkich

„Vänerlörrom” produkuje się z ikry sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener.

Właściwości „Vänerlörrom” uzyskuje się dzięki umiejętnościom i wiedzy fachowej osób zajmujących się połowem dojrzałych ikrzyc sielawy w jeziorze Wener oraz późniejszym procesem przygotowania.

Jakość „Vänerlörrom” zależy przede wszystkim od etapu tarła sielawy w chwili jej złowienia. Tarło sielawy z jeziora Wener odbywa się między październikiem a grudniem. Na dokładny okres tarła ma wpływ temperatura wody, co oznacza, że czas tarła jest różny w różnych częściach jeziora Wener. W okresie tarła sielawa preferuje obszary, w których wody przydenne są wypychane ku powierzchni przez prądy i ukształtowanie dna jeziora. W związku z tarłem ławice sielawy występują głównie na głębokości 10–20 metrów. Mimo nowoczesnych urządzeń to wiedza rybaków na temat zachowania sielawy w zależności od prądów, ukształtowania dna, pogody i kierunku wiatru ma kluczowe znaczenie przy połowach ikrzycy w odpowiednim momencie tarła, tak aby surowiec – ikra – był jak najwyższej jakości.

Sielawa poławiana jest wyłącznie za pomocą sieci o rozmiarze oczek nie mniejszym niż 16,5 mm. Każdy rybak może użyć maksymalnie 1 400 metrów sieci na jedną operację połowową. Połowy sielawy są regulowane i odbywają się w okresie tarła sielawy późną jesienią. Okres połowu ustala Szwedzka Agencja Gospodarki Morskiej i Wodnej (HaV).

Jakość surowca musi zostać utrzymana podczas procesu przygotowywania, aby zapewnić produktowi „Vänerlöjrom” jego charakterystyczne właściwości. Przygotowanie odbywa się ręcznie, a prace należy wykonywać szybko. Przygotowywanie „Vänerlöjrom” rozpoczyna się natychmiast po wyładunku połowu. Ponieważ szybki proces przygotowania jest konieczny w celu zachowania jakości ikry, produkt przygotowuje się w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora (nie dalej niż 5 km od linii wody przy normalnym poziomie wody).

Aby przygotować „Vänerlöjrom”, ikrę wyciska się z ryby ręcznie, a następnie oczyszcza z krwi, błon i nienadających się jajeczek poprzez otrępywanie. U dojrzałej samicy sielawy ikra może stanowić 5–10 % masy ciała (około 30 gramów). Ikrę wyciskają z ikryc wprawni pracownicy posiadający wieloletnie doświadczenie. Podczas tego procesu sprawdza się czystość i jakość surowca w drodze kontroli wzrokowej.

Po otrępaniu ikra jest natychmiast płukana od trzech do pięciu razy w czystej, zimnej wodzie. Usuwa się wszelkie pozostałe zanieczyszczenia, a ikrę zbiera się za pomocą tkaniny filtracyjnej, która jest rozwieszana, aby umożliwić odpływ wody. Aby ikra nie straciła barwy oraz nie spęczniała i nie popękała, czas między pierwszym płukaniem a odcędzaniem musi być jak najkrótszy (około 10 minut).

Po odcędzeniu ikrę poddaje się suszeniu w chłodni w temperaturze 3–6 °C przez około 48 godzin. Proces suszenia powoduje zmniejszenie masy o około 8–10 %. Wysuszoną ikrę soli się solą niejodowaną (NaCl).

Właściwości produktu końcowego ocenia się poprzez pobieranie próbek i losowe testowanie w okresie połowu. Oceny dokonują niezależni oceniający. Tylko ikrę odpowiadającą specyfikacji pakuje się i wprowadza do obrotu jako produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Vänerlöjrom”.

„Vänerlöjrom” ma silne powiązania lokalne. Co roku różne wydarzenia związane z jeziorem Wener i pozyskiwaniem ikry, w tym Dzień Ikry Sielawy, przyciągają dużą liczbę odwiedzających.

#### *Specyfika produktu*

„Vänerlöjrom” produkuje się z ikry sielawy z jeziora Wener, ryby słodkowodnej, która od 8 000–9 000 lat jest genetycznie oddzielona od sielawy występującej w Zatoce Botnickiej.

„Vänerlöjrom” jest produktem naturalnym, bez żadnych dodatków oprócz soli kuchennej (NaCl). To odróżnia go od większości innych dostępnych na rynku produktów wytwarzanych z rybniej ikry.

„Vänerlöjrom” zawdzięcza swoje szczególne właściwości minerałom i składnikom odżywczym zawartym w wodach jeziora Wener. Jajeczka sielawy z wód jeziora Wener są nieco mniejsze niż jajeczka sielawy z Zatoki Botnickiej. Ikra ma jaśniejszą barwę o wyraźnie pomarańczowym odcieniu.

„Vänerlöjrom” charakteryzuje się zrównoważoną słonością, pozwalającą na wydobycie łagodnego, bogatego smaku ikry.

Mały rozmiar jajeczek sprawia, że „Vänerlöjrom” postrzega się jako produkt mniej „ziarnisty”, co w połączeniu ze zrównoważoną słonością i naturalnie eleganckim smakiem zapewnia przyjemne doznania podczas jedzenia.

„Vänerlöjrom” jest produktem dobrze odsączonym (suszonym), który uwalnia mniej wody niż inne podobne produkty dostępne na rynku.

#### *Związek przyczynowy*

Jezioro Wener jest bardzo szczególnym środowiskiem. Zostało ono oddzielone od Morza Bałtyckiego około 10 000 lat temu. Od tego czasu jego ekosystem rozwijał się w izolacji od Bałtyku, co oznacza, że obecnie zasoby sielawy różnią się genetycznie od populacji żyjącej w Morzu Bałtyckim. W jeziorze Wener występuje również populacja reliktoowego zooplanktonu z epoki lodowcowej.

Woda w jeziorze Wener pochodzi z szeregu dużych i małych cieków wodnych, które płyną głównie przez zalesione tereny morenowe oraz przez bogatsze w próchnicę bagna i jeziora. Jezioro jest stosunkowo ubogie w składniki odżywcze, dlatego dodatek bogatej w składniki odżywcze wody po obfitych opadach stymuluje wzrost planktonu, który z kolei stanowi pożywienie dla wyjątkowej populacji sielawy w jeziorze, znanej jako sielawa z jeziora Wener.

Jakość wody w jeziorze Wener oraz fakt, że źródłem pożywienia są wyłącznie organizmy słodkowodne, przyczyniają się do szczególnego charakteru ikry sielawy z jeziora Wener. Jajeczka sielawy z wód jeziora Wener są nieco mniejsze niż jajeczka sielawy z Zatoki Botnickiej i mają wyraźnie pomarańczową barwę.

Do produkcji „Vänerlöjrom” sielawę należy poławiać na odpowiednim etapie tarła, aby zapewnić najwyższą jakość surowca. Ze względu na wielkość jeziora Wener panujące w nim warunki są w znacznej mierze zależne od pogody i wiatru. W okresie tarła sielawy jesienią rybacy muszą brać pod uwagę warunki, które mogą stać się bardzo trudne. Na tarło sielawy z jeziora Wener mają wpływ: temperatura wody, prądy i ukształtowanie dna jeziora. Aby złowić ikrzyce w odpowiednim stadium składania ikry, rybak musi znać zachowanie sielawy i na podstawie doświadczenia przewidzieć, gdzie przy panujących warunkach pogodowych sielawa złoży ikrę.

