

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 264/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Fiefs Vendéens”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0733-AM01**Data przekazania informacji: 12.6.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny***Opis i uzasadnienie*

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu akapit dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje brzmienie: „Zbiór winogron, produkcja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze niżej wymienionych gmin departamentu Vendée zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu w dniu 10 lutego 2011 r.: Auchay-sur-Vendée – wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix”.

Zmiana ta wynika z połączenia niektórych gmin.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

2. Obszar geograficzny uzupełniającej nazwy geograficznej Mareuil*Opis i uzasadnienie*

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji wykaz gmin w odniesieniu do uzupełniającej nazwy geograficznej Mareuil otrzymuje brzmienie: „»Mareuil«: Le Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier”.

Zmiana ta wynika z połączenia niektórych gmin.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Obszar geograficzny uzupełniającej nazwy geograficznej Vix*Opis i uzasadnienie*

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji wykaz gmin w odniesieniu do uzupełniającej nazwy geograficznej Vix otrzymuje brzmienie: „»Vix«: Auchay-sur-Vendée – wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix”.

Zmiana ta wynika z połączenia niektórych gmin.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Odmiany winorośli**

Opis i uzasadnienie

Rozdział I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Wina wytwarza się z następujących odmian winorośli:

Wina białe

»Brem«

główna odmiana winorośli: chenin B,

uzupełniająca odmiana winorośli: chardonnay B,

dodatkowa odmiana winorośli: grolleau gris G.

»Chantonay«, »Mareuil«, »Pissotte«

główna odmiana winorośli: chenin B,

uzupełniająca odmiana winorośli: chardonnay B.

»Vix«

główna odmiana winorośli: chenin B,

uzupełniająca odmiana winorośli: chardonnay B,

dodatkowa odmiana winorośli: sauvignon B.

Wina czerwone

»Brem«, »Pissotte«

główna odmiana winorośli: pinot noir N,

uzupełniająca odmiana winorośli: négrette N,

dodatkowe odmiany winorośli: cabernet-sauvignon N, gamay N, cabernet franc N.

»Chantonay«, »Mareuil«, »Vix«

główna odmiana winorośli: cabernet franc N,

uzupełniająca odmiana winorośli: négrette N,

dodatkowe odmiany winorośli: pinot noir N, cabernet-sauvignon N, gamay N.

Wina różowe

»Brem«

główna odmiana winorośli: pinot noir N,

uzupełniająca odmiana winorośli: gamay N,

dodatkowe odmiany winorośli: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau gris G, négrette N.

»Chantonay«

główna odmiana winorośli: pinot noir N,

uzupełniająca odmiana winorośli: gamay N,

dotatkowe odmiany winorośli: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N.

»Mareuil«, »Vix«, »Pissotte«

główna odmiana winorośli: gamay N,

uzupełniająca odmiana winorośli: pinot noir N,

dotatkowe odmiany winorośli: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N”.

Zmianę tę wprowadza się w celu uproszczenia zasad mieszania w przypadku poszczególnych uzupełniających nazw geograficznych, zachowując jednocześnie spójność w obrębie nazwy.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Proporcje w gospodarstwie rolnym

Opis i uzasadnienie

Rozdział I pkt V ppkt 2 specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Zgodność odmian winorośli ocenia się – w odniesieniu do danego koloru – uwzględniając wszystkie działki gospodarstwa rolnego produkującego wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Wina białe

»Brem«, »Vix«, »Chantonnay«, »Mareuil«, »Pissotte«

Proporcja głównej odmiany winorośli musi wynosić co najmniej 60 %.

Proporcja uzupełniającej odmiany winorośli musi wynosić co najmniej 10 %.

Wina czerwone i różowe

»Brem«, »Pissotte«, »Chantonnay«, »Mareuil«, »Vix«

Proporcja głównej odmiany winorośli musi wynosić co najmniej 50 %.

Proporcja uzupełniającej odmiany winorośli musi wynosić co najmniej 10 %”.

