

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina.

(2022/C 293/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Corrèze”

PDO-FR-02407

Data złożenia wniosku: 20.12.2017

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Corrèze

2. **Państwo członkowskie**

Francja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

15. Wino wytwarzane z suszonych winogron

5. **Opis wina lub win**

1. *Czerwone wina niemusujące*

KRÓTKI OPIS

Wina te mają zwykle barwę od rubinowej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami. Nos charakteryzuje się bardzo wyrazistymi aromatami z dominującą nutą czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) połączoną z nutami korzennymi. Na podniebieniu wina te są świeże i charakteryzują się harmonijną równowagą. Czasami dojrzewają one w drewnie i charakteryzują się wówczas jedwabistymi taninami i złożonymi aromatami, od nut „truflowych” w przypadku starszych roczników po nuty grzanki i wanilii w przypadku młodszych roczników. Wina te są wspaniałym owocem głównie odmiany cabernet franc N, połączonej niekiedy z dodatkowymi odmianami, takimi jak cabernet-sauvignon N i merlot N, które wnoszą złożoność aromatyczną i moc. Można się nimi delektować, gdy są młode, ale warto poczekać z degustacją do 5 lat.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynosi ≤ 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa jest obowiązkowa w przypadku tych win, przy czym zawartość kwasu jabłkowego wynosi $\leq 0,4$ g/l.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

2. Białe wytrawne wina niemusujące

KRÓTKI OPIS

Białe wina wytrawne, produkowane wyłącznie z odmiany chenin B, mają na ogół bladożółtą szatę ze złotymi refleksami. Są to wina bardzo aromatyczne, charakteryzujące się nutami kwiatów i białych owoców, a czasem aromatem miodu. Te świeże i owocowe na podniebieniu wina są żywe i mocne oraz charakteryzują się długim finiszem, w którym dominują nuty kwiatowe i mineralne.

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

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynosi ≤ 4 g/l. Zawartość ta może zostać zwiększona do 9 g/l, jeżeli całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów resztkowych maksymalnie o 2 g.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

3. *Wina opatrzone tradycyjnym określeniem „wino z suszonych winogron” (fr. vin de paille)*

KRÓTKI OPIS

Wina te, produkowane z podsuszanych po zbiorze winogron odmian cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N i sauvignon B, charakteryzują się wysoką naturalną zawartością cukrów resztkowych. Ich szata ma barwę od starego złota do bursztynu. Bukiet charakteryzuje się nutami przejrzałych owoców i bardzo mocnymi aromatami suszonych lub kandyzowanych owoców, przy czym w przypadku niektórych win wyczuwalna jest lekka nuta rancio. Na podniebieniu charakteryzują się łagodnym atakiem, żywotnością oraz długo utrzymującym się posmakiem. Na etapie tłoczenia naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 18 %, a zawartość cukru co najmniej 320 g/l. Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12,5 %, a zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) ≥ 68 g/l. W przypadku tych win zabronione jest stosowanie jakichkolwiek technik wzbogacania lub zagęszczania, takich jak kriokoncentracja lub stosowanie pieców lub komór do podsuszania. Wina dojrzewają co najmniej do 15 listopada trzeciego roku następującego po roku zbiorów, a więc co najmniej 18 miesięcy w drewnie.

Produkt ten należy do kategorii 15 „Wino z suszonych winogron” zgodnie z rozporządzeniem nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
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)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

6. **Praktyki winiarskie**a) *podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady na działkach wynosi 4 000 roślin na hektar.

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Tę maksymalną powierzchnię oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

Zasady te nie mają zastosowania do winorośli sadzonych tarasowo. Działka winorośli sadzonych tarasowo to działka specjalnie zagospodarowana – jeszcze przed posadzeniem winorośli – w taki sposób, aby wykorzystać istniejące nachylenie terenu. Takie zagospodarowanie prowadzi do zaburzenia zwykle stosowanej struktury odstępów między nasadzeniami i wiąże się z koniecznością przzerwania stosowania narzędzi mechanicznych przy przemieszczaniu się na kolejny taras. W przypadku działek winorośli sadzonych tarasowo odstęp między krzewami w rzędzie wynosi 0,80–1 m.

Przycinanie wykonuje się najpóźniej przed fazą fenologiczną E, tj. trzema rozwiniętymi liśćmi na dwóch pierwszych oczkach.

Winorośle prowadzone są w formie jednoramiennego sznura Guyota, dwuramiennego sznura Guyota, jednoramiennego sznura Royat lub dwuramiennego sznura Royat.

Na etapie przycinania liczba oczek nie może przekraczać 16 oczek na łozie.

Na etapie zawiązywania się owoców (27. faza w skali Lorenza) liczba pędów owocujących nie może przekraczać 12 pędów na roślinie.