Po złowieniu ikrzyce sielawy, aby uzyskać szczególny charakter „Vänerlöjrom”, jakość ikry musi zostać zachowana podczas procesu przygotowania. Proces przygotowania jest przeprowadzany ręcznie przez osoby, które posiadają wieloletnie doświadczenie w produkcji wysokiej jakości ikry sielawy i prezentują wysoki stopień znajomości tego rzemiosła oraz które opanowały szczególną technikę ręcznego wyciskania ikry z ryb.

Szczególne cechy charakterystyczne „Vänerlöjrom” wynikają całkowicie z warunków naturalnych panujących na danym obszarze geograficznym oraz z umiejętności ludzi w zakresie wykorzystania surowca uzyskiwanego dzięki tym warunkom naturalnym oraz obchodzenia się z nim.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom\\_2020\\_05\\_11-002.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf)

---

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2021/C 288/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU**

**„ARDÈCHE”**

**PGI-FR-A1198-AM03**

**Data złożenia wniosku: 23 września 2016 r.**

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

**2.1. Dozwolone odmiany winorośli**

Wykaz dozwolonych odmian winorośli uzupełnia się o następujące odmiany:

- Couston N. Odmiana ta, wprowadzona do oficjalnego katalogu dozwolonych odmian winorośli w 2010 r., odznacza się interesującymi cechami, szczególnie w przypadku win różowych. To odmiana wydajna, dostosowana do ubogich gleb obszaru produkcji ChOG „Ardèche”, z którego pochodzi, a także odporna na szarą pleśń;
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

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

**2.2. Etykietowanie**

Zmieniono zamknięty wykaz odmian, których nazwa może stanowić uzupełnienie określenia „Ardèche” na etykiecie produktu. Grupa składająca wniosek chciałaby móc wskazać wszystkie gatunki występujące na geograficznym obszarze produkcji.

Następujące zdanie zostaje zatem usunięte: „Odmiany, których nazwa może stanowić uzupełnienie określenia chronionego oznaczenia geograficznego »Ardèche«, uzupełnionego bądź nie oznaczeniem »Coteaux de l'Ardèche«, obejmują wyłącznie odmiany z poniższego wykazu:

- w przypadku wina czerwonego lub różowego: Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chatus N, Cinsault N, Gamaret N, Gamay N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Pinot N, Syrah N;
- w przypadku wina białego: Chardonnay B, Clairette B, Grenache B, Marsanne B, Muscat Petits Grains B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni B, Viognier B.”.

**2.3. Wydajność**

Maksymalną wydajność produkcji w przypadku win różowych zwiększa się z 90 hl/ha do 110 hl/ha.

To nieznaczne zwiększenie wydajności nie wpływa na typowy charakter win różowych wytwarzanych pod nazwą „Ardèche”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

#### 2.4. Kategorie produktów sektora wina

Przepisy dotyczące produkcji gatunkowych win musujących zostają usunięte w następstwie decyzji francuskiej Rady Stanu z dnia 2 marca 2015 r., uchylającej rozporządzenie z dnia 28 października 2011 r. w sprawie ChOG „Ardèche” w zakresie, w jakim zatwierdza ono przepisy specyfikacji dotyczącej gatunkowych win musujących różowych lub białych.

#### 2.5. Wymogi krajowe i wspólnotowe – główne punkty podlegające kontroli

Doprecyzowano przepisy dotyczące kontroli produktów: kontrolę organoleptyczną produktu przeprowadza się w przypadku wykrycia anomalii podczas kontroli wewnętrznej (badanie organoleptyczne win luzem i win pakowanych).

#### 2.6. Związek z obszarem geograficznym

Część wykazująca związek z pochodzeniem została uzupełniona w celu wyraźniejszego wykazania związku przyczynowego ChOG.

Na początku części dotyczącej związku przyczynowego dodano zdanie wprowadzające w celu wskazania, że: „związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a winami objętymi ChOG »Ardèche« opiera się na renomie win Ardèche zdobytej dzięki ich jakości”. Część dotycząca związku przyczynowego została również uzupełniona o następujący fragment: „Wśród setki turystycznych atrakcji przyrodniczych i obiektów zabytkowych turyści mogą ruszać śladami bogactwa upraw winorośli oraz praktyk winiarskich winnicy w Ardèche. Atrakcyjność turystyczna departamentu Ardèche opiera się na walorach krajobrazowych i zajęciach, którym można się tam oddawać na łonie natury. Dzięki swojej renomie winnica w Ardèche otrzymała od francuskiej Agencji Rozwoju Turystyki (Atout France) oznaczenie »Winnice i Odkrycia« (fr. »Vignobles et Découvertes«), które uznaje jej walory w turystyce winiarskiej.”.

Treść części dotyczącej związku przyczynowego została również uzupełniona w celu dokładniejszego określenia cech win: „Wina czerwone, różowe i białe charakteryzują się utrzymującymi się przez cały czas aromatami owoców, o zmiennej intensywności i dominującej nucie, zależnie od wykorzystanych odmian winorośli i technologii.”.

Doprecyzowano również charakterystykę środowiska naturalnego:

- „Gleby z piaskowca seweńskiego, bardzo stare, powstałe w wyniku erozji skał z okresu triasu, są kwaśne, bardzo przepuszczalne i ubogie w substancje organiczne. Te szczególne cechy nadają winom czerwonym bardzo wyraźne owocowe aromaty”;
- region Bas-Vivaraïs „rozciąga się na płytkich wapiennych glebach o niskiej wydajności, przeznaczonych do wytwarzania win wysokogatunkowych opartych na odmianie Grenache. Obfitość kamiennych okruchów sprawia, że winorośl korzysta z ogrzewania się gleby na wiosnę i z ciepła, które po zmagazynowaniu w ciągu dnia podłoże oddaje w porze nocnej” oraz „Wina czerwone pochodzące z tego obszaru, o owocowych aromatach, posiadają również nuty korzenne i bardziej wyraziste struktury”;
- położony na granicy regionu Bas-Vivaraïs płaskowyż Coiron stanowi „prawdziwy bazaltowy cokół i jest enklawą Masywu Centralnego w regionie śródziemnomorskim. Bazalt, bardzo bogaty w pierwiastki śladowe i krzemionkę, dodaje owocowej nucy i świeżości winom czerwonym oraz subtelności winom białym”.
- wreszcie, na południe od Doliny Rodanu „winnice położone są na wzgórzach o podłożu z otoczków i dobrym nasłonecznieniu. Dzięki takiemu usytuowaniu winnicy można wytwarzać wina czerwone o owocowym smaku, dobrej strukturze i złożoności, natomiast na delikatnych glebach lessowych o barwie ochry uprawia się winorośl na świeże i owocowe wina białe i różowe oraz owocowe wina czerwone o delikatnej strukturze.”.

#### 2.7. Opis właściwości organoleptycznych win

Opis właściwości organoleptycznych dopracowano w celu doprecyzowania barwy i właściwości organoleptycznych win.

W przypadku win czerwonych wskazano, że: „ekstrakcję prowadzi się w taki sposób, aby zasadniczo uzyskać struktury delikatne o dojrzałych i łagodnych taninach, ale również wina mocne. Wina czerwone cechuje paleta aromatów przechodzących od czerwonych owoców po aromaty korzenne. Posiadają intensywne kolory przechodzące od barwy malinowoczerwonej do czerwieni owocu granatu.”.

Wina białe „cechują odcienie o barwie przechodzącej od bladożółtej z zielonymi refleksami po złotożółtą. Intensywne aromaty rozwijają się wokół świeżości owocu o białym miąższu i wydzielają nuty owoców cytrusowych bądź nuty kwiatowe”.

