

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

(2021/C 87/10)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„MINERVOIS”

PDO-FR-A0330-AM01

Data przekazania informacji: 14.12.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Data zatwierdzenia działek wyznaczonych do produkcji

Zmiana ta ma na celu dodanie daty, w której właściwy organ krajowy zatwierdził zmianę działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną kontrolowaną nazwą pochodzenia.

2. Odmiany winorośli

Do listy zatwierdzonych odmian dodano dwie nowe odmiany – grenache gris G i viognier – w przypadku produkcji win różowych i win białych. Te odmiany, uprawiane już na obszarze produkcji, zostały uwzględnione jako odmiany dodatkowe w celu ujednoczenia wykazu odmian ChNP „Minervois” z wykazem odmian regionalnej ChNP „Languedoc”.

W związku z tym odmiana grenache gris G została dodana do wykazu odmian dodatkowych przewidzianych do produkcji win różowych.

Odmiany grenache gris G i viognier blanc B dodano do wykazu odmian dodatkowych przewidzianych do produkcji win białych.

3. Zasady dotyczące proporcji odmian winorośli w gospodarstwie

Zasady dotyczące proporcji w gospodarstwie w przypadku odmian grenache gris i viognier:

— w przypadku win różowych, jako trzeci dodano akapit w brzmieniu:

„– Proporcja odmiany grenache gris G we wszystkich odmianach winorośli nie przekracza 20 %.”.

— w przypadku win białych, jako trzeci dodano akapit w brzmieniu:

„– Proporcja odmiany viognier blanc B we wszystkich odmianach winorośli nie przekracza 10 %.”.

4. Etykietowanie

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Languedoc” w określeniu „Grand Vin du Languedoc”.

Nazwa ChNP może również zostać uzupełniona o nazwę dodatkowej, mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to nazwa lokalizacji wpisanej do księgi wieczystej i że została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwę lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych zapisuje się bezpośrednio po ChNP czcionką o wymiarach nieprzekraczających, pod względem wysokości i szerokości, połowy wymiarów czcionki, którą zapisano ChNP.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Do uprzedniego oświadczenia dotyczącego działek przypisanych do produkcji oznaczenia należy dołączyć dokument określający działki, które mogą być nawadniane.

6. Odniesienie do organu kontrolnego

W jednolitym dokumencie zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego.

Specyfikację produktu objętego ChNP zmieniono w rozdziale II pkt II celem uściślenia, że kontroli nie prowadzi już organ inspekcji, ale organ kontrolny, działający w imieniu organu odpowiedzialnego za kontrolę, którym jest francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Minervois

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Właściwości analityczne win

Są to niemusujące wytrawne wina czerwone, różowe i białe.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych, różowych i białych wynosi co najmniej 12 % objętości.

W winach czerwonych o naturalnej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 % objętości maksymalna zawartość cukrów fermentujących wynosi 3 gramy (glukoza + fruktoza).

W winach czerwonych o naturalnej zawartości alkoholu przekraczającej 14 % objętości maksymalna zawartość cukrów fermentujących wynosi 4 gramy (glukoza + fruktoza).

W winach czerwonych zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,4 grama na litr.

W winach różowych i białych maksymalna zawartość cukrów fermentujących wynosi 4 gramy (glukoza + fruktoza).

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna:	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Właściwości organoleptyczne win

Zgodnie z praktyką wina czerwone są wytwarzane z odmian winorośli, w których proporcja odmian grenache N, mourvèdre N i syrah N wynosi co najmniej 60 %. Mają purpurową szatę o fioletowych refleksach. Dzięki właściwej im równowadze i bogactwu przypominających czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka) aromatów można je spożywać, kiedy są młode.

Charakteryzuje je ciepło i moc, rozwijają często nuty aromatyczne przypraw lub lukrecji i doskonale nadają się do dojrzewania.

Wina różowe posiadają delikatny lososiowy odcień oraz paletę aromatów przywołujących czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka). Są jednocześnie świeże i mocne, harmonijne, z utrzymującym się smakiem.

Wina białe posiadają blado-żółtą szatę z zielonymi refleksami. Są złożone i ciepłe, o wyraźnych akcentach kwiatowych, z wyczuwalnymi w smaku żywymi nutami świeżych owoców, takimi jak brzoskwinia, mango czy morela.

5. Praktyki winiarskie

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 m, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 m.

Cięcie przeprowadza się przed fazą E, gdy na 2 pierwszych oczkach rozwinęły się 3 liście.

- Winorośl przycina się krótko, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na łozie. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- Winorośl odmian marsanne B, roussanne B i syrah N można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na długiej łozie, i nie więcej niż 2 czopy zastępcze maksymalnie po 2 oczka.
- Można zezwolić na nawadnianie.

