

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 458/11)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Malepère“

PDO-FR-A0196-AM01

Datum obvestila: 28. september 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje in območje v neposredni bližini

Oddelek IV o območjih, na katerih se izvajajo različni postopki – točki 1 (Geografsko območje) in 3 (Območje v neposredni bližini) –, v poglavju I specifikacije proizvoda je bil dopolnjen s sklicem na uradni geografski kodeks, v katerem je na nacionalni ravni priznan in določen seznam občin po departmajih. Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu v različici, veljavni 1. januarja 2022, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu je bil ta sklic vstavljen v točkah o geografskem območju in dodatnih pogojih – območje v neposredni bližini.

2. Razmejeno območje parcel

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Malepère“ je bilo spremenjeno v oddelku IV (Območja, na katerih se izvajajo različni postopki), točka 2 (Razmejeno območje parcel), in sicer so bili vključeni datumi, ko je nacionalni organ odobril parcele, na katerih se lahko prideluje grozdje za označbo.

Ta podrobnejša določitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Malepère

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

1. *Organoleptični opis vin*

KRATEK OPIS

To so suha mirna rdeča vina in vina rosé.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Rdeče vino je suho, v njem pa je glavna sorta vinske trte merlot N, zgodnja sorta, ki doseže fenolno zrelost in optimalno vsebnost sladkorja. Na splošno je precej žive rubinaste barve, pogosto ima arome rdečega jagodičja, ki se lahko razvijejo do arom, ki spominjajo na črno jagodičje, včasih pa tudi note gomoljik, začimb in usnja. Okus je bogat, izrazit, poln, s kančkom živahnosti in lepo strukturo.

Vino rosé je suho, v njem prevladuje sorta vinske trte cabernet franc N z daljšim rastnim ciklom, ki je odporna na sivo plesen, dopolnjujejo pa jo sorte cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N in lledoner pelut N. Na splošno je blede in sijoče barve. Vonj ima intenzivne sadne note, pogosto po belem sadju. Nastop okusa je svež, kompleksen, z intenzivnim zatonom.

2. Analitske lastnosti

KRATEK OPIS

Rdeča vina in vina rosé imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Rdeča vina v fazi pakiranja in dajanja na potrošniški trg vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

V fazi pakiranja in dajanja na potrošniški trg rdeča vina z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, rdeča vina z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem alkohola vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, vina rosé pa vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida ter delež skupnega alkohola so določeni z evropsko zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Pridelovalna praksa

— Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 0,90 metra.

Vsak trs ima na voljo največ 2,5 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi v isti vrsti.

— Rez se opravi pred 30. aprilom.

— Pri kotlasti gojitveni obliki: kratka rez z največ 12 očesi na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi.

- Pri rezi v kordonu Royat: kratka rez z največ desetimi očesi na trs, pri čemer ima vsak reznik po največ dve očesi.
- Sorti cot in merlot se lahko obrezujeta z rezjo na enojni guyot in z največ desetimi očesi na trs; od tega z največ šestimi očesi na šparon in največ dvema reznikoma, ki imata vsak po največ dve očesi.
- Sorti cabernet franc in cabernet-sauvignon se lahko obrezujeta z rezjo na enojni guyot in z največ 12 očesi na trs; od tega z največ osmimi očesi na šparon in največ dvema reznikoma, ki imata vsak po največ dve očesi.
- Pri rezi na enojni guyot je lahko število oces na šparon na navedeni datum večje od šest ali osem, 31. maja pa morajo biti trsi obrezani v skladu z zgornjimi določbami.

Namakanje se lahko dovoli.

2. Posebni enološki postopek

Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2. **Največji donosi**

1. 60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev ter proizvodnja, obdelava in donegovanje vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereplan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande in Villesiscle.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Cinsaut N – cinsault

Cot N – malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

8. **Opis povezave**

8.1. **Opis naravnih in človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi**

Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje meji:

- na jugu na geografsko območje kontrolirane označbe porekla „Limoux“,
- na vzhodu na reko Aude, ki razmejuje masiva Malepère in Corbières,

- na severu na lauragajski jarek, ki se podaljša v fresquelsko nižino, na jugu pa ga obrobja prekop Canal du Midi,
- na zahodu na fanjeaujsko apnenčasto kvesto, ki razmejuje atlantsko in sredozemsko povodje.

Topografija izhaja iz časa nastanka Pirenejev in čeprav se zdi masiv Malepère kompakten, se vanj že vse od vrha na najmehkejših območjih vrezajo doline, ki so ponekod globoke in podobne kanjonom.

Povsod okoli masiva se zaplate konglomeratov ali peščenjaka upirajo eroziji ter tvorijo vzdolžno razbrazdane griče, imenovane *pech*, v raznovrstnih krajinah, zaznamovanih z mehko in skladnostjo oblik.

Ob vznožju se glinasto-apnenčasti griči navezujejo na peščeno-ilovnato-gruščnate naplavinke ravnine rek Aude (na vzhodu), Sou (na jugozahodu) in Fresquel (na severu).

Na strmih pobočjih in slabo rodovitnih tleh osrednjega dela masiva prevladujejo gozdovi in panjevc, na gričih in terasah na obrobju pa ležijo vinogradi, ki segajo vse do 350 metrov nadmorske višine na južni strani in do 300 metrov na severni strani.

Geografsko območje je tako razmejeno na ozemlju 39 občin na zahodu departmaja Aude, ki ležijo povsod okoli masiva Malepère, katerega vrh (Pech de Mont-Naut) je na 442 metrih nadmorske višine.