Wreszcie, wina różowe „rozwijają intensywne aromaty świeżych i smakowitych czerwonych owoców, kwiatów i owoców cytrusowych. Cechują się paletą kolorów przechodzących od mało intensywnej barwy łososiowoszarej, a nawet szaroróżowej, po żywsze i intensywniejsze odcienie.”.

## 2.8. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Skład obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa został odzwierciedlony w wykazie gmin według kodu geograficznego z 2019 r., który stanowi krajowy dokument referencyjny. To odzwierciedlenie w wykazie gmin nie powoduje zmiany obszaru geograficznego ani obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

## 2.9. Dane kontaktowe organu kontrolnego

Zaktualizowano dane kontaktowe organu odpowiedzialnego za kontrole oraz dane organu kontrolnego CERTIPAQ.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Ardèche

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

Ardèche ChOG

Chronione oznaczenie geograficzne „Ardèche” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Wina czerwone, różowe i białe charakteryzują się obecnymi przez cały czas aromatami owoców, o zmiennej intensywności i dominującej nucie, zależnie od wykorzystanych odmian winorośli i technologii.

W przypadku win czerwonych ekstrakcje prowadzi się w taki sposób, aby zasadniczo uzyskać struktury delikatne o dojrzałych i łagodnych taninach, ale również wina mocne. Wina czerwone cechuje paleta aromatów przechodzących od czerwonych owoców po aromaty korzenne. Posiadają intensywne kolory przechodzące od barwy malinowo-czerwonej do czerwieni owocu granatu.

W przypadku win różowych stosowane techniki produkcji wina pozwalają utrzymać ich znakomitą równowagę, zachować ich świeżość i owocowość. Wina różowe rozwijają intensywne aromaty świeżych i smakowitych czerwonych owoców, kwiatów i owoców cytrusowych. Cechują się paletą kolorów przechodzących od mało intensywnej barwy łososiowoszarej, a nawet szaroróżowej, po żywsze i intensywniejsze odcienie.

W przypadku win białych stosowane techniki produkcji wina pozwalają utrzymać ich znakomitą równowagę, zachować ich świeżość i owocowość. Wina białe cechują odcienie o barwie przechodzącej od bladożółtej z zielonymi refleksami po złotożółtą. Intensywne aromaty rozwijają się wokół świeżości owocu o białym miąższu i wydzielają nuty owoców cytrusowych bądź kwiatowe.

Wina spełniają kryteria analityczne przewidziane w przepisach europejskich.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                               |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                  |   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                 | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna                                               |   |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                 |   |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): |   |

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

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

**b) Maksymalna wydajność**

Wina białe i czerwone objęte ChOG „Ardèche”

90 hektolitrów z hektara

Wina różowe objęte ChOG „Ardèche”

110 hektolitrów z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Ardèche” odbywają się w podanych poniżej departamentach, na terytorium następujących gmin, określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z kwietnia 2019 r.:

— w departamencie Ardèche: wszystkie gminy

— w departamencie Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

**7. Główne odmiany winorośli**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon Blanc B

Aramon Gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon Blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan Blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B  
Chasselas Rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette Rose Rs  
Clarin B  
Colombard B  
Cot N - Malbec  
Couderc Noir N  
Counoise N  
Couston N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreale B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N  
Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Ganson N  
Gewurztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache Blanc B  
Grenache Gris G  
Gros Manseng B  
Gros Vert B  
Jurançon Noir N - Dame Noire  
Listan B - Palomino  
Lival N  
Lledoner Pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac Rose Rs  
Melon B  
Merlot N  
Merlot Blanc B

Meunier N  
Mollard N  
Monarch N  
Mondeuse N  
Mondeuse Blanche B  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvaison N  
Mourvèdre N - Monastrell  
Mouyssaguès  
Muresconu N - Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Muscat Cendré B - Muscat, Moscato  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à Petits Grains Blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à Petits Grains Roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat à Petits Grains Rouges Rg - Muscat, Moscato  
Müller-Thurgau B  
Nielluccio N - Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Oberlin Noir N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B - Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot Blanc B

Pinot Gris G  
Pinot Noir N  
Piquepoul Blanc B  
Piquepoul Gris G  
Piquepoul Noir N  
Plant de Brunel N  
Plant Droit N - Espanenc  
Plantet N  
Portan N  
Portugais Bleu N  
Poulsard N - Ploussard  
Prior N  
Prunelard N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Raffiat de Moncade B  
Ravat Blanc B  
Rayon d'Or B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivairenc N - Aspiran Noir  
Rivairenc Blanc B - Aspiran Blanc  
Rivairenc Gris G - Aspiran Gris  
Romorantin B - Danery  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Rubilande Rs  
Sacy B  
Saint Côte B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre Doré B  
Sauvignon B - Sauvignon Blanc  
Sauvignon Gris G - Fié Gris  
Savagnin Blanc B  
Savagnin Rose Rs  
Sciaccarello N  
Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N

Semillon B  
Servanin N  
Seyval B  
Solaris B  
Soreli B  
Souvignier Gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret Blanc B  
Terret Gris G  
Terret Noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Trousseau N  
Téoulrier N  
Ugni Blanc B  
Valdigué N  
Valérien B  
Varousset N  
Veltliner Rouge Précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Villard Blanc B  
Villard Noir N  
Viognier B  
Voltis B

#### 8. Opis związku lub związków

##### *Specyfika obszaru geograficznego i produktów*

Ardèche to departament położony w południowo-wschodniej Francji, odpowiadający dawnemu regionowi Vivarais, o dużym zróżnicowaniu krajobrazowym, jak na to wskazuje przewyższenie w miejscu zbiegu Rodanu i rzeki Ardèche (40 m n.p.m.), usytuowane na południowym wschodzie departamentu i ciągnące się aż po szczyt Mont Mézenc o wysokości 1 754 m (w części środkowo-zachodniej). Na wschodzie, na długości 140 kilometrów jego naturalną granicę stanowi Dolina Rodanu, a na zachodzie ograniczają go płaskowyże Masywu Centralnego.

Ze względu na długą historię w winnicy wytworzono wina, które od dawna cieszą się ugruntowaną popularnością i renomą. Uprawa winorośli w departamencie Ardèche stanowi, w połączeniu z turystyką, element determinujący rozwój gospodarczy tego regionu. Uprawa winorośli to główna gałąź produkcji rolnej departamentu, a winnica, występująca głównie w południowej połowie departamentu Ardèche, to pod względem wielkości trzecia winnica regionu Rhône Alpes. Warto zaznaczyć, że w położonym w Ardèche łańcuchu Sewennów na nowo odkryto (w latach 90.) miejscową odmianę winorośli – Chatus N – której uprawie w 1880 r. kres położyła filoksera. Jej uprawa została wznowiona na obszarze Sewennów, a ponieważ dzięki niej można wytwarzać wina mocne, taninowe, o wyrazistych cechach, jest to zmiana korzystna.

Wina czerwone, różowe i białe charakteryzują się utrzymującymi się przez cały czas aromatami owoców, o zmiennej intensywności i dominującej nucie, zależnie od wykorzystanych odmian winorośli i technologii.

Sewenny: winorośl jest bardzo dobrze zaadaptowana. Odmiana Gamay występuje w dolnej partii Sewennów południowych, natomiast odmiany Syrah, Cinsault, Grenache i Chatus zajmują wzgórza z dobrą wystawą. W całym owym regionie rolniczym, położonym na wysokości od 200 do 900 metrów, winnica jest w znacznej większości usytuowana na tzw. *faïsses* – tarasach osadzonych na warstwie tłucznia i starannie utrzymywanych przez rolników. Takie środowisko zapewnia winogronom znakomite warunki do osiągnięcia dojrzałości pod względem składników fenolowych. Gleby z piaskowca seweńskiego, bardzo stare, powstałe w wyniku erozji skał z okresu triasu, są kwaśne, bardzo przepuszczalne i ubogie w substancje organiczne. Te szczególne cechy nadają winom czerwonym bardzo wyraziste owocowe aromaty.

