



C/2024/5920

1.10.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/5920)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Saint-Joseph”

PDO-FR-A0200-AM02

Data przekazania informacji: 24 lipca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Etykietowanie

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Saint-Joseph” uzupełniono w pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” ppkt 2 „Przepisy szczególne”. Zawiera on obecnie zasady etykietowania dotyczące stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” jak uściślono w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Przepis ten dodano do punktu „Wymogi dodatkowe – etykietowanie” jednolitego dokumentu.

2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Zaktualizowano rozdział II specyfikacji produktu objętego nazwą „Saint-Joseph”: obowiązki podmiotów w zakresie składania oświadczeń organowi ds. ochrony i zarządzania zostały dostosowane do planu kontroli nazwy.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Dane organu kontrolnego

W rozdziale III specyfikacji produktu uaktualniono pkt II „Dane organu kontrolnego” oraz, aby uściślić, że kontrolę przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości), organ odpowiedzialny za kontrole.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Saint-Joseph

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, str. 2.

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. Kryteria analityczne

ZWIĘZŁY OPIS

Nazwa pochodzenia „Saint-Joseph” jest zastrzeżona dla białych i czerwonych win niemusujących.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi 10,5 %.

Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach na etapie pakowania nie przekracza:

— 3 gramów na litr w przypadku win, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi nie więcej niż 13,5 %;

— 4 gramów na litr w przypadku win, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 13,5 %.

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

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

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Opis organoleptyczny win

ZWIĘZŁY OPIS

W 2010 r. wina czerwone stanowiły 90 % produkcji. Powstają one głównie z jednej odmiany winorośli – Syrah N, znanej lokalnie również pod nazwą „Serine”.

Są to wina aromatyczne, pełne elegancji i subtelności, często przywołujące nuty owocowe, korzenne, lukrecji i poszycia leśnego. W smaku dużym uznaniem cieszą się aksamitne taniny. Wpływ różnych rodzajów gleby i mezoklimatu jest widoczny głównie w strukturach taninowych, które są solidniejsze i wolniej mięknią w winach z winogron uprawianych na działkach o wapiennych glebach.

Wina białe są mniej powszechne i nie przekraczają 10 % produkcji. Są one wytwarzane głównie z odmiany Marsanne B, która stanowi 95 % odmian winogron białych, uprawianych głównie na glebach o znacznej zawartości wapienia. Są to bardzo aromatyczne wina wytrawne, ze szczególnie powszechnymi aromatami białych kwiatów miododajnych. W smaku wina te cechuje charakterystyczna równowaga z oleistą konsystencją w tle.

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Metoda uprawy

- Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 500 krzewów na hektar.
- Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,30 metra kwadratowej powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odstępu między rzędami przez odstęp między krzewami.
- Odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie dziesięć oczek na łozie według następujących technik:

- cięcia krótkiego (w formie głowy, jedno- lub dwuramiennego sznura Royat);
- jednoramiennego sznura Guyota.

Maksymalna wysokość sznura wynosi 0,60 metra, mierzona od podłoża do dolnej części konstrukcji podtrzymującej.

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie. Winogrona transportuje się do piwnicy winiarskiej w całych kłóciach.

2. *Szczególne praktyki enologiczne*

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

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.

5.2. *Maksymalna wydajność*

46 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają w określonych gminach w następujących departamentach:

- w departamencie Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône i Vion;
- w departamencie Loire: Chavanay, Mallevall i Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Odmiany winorośli**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

8. **Opis związku lub związków**

Przedmiotowy obszar geograficzny położony jest na prawym brzegu Rodanu. Jest całkowicie otoczony obszarami geograficznymi chronionych nazw pochodzenia „Saint-Péray” na południu i „Condrieu” na północy.

W systemie chronionych nazw pochodzenia z Doliny Rodanu „Saint-Joseph” jest częścią „Crus des Côtes du Rhône”.

Winnice rozciągają się z północy na południe przez około 60 km, wznosząc się nad Rodanem. Znajdują się one głównie na terenach o najlepszym klimacie, tj. o najkorzystniejszej orientacji południowej/południowo-wschodniej, usytuowanych na wschodnim krańcu Masywu Centralnego.

Obszar geograficzny jest zatem starannie wyznaczony na terytorium 23 gmin w departamencie Ardèche i 3 gmin w departamencie Loire.

