



C/2023/1384

4.12.2023

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2023/1384)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

**„Corbières-Boutenac”**

**PDO-FR-A0670-AM02**

**Data złożenia wniosku: 23 września 2022 r.**

**WNIOSKODAWCA I UZASADNIONY INTERES**

**Syndicat de l'appellation d'origine contrôlée Boutenac**

Grupa składająca wniosek broni ChNP i zarządza nią oraz dba o przestrzeganie jej specyfikacji.

**OPIS I UZASADNIENIE ZMIANY**

**Zmiana nazwy ChNP**

Organ odpowiedzialny za obronę i zarządzanie oraz wszystkie zainteresowane podmioty gospodarcze pragną odróżnić swoją ChNP od nazwy „matki” czyli oryginalnej ChNP, którą jest ChNP „Corbières”, zachowując wyłącznie nazwę „Boutenac”. Zmiana nazwy jest wynikiem procesu hierarchizacji różnych oznaczeń w tym sektorze. ChNP „Boutenac” ma szczególną specyfikację i warunki jej produkcji są szczególne, co powoduje jej wyjątkowość. Obszar geograficzny kontrolowanej nazwy pochodzenia „Boutenac” leży w sercu masywu Corbières. Za tą młodą kontrolowaną nazwą pochodzenia stoi jednak długa tradycja uprawy winorośli. Już w czasach rzymskich istniały tu winnice, o czym świadczy najstarsze odniesienie do uprawy winorośli w regionie Corbières, „Villa major”, późniejszej „Villemajou”, położonej w gminie Boutenac w sercu obszaru geograficznego. Plantatorzy winorośli w regionie Boutenac, przekonani, że posiadają właściwe terytorium i wiedzę fachową, wykorzystali swoje narzędzia produkcyjne do opracowania oryginalnego i wysokiej jakości produktu, a mianowicie renomowanego wina czerwonego, zarejestrowanego w 2005 r. jako kontrolowana nazwa pochodzenia „Corbières-Boutenac”. Na przestrzeni lat produkcja stała się coraz bardziej wymagająca i plantatorzy winorośli prowadzący liczne akcje promocyjne stawali się coraz bardziej asertywni i podkreślali jednostkę geograficzną „Boutenac”.

Zmiany w zarejestrowanej nazwie dotyczą różnych punktów specyfikacji:

— w tytule specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia nazwę „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”.

Zmianę tę uwzględniono też w jednolitym dokumencie w punkcie 1.1. Nowa nazwa;

— w rozdziale I specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Corbières Boutenac” wprowadzono następujące zmiany:

1. w pkt I. Nazwa pochodzenia – nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”.

Zmianę tę uwzględniono też w jednolitym dokumencie w punkcie 1.1. Nowa nazwa;

2. pkt III – Barwy i rodzaje produktu – nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”.

Zmianę tę uwzględniono również też w jednolitym dokumencie w punkcie 1.4.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

3. pkt X – Związek z obszarem geograficznym – wprowadzono następujące zmiany:

- ppkt 1 lit. a) akapit 6: nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”;
- ppkt 2 zdanie pierwsze – nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”;
- ppkt 3 zdanie pierwsze – nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”.

Zmiany te odzwierciedlono w jednolitym dokumencie w punkcie 1.8. Związek z obszarem geograficznym.

4. pkt XII. Przepisy dotyczące prezentacji i etykietowania – w ppkt 1 nazwę pochodzenia „Corbières Boutenac” zastąpiono nazwą „Boutenac”.

Zmiany te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie 1.9. Praktyki enologiczne.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nowa nazwa lub nowe nazwy

Boutenac

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. Właściwości organoleptyczne

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne.

„Boutenac” jest czerwonym dojrzewającym winem wytrawnym, w którym udział wszystkich odmian, carignan N, grenache N, mourvèdre N i syrah N w kupażach musi wynosić co najmniej 70 %. Odmiana carignan N musi stanowić co najmniej 30 % każdego kupażu. Wino zyskujące z wiekiem na jakości, powinno dojrzewać do dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelkach w celu udoskonalenia taninowej struktury.