Region Bas Vivarais: wina pochodzą z suchych i jałowych wzgórz oraz płaskowyżów. Odmiana Grenache występuje raczej na wzgórzach, natomiast odmiana Syrah N preferuje nieco bogatsze podłoże. Na tym obszarze roślinność odczuwa skutki letniej suszy i rozciąga się na płytkich wapiennych glebach o niskiej wydajności, przeznaczonych do wytwarzania win wysokogatunkowych opartych na odmianie Grenache. Obfitość kamiennych okruszków sprawia, że winorośl korzysta z ogrzewania się gleby na wiosnę i z ciepła, które po zmagazynowaniu w ciągu dnia podłoże oddaje w porze nocnej. Rosną tu obficie tymianek, cząber, lawenda spika i lawenda wąskolistna. Wina czerwone pochodzące z tego obszaru, o owocowych aromatach, posiadają również nuty korzenne i bardziej wyraziste struktury.

Płaskowyż Coiron: pędy winorośli są obecne w tej strefie graniczącej z regionem Bas Vivarais. Ze względu na wysokość nad poziomem morza i różnice temperatur pierwszeństwo ma uprawa odmian wczesnych, aby zoptymalizować metody produkcji win o wyrazistym charakterze, w tym win różowych. Płaskowyż tworzy prawdziwy bazaltowy „cokół” i jest enklawą Masywu Centralnego w regionie śródziemnomorskim. Bazalt, bardzo bogaty w pierwiastki śladowe i krzemionkę, dodaje owocowej nuty i świeżości winom czerwonym oraz subtelności winom białym.

Dolina Rodanu: Na północy, usytuowane na tarasach i wzgórzach działki obsadza się odmianami szlachetnymi (Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Syrah N, Caladoc N itd.), przeznaczonymi do produkcji win objętych ChOG. Na południu winnice położone są na wzgórzach o podłożu z otoczków i o dobrym nasłonecznieniu. Dzięki takiemu usytuowaniu winnicy można wytwarzać wina czerwone o owocowym smaku, dobrej strukturze i złożoności, natomiast na delikatnych glebach lessowych o barwie ochry uprawia się winorośl na świeże i owocowe wina białe i różowe oraz owocowe wina czerwone o delikatnej strukturze.

Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a winami objętymi ChOG „Ardèche” opiera się na renomie win Ardèche zdobytej dzięki ich ugruntowanej jakości.

W departamencie Ardèche winiarstwo odgrywa istotną rolę w gospodarce przestrzennej, dostosowując się do ograniczeń ekologicznych (zajmowanie terenów „trudnych”, zagospodarowanie tarasów bądź „*faïsses*”) i w ten sposób kształtuje krajobraz. Jego wpływ na krajobraz nie jest neutralny ponieważ winnica rozciąga się na terytorium prawie 350 gmin.

Tereny pokryte kamiennymi okruskami, garigi bądź tarasy o podłożu z otoczków, na których usytuowana jest winnica, w powiązaniu z mezoklimatami podlegającymi równocześnie wpływowi klimatu śródziemnomorskiego i kontynentalnego sprzyjają produkcji win o wyrazistych nutach owocowych, charakterystycznych dla win objętych ChOG „Ardèche”.

W ostatnich dziesięcioleciach w winnicy departamentu Ardèche zaszły istotne zmiany, charakteryzujące się szczególnie przejściem pod koniec lat 70. XX wieku na produkcję win wielogatunkowych.

Równolegle konieczna stała się modernizacja narzędzi produkcji wina (1980) zarówno w przypadku wytwórni indywidualnych jak i spółdzielni winiarskich.

Sektor zawdzięcza swój prężny rozwój licznym podmiotom gospodarczym: 12 spółdzielniom winiarskim (zrzeszonym w Związku Winiarzy Coteaux de l'Ardèche), 4 niezależnym spółdzielniom winiarskim i 60 wytwórniom indywidualnym, prowadzącym winnice na łącznym obszarze 7 500 hektarów.

Wina zdobywały swoją renomę lokalnie, dzięki wysokiej atrakcyjności turystycznej obszaru wąwozów „Gorges de l'Ardèche” i całego departamentu Ardèche, rozwojowi sprzedaży bezpośrednio w wytwórniach, a także podczas targów i wydarzeń lokalnych (targ w Ruoms, targ win w Serrières itd.). Wśród setki turystycznych atrakcji przyrodniczych i obiektów zabytkowych turyści mogą ruszać śladami bogactwa upraw winorośli oraz praktyk winiarskich winnicy w Ardèche. Atrakcyjność turystyczna departamentu Ardèche opiera się na walorach krajobrazowych i zajęciach, którym można się tam oddawać na łonie natury. Dzięki swojej renomie winnica w Ardèche otrzymała od francuskiej Agencji Rozwoju Turystyki (Atout France) oznaczenie „Winnice i Odkrycia” (fr. „Vignobles et Découvertes”), które uznaje jej walory w turystyce winiarskiej.

Dzięki jakości swoich win ChOG „Ardèche” zyskało uznanie w kraju, a nawet za granicą. Od 1970 r. wina z Ardèche biorą udział w paryskim Powszechnym Konkursie Rolniczym i zdobywają na nim liczne nagrody. Ponadto wielokrotnie wspomina się o nich w renomowanych przewodnikach, takich jak przewodnik winiarski Hachette (fr. „Guide Hachette des Vins”). Są również wyróżniane na konkursach o zasięgu międzynarodowym, takich jak „Międzynarodowy Konkurs Win” w Lyonie.

Dzięki renomie swoich win, wśród wszystkich departamentów regionu Rhône-Alpes Ardèche jest obecnie największym producentem win objętych ChOG, a wprowadzane do obrotu ilości sięgają 350 000 hl, w tym 20 % na eksport, dzięki czemu wina te można znaleźć w ponad 20 krajach (szczególnie w USA, Wielkiej Brytanii itd.).

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Ardèche” można uzupełnić nazwą jednej odmiany lub kilku odmian oraz określeniem „primeur” lub „nouveau”.

Chronione oznaczenie geograficzne „Ardèche” można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Coteaux de l'Ardèche”.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Ardèche”, stanowi obszar następujących gmin określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z kwietnia 2019 r.:

w departamencie Drôme (26): 75 gmin

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Clionsclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veaudes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montélgier, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Tournettes, Valence;

w departamencie Isère (38): 21 gmin

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou;

w departamencie Gard (30): 44 gminy

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjan-nes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadou, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharaux, La Vernarède;

w departamencie Loire (42): 22 gminy

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne;

w departamencie Haute-Loire (43): 41 gmin

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Etables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat;

w departamencie Lozère (48): 15 gmin

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévénchères, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort;

w departamencie Vaucluse (84): 7 gmin

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55)

---

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 288/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„BARDOLINO”**

**PDO-IT-A0436-AM03**

**Data przekazania informacji: 26 kwietnia 2021 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Nazwa i wina**

**OPIS:**

- a) Istnieją obecnie podobszary o nazwach „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”. Zasady dotyczące tych podobszarów określono w załączniku 1, który znajduje się w końcowej części specyfikacji produktu i stanowi jej integralną część.