1. Przepisy szczególne dotyczące zbiorów

Praktyka uprawy

Wina opatrzone tradycyjnym określeniem „wino z suszonych winogron” produkuje się z ręcznie zbieranych winogron.

2. Przepisy szczególne dotyczące win opatrzonych tradycyjnym określeniem „wino z suszonych winogron”

Szczególna praktyka enologiczna

Winogrona przeznaczone do wyrobu tych win suszy się na kratkach lub na słomianym podłożu przez co najmniej 6 tygodni w specjalnych, naturalnie lub sztucznie wentylowanych pomieszczeniach. W tym ostatnim przypadku temperatura powietrza wentylacyjnego jest zawsze równa temperaturze powietrza na zewnątrz. Powietrze pochodzące z zewnątrz można osuszyć za pomocą zimnego, suchego powietrza.

Wina dojrzewają co najmniej do 15 listopada trzeciego roku następującego po roku zbiorów, a więc co najmniej 18 miesięcy w drewnie.

b) *maksymalna wydajność*

1. Czerwone wina niemusujące

60 hektolitrów z hektara

2. Białe wytrawne wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

3. Wina opatrzone tradycyjnym określeniem „wino z suszonych winogron”

24 hektolitry z hektara

7. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Corrèze:

Allasac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes, Voutezac.

W przypadku win opatrzonych tradycyjnym określeniem „wino z suszonych winogron” zbiór winogron, ich suszenie, fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Corrèze:

Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne et Végennes.

8. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Merlot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

9. **Opis związku lub związków**

Obszar geograficzny ChNP „Corrèze” znajduje się w południowo-zachodniej części departamentu Corrèze, na obszarach podgórskich basenów Brive i Meyssac. Na wschodnim krańcu rozciąga się on u podnóża Masywu Centralnego, na zachodzie na wzgórzach Périgordu i w regionie Causse de Martel, a na południu jego granicę wyznacza rzeka Dordogne.

Ze względu na geomorfologię i klimat departamentu Corrèze możliwości zakładania winnic są znacznie ograniczone. Jedynie baseny Brive i Meyssac mają odpowiednią ekspozycję, topografię i są położone na odpowiedniej wysokości do uprawy winorośli. Pod względem pogodowym ten nisko położony i dobrze osłonięty region charakteryzuje się łagodnym i umiarkowanym klimatem, który kontrastuje z bardziej kontynentalnym klimatem płaskowyżu Limousin. Lata są gorące, a zimy umiarkowanie chłodne. Opady deszczu są równomiernie rozłożone w ciągu roku i wynoszą średnio 800–900 mm. Taki oceaniczny klimat, który w niektórych latach charakteryzuje się jesiennymi epizodami niewielkich opadów deszczu znad Akwitanii, a w innych ciepłymi i słonecznymi jesieniami, sprzyja produkcji win gatunkowych. Podobnie na poziomie pedologicznym do uprawy winorośli odpowiednie są jedynie gleby brunatne na wapieniach marglistych lub piaskowcach w południowej części basenu Meyssac oraz gleby na łupkach pionowych w północnej części basenu Brive. Winnice są zazwyczaj położone na wysokości 150–300 m n.p.m. Powyżej wysokości 320 m n.p.m., czyli na północ od uskoków Meyssac, Donzenac i Juillac, nie produkuje się już wina z uwagi na krystaliczne podłoże.

Winorośl jest sadzona na najlepszych terenach uprawy i prowadzona zgodnie ze ścisłymi zasadami dotyczącymi gęstości obsady, przycinania, przywiązywania pędów, wysokości ulistnienia i wydajności, w zależności od rodzaju produkowanego wina, w celu uzyskania najlepszego stężenia i najlepszych walorów aromatycznych poszczególnych produkowanych win.

Czerwone wina z obszaru ChNP „Corrèze” produkuje się głównie z odmiany cabernet franc N, która – uprawiana na bogatych w trufle glebach gliniasto-wapiennych, formacjach łupkowych lub terenach osadowych – pozwala uzyskać wina o barwie od rubinowej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami, w których dominują aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) połączone z nutami korzennymi. W ramach uzupełnienia odmiany merlot N i cabernet-sauvignon N mogą nadać asamblażowi strukturę i złożoność aromatyczną.

Wina objęte uzupełniającym oznaczeniem geograficznym Coteaux de la Vézère są produkowane na terenach bogatych w formacje łupkowe na zboczach Vézère na północy Brive, co zapewnia czerwonym winom produkowanym z odmiany cabernet franc N szczególne cechy, a mianowicie rubinowoczerwony kolor i złożone aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) oraz czarnych owoców. Jest to jedyny obszar, na którym produkuje się białe wina wytrawne jedynie z odmiany winorośli chenin B, dzięki czemu wina charakteryzują się nutami kwiatów i białych owoców.

Tradycja podsuszania wykorzystywana przy produkcji „wina z suszonych