

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

(2020/C 432/09)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„ROSÉ DES RICEYS”

PDO-FR-A1363-AM02

Data przekazania informacji: 1.10.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu dotyczącym obszaru geograficznego wprowadzono odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.

Dodano również datę, w której obszar geograficzny nazwy pochodzenia został zatwierdzony przez właściwy krajowy komitet francuskiego Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité).

Te zmiany nie stanowią zmiany wyznaczonego obszaru geograficznego.

Nowe brzmienie pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

Jednolity dokument został zaktualizowany w punkcie „Wyznaczony obszar geograficzny”.

2. Inne praktyki upraw

W pkt VI ppkt 2 lit. c) wprowadzono zasadę w następującym brzmieniu: „zabrania się stosowania herbicydów przedwschodowych w międzyrzędziach”;

Zasada ma służyć ograniczeniu zużycia czynników produkcji, zmniejszeniu zanieczyszczenia zasobów wodnych oraz podnoszeniu świadomości podmiotów gospodarczych w zakresie dywersyfikacji stosowanych przez nich praktyk, ze szczególnym uwzględnieniem techniki odnowy roślinności lub mechanicznego odchwaszczania.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zasada określona w lit. c) poprzedniej wersji specyfikacji produktu została zachowana w nowej wersji i ujęta w lit. d).

3. Środki przejściowe

W pkt XI usunięto środek przejściowy, ponieważ jego termin upłynął.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Główne punkty kontroli i metody oceny

W rozdz. III pkt I specyfikacji produktu zaktualizowano tabelę głównych punktów kontroli i odnośnych metod oceny, wprowadzając kolejne punkty oraz doprecyzowując pewne metody oceny.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania – nazwy dodatkowe

Jednolity dokument został uzupełniony w pkt „Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania – Nazwy dodatkowe”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przepis szczególny dotyczący etykietowania, w brzmieniu sprzed zmiany, odsyła do specyfikacji produktu w zakresie treści tych przepisów.

Poprzednie brzmienie zastąpiono przepisami określonymi w specyfikacji produktu. Te przepisy pozostają niezmienione w stosunku do poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Rosé des Riceys

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Analityczne cechy charakterystyczne

Są to różowe wina niemusujące.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr.

Szata wina jest świetlista i nasyciona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

W odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki stosuje się normy określone w przepisach ogólnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

5. Praktyki winiarskie

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach, jest zabronione.

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

Podczas przeprowadzania zabiegu wzbogacania wina nie można powiększyć objętości wykorzystanego sfermentowanego moszczu o więcej niż 1,12 % przy zwiększeniu objętościowej zawartości alkoholu o 1 %.

Oprócz powyższych postanowień przy produkcji win należy przestrzegać przepisów dotyczących praktyk enologicznych przyjętych na szczeblu wspólnotowym oraz w kodeksie rolnym i rybołówstwa morskiego.

Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Postanowienia ogólne

Krzewy winorośli sadzi się w rzędach o rozstawie, który nie może przekraczać 1,5 m.

Rozstaw między krzewami w rzędzie wynosi 0,9–1,5 m.

Suma rozstawu między rzędami i rozstawu między krzewami w rzędzie nie może przekraczać 2,5 m.

Postanowienia szczególne

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych:

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 35 %,

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 25 %, w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %,

mogą występować alejki o szerokości 1,5–3 m, przy czym dopuszcza się maksymalnie jedną alejkę na sześć rzędów winorośli. W tym przypadku suma rozstawu między innymi rzędami i rozstawu między krzewami w rzędzie nie może przekraczać 2,3 m.

Postanowienia dotyczące cięcia

Praktyka uprawy

Zabrania się dopuszczania do sytuacji, w których dochodzi do jakiegokolwiek nachodzenia jednego krzewu na drugi oraz jakiegokolwiek nakładania się jednego pędu owocującego na drugi.

Liczba oczek nie przekracza 18 na metr kwadratowy.

Cięcie wykonuje się najpóźniej przed stadium fenologicznym (F) (12 stadium Lorentza), czyli wówczas, gdy rozwiną się cztery liście.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

— cięcie w formie sznura Royat,

— cięcie winorośli systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

b) *Maksymalna wydajność*

15 500 kilogramów winogron na hektar.

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego w dniu 12 lutego 1969 r.

W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

- zbiór winogron, winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się na obszarze następującej gminy w departamencie Aube: Les Riceys;
- winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywa się również na obszarze następujących gmin w departamencie Aube: Avirey-Lingey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Bragelogne-Beauvoir, Gyé-sur-Seine, Mussry-sur-Seine, Neuville-sur-Seine.