**UZASADNIENIE:**

- a) Zmiana ta polega na uzupełnieniu tradycyjnego produktu – lekkich win czerwonych przeznaczonych do codziennego spożycia w stanie schłodzonym, przeznaczonych głównie na rynek lokalny i rynek Europy Środkowej – w drodze dodania trzech szczególnych podobszarów historycznych, w których możliwa jest produkcja win o większej elegancji, subtelności i trwałości przy jednoczesnym zachowaniu elementów stylistycznych typowych dla „Bardolino”, po raz pierwszy objętego *denominazione di origine controllata* („kontrolowaną nazwą pochodzenia” lub DOC) w 1968 r. Celem jest odstępnie od podejścia przyjętego w obowiązującej specyfikacji produktu, w której nie uwzględniono żadnego zróżnicowania. Dzięki temu możliwy staje się przekaz wizerunku win lepiej wyrażający cechy charakterystyczne tożsamości lokalnej, a wina mogą być przechowywane przez dłuższy czas. Można to osiągnąć, wykorzystując w pełni właściwości, z których wina z tych trzech podobszarów były znane od początku ich produkcji, otwierając dostęp do nowych rynków docelowych, na których istnieje popyt na wina czerwone odznaczające się większą elegancją i trwałością, a zatem umożliwiając zwiększenie marży zysku.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 1 i załącznika 1.

W jednolitym dokumencie: zmiana polega na dodaniu odniesień do podobszarów w sekcjach Opis wina lub win, Praktyki winiarskie i Związek z obszarem geograficznym.

**2. Mieszanka odmian**

**OPIS:**

- a) Zawartość winogron odmiany Corvina w mieszance odmian ogranicza się obecnie do 95 %, a nie 80 %, a winogrona odmiany Rondinella muszą obecnie stanowić co najmniej 5 %, a nie 10 %.

**UZASADNIENIE:**

- a) Zwiększenie limitu dotyczącego odmiany Corvina do 95 % umożliwia lepsze wykorzystanie tej odmiany na obszarach szczególnie nadających się do jej uprawy. Dotyczy to w szczególności następujących podobszarów: wyniki badania kartograficznego *terroir* pokazują, że dzięki swojej zdolności przystosowania odmiana winorośli Corvina oferuje najwyższe standardy jakości, zapewniając jednocześnie pełne zachowanie wyróżniających cech win.

Celem proponowanej zmiany, której powody i strukturę opisano powyżej, jest poprawa właściwości *terroir* objętego nazwą pochodzenia „Bardolino”, dzięki czemu zawsze, gdy występują odpowiednie warunki – tj. zgodnie z wytycznymi zawartymi w badaniu kartograficznym *terroir* – wino „Bardolino” będzie kupażem dwóch odmian rodzimych:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Corvina (Corvinone) i Rondinella. Alternatywnie, jeżeli okoliczności tego wymagają lub skłaniają do takiego wyboru oraz zawsze w celu uwydatnienia typowych cech *terroir*, wspomniany kupaż można uzupełnić odmianami z bardzo szerokiego zakresu, tak jak odbywa się to w ramach tradycyjnej praktyki na tym obszarze.

Aby umożliwić udział odmiany Corvina w mieszance do 95 %, minimalny wymóg dotyczący odmiany Rondinella należy zmniejszyć do 5 %.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 2.

### 3. Obszar uprawy

OPIS:

Ustanowiono obszary uprawy winogron wykorzystywanych do produkcji win z podobszarów „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”.

UZASADNIENIE:

Na podstawie wyników badania kartograficznego *terroir* ustalono, z uwzględnieniem czynników historycznych i agromonicznych, granice administracyjne każdego z trzech wskazanych podobszarów – „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 1 i załącznika 1.

### 4. Zasady dotyczące uprawy winorośli

OPIS:

- a) Zmieniono zasady dotyczące systemów prowadzenia winorośli.
- b) Zmniejszono zbiory z hektara do 12 ton.
- c) Dodano cztery ustępy, w których przewidziano, że na wniosek konsorcjum ochrony i po konsultacji z organizacjami branżowymi, władze regionalne mogą: podejmować decyzje o miejscu docelowym winogron, sposobie ich wykorzystania oraz maksymalnej ilości winogron z hektara, którą można wykorzystać; zmniejszyć dopuszczone wielkości zbiorów winogron i wydajności winogron oraz zwiększyć o nie więcej niż 20 % maksymalną nadwyżkę zbiorów z hektara, którą można zarezerwować do wykorzystania w przyszłości.

UZASADNIENIE:

- a) Zmiana ta umożliwia stosowanie palikowania altanowego (*pergola*) z pochyłym zadaszeniem, oprócz jednorzędowego systemu palikowania znanego jako *pergoletta*. Za sprawą gleby i klimatu tego obszaru ten system prowadzenia winorośli, typowy dla obszaru jeziora Garda, pozwala zapewnić wysoką jakość winogron, a nawet dojrzewanie – w granicach specyfikacji produktu.
- b) W ciągu ostatnich pięciu lat konsorcjum ochrony DOC „Bardolino” prowadziło politykę regulacji rynku w celu ustabilizowania cen i przeciwdziałania ich załamaniu. Kiedy podczas przygotowań do wprowadzenia środków ograniczających zbiory DOC „Bardolino” w odniesieniu do zbiorów w 2016 r. – piąty rok z rzędu, w którym podjęto takie środki – władze regionu Wenecji Euganejskiej skonsultowały się z organizacjami branżowymi, organizacje te stanowczo wezwały konsorcjum ochrony „Bardolino” do wdrożenia bardziej odpowiednich środków w postaci przeglądu specyfikacji produktu. O konsultacjach z organizacjami zawodowymi wspomina się w rozporządzeniu w sprawie wdrożenia tych środków, wydanym przez władze regionu Wenecji Euganejskiej w dniu 8 września 2016 r.

Propozycja zmniejszenia limitu zbiorów z hektara z 13 do 12 ton odpowiada zatem wymaganiom branży, organizacji zawodowych w tym sektorze oraz władz regionu Wenecji Euganejskiej.

Należy zmniejszyć zbiory z hektara w celu poprawy wartości gospodarczej i jakości reprezentowanych przez nazwę pochodzenia. W każdym wypadku zmiana ta polega jedynie na dostosowaniu zasad produkcji do obecnych faktycznie stosowanych metod prowadzenia winnic, biorąc pod uwagę, że poprzedni system obsady w całości zastąpiono sadzeniem w rzędach. Z badań wynika, że ilość butelkowanego wina w ciągu minionych pięciu lat była raczej stabilna, natomiast rynek jest w stanie wchłonąć jedynie część wyprodukowanego wina, co oznacza, że tylko niewielki odsetek win sprzedawany jest po cenach, które zapewniają producentom wina zysk i przyczyniają się do kształtowania renomy związanej z jakością tych win na rynkach krajowych i międzynarodowych. W związku z tym branża opowiedziała się za ogólnym zmniejszeniem ilości wina kwalifikującego się do objęcia nazwą pochodzenia „Bardolino” DOC.

- c) Tekst zawiera obecnie szereg zasad dotyczących uprawy winorośli, które mają zastosowanie w pewnych określonych warunkach.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 4.

W jednolitym dokumencie: zmiana dotyczy punktu Maksymalne zbiory w sekcji Praktyki winiarskie.