Zmianę tę wprowadza się w celu uproszczenia zasad mieszania w przypadku poszczególnych uzupełniających nazw geograficznych, zachowując jednocześnie spójność w obrębie nazwy.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Zezwolenie na rozpoczęcie zbiorów (fr. *ban des vendanges*)

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 specyfikacji skreśla się zdanie „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 645-6 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Usunięto informacje na temat zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów z uwagi na opanowanie umiejętności w zakresie kontroli analitycznej dojrzałości winogron i wystarczający charakter tej kontroli. Wyznaczenie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już zatem konieczne.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. Minimalna zawartość cukrów

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 specyfikacji produktu wartość odpowiadającą minimalnej zawartości cukrów w winach białych zastępuje się wartością 170. Wartość odpowiadającą minimalnej zawartości cukrów w winach czerwonych zastępuje się wartością 190.

Minimalną zawartość cukrów podnosi się w celu uzyskania większej dojrzałości winogron.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 specyfikacji produktu wartość odpowiadającą minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winach białych zastępuje się wartością 10,5. Wartość odpowiadającą minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winach czerwonych zastępuje się wartością 11.

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu zwiększa się w związku ze zwiększeniem minimalnej zawartości cukrów w winogronach.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

9. Wprowadzenie młodych winorośli do produkcji

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt VIII ppkt 2 tiret pierwsze skreśla się wyraz „istniejącą”.

Zmianę tę wprowadza się w celu uzyskania większej spójności tekstu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

10. Mieszanie

Opis i uzasadnienie

Rozdział I pkt IX ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu, która to litera dotyczy kontrolowanej nazwy pochodzenia „Fiefs vendéens” i którą zatwierdzono wyżej wspomnianym dekretem z dnia 9 września 2011 r., otrzymuje brzmienie:

„Wina białe

Wina produkuje się poprzez mieszanie winogron lub win w proporcjach przewidzianych dla odmian winorośli.

Wina różowe i czerwone

Wina produkuje się poprzez mieszanie winogron lub win, w ramach którego proporcja głównej odmiany winorośli stanowi co najmniej 40 %, a uzupełniającej odmiany winorośli – co najmniej 10 %”.

Zmianę tę wprowadza się w celu zapewnienia spójności w następstwie uproszczenia zasad dotyczących odmian winorośli.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

11. Kwasowość lotna

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu, która to litera dotyczy kontrolowanej nazwy pochodzenia „Fiefs vendéens” i którą zatwierdzono wyżej wymienionym dekretem z dnia 9 września 2011 r., zdanie „Po fermentacji wina charakteryzują się:” otrzymuje brzmienie „Na etapie pakowania wina charakteryzują się:”. Wartość odpowiadającą maksymalnej kwasowości lotnej w przypadku win białych i różowych zastępuje się wartością 14,3. Wartość odpowiadającą maksymalnej kwasowości lotnej w przypadku win czerwonych zastępuje się wartością 16,3.

Zmieniono maksymalne wartości kwasowości lotnej, ponieważ uznano je za zbyt niskie.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

12. Węgiel do celów enologicznych

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) specyfikacji zdanie: „Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach” otrzymuje brzmienie: „Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych w przypadku moszczy 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”.

Istnieje możliwość wykorzystania węgla do celów enologicznych w celu wyeliminowania niektórych wad wina.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

13. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

Opis i uzasadnienie

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 4 lit. b) specyfikacji produktu.

Był to przepis zakazujący obrotu winami między uprawnionymi właścicielami składów przed określoną datą.

Podczas wprowadzania zmian w specyfikacji produktu stwierdzono, że przepis ten nie miał uzasadnienia technicznego, w związku z czym go usunięto.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

14. Związek z miejscem pochodzenia

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. a) specyfikacji liczbę 19 zastępuje się liczbą 18.

Zmiana ta polega na aktualizacji liczby gmin wskutek połączenia niektórych z nich.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

15. Środki przejściowe

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt XI ppkt 2 lit. a) specyfikacji usuwa się następujące akapity:

„Począwszy od zbiorów w 2011 r. i skończywszy na zbiorach w 2015 r. (włącznie):

Wina białe

»Brem«, »Pissotte«, »Mareuil«, »Vix«

Proporcja głównej odmiany winorośli musi wynosić co najmniej 50 %.

Wina czerwone i różowe

»Brem«, »Pissotte«, »Mareuil«, »Vix«

Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 50 %.

Wina różowe

»Brem«

Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 80 %.

Proporcja odmiany winorośli pinot noir N musi wynosić co najmniej 30 %.

Proporcja odmiany winorośli gamay N musi wynosić co najmniej 10 %.

»Mareuil«, »Pissotte«, »Vix«

Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 80 %.