7. Główne odmiany winorośli

Pinot noir N

8. Opis związku lub związków

„Związek z obszarem geograficznym”

Informacje na temat obszaru geograficznego

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny rozciąga się na terytorium ośmiu gmin w południowej części departamentu Aube. Krajobraz obszaru Riceys wpisuje się w sekwencję geologiczną Côte des Bar. Piętro kimerydzkie stanowi rdzeń podłoża geologicznego, które w samym środku głęboko przecina dolina rzeki Laignes i liczne poboczne wąwozy. Winnice zawdzięczają swoje najlepsze gleby, tj. pokrywające stoki szare koluwium glinowo-wapienne, zawierające liczne małe kamienie biorące udział w nagrzewaniu się gleby, kimerydowi, który charakteryzuje się naprzeminością margla i warstw wapiennych. Krzewy winorośli sadzone są na precyzyjnie wydzielanych działkach, na najbardziej stromych, najwyższych i najbardziej nasłonecznionych wzgórzach, o wschodniej i południowej ekspozycji. Z lokalizacją na północy kraju wiąże się dosyć chłodny klimat, lecz koliste ukształtowanie winnic otoczonych wzgórzami dolin przyczynia się do zapewnienia im bardzo sprzyjającego prawdziwego mezo klimatu.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Początki winnic Riceys sięgają VIII wieku, o czym świadczą dokumenty potwierdzające istnienie winorośli na obszarze gminy. Od początku XVIII wieku wina z Riceys stają się przedmiotem prężnego handlu z Holandią, Belgią, regionem paryskim i północą częścią Francji, o czym świadczą statystyki wysyłek sporządzane przez urzędy podatkowe w prowincji Szampanii. W 1875 r. winnice prosperują. Wina z Riceys sprzedaje około 35 kupców. Dobrobyt osłabia kryzys wywołany przez filokserę oraz rozkwit przemysłu tekstylnego w departamencie Aube, który wchłania wiejską siłę roboczą. Winnice udaje się częściowo odtworzyć dzięki włączeniu departamentu Aube do winiarskiej strefy produkcji szampana (Champagne Viticole) w 1927 r., przy czym z niemalym trudem. Pozostało zaledwie kilku producentów, których upór został nagrodzony przez uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Rosé des Riceys” w dniu 8 grudnia 1947 r. Dzięki osiedleniu się wielu młodych plantatorów winorośli w latach 60. XX wieku dochodzi do wznowienia działalności winiarskiej i tym samym do ożywienia produkcji. W dniu 26 września 1968 r. powstaje Związek Zawodowy Producentów Wina „Rosé des Riceys” objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

„Rosé des Riceys” jest winem niemusującym, objętym obowiązkiem oznaczania rocznika. Szata wina jest świetlista i nasycona, mieni się barwami od jasno łososiowej po czerwień alizarynową. Wino jest subtelne i delikatne, a jego smak długo utrzymuje się w ustach. Młode wino może mieć zapach czerwonych owoców. Po kilku latach przechowywania rozwija się złożony bukiet, na który często składają się aromaty bakalii i przypraw, a niekiedy owoców kandyzowanych, w zależności od rocznika. Wino charakteryzuje się na ogół subtelnością, równowagą smakową i harmonią.

Związki przyczynowe

Kamieniste gleby na najbardziej stromych stokach, o najkorzystniejszej ekspozycji południowej i wschodniej, dzięki dobremu nasłonecznieniu i dobrze nagrzewającej się glebie, umożliwiają wczesne rozpoczęcie wegetacji wiosną, optymalizują proces fotosyntezy i gwarantują dojrzewanie jagód. Wysokość wzgórz obsadzonych krzewami winorośli pozwala uniknąć kontaktu z zimnym powietrzem gromadzącym się na dnie dolin, a załona utworzona przez lasy, które pokrywają wyższe partie stoków, jak i liczne rozsiane na tym obszarze kępy drzew, stanowią przydatną ochronę przed masami zimnego powietrza napływającego z równin. Nachylenie stoków obsadzonych krzewami winorośli zapewnia optymalne odwadnianie naturalne, zapewnione również dzięki spękaniu wapienia kimerydzkiego. Margiel, wciśnięty pomiędzy warstwy wapienia, magazynuje wodę potrzebną latem, zwłaszcza w latach gorących i suchych. Ponadto dzięki wysokim temperaturom odnotowywanym latem, w połączeniu z ciepłem uwalnianym przez promienie słoneczne, które odbijają się od kamieni kimerydzkich, wino w procesie dojrzewania uzyskuje charakterystyczne nuty kandyzowanych owoców i przypraw korzennych. Odmiana winorośli pinot noir N została już w XIX wieku uznana przez Julesa GUYOTA za najlepszy szczep do produkcji wina z Riceys. Zbiory z winobrania należy w całości przenieść do kadzi żeby jak najlepiej zachować aromaty odmiany pinot noir N i przede wszystkim doprowadzić do ich rozwinięcia się podczas fermentacji w kadzi, przy czym czas trwania fermentacji stanowi opanowaną do perfekcji, popartą doświadczeniem umiejętność winiarza. V. RENDU wskazuje, że „w Riceys delikatne krzewy rezerwuje się na pierwsze kadzie. Unika się długiej fermentacji, aby zachować subtelność i świeżość smaku, które charakteryzują wino z Riceys”.

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

Oznaczenie rocznika

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oznaczenie rocznika wina jest obowiązkowe.

Nazwy dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

- jest to nazwa lokalizacji wpisanej do rejestru katastralnego,
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Wskazanie lokalizacji dopuszcza się tylko wtedy, gdy pochodzą z niej wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e6797aa-7711-4406-975b-1ca510a31f66