Najznačilnejša tla so nastala na molasah. Kar zadeva horizonte in delež elementov, so raznoliki in vsebujejo vse od peščenega apnenca, ki je trd, vendar drobljiv, do mehkih glin.

Na konglomeratih in peščenjakih nastanejo rahla tla, skozi katera korenine z lahkoto prodirajo. Gline skupaj s peščenimi in gruščnatimi elementi omogočajo optimalno zadrževanje vode. Ob submediteranskem podnebju to zagotavlja stalno preskrbo z vodo. Vinogradi so zasajeni tudi na naplavinških terasah, na glinasto-gruščastih ali prodnatih tleh, ki so dobro odcedna.

Geografsko območje ima svojevrstno podnebje na prehodu med sredozemskimi in oceanskimi vplivi. Od vzhoda proti zahodu se še vedno izrazito sredozemsko podnebje, za katero je značilna poletna suša, umika sredozemskemu podnebju, ki ga slabijo oceanski vplivi, zaradi katerih je poletni padavinski primanjkljaj manjši.

Ob raznovrstnih mezopodnebjih je naravno rastlinje mešanica elementov sredozemskega (črnika) in submediteranskega rastlinja (puhasti hrast).

Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradi kontrolirane označbe porekla „Malepère“ so najzahodnejši languedoški vinogradi. Njihova zasaditev pred dawnimi časi sega v rimsko dobo. Leta 1072 je barcelonski grof, fevdni gospod Razès, prišel v Malviès urejat „občutljivo“ zadevo glede delitve vinske trte. Pozneje je v 17. stoletju izkop prekopa Canal du Midi spodbudil promet z vini med Akvitanijo in Sredozemljem.

Potem ko je konec 19. stoletja vinograde zelo prizadela trtna uš, so se vinogradniki preusmerili v pridelavo izvrstnih vin. V šestdesetih letih 20. stoletja se je na pobudo pridelovalcev, strokovnjakov in raziskovalcev Univerze v Toulousu začela kakovostna preusmeritev.

Ta človeška skupnost je glede na značilnosti naravnega rastlinja uveljavila najboljše ujemanje med vinogradniškimi legami in sortami vinske trte, s čimer se je izrazila avtentičnost vin.

Med rahlimi tlemi najbolj sredozemskih delov na vzhodu (Carcassès) in tlemi ob vznožju pobočij, nastalimi na debelih koluvialnih slojih (Razès), so se razvila različno primerna tla, kar se kaže v raznovrstnosti izbranih sort vinske trte.

Tako so sveži in debeli substrati na srednjem gričevju namenjeni „atlantskim“ sortam cabernet franc N, cabernet-sauvignon N in merlot N, na suhih parcelah višje na pobočjih pa so zasajene sredozemske sorte grenache N, lledoner pelut N in cinsaut N.

Na vmesnih območjih, ki niso ne presuha ne preveč nerodovitna, pa kraljuje sorta cot N.

Ta skupnost je tako ohranila zgodovinsko stanje, potrdila svoje znanje in izkušnje ter utrdila sloves in kakovost vin, s čimer jim je omogočila, da so bila po pridobitvi označbe porekla razmejenega vina višje kakovosti leta 1976 z odlokom z dne 4. maja 2007 priznana pod kontrolirano označbo porekla „Malepère“.

Proizvodnja vin s kontrolirano označbo porekla „Malepère“ za letnik 2009 je znašala 12 000 hektolitrov, od tega je bilo 65 % rdečih vin in 35 % vin rosé, ki jih je prijavilo 73 proizvajalcev, združenih v štiri združne kleti in 14 posestev.

8.2. Vzročna medsebojna povezava

Na tej posebni geografski legi, za katero je značilno sredozemsko podnebje, ki pa ima bolj oceanski vodni režim, pri čemer se izmenjujejo vroči dnevi in sveže noči, so lahko pridelovalci, ob pomoči množice substratov in različnih izpostavljenosti, pokazali vse svoje znanje.

Tako so v tem posebnem ekološkem okolju kombinirali in povezali zasaditev atlantskih in sredozemskih sort vinske trte, pri čemer so za vsako našli razmere za optimalno gojenje, ta kombinacija in povezava pa se izražata v kompleksnosti in izvirnosti vin „Malepère“.

Da bi se dobro izrazile posebnosti geografskega okolja, so parcele izbrane in razmejene za pridelavo grozdja. Ta razmejitev omogoča optimalno vzgojo rastlin ter uravnavanje bujnosti in rodnosti, ki se kaže v praksah malih donosov v povezavi s strogimi pravili rezi.

Sloves vin „Malepère“ je bil omenjen že v 14. stoletju v Zeleni knjigi narbonske nadškofije (Livre Vert de l'Archevêché de Narbonne), ki popisuje lastnino, vinograde in pravice nadškofov ter omenja vinske kleti v krajih Alaigne in Routier, katerih vina so bila prihranjena za škofo in dvorjane.

Pozornost so pritegnila na tekmovanju Concours général agricole leta 1897 z vini gradu Caux, ki so bila povrh po pozneje še večkrat nagrajena.

Čeprav po okcitsansko male peyre pomeni slabo kamenje za gradnjo, je torej človeška skupnost tekom časa ohranila in oblikovala krajino, kjer se mešajo vinogradi, polja in hrastovi gozdovi, krajino, ki jo je tako izvrstno prikazal slikar pointilist Achille LAUGE.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vin, na podlagi uradnega geografskega kodeksa z dne 1. januarja 2022 zajema ozemlje naslednjih občin v departmaju Aude:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Piesse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustausou in Villelongue-d'Aude.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f