Proporcja odmiany winorośli gamay N musi wynosić co najmniej 30 %.

Proporcja odmiany winorośli pinot noir N musi wynosić co najmniej 15 %”.

W tiret drugim, w odniesieniu do uzupełniających nazw geograficznych „Brem” i „Pissotte”, usuwa się zdania „Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 80 %”, „Proporcja odmiany winorośli cabernet franc N musi wynosić co najmniej 10 %” oraz „Proporcja odmiany winorośli négrette N musi wynosić co najmniej 5 %”.

W tiret drugim, w odniesieniu do uzupełniających nazw geograficznych „Mareuil” i „Vix”, usuwa się zdania: „Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 80 %”, „Proporcja odmiany winorośli pinot noir N musi wynosić co najmniej 10 %” oraz „Proporcja odmiany winorośli négrette N musi wynosić co najmniej 5 %”.

Zdania te usunięto ze względu na wygaśnięcie środków przejściowych.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

16. Środek przejściowy

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt XI ppkt 3 specyfikacji dodaje się następujący akapit: „b) – Zbiory z istniejących działek, na których uprawia się winorośle, w przypadku których w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu odstęp między rzędami winorośli wynosił co najmniej 1,80 metra i nie więcej niż 2,20 metra, korzystają z prawa do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia do momentu wykarczowania winorośli, lecz najpóźniej do momentu zbiorów w 2021 r. (włącznie), pod warunkiem zgodności z pozostałymi przepisami zawartymi w niniejszej specyfikacji produktu”.

Zmiana ta umożliwi dostosowanie winnicy poprzez wprowadzenie środka o okresie obowiązywania krótszym niż trzy lata.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

17. Etykietowanie

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt XII ppkt 2 specyfikacji produktu dodaje się literę: „d) – Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia »Fiefs Vendéens« można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; została ona podana w deklaracji zbiorów; nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych znajduje się bezpośrednio pod nazwą pochodzenia i jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwą pochodzenia”.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

18. Etykietowanie

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt XII ppkt 2 specyfikacji produktu usuwa się lit. e).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

19. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis i uzasadnienie

Rozdział II pkt I ppkt 1 specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie: „Przed dniem 31 maja poprzedzającym zbiory każdy podmiot gospodarczy zgłasza organowi ds. ochrony i zarządzania i jednostce certyfikującej działki, w przypadku których rezygnuje z produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia”.

W rozdziale II pkt I ppkt 3 specyfikacji produktu po słowie „certyfikującej” dodaje się sformułowanie „oraz organowi ds. ochrony i zarządzania”.

W rozdziale II pkt I ppkt 4 specyfikacji produktu po słowie „certyfikującej” dodaje się sformułowanie „oraz organowi ds. ochrony i zarządzania”.

W rozdziale II pkt I ppkt 5 specyfikacji produktu po słowie „zgłasza” dodaje się sformułowanie „organowi ds. ochrony i zarządzania”.

Zmiany te mają na celu dodanie wzmianki o organie ds. zarządzania jako odbiorcy informacji od producentów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

20. Główne punkty podlegające kontroli

Opis i uzasadnienie

W rozdziale III pkt A1 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „(aktualizacja karty CVI)”.

W rozdziale III pkt A2 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „(aktualizacja karty CVI, deklaracja, rejestr)”.

W rozdziale III pkt A3 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „(zgłoszenie identyfikacyjne)”.

W rozdziale III pkt B1 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „(ocena wizualna, ustalenie liczby kiści oraz oszacowanie ładunku na podstawie przygotowanej w tym celu tablicy informacyjnej)”.

W rozdziale III pkt B2 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „data zbiorów, na miejscu (rejestry piwnic winiarskich) oraz (próbki z 200 jagód i pomiar metodą refraktometrii)”.

W rozdziale III pkt B3 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „Kontrola dokumentów (rejestry piwnic winiarskich) i (ocena wizualna)”.

W rozdziale III pkt B4 specyfikacji produktu usuwa się sformułowanie „(deklaracje, rejestry, ewentualne odstępstwa) i kontrola na miejscu”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Fiefs Vendéens

2. Nazwa państwa członkowskiego

Francja

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Opis wina lub win

Wina białe i różowe

Są to wina niemusujące białe, różowe i czerwone.

