

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 401/09)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Patrimonio”

PDO-FR-A0157-AM01

Data comunicării: 8.9.2022

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Practici viticole

Capitolul I secțiunea VI punctul 1 („Forme de conducere”) din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patrimonio” a fost completat prin introducerea unei dispoziții referitoare la agromediu, pentru interzicerea utilizării erbicidelor chimice.

Această dispoziție a fost introdusă și în documentul unic, la punctul intitulat „Practici de cultivare”.

2. Datele de contact ale organismului de control

Capitolul III secțiunea II („Referiri la organismul de control”) din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patrimonio” s-a modificat în scopul actualizării adresei INAO:

„Institut National de l’Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL Cedex

Tel. 33 173303800

Fax 33 173303804

E-mail: info@inao.gouv.fr”

Această modificare a fost introdusă în documentul unic la punctul „Coordonate - informații detaliate privind autoritatea de control”.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea (denumirile)

Patrimonio

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

1. *Caracteristici analitice ale vinurilor*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu denumirea „Patrimonio” sunt vinuri liniștite care pot fi roșii, roze sau albe.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Tăria alcoolică naturală în volume îndeplinește criteriile următoare: 11 % vol. în cazul vinurilor albe, 11,5 % vol. în cazul vinurilor roze și 12 % vol. în cazul vinurilor roșii.

În etapa ambalării, vinurile roșii prezintă un conținut maxim de acid malic de 0,4 grame per litru.

După fermentație, vinurile prezintă următoarele conținuturi maxime de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză):

— vinuri cu o tărie alcoolică naturală în volume de maximum 14 %: 4 g/l

— vinuri cu o tărie alcoolică naturală în volume de peste 14 %: 5 g/l.

Conținutul de aciditate totală, conținutul de aciditate volatilă și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. Descrierea caracteristicilor organoleptice ale vinurilor

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roșii constituie 40 % din producție. Sunt elaborate pornind de la soiul Nielluccio N, prezent în proporție de minimum 90 % în selecția de soiuri și în asamblare, ceea ce le conferă o structură tanică și o corpolență puternică, garanții ale unui potențial de învechire bun. Culorile pe care le prezintă sunt intense (roșu viu, roșu-rubin sau grenă), iar tăriile lor alcoolice naturale în volume sunt adesea foarte mari (de peste 13 %). Aromele din tinerețe, care amintesc de fructele de pădure, precum coacăzele sau murea, uneori cu nuanțe de lemn, evoluează în timp spre arome de mirodenii, dobândind inclusiv note de prăjit și balsamice.

Vinurile roze sunt cel mai adesea rodul unei asamblări subtile în cadrul căreia soiul Nielluccio N este prezent în proporție de cel puțin 75 % și este amestecat cu soiurile Sciacarello N, Grenache N și Vermentino B. Sunt vinuri liniștite seci, de culoare roz aprins, bine echilibrate și cu accente aromatice care amintesc de zmeură și de coacăze roșii. Consumate în general tinere, sunt sinonime cu prospețimea.

Vinurile albe, liniștite și seci, sunt elaborate doar din soiul Vermentino B, care le conferă, în general, o mare bogăție aromatică. Aromele florale, care amintesc de flori albe, păducel sau drobiță, sunt deosebit de pronunțate atunci când vinurile sunt tinere.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

1.

Practică de cultivare

- Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci per hectar.
- Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,80 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,80 metri.
- Vița-de-vie este tăiată prin metoda tăierii scurte (conducere de tip „Gobelet” sau „cordon de Royat”), cu maximum 10 ochi per butuc.
- Utilizarea erbicidelor chimice este interzisă.
- Irigarea este interzisă.

2.

Practică oenologică specifică

- Orice operațiune de îmbogățire este interzisă.
- Utilizarea de bucăți de lemn este interzisă.
- Utilizarea cărbunilor de uz oenologic este interzisă.

În ceea ce privește practicile oenologice, în afara dispozițiilor menționate mai sus, vinurile trebuie să respecte obligațiile existente la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. Randamentul maxim

1.

55 de hectolitri per hectar

6. Arealul geografic delimitat

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea și elevajul vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent și Santo-Pietro-di-Tenda.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin

Grenache N

Nielluccio N - Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B - Rolle

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Descrierea factorilor naturali și a factorilor umani care contribuie la legătură

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Aflat la intrarea în peninsula Cap Corse și deschis spre golful Saint-Florent, arealul geografic, cu câmpia, dealurile și văile sale, formează un vast amfiteatru. Este închis spre est, spre Bastia, și spre sud, spre deșertul Agriates, datorită unei rețele hidrografice dense, formate din mici râuri de coastă, și datorită unei serii de creste.

Astfel, arealul se întinde pe teritoriile a 7 comune din departamentul Haute-Corse și acoperă regiunea Nebbiu (care înseamnă „ceafă” în limba corsicană).

Relieful este abrupt, reflectând dislocările care au zguduit regiunea în era secundară. Substratul geologic este format din șisturi lucioase de pe fundul oceanului, acoperite de depozite de sedimente în partea de vest și de depozite cristaline în partea de est. Acest context geologic a generat un peisaj colinar calcaros cu vârfuri rotunjite și cu o depresiune monoclinală care se întinde de la Poggio-d'Oletta la Farinole. Majoritatea plantațiilor de viță-de-vie se află în centrul acestei depresiuni numite „Conca d'Oro” (însemnând „concă bogată”), aflate la câteva zeci de metri deasupra mării și marcate de o topografie complexă, pe pantele dealurilor sau, în unele cazuri, pe câmpia maritimă bine drenată, precum la nord-vest de comuna Patrimonio.