## 5. Zasady uprawy winorośli

OPIS:

- a) Wina musujące („Bardolino” *Chiaretto Spumante*) nie są już ograniczone do kategorii „brut”, „bardzo wytrawne” i „wytrawne” tego typu produktu.
- b) Zmieniono obszar, na którym należy dokonać przekształcenia wina bazowego w wino musujące (w celu wytworzenia „Bardolino” *Chiaretto Spumante*).
- c) Aby wino mogło nosić nazwę „Bardolino” *Novello*, zwiększono wymóg maceracji węglowej z 85 % do 100 % winogron.
- d) Dopuszcza się obecnie mieszanie między rocznikami, ograniczone do win pochodzących z dwóch lat bezpośrednio poprzedzających rocznik, z którego wino ma być certyfikowane, i jednego roku bezpośrednio po nim następującego.
- e) Specyfikacja produktu stanowi obecnie, że wina „Bardolino” i „Bardolino” *Classico* można wprowadzać na rynek od dnia 15 stycznia roku, w którym zebrano winogrona użyte do ich produkcji.
- f) Dodano trzy akapity, z których wynika, że na wniosek konsorcjum ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji zawodowych władze regionalne mogą ustalić górny limit ilości wina, która może zostać zatwierdzona, poniżej limitu określonego w specyfikacji produktu, co oznacza konieczność przechowywania luzem wszelkiego moszczu i wina uzyskanego z nadwyżki winogron, które – na wniosek konsorcjum ochrony – mogą zostać zatwierdzone.

UZASADNIENIE:

- a) Zmiana ta umożliwia produkcję „Bardolino” *Chiaretto Spumante* w każdej z kategorii win musujących dopuszczonych przez prawo, z wyjątkiem słodkich, co oznacza, że producenci będą mogli zaspokoić popyt na różne rodzaje produktów.

W związku z tym, że „Bardolino” *Chiaretto Spumante* jest różowym winem musującym charakteryzującym się łagodnością; różne roczniki mogą być bardziej odpowiednie dla różnych kategorii win musujących.

- b) Proces przekształcania wina bazowego w wino musujące można obecnie przeprowadzić w dowolnym miejscu w regionie Veneto, jak również w prowincjach Mantua, Brescia i Trento.
- c) „Bardolino” *Novello* było pierwszym włoskim *vino novello* (winem *nouveau*), które uzyskało status DOC (w 1987 r.). Winiarze z tego obszaru wytwarzają to wino, stosując wyłącznie macerację węglową. W celu poprawy jakości zwiększono procentowy udział maceracji węglowej wymagany, by wino mogło zostać uznane za „Bardolino” *Novello*.
- d) Ograniczenie win przeznaczonych do mieszania między rocznikami do win pochodzących z dwóch lat bezpośrednio poprzedzających rocznik wprowadzany do obrotu i jednego roku bezpośrednio następującego po roczniku wprowadzanym do obrotu gwarantuje, że wina objęte ChNP „Bardolino” będą zawsze charakteryzowały się świeżością i zdolnością do picia, z których „Bardolino” jest tradycyjnie znane.
- e) Wprowadzenie zasady, zgodnie z którą win „Bardolino” i „Bardolino” *Classico* nie można wprowadzać do obrotu przed dniem 15 stycznia, wynika z chęci poprawy jakości i wartości rynkowej.
- f) Stanowi to dostosowanie do przepisów.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 5.

W jednolitym dokumencie: zmiana ta dotyczy punktu Szczególne praktyki enologiczne w sekcji Praktyki winiarskie.

## 6. Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

### OPIS:

- a) Opis barwy „Bardolino” *Chiarretto* i „Bardolino” *Chiarretto Classico* zmieniono na „jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową”.
- b) Opis piany w przypadku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „delikatna i trwała”.
- c) Opis barwy „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową”.
- d) Opis zapachu „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „aromatyczny i owocowy w przypadku zastosowania zbiornikowej metody produkcji wina musującego; delikatny bukiet fermentacji w butelce w przypadku zastosowania metody tradycyjnej”.
- e) Opis smaku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* otrzymał brzmienie: „od *zéro dosage* do *demi-sec*, świeży, pełen smaku, trwały”.

### UZASADNIENIE:

- a) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie barwy „Bardolino” *Chiarretto*.
- b) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie cech charakterystycznych piany.
- c) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie barwy „Bardolino” *Chiarretto Spumante*.
- d) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie zapachu „Bardolino” *Chiarretto Spumante* w odniesieniu do każdej z zastosowanych metod produkcji.
- e) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie smaku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* w odniesieniu do zawartości cukru.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 6.

W jednolitym dokumencie: zmiana dotyczy sekcji Opis wina lub win.

## 7. Etykietowanie, nazewnictwo i prezentacja

### OPIS:

- a) Nazwę „Chiarretto di Bardolino” można obecnie stosować na etykietach win *Chiarretto*.

### UZASADNIENIE:

Istnieje tradycja potocznego stosowania nazwy „Chiarretto di Bardolino” na lokalnym obszarze poprzez bezpośrednie skojarzenie z historyczną nazwą „Chiarretto del Garda”, której używano na tym obszarze jeszcze zanim poszczególne wina z obszaru jeziora Garda zarejestrowano jako nazwy pochodzenia. Z czasem, a szczególnie w ciągu ostatnich pięciu lat, nazwa „Chiarretto di Bardolino” stopniowo zaczęła się przyjmować jako forma opisowa dla „Bardolino” *Chiarretto* zarówno we Włoszech, jak i za granicą. Jest ona obecnie tak powszechna – zarówno w prasie, jak i wśród podmioty takich jak kupcy, restauracje i najwięksi sprzedawcy detaliczni – że praktycznie zastąpiła nazwę „Bardolino” *Chiarretto* w wykazach dystrybutorów, restauracji i największych sprzedawców detalicznych, a także w najbardziej znanych przewodnikach branżowych oraz w prasie specjalistycznej i popularnej, a zatem jest używana potocznie przez ogromną liczbę konsumentów. Oznacza to, że istnieje obecnie poważna rozbieżność między sformułowaniem, które należy stosować na etykietach win („Bardolino” DOC *Chiarretto*), a nazwą, która przyjęła się i weszła do powszechnego użycia na rynku i w prasie („Chiarretto di Bardolino”), co może mieć poważny wpływ na możliwości handlowe i marketingowe dostępne dla jego producentów. W związku z tym wnioskuje się o wprowadzenie tej zmiany, aby dostosować opis produktu dostarczanego przez branżę do stwierdzonego zapotrzebowania.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 7.

**8. Pakowanie**

OPIS:

- a) Wszelkie zmiany w przepisach dotyczących opakowań na wino mają być teraz przyjmowane automatycznie.

UZASADNIENIE:

- a) Większość win „Bardolino” DOC jest znana ze swojej świeżości, a ich głównym przeznaczeniem jest sprzedaż i wypicie w ciągu jednego roku. W związku z tym, aby producenci mogli natychmiast reagować na potrzeby rynku i konkurować na skalę międzynarodową, konieczne jest umożliwienie im przyjęcia nowych technologii, gdy tylko pozwolą na to przepisy. Dlatego też wyraźnym życzeniem producentów jest, aby wszelkie nowe przepisy wprowadzane w zakresie pakowania wina były automatycznie przyjmowane dla tej nazwy. Dotyczy to w szczególności stosowania opakowań typu „worek w pudełku” (ang. *bag-in-box*): istnieje stały i szybko rosnący międzynarodowy popyt na różowe wina pakowane w pudełka, posiadające oznaczenie pochodzenia, ale przepisy nie zezwalają obecnie na stosowanie tego formatu opakowań dla typu *Chiarretto*. Stawia to „Bardolino” DOC w niekorzystnej sytuacji w stosunku do jego największych zagranicznych konkurentów. Dlatego też, jeżeli, zgodnie z oczekiwaniami, przepisy dotyczące stosowania opakowań typu *bag-in-box* zostaną złagodzone poprzez rozszerzenie stosowania opakowań na typ *Chiarretto*, producenci chcą być w stanie natychmiast zareagować na taką zmianę.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 8.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Bardolino