Posiadają one następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: wina białe 10 %, wina różowe 10,5 %, wina czerwone 10,5 %.
- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu: wina białe 12 %, wina różowe 12 %, wina czerwone 12,5 %.
- Maksymalna kwasowość lotna: wina białe 11 miliekwiwaleńców na litr, wina różowe 11 miliekwiwaleńców na litr, wina czerwone 13 miliekwiwaleńców na litr.
- Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): wina białe 3 gramy na litr, wina różowe 3 gramy na litr, wina czerwone 2,5 grama na litr.
- Maksymalna zawartość kwasu jabłkowego: nie więcej niż 0,4 grama na litr w przypadku win czerwonych.

Kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych. Wina białe charakteryzują się równowagą, w której dominuje świeżość. Są to wina subtelne i delikatne, które mają zazwyczaj intensywnie mineralny charakter i oferują szeroką gamę nut kwiatowych i owocowych.

Wina różowe charakteryzują się szatą o barwie przechodzącej od jasnoróżowej do łososiowej. W tych lekko kwaśnych winach o świeżym i tłustym charakterze wyczuwalne są najczęściej aromaty owocowe.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	14,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina czerwone

Posiadają one następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.
- Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): 2,5 grama na litr.
- Maksymalna zawartość kwasu jabłkowego: co najmniej 0,4 g/l w przypadku win czerwonych.

Kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	16,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

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

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

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza: w przypadku win białych – 12 %, w przypadku win różowych – 12 %, w przypadku win czerwonych – 12,5 %.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,80 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,30 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na łozę według następujących technik:

- jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota, albo
- cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łozę.

Przycinanie kończy się przed dniem 31 maja w roku zbioru.

Węgiel

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych w przypadku moszczy 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.

b) Maksymalne zbiory

Wina białe i różowe

66 hektolitrów z hektara

Wina czerwone

62 hektolitry z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze niżej wymienionych gmin departamentu Vendée zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu w dniu 10 lutego 2011 r.: Auchay-sur-Vendée – wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

8. Główne odmiany winorośli

Chenin B

Négrette N

Cabernet franc N

Chardonnay B

Pinot noir N

9. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny położony jest między wandejskimi obszarami *bocage* (pastwiska poprzecinane rzędami drzew) na północy a równinnym terenem uprawy zbóż Luçon na południu. Z zachodu na wschód rozciąga się podnóże Masywu Armorykańskiego – od Sables-d'Olonne na wybrzeżu atlantyckim aż po Fontenay-le-Comte. Winnica położona jest w sektorach, w których podnóże to przecina kształtująca krajobraz sieć rzeczna, na zboczach o nachyleniu wynoszącym przeważnie 3–5 % i zwróconych głównie na południe / południowy zachód. Obok siebie położone są kolejno następujące jednostki geograficzne: „Brem” – w okolicy bagien ołońskich, „Mareuil” i „Chantonnay” – wzdłuż dolin rzeki Lay i rzeki Yon, „Vix” i „Pissotte” – na zboczach doliny rzeki Vendée. Obszar geograficzny obejmuje teren 18 gmin z południowej części departamentu Vendée.

Jeżeli chodzi o właściwości geologiczne, obszar geograficzny ma stosunkowo jednolity charakter i jest położony na granicy armorykańskiego podłoża krystalicznego oraz wapiennych formacji jurajskich. Podłoże geologiczne składa się głównie z łupków i ryolitów, czasami z gnejsów i amfibolitów oraz ewentualnie z wapieni – w przypadku nazwy geograficznej „Vix”. Wapienie te są jednak najczęściej pokryte piaszczysto-kamienistymi osadami rzecznyymi pochodzącymi z trzeciorzędu. W rezultacie na działkach wyznaczonych specjalnie do zbioru winogron występują przeważnie kwaśne gleby brunatne o strukturze obejmującej głównie duże cząstki. Odróżniają się one w znaczący sposób od głębokich gleb mulastych występujących w wandejskim regionie *bocage* na północy oraz od żyznych gleb gliniastych występujących na równinie położonej bardziej na południe. Umiarkowany klimat oceaniczny południowej części departamentu Vendée jest wyraźnie cieplejszy niż klimat regionu *bocage*, położonego bardziej na północ. Jest on przede wszystkim mniej deszczowy i bardziej słoneczny oraz charakteryzuje się niedoborem opadów w okresie letnim (regiony Olonne i La Rochelle należą do najbardziej nasłonecznionych na wybrzeżu atlantyckim – występuje w nich średnio 1 430 godzin słonecznych w ciągu 6 miesięcy od czerwca do września). Roczna średnia temperatur wynosi 12–12,5 °C, przy czym im bardziej na wschód, tym rosną amplitudy temperatur – w miarę jak zwiększa się wysokość nad poziomem morza i maleje wpływ oceanu.