Wina te, gdy są młode, mają zazwyczaj głęboką barwę z fioletowymi refleksami. Wykształcają aromaty przypraw i dojrzałych owoców. W smaku są mocne i pełne, bazujące na gładkich i harmonijnych taninach, którym towarzyszą ujmujące nuty mokki, przypraw i karmelu. Są to wina o długo utrzymującym się smaku, dobrze zbudowane i ciepłe.

#### Ogólne cechy analityczne

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)	

## 2. Cechy analityczne

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 13 %.

W partiach wina gotowych do wprowadzenia do obrotu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy):

- nie przekracza 3 g/l w przypadku win, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %;
- nie przekracza 4 g/l w przypadku win, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu nie przekracza 0,4 g/l.

Kwasowość ogólna, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki, maksymalna całkowita zawartość alkoholu i minimalna rzeczywista zawartość alkoholu są zgodne z limitami określonymi w prawodawstwie europejskim.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

- stosowanie kawałków drewna jest zabronione;
- zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C;
- poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa;
- zabrania się stosowania zbiorników do ciągłej fermentacji, pras ślimakowych, odszypułkówek wirowych (urządzeń do szypułkowania z osią pionową) i śrubowych separatorów soku.
- W mieszankach win:
  - udział odmian winorośli carignan N, grenache N i mourvèdre N musi wynosić co najmniej 70 %;
  - obecność odmiany carignan N w mieszance musi wynosić co najmniej 30 %;
  - jedna odmiana nie może stanowić więcej niż 80 % składu mieszanki.
  - Wina dojrzewają co najmniej do 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów, w tym co najmniej 2 miesiące w butelkach.
  - Po zakończeniu okresu dojrzewania wina są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od dnia 1 stycznia drugiego roku następującego po roku zbioru.
  - Wszystkie partie są butelkowane.

#### Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 400 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 metra.

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,25 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odległość między roślinami w tym samym rzędzie. W przypadku sadzenia winorośli w formie kwadratu lub w kwinkunks i prowadzonych w formie kielicha, maksymalna powierzchnia dla każdej rośliny wynosi 3 m<sup>2</sup>.

- Winorośl, która ma być prowadzona w formie kielicha, przycina się krótko, na maksymalnie 6 czopów na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- Winorośl, która ma być prowadzona w formie sznura skośnego Royat, przycina się krótko:
  - albo na maksymalnie 6 czopów na łozę, przy czym każdy czop ma maksymalnie 2 oczka,
  - albo na maksymalnie 10 czopów na łozę, przy czym każdy czop ma maksymalnie 1 oczko.

Można zezwolić na nawadnianie.

Maksymalną średnią ilość winogron z danej działki ustalono na 7 000 kg z hektara. W przypadku dopuszczenia możliwości nawadniania maksymalna średnia ilość winogron z nawadnianych działek wynosi 5 500 kg z hektara.

Winogron zawierających mniej niż 224 gramów cukru na litr moszczu nie można uznawać za w pełni dojrzałe.

Winogrona odmiany carignan N zbiera się ręcznie i transportuje w całości do miejsca winifikacji.

## 5.2. **Maksymalna wydajność**

50 hektolitrów z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja, dojrzewanie i pakowanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin departamentu Aude, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.: Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

## 7. **Odmiany winorośli**

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

## 8. **Opis związku lub związków**

Obszar geograficzny położony w środkowej części departamentu Aude, między miastami Carcassonne i Narbonne, wokół wzgórza „Pinada de Boutenac”, którego szczyt osiąga wysokość 273 m n.p.m. jest ograniczony:

- trzema rzekami: Orbieu od północy, Aussou od wschodu, oraz Nielle od zachodu;
- płaskowyżami wapiennymi Thézan-des-Corbières i Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse od południa.

Ta wyeksponowana na południe/południowy zachód jednostka geograficzna charakteryzuje się łagodną rzeźbą tworzącą ciąg niskich wzniesień, wydłużonych redlin i wzgórz o wierzchołkach pokrytych lasami sosnowymi.