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

1. „Bardolino”

**KRÓTKI OPIS TEKSTOWY**

- Barwa: rubinowa, wpadająca w wiśniową, w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu
- Zapach: charakterystyczny, winny
- Smak: całkowicie wytrawny, pełny, harmonijny
- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

**OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE**

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

## 2. „Bardolino” Classico

### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: rubinowa, wpadająca w wiśniową, w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu

— Zapach: charakterystyczny, winny

— Smak: całkowicie wytrawny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

## 3. „Bardolino” Chiaretto

### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: charakterystyczny, owocowy, delikatny

— Smak: pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 9 g/l

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

### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

4. **„Bardolino” Charetto Classico**

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: charakterystyczny, owocowy, delikatny

— Smak: pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 9 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

5. **„Bardolino” Charetto Spumante**

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Pianka: delikatna i trwała

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: aromatyczny i owocowy w przypadku zastosowania zbiornikowej metody produkcji wina musującego; delikatny bukiet fermentacji w butelce w przypadku zastosowania metody tradycyjnej.

— Smak: od *zéro dosage* do *demi-sec*, świeży, pełen smaku, trwały

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

#### 6. „Bardolino” Novello

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona

— Zapach: charakterystyczny, intensywny, owocowy

— Smak: całkowicie wytrawny, łagodny, pełny, lekko cierpki, świeży, czasem lekko musujący

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 10,0 g/l

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

##### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

#### 7. „Bardolino” Classico Novello

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona

— Zapach: charakterystyczny, intensywny, owocowy

— Smak: całkowicie wytrawny, łagodny, pełny, lekko cierpki, świeży, czasem lekko musujący

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 10,0 g/l

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

##### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

8. **„Bardolino” – podobszar Montebaldo**

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

9. **„Bardolino” – podobszar La Rocca**

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

#### 10. „Bardolino” – *podobszar Sommacampagna*

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

##### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

#### 5. Praktyki winiarskie

##### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

###### 1. *Vino novello (wino nouveau)*

Szczególna praktyka enologiczna

Wino Novello musi zostać zabutelkowane do dnia 31 grudnia roku uprawy winogron i musi zostać wyprodukowane przy użyciu 100 % maceracji węglowej.

##### 5.2. Maksymalna wydajność

###### 1. „Bardolino”, „Bardolino” Classico, „Bardolino” Chianti, „Bardolino” Chianti Classico, „Bardolino” Chianti Spumante

12 000 kilogramów winogron z hektara

###### 2. „Bardolino” Novello, „Bardolino” Classico Novello

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. „Bardolino” Montebaldo, „Bardolino” La Rocca, „Bardolino” Sommacampagna

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar administracyjny (całe terytorium albo jego część) następujących gmin stanowi obszar, na którym muszą być uprawiane winogrona wykorzystywane do produkcji win „Bardolino” DOC: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuevo del Garda, Peschiera del Garda i Valeggio sul Mincio.

Wina z podobszaru „Montebaldo” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda i Rivoli Veronese.

Wina z podobszaru „La Rocca” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Bardolino, Castelnuevo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda i Torri del Benaco.

Wina z podobszaru „Sommacampagna” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona i Valeggio sul Mincio.

7. **Główne odmiany winorośli**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Opis związku lub związków**

8.1. **„Bardolino” – kategoria 1: wino**

a) *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Wina „Bardolino” powstają na morenach wschodniego brzegu jeziora Garda, naniesionych przez lodowce, które ukształtowały ten obszar, pozostawiając szereg koncentrycznie rozmieszczonych formacji górujących nad basenem jeziora. Obszar ten charakteryzuje się różnorodnymi glebami – na ogół głębokimi i żwirowymi – które szybko nagrzewają się po zakończeniu zimy, co umożliwia wczesny rozwój pąków i stały postęp cyklu wzrostu, który jest niezbędny dla optymalnego rozwoju i dojrzewania pędów i kiści, nawet w najbardziej niekorzystnych latach.

Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się gorącym, ale nie duszącym latem i łagodną zimą. Na klimat ten wpływa masa wody (tj. jezioro) oraz masyw Monte Baldo i dolina rzeki Adygi na północy.

W obrębie tego obszaru znajduje się mniejsza część terenów położonych nad jeziorem, o specyficznych cechach klimatycznych i środowiskowych, gdzie tradycja sięga jeszcze dalej wstecz. To właśnie na tym obszarze powstają wina *Classico*. Kolejne trzy podobszary można wyodrębnić na podstawie cech geograficznych, glebowych i klimatycznych: strefa przyległa do Monte Baldo; obszar na wybrzeżu jeziora Garda z charakterystycznym wzgórzem „La Rocca”; oraz południowa część pagórkowata wokół Sommacampagna.

Czynniki historyczne i ludzkie

Znaleziska z epoki brązu i z czasów rzymskich, wizerunki kiści winogron zdobiące średniowieczne kościoły, wzmianki w dokumentach o sprzedaży winnic i w dziełach znanych autorów z czasów starożytnych świadczą o długiej i nieprzerwanej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze produkcyjnym.

W XIX w. po raz pierwszy zaczęto używać nazw „Bardolino” (czerwone) i „Chiaretto” (różowe) dla miejscowych win, a także określono trzy podobszary: w 1837 r. obserwator rolnictwa Bernardino Angelini opisał zbiory „w okręgach Caprino, Bardolino i Villafranca”, natomiast w tekście opublikowanym w 1900 r. Giovanni Battista Perez opisał, jak od początku tego wieku, „eksperci w dziedzinie oceny win” ustalali różne ceny dla win pochodzących z podobszarów znanych wówczas jako „Valle di Caprino” lub „distretto di Montebaldo”, „distretto di Bardolino” i „Colli Morenici Meridionali” (obecnie obszar Sommacampagna).

Według przekazów ludowych receptura win *Chiaretto* została opracowana w rejonie jeziora Garda w 1896 r. przez weneckiego senatora Pompeo Molmenti, który we Francji nauczył się produkcji win białych z czerwonych winogron. W 1970 r. Zeffiro Bocci napisał, że „na obszarach uprawy winorośli Veronese przylegających do jeziora Garda zawsze powstawały wyraziste wina *Chiaretto del Garda*”.

#### Czynnik ludzki

Umiejętności winiarzy „Bardolino” polegają przede wszystkim na zdolności do wydobycia specyficznych cech rodzimych odmian winorośli – Corvina Veronese i Rondinella – wraz z innymi szczególnymi cechami tych winogron: ich owocowym i korzennym charakterem, świeżością i pełnią smaku.

Aby wyprodukować wina *Chiaretto*, winogrona zbiera się oddzielnie (wczesny zbiór) albo stosuje się technikę produkcji wina różowego *saignée*, odciągając pewną ilość soku używanego do produkcji win „Bardolino”. W obu przypadkach producenci dokładają wszelkich starań, aby wina różowe zachowały pełnię koloru, która jest jedną z ich charakterystycznych cech. Również techniki produkcji win musujących zostały dopracowane na tym obszarze, co zaowocowało powstaniem win *Spumante* opartych na szczególnych cechach *Chiaretto*.

### 8.2. „Bardolino” – kategoria 1: wino

#### b) Specyfika produktu

Podstawowe cechy charakterystyczne win „Bardolino” i „Chiaretto” to ich świeżość, zapach jagód i przypraw, wysoka zdolność do picia, łatwość doboru do potraw, młodzięńczy charakter z typową nutą słoności, opisywaną przez autorów już na przełomie XIX i XX wieku.