Opis czynników ludzkich istotnych z punktu widzenia związku

Liczne dokumenty zawierające wzmianki o dziesięcinie pobieranej od produktów sektora wina przez klasztory i przeorstwa w regionie świadczą o rozwoju uprawy winorośli w departamencie Vendée w epoce średniowiecza. Począwszy od XI w. rozwijał się aktywny handel winami objętymi nazwą geograficzną „Brem” z Holandią. Od XII w. do XV w. wina objęte nazwą geograficzną „Mareuil” przewożono barkami do portów w Saint-Benoist i Moricq-sur-le-Lay, a ich kolejnym przystankiem była La Rochelle, gdzie załadowywano je na statki płynące do Anglii.

Wykorzystywane niegdyś odmiany winorośli opisał dopiero Rebelais, który w latach 1520–1528 mieszkał w Fontenay-le-Comte i Maillezais. W XVI i XVII w. najczęściej uprawianą białą odmianą winorośli była odmiana chenin B („Franc Blanc” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Brem”, „Blanc d'Aunis” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Vix”), zaś do produkcji win różowych i czerwonych wykorzystywano głównie odmianę pinot noir N, a w szczególności négrette N (zwaną „Pinot Rosé” lub „Bourgogne” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Brem”, „Ragoûtant” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Mareuil” oraz „Chantonnay” lub „Folle Noire” w przypadku uzupełniającej nazwy geograficznej „Vix”). Wprowadzenie odmiany winorośli cabernet franc N przypada na XVIII w.

Uprawa winorośli w departamencie Vendée rozwinęła się znacznie w XIX w. – w 1880 r. winnice zajmowały powierzchnię 18 000 hektarów. Po zaatakowaniu winnic przez filokserę wińca producenci z południowej części departamentu Vendée wyspecjalizowali się i odtworzyli winnice na najlepiej wyeksponowanych wzgórzach, wykorzystując rośliny szczepione tradycyjnymi odmianami winorośli, które uzupełniono głównie odmianami gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N oraz – w zależności od sektora – odmianami sauvignon blanc B („Vix”) i grolleau gris G („Brem”).

Po drugiej wojnie światowej producenci dążyli do zjednoczenia pięciu historycznych obszarów produkcji wina. W 1953 r. powstało oznaczenie „Anciens Fiefs du Cardinal” odnoszące się do kardynała Richelieu mianowanego biskupem Luçon w 1608 r., wielkiego popularyzatora win objętych nazwą geograficzną „Mareuil”. Skodyfikowano i zaostrozono zasady produkcji, umożliwiając w ten sposób poprawę jakości przy jednoczesnym poszanowaniu lokalnych właściwości odmian winorośli. W 1965 r. wina „Vins des Fiefs Vendéens” objęto zwykłą nazwą pochodzenia (fr. *appellation d'origine simple*), następnie – w 1974 r. – przyznano im status wina regionalnego (fr. *vin de pays*), zaś w 1984 r. objęto je nazwą wina wysokiej jakości pochodzącego z wyznaczonego obszaru (fr. *appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*). Procedurę przyznania kontrolowanej nazwy pochodzenia wszczęto w 1991 r.

W 2009 r. winnice zajmują powierzchnię 480 hektarów uprawianą przez około 40 producentów zbierających winogrona, a średnia roczna produkcja wynosi 27 000 hektolitrow, z czego 45 % stanowią wina różowe, 40 % wina czerwone, a 15 % wina białe. Wina białe charakteryzują się równowagą, w której dominuje świeżość. Są to wina subtelne i delikatne, które mają zazwyczaj intensywnie mineralny charakter i oferują szeroką gamę nut kwiatowych i owocowych.

Wina różowe charakteryzują się szatą o barwie przechodzącej od jasnoróżowej do łososiowej. W tych lekko kwaśkowych winach o świeżym i tłustym charakterze wyczuwalne są najczęściej aromaty owocowe.