Szczególne praktyki enologiczne

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

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

b) *Maksymalna wydajność*

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin:

- w departamencie Aude: Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Pui-chéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois;
- w departamencie Hérault: Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cessero, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

7. Główne odmiany winorośli

Bourboulenc B – Doucillon blanc
Carignan N
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Piquepoul blanc B
Piquepoul noir N
Rivairenc N – Aspiran noir
Roussanne B
Syrah N – Shiraz
Terret blanc B
Terret noir N
Vermentino B – Rolle
Viognier B

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne i ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny usytuowany jest u podnóża pasma górskiego Montagne Noire i jest najbardziej wysuniętą na południe częścią regionu Sewenny, a jego najwyższy szczyt to Pic de Nore (1 210 m).

Winnice leżą w centralnej części rozległego amfiteatru, który od północy na południe w regularny sposób schodzi aż do rzeki Aude, gdzie kończy się łagodnym spadkiem. Posiada ona w całości wystawę południową i graniczy z 2 zespołami pagórków:

- jednym, w pobliżu Carcassonne, na zachód, zbudowanym z pagórków położonych w kierunku północ/południe, od Salsigne do Trèbes, z meandrującą pośrodku rzeką Clamoux;
- drugim, na wschodzie, nazywanym „szklarnią z Oupia”, przez który przepływa rzeka Cesse.

Centralna część obszaru geograficznego wznosi się na około sto metrów nad stawem Marseillette, przechodząc następnie w sposób ciągły w duży płaskowyż, przez który przepływają rzeki Argent-Double oraz Ognon – dopływy Aude.

Przebiegający przez wzgórza i równiny szlak „Minervoise” pozwala odkryć winnicę, która harmonijnie komponuje się ze środowiskiem naturalnym, porośniętym garigiem, sosnami oraz dębami.

Obszar geograficzny należy do rozległej synkliny, ograniczonej od północy pasmem górskim Montagne Noire i wypełnionej osadami molasowymi trzeciorzędu, poprzecinanych brzegami z piaskowca i konglomeratami wapieni jeziornych.

Najbardziej charakterystyczne gleby rozwinęły się więc na kamienistych tarasach, marglach, piaskach, przeobrażonych (zdegradowanych) formach twardego wapienia oraz, w partiach wysokich, na kilku soczewkach łupkowych.

Klimat jest śródziemnomorski, bardzo łagodny, charakteryzuje się względną suszą, średnimi rocznymi opadami na poziomie 630 mm i średnią roczną temperaturą powyżej 14 °C, przy czym roczne nasłonecznienie przekracza 2 400 godzin.

W części wschodniej obszar geograficzny korzysta z wpływów morskiego klimatu śródziemnomorskiego, które przejawiają się wilgotnymi bryzami wiejącymi latem z południowego wschodu oraz słabymi opadami wiosną i jesienią. Z kolei na zachodzie obszar geograficzny podlega oddziaływaniu wiatru północno-zachodniego (Cers), często gwałtownego i ogólnie suchego, który jednak w kontakcie z pasmem górskim Montagne Noire powoduje powstawanie, głównie jesienią i na wiosnę, opadów oceanicznych.

Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium 45 gmin departamentu Aude i 16 gmin departamentu Hérault.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winorośl jest obecna w Minervois od czasów rzymskich.

Otwarcie Kanału Południowego w 1680 r., usprawnienie sieci dróg w XVIII wieku, a następnie powstanie kolei, przyczyniły się do rozwoju uprawy winorośli z dominacją monokultury.

Dobrobyt zaburzyły epidemia filoksery i nadprodukcja; ich kulminacją był kryzys w branży winiarskiej z 1907 r., który wymusił głęboką reorganizację w całym regionie.

Na wschodzie obszaru geograficznego leży wioska Argeliers gdzie w 1907 r. Marcellin Albert wezwał do buntu producentów wina w proteście przeciwko oszustwom i słabej sprzedaży wina. W tym okresie poważnych niepokojów, które rozlały się na całe południe i część Francji winiarskiej, powstaje ustawa wprowadzająca „nazwę pochodzenia”.

W 1922 r. w regionie Minervois utworzono stowarzyszenie ochrony producentów wina. Wino „Minervois”, które z początku, w 1951 r., uznano za „wino wysokiej jakości pochodzące ze ściśle określonego obszaru”, dekretem z dnia 15 lutego 1985 r. uznano za wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia po konwersji odmian, polegającej szczególnie na zwiększeniu proporcji odmian ciemnych grenache N, syrah N, mourvèdre N oraz cinsaut N, dawnych sadzonek roślin szlachetnych, a także odmian białych grenache B, maccabeu B, roussanne B, marsanne B, vermentino B, jak również na wprowadzeniu rygorystycznych warunków produkcji.

Aby je lepiej opanować, w 1996 r. podmioty gospodarcze decydują się na przyjęcie szczególnej procedury, zgodnie z którą działki przeznaczone do zbioru winogron mają być wydzielane na dwa lata przed zgłoszeniem ich do objęcia nazwą pochodzenia.