„Bardolino” to połyskliwe wino o rubinowoczerwonej barwie i owocowym zapachu z elegancką nutą przypraw. Na podniebieniu jest całkowicie wytrawne, łagodne i zrównoważone, świeże i łatwe do picia.

Wina „Chiaretto” mają charakterystyczny połyskliwy jasnoróżowy kolor. W nosie i na podniebieniu przywołują delikatne zapachy jagód i przypraw. Kolejną cechą wyróżniającą jest ich godna pozazdroszczenia świeżość.

#### c) Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Korzystne ukształtowanie terenu, łagodny i wietrzny klimat obszaru jeziora Garda, ograniczone opady w okresie letnim oraz przemyślane zarządzanie winnicami stanowią podstawę do zapewnienia odpowiedniego poziomu dojrzałości winogron wykorzystywanych do produkcji „Bardolino” i „Chiaretto”. Również dzięki bryzom znad jeziora obszar ten charakteryzuje się dużą zmiennością temperatur między dniem a nocą, co sprzyja dojrzałości fenolowej i pojawianiu się wyraźnych zapachów owocowych. Struktura i skład chemiczny gleb oraz ich morenowe pochodzenie nadają winom charakterystyczną pełnię smaku i młodzięcżą świeżość, odróżniającą je od podobnych win z sąsiednich obszarów.

W ramach tej ogólnej charakterystyki istnieją również elementy typowe dla określonych stref, które nadają winom konkretne zapachy: nuty bzu ze zwirowych, piaszczystych gleb; nuty wiśni w winach z południa, gdzie temperatury w lecie są wyższe niż wynosi średnia dla tego obszaru; i nuty korzenne oraz większa kwasowość pochodząca z gleb stanowiących górną warstwę podłoża skalnego rozciągającego się w kierunku grzbietu Monte Baldo i doliny Adygi.

### 8.3. „Wino musujące” (kategoria 4) i „gatunkowe wino musujące” (kategoria 5)

#### a) Specyfika obszaru geograficznego

##### Czynniki naturalne

W ramach nazwy pochodzenia „Bardolino” istnieje tradycja produkcji win musujących, w szczególności w kategorii *Chiarretto*. Wina bazowe poddawane są drugiej fermentacji zarówno tradycyjną metodą butelkową, jak i metodą zbiornikową. Te wina musujące (*Chiarretto Spumante*) są ściśle związane ze specyficznymi czynnikami geograficznymi obszaru produkcyjnego oraz ze świeżością i pełnią smaku, które gleba i klimat nadają winom.

Obszar produkcyjny znajduje się na morenach na wschód od jeziora Garda, utworzonych przez lodowce, które ukształtowały ten obszar, pozostawiając szereg koncentrycznie rozmieszczonych formacji górujących nad basenem jeziora. Na obszarze tym występuje szereg różnych gleb, które są na ogół głębokie, żwirowe i bogate w sole mineralne. Na klimat wpływa duża masa wody (tj. jezioro Garda), ale także obecność masywu Monte Baldo i doliny rzeki Adygi. Gorące – ale nie duszące – lata i łagodne zimy sprawiają, że obszar ten można ogólnie scharakteryzować jako posiadający klimat śródziemnomorski. Czynniki te sprawiają, że po zakończeniu zimy gleby szybko się nagrzewają, co umożliwia wczesny rozwój pąków i stały postęp cyklu wzrostu.

##### Czynniki historyczne i ludzkie

Znaleziska archeologiczne z epoki brązu i z czasów rzymskich, wizerunki kiści winogron zdobiące średniowieczne kościoły, wzmianki w dokumentach o sprzedaży winnic i w dziełach autorów z czasów starożytnych świadczą o długiej i nieprzerwanej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina na danym obszarze.

Zgodnie z tradycją receptura win *Chiarretto* została opracowana w rejonie jeziora Garda w 1896 r. przez senatora Pompeo Molmenti, który we Francji nauczył się produkcji win białych z czerwonych winogron. W 1970 r. Zeffiro Bocci napisał, że „obszary uprawy winorośli Veronese przylegające do jeziora Garda zawsze produkowały wyraziste wino *Chiarretto del Garda*”.

Współczesna historia win pochodzących z tego obszaru rozpoczęła się w 1968 r., kiedy to „Bardolino” – w tym musujące wino *Chiarretto Spumante* – uznano za chronioną nazwę pochodzenia.

##### Czynnik ludzki

Umiejętności winiarzy polegają na ich zdolności do wydobycia specyficznych cech rodzimych odmian winorośli – Corvina Veronese i Rondinella – oraz ich bliskich związków ze środowiskiem naturalnym. Lokalni producenci wykorzystują swoje doświadczenie, aby określić idealny moment dojrzewania dla każdego produktu, który ma być wytwarzany, a do takich należy *Chiarretto Spumante*. Dostosowują proces zbiorów i produkcji wina do zmieniających się warunków klimatycznych i potrzeb rynku. Winogrona do produkcji win *Chiarretto*, zwłaszcza *Chiarretto Spumante*, zbierane są wcześniej.

Producenci dokładają wszelkich starań, aby wina różowe zachowały pełnię koloru, która jest jedną z ich charakterystycznych cech, oraz aby zapachy owoców leśnych, typowe dla tradycyjnych odmian winorośli występujących na tym obszarze, mogły uwydatnić się w winach, wraz ze znaczną świeżością.

### 8.4. „Wino musujące” (kategoria 4) i „gatunkowe wino musujące” (kategoria 5)

#### b) Specyfika produktu

Technika produkcji wina różowego stosowanego w *Chiarretto* polega na krótkiej maceracji ze skórkami, co nadaje winom ich charakterystyczny połyskliwy różowy kolor. Wersję musującą (*Chiarretto Spumante*) wytwarza się z moszczu lub wina spełniającego warunki określone w specyfikacji produktu, które następnie poddaje się naturalnemu procesowi drugiej fermentacji, w butelce („metoda tradycyjna”) albo w zbiorniku („metoda Charmat”).

Aromat *Chiaretto Spumante* przywołuje delikatny zapach owoców leśnych, którym towarzyszą bardzo subtelne nuty przypraw. Na podniebieniu jest soczyste i przypomina czerwone jagody, połączone z godną pozazdrośczenia młodzieńczą świeżością. Lekkość, owocowość, pikantność i świeżość sprawiają, że *Chiaretto Spumante* można z łatwością łączyć zarówno z tradycyjną kuchnią tego regionu, jak i z daniami współczesnymi i międzynarodowymi.

c) *Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem*

Korzystne ukształtowanie terenu, struktura i skład chemiczny gleb morenowych, łagodny i wietrzny klimat obszaru jeziora Garda, ograniczone opady w okresie letnim oraz przemyślane zarządzanie winnicami stanowią podstawę zapewnienia optymalnego poziomu dojrzałości winogron, które mają stać się moszczem i winem, z którego ma powstać *Chiaretto Spumante*.

Zróżnicowana struktura i skład chemiczny gleb morenowych nadaje winom charakterystyczną pełnię smaku i słoność, a także świeży, młodzieńczy, żywy charakter – idealne cechy tych win musujących, które odróżniają je od podobnych win z sąsiednich obszarów. Ponadto również dzięki bryzom znad jeziora obszar ten charakteryzuje się dużą zmiennością temperatur między dniem a nocą, co sprzyja dojrzałości fenolowej i pojawianiu się wyraźnych zapachów owocowych.

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

—

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

---



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