Wina czerwone wyróżniają się silnymi aromatami owocowymi, którym towarzyszą niekiedy nuty łagodnych przypraw, skóry lub lukrecji. Wina objęte nazwami geograficznymi „Brem” i „Pissotte” charakteryzują się często barwą przechodzącą od rubinowej do barwy owocu granatu, są krągłe i subtelne, natomiast barwa win objętych nazwami „Mareuil”, „Chantonnay” i „Vix” może być bardziej intensywna, zaś w ustach mogą być one bardziej ustrukturyzowane. Południowy charakter klimatu panującego w południowej części departamentu Vendée, wyróżniający się intensywnym nasłonecznieniem, wraz z występowaniem wzgórz charakteryzujących się płytkimi glebami kamienistymi, głównie pochodzenia łupkowego lub ryolitowego, sprawiły, że uprawa winorośli i produkcja win na obszarze geograficznym – głównie win różowych i czerwonych, które stanowią średnio 85 % produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia – mają długą tradycję.

Położenie geograficzne winnicy, która znajduje się między Doliną Loary a południowo-zachodnią częścią Francji, ma również odzwierciedlenie w odmianach winorośli stosowanych przez wiele kolejnych pokoleń. W winnicy stosuje się oryginalny dobór odmian winorośli, w którym zauważalne są wpływy klimatu Loary (chenin, cabernet franc, grolleau gris), klimatu kontynentalnego (pinot noir, gamay) i klimatu południowo-zachodniego (négrette, cabernet-sauvignon). W każdym przypadku w winach białych dominuje odmiana chenin B, w winach różowych – odmiany pinot noir N i gamay N, natomiast w winach czerwonych – odmiany pinot noir N, cabernet franc N i négrette N, co zapewnia charakterystyczne właściwości tych produktów.

Specyficzna historia każdej z nazw geograficznych przypomina jednak o tym, że odrębne szlaki handlowe istnieją już od dawna. Ściślej rzecz ujmując, wina objęte nazwą geograficzną „Brem” transportowano przez port w Saint-Martin-de-Brem, wina objęte nazwami geograficznymi „Mareuil” i „Chantonnay” – przez dolinę rzeki Lay, a wina objęte nazwami geograficznymi „Vix” i „Pissotte” – przez ujście rzeki Vendée. Biorąc pod uwagę różnorodność czynników naturalnych (gleba i klimat), z biegiem czasu producenci wypracowali lokalnie odrębne strategie doboru odmian winorośli oraz odrębne zwyczaje mieszania, które przekładają się na niuanse wyczuwalne przy degustacji win, a w szczególności na bogactwo win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia. Nigdy zatem nie praktykowano mieszania win ze wspomnianych pięciu jednostek geograficznych i w dalszym ciągu nie jest ono wskazane.

Od 1985 r. renoma kontrolowanej nazwy pochodzenia „Fiefs vendéens” znacznie się wzmocniła, a wolumen produktów wprowadzanych do obrotu zwiększył się niemal dwukrotnie. Oryginalny i świeży charakter win oraz wyczuwalne w nich owocowe aromaty doceniają wczasowicze odwiedzający wybrzeże wandejskie. Dzięki swojej różnorodności wina te stanowią nieodłączny element regionalnej kuchni.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się jedną z następujących uzupełniających nazw geograficznych:

- „Brem”;
- „Chantonnay”;
- „Mareuil”;
- „Pissotte”;
- „Vix”

w przypadku win, których produkcja spełnia warunki określone dla każdej z tych nazw w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej uzupełniającą nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wymiary czcionki, którą zapisane są uzupełniające nazwy geograficzne „Brem”, „Chantonnay”, „Mareuil”, „Pissotte” i „Vix”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wymiary czcionki, którą zapisana jest uzupełniająca nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwóch trzecich wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie zawierającej obowiązkowe informacje zabrania się umieszczania jakichkolwiek wzmianek o nazwie odmiany winorośli.

Można podać rocznik win, jeżeli do ich produkcji wykorzystano wyłącznie winogrona z danego roku.

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Fiefs Vendéens” można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; została ona podana w deklaracji zbiorów; nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych znajduje się bezpośrednio pod nazwą pochodzenia i jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b8ebb03b-ef0d-44f7-9695-fac9f1495b9e