W 2009 r. 210 indywidualnych winiarni i 25 spółdzielczych wytwórni wina, produkujących 40 % win, zgłasza do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia 124 000 hektolitrow wina.

Wina czerwone stanowią 92 % produkcji a wina różowe – 6 %. Zgodnie z praktyką wina czerwone są wytwarzane z odmian winorośli, w których proporcja odmian grenache N, mourvèdre N i syrah N wynosi co najmniej 60 %. Mają purpurową szatę o fioletowych refleksach. Dzięki właściwej im równowadze i bogactwu przypominających czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka) aromatów można je spożywać, kiedy są młode.

Charakteryzuje je ciepło i moc, rozwijają często nuty aromatyczne przypraw lub lukrecji i doskonale nadają się do dojrzewania.

Wina różowe posiadają delikatny łososiowy odcień oraz paletę aromatów przywołujących czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka). Są jednocześnie świeże i mocne, harmonijne, z utrzymującym się smakiem.

Wina białe posiadają blade-żółtą szatę z zielonymi refleksami. Są złożone i ciepłe, o wyraźnych akcentach kwiatowych, z wyczuwalnymi w smaku żywymi nutami świeżych owoców, takimi jak brzoskwinia, mango czy morela.

Związki przyczynowe

Połączenie klimatu śródziemnomorskiego i topografii z wystawą południową, gdzie wieją wiatry dominujące przynoszące słabe opady, sprawia, że obszar geograficzny nadaje się do uprawy oryginalnej winorośli na glebach głównie gliniano-wapiennych.

Te specyficzne warunki przyczyniają się do osiągnięcia optymalnej dojrzałości przez winogrona i dają winiarzowi możliwość dopasowania odmiany do miejsca, co przyczynia się do szczególnego charakteru win.

Odmiana grenache N nadaje winu ciepły i krągły smak oraz preferuje kamieniste tarasy i margle. Odmiana syrah N charakteryzuje się wczesnym zawiązywaniem pąków, wnosi słodczy i aromat czerwonych owoców. Cinsaut N i carignan N to odmiany historyczne. Pierwsza z nich, tradycyjnie zarezerwowana dla wina różowego, wykorzystywana również do kupażu win czerwonych, wnosi do mieszanki swoją finezję, druga – strukturę i taniny, a w winach bardzo dojrzałych niepowtarzalny zapach lukrecji. Z kolei odmiana mourvèdre N wnosi delikatne taniny i nuty przypraw.

Jacques Puisais w następujący sposób opisuje związki produktu ze środowiskiem naturalnym: „Minervois to wino powietrzne i w jego przypadku najbardziej liczy się rocznik wiatru; szczególnie w okresie poprzedzającym winobranie warunkuje on szybkość ewapotranspiracji. To wino powietrzne charakteryzuje się delikatnością i bogactwem tanin, a także zachowaniem pierwotnej owocowej nuty”.

Historia produkcji wina na tym obszarze geograficznym sięga 2 000 lat wstecz.

Kontrolowana nazwa pochodzenia wywodzi się od Minerve – wioski, której nazwa odwołuje się do mitologii, zawieszona wysoko na strzelistym szczycie z wapiennych formacji skalnych (fr. „causse”). Ta dawna forteca jest znana z wyjątkowego charakteru i z oporu, który stawiała Szymonowi z Monfort podczas krucjaty katarskiej w 1210 r. W tym symbolicznym miejscu, charakterystycznym dla obiektów znajdujących się na terytorium objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia, uprawiana na twardych wapieniach winorośl obcuje z krajobrazem południowym o intensywnym nasłonecznieniu.

Zachowały się też nawiązania do imperium rzymskiego. Większość dzisiejszych „domaines” i „châteaux” powstała na miejscu starożytnych domów rzymskich (łac. „domus”). Wśród nich wymienić można „Massanier la Mignarde” w gminie Pépieux, dawny majątek legionisty Maksimusa, z którego wina w 2005 r. zdobyły tytuł najlepszego wina na świecie w konkursie „International wine challenge”.

Na zachodnim skraju obszaru geograficznego leży miasto Carcassonne – średniowieczna twierdza wpisana na listę światowego dziedzictwa UNESCO, stanowiąca część dziedzictwa kulturowego i historycznego „Minervois”. Na południu obszaru geograficznego wije się canal du Midi, dzięki któremu w XVII w. doszło do rozkwitu gospodarczego i który również wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Poprzez swój historyczny kapitał oraz atrakcyjne obszary uprawy kontrolowana nazwa pochodzenia „Minervois” zaświadcza o głębokim związku z kulturą uprawy winorośli obecnej od wieków na tym obszarze.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Languedoc” w określeniu „Grand Vin du Languedoc”.

Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwą takiej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż połowa czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych,

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwę lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych zapisuje się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwą pochodzenia.

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 winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

- w departamencie Aude: Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escales, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveïllan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villemoustaussou ;
- w departamencie Hérault: Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cc1cf391-d666-49f9-81cc-7ca4a90414cd