Plantațiile de viță-de-vie ocupă marea majoritate a suprafețelor cultivate, în vreme ce vegetația zonelor necultivate este constituită dintr-un maquis dens, adesea impenetrabil, presărat cu măslini sălbatici sau cu pâlcuri de stejari de stâncă în văile mici.

Originalitatea teritoriului „Patrimonio” se datorează complexității solurilor din această depresiune, care diferă foarte mult în funcție de comună, de altitudine și de apropierea de mare și care sunt argiloase-calcaroase, în cea mai mare parte, în vest și foarte pietroase și șistoase spre Poggio-d'Oletta, în est.

În acest semicerc deschis spre soare-apune, clima mediteraneeană este moderată de proximitatea mării. Vegetația este puternic influențată de vânturile sezoniere, și anume de mistral, care bate dinspre nord-vest, și de *Libeccio*, care bate dinspre sud-vest. Amplitudinile termice sunt moderate.

În Corsica, viticultura datează din antichitate. Grecii au introdus vița-de-vie cu 6 secole înainte de Hristos, apoi romanii au dezvoltat comerțul în afara insulei.

Exportul de vin s-a redus odată cu căderea Imperiului Roman, viticultura fiind relansată abia în secolul al XI-lea, datorită pisanilor, în special pentru producția de vin pentru uz sacramental.

Odată cu preluarea controlului de către Genova, în secolul al XV-lea, viticultura, și în special „Patrimonio”, a ocupat un loc de prim-plan. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, vinurile din regiunea Nebbiu, imbarcate pe corăbii la Saint-Florent, înconjurau peninsula Cap Corse și erau descărcate la Bastia. Acolo, dacă trecuseră cu brio testul, erau degustate și primeau dreptul de a fi exportate cu denumirea „vini navigati” (vinuri care au navigat).

Producătorii vinurilor „Patrimonio”, primii care au mizat voluntar pe calitate, au depus o primă cerere de recunoaștere a denumirii de origine controlate în 1942. Constrângerile normative și situația deosebită a insulei nu au permis semnarea decretului de recunoaștere decât în primăvara anului 1968.

Arealul „Patrimonio” acoperea, în 2008, o suprafață de 410 hectare, oferind o producție de 14 200 de hectolitri elaborată în 32 de crame particulare.

8.2. Interacțiuni cauzale

Această mică regiune, vivace și bogată, bine adăpostită de vânturi și expusă în mod remarcabil spre soare-apune, produce unele dintre cele mai cunoscute vinuri corsicane și are prima denumire de origine controlată recunoscută a insulei.

Clima mediteraneeană, topografia (forma de depresiune monoclinală) și solul calcaros permit soiului Nielluccio N să predomine printre soiurile cultivate în arealul „Patrimonio”. Acest soi domnește în lumea lui Bahu, deoarece este sângele lui Jupiter, „sanguis jovis”, un sânge pe care calcarul din arealul „Patrimonio” îl îmbogățește și îl face foarte colorat.

Simbol al patrimoniului ampelografic corsican, Nielluccio N este pentru „Patrimonio” ceea ce Sgiccarello N este pentru „Ajaccio”.

Dealurile se intersectează în centrul arealului geografic, adăpostind de vânt plantațiile de viță-de-vie, care primesc, cu toate frunzele etalate, căldura soarelui, fără a suferi prea mult din cauza capriciilor vânturilor estivale uscătoare.

Arealul parcelat delimitat cu precizie pentru recoltarea strugurilor cuprinde parcelele protejate de formele de relief, care beneficiază de cea mai bună expunere și de influențele maritime, și prezintă soluri mai ales argiloase-calcaroase sau dezvoltate, pe alocuri, pe șisturi calcaroase sau lucioase.

Aceste amplasări necesită gestionarea optimă a plantelor și a potențialului lor de producție, prin conducerea viței-de-vie, tăiere scurtă și randamente controlate. Se exprimă prin bogăția aromatică a vinurilor, structura tanică elegantă a vinurilor roșii și generozitatea vinurilor roze.

Prezența viței-de-vie, favorizată de mediul natural, este în primul rând rodul priceperii comunității producătorilor vitivinicoli, care a știut să selecționeze cele mai bune amplasări, să mențină soiurile tradiționale și să elaboreze mereu vinuri care au rezistat în timp, pentru a-și apăra identitatea, afirmând-o în rândul consumatorilor bine informați.

Arealul este împărțit în mici proprietăți în cadrul cărora priceperea oamenilor, dobândită de-a lungul generațiilor, a permis obținerea unor vinuri nobile, care reflectă într-un mod minunat caracteristicile deosebite ale marilor soiuri corsicane.

Începând cu a treizecea aniversare a denumirii de origine protejate „Patrimonio” (11 noiembrie 1998), a intrat în tradiție „A San Martino” sau „La Saint-Martin”, sărbătoarea sfântului protector al producătorilor vitivinicoli și al împărtășirii vinului. Deschiderea butoiului pentru degustarea noii producții, la care participă confreria bahică, oferă, în fiecare an, o ocazie pentru un moment convivial.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor, este constituită din teritoriul comunei Olmeta-di-Tuda, din departamentul Haute-Corse.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c