Winnice zajmują większą część zboczy, do wysokości około 180 metrów. W warunkach klimatu śródziemnomorskiego winnice objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Boutenac”, dobrze chronione splotem wzgórz przed wpływami morskimi i oddziaływaniem wiatru północno-zachodniego, są położone na ubogich glebach, które są bardzo kamieniste, ale wystarczająco głębokie, aby umożliwić dobre ukorzenie.

Warunki naturalne bardzo sprzyjają doskonałej dojrzałości, gdyż w okresie letnim nie występuje niedobór wody. Jednak roślinność osiąga równowagę stopniowo i w przypadku najsilniejszych odmian, takich jak mourvèdre N i carignan N, uzasadnia to późne rozpoczęcie produkcji.

Te naturalne warunki są szczególnie korzystne dla historycznych odmian śródziemnomorskich, grenache N, mourvèdre N i carignan N, i okazały się dobrze dostosowane do odmiany syrah N wprowadzonej na początku lat 80. XX w. w Langwedocji-Roussillon. Na najchłodniejszych stanowiskach ta ostatnia zapewnia pożądane i oryginalne nuty aromatyczne.

Carignan N, odporna odmiana, dobrze znosi stanowiska narażone na wiatr i suszę. Plantatorzy winorośli uprawiają tę odmianę najchętniej na najuboższych glebach na obszarze „Boutenac”, który jest dla niej sprzyjającym środowiskiem naturalnym. Młode wina charakteryzują się twardymi i mocnymi taninami, które nabierają finezji w trakcie odpowiedniego dojrzewania.

Do uprawy odmiany grenache N nadają się gleby kamieniste. Odmiana ta przystosowuje się do stanowisk wystawionych na wiatr oraz najbardziej nagrzanym, nadając wówczas kupażom owocowy charakter, wysoką zawartość alkoholu i pełny aromat.

Odmiana mourvèdre N jest odpowiednia na stanowiskach, gdzie gleby bardzo się nagrzewają i gdzie panują dobre warunki hydrologiczne. Po powolnej adaptacji, która powoduje, że odmianę tę wykorzystuje się do produkcji w kupażach dopiero po 6. roku uprawy, wnosi ona subtelne nuty i bardzo cenioną strukturę tanin.

Gleby, klimat i ludzkie umiejętności w zakresie sadzenia odmian winorośli, metody uprawy (krótkie przycinanie śródziemnomorskich odmian winorośli), praktyki uprawy (ręczne zbiory) oraz dojrzewania (obowiązkowo 1 rok, z czego 2 miesiące w butelce w celu ulepszenia wina) pomagają w uzyskaniu oryginalnego produktu, którego kontrolowaną nazwę pochodzenia w ramach „Corbières” uznano w 2005 r.

Uwzględniając w warunkach produkcji okres dojrzewania w butelkach na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz obszar bezpośredniego sąsiedztwa, producenci starają się skutecznie utrzymać jakość i szczególny charakter produktu, a co za tym idzie renomę kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Za tą młodą kontrolowaną nazwą pochodzenia stoi jednak długa tradycja uprawy winorośli. Już w czasach rzymskich istniały tu winnice, o czym świadczy najstarsze odniesienie do uprawy winorośli w regionie Corbières, „Villa major”, późniejszej „Villemajou”, położonej w gminie Boutenac w sercu obszaru geograficznego.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
- podano ją w deklaracji zbiorów.

Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

- b) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej, tj. „Corbières”.

Wymiary czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki geograficznej, nie mogą przekraczać pod względem wysokości ani szerokości połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę 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, produkcji, dojrzewania i pakowania wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Aude, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.: Bizanet i Narbonne.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów, w tym co najmniej 2 miesiące w butelkach.

Uwzględniając w warunkach produkcji okres dojrzewania w butelkach na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz obszar bezpośredniego sąsiedztwa, producenci starają się skuteczniej utrzymać jakość i szczególnie charakter produktu, a co za tym idzie renomę kontrolowanej nazwy pochodzenia.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-78f0132e-3153-4ff4-a2b1-3ccb70539d00](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-78f0132e-3153-4ff4-a2b1-3ccb70539d00)