Klimat, określany lokalnie jako „Lyonnais”, ma charakter kontynentalny, mimo że obszar ten stanowi najbardziej wysuniętą na północ część doliny Rodanu, która czerpie korzyści z wpływów śródziemnomorskich. Najczęściej występuje tu wiatr północny, znany lokalnie jako „Bise”. Wiatr ten jest zimny i suchy, umożliwia wyschnięcie liści i pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się chorób grzybowych. Sprawia jednak, że panują tu warunki temperaturowe, które można uznać za nieodpowiednie do dojrzewania. Ze względu na ten wiatr wybiera się miejsca stosunkowo osłonięte i słoneczne. Rzadziej wieje gorący i wilgotny wiatr południowy, który wspomaga dojrzewanie, ale często przynosi opady deszczu.

W przeszłości rozwój winorośli i handel winem były ściśle powiązane z lewym brzegiem Rodanu. Wynikało to częściowo z przynależności wschodniej części obszaru geograficznego do miasta Vienne, znanego jako „la Vineuse” (winne miasto), które było głównym ośrodkiem produkcji Allobrogicum (słynnego starożytnego wina rzymskiego). Częściowo wynikało to również z bliskich powiązań między gminami Tournon i Tain-l'Hermitage, w których uprawia się winorośl i które leżą naprzeciw siebie po obu stronach wąskiego odcinka Rodanu. Samo wzgórze Tain-l'Hermitage jest usytuowane na podłożu geologicznym utworzonym z fragmentu masywu granitowego oddzielonego od góry Tournon przez Rodan. Ponadto odmiany winorośli preferowane na tym obszarze, po obu stronach Rodanu, to takie samo trio: Syrah N, Marsanne B i Roussanne B.

Pomimo zmiennych kolei historii, kiedy czasami urywał się związek między dwoma brzegami rzeki, mieszkańcy tego obszaru byli w stanie dobrze wykorzystać swoją wiedzę. Dzięki swojej determinacji byli w stanie wytworzyć szczególną jakość, która znalazła odzwierciedlenie w reputacji i renomie ich win, znanych zarówno jako *vins de Tournon*, jak i *vins de Mauves*. Dzięki temu doświadczeniu udało się rozszerzyć winnice na inne gminy położone na północ od Tournon, przy jednoczesnym zachowaniu ich tożsamości.

Wpływy śródziemnomorskie są odczuwalne na najlepiej wyeksponowanych zboczach na tym obszarze i łagodzą surowe oddziaływanie klimatu z północy oraz nadchodzące stamtąd podmuchy chłodnego wiatru. Występujące na tych stromych zboczach piaszczyste gleby i osypiska tworzą zapewniające drenaż i ciepło tarasy, które można utrzymywać i uprawiać dzięki wiedzy fachowej człowieka. Z upływem czasu mieszanka odmian winorośli pozostała dokładnie taka sama. Wraz z tymi dwoma czynnikami wpływy śródziemnomorskie tworzą warunki dla doskonałych zbiorów, które nauczono się chronić dzięki wymianie doświadczeń ludzkich. Podtrzymując tradycję ręcznego zbioru winogron, producenci wina „Saint-Joseph” przyczyniają się do zachowania unikatowego charakteru i szczególnych cech tych położonych na wzgórzach winnic.

Wina czerwone produkuje się z winogron, które rozwijają się w dobrych warunkach dojrzewania i zbierane są z zachowaniem starannej gospodarki wodnej. Charakteryzują się jędrnością i elegancją oraz obecnością złożonych składników aromatycznych.

Choć wina białe stanowią jedynie niewielką część produkcji, to w pełni odzwierciedlają wpływ tych zboczy na uprawy oraz wiedzę tamtejszych plantatorów. Winogrona wykorzystywane w produkcji tych win są uprawiane głównie na glebach wapiennych, na idealnie eksponowanych działkach. Dzięki temu wina zachowują szczególną równowagę, w której żywy charakter łączy się z wyraźną oleistością, na której może rozwijać się połączenie kwiatowych i miodowych aromatów.

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 chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
 - jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
 - została ona podana w deklaracji zbiorów.

- b) Na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône” lub „Vignobles de la Vallée du Rhône”. Warunki stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” uściślono w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

- w departamencie Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay i Vinzieux;
- w departamencie Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausembiant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Valmier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence i Veaunes;
- w departamencie Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel i Vienne;
- w departamencie Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez i Vérin;
- w departamencie Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal i Tupin-et-Semons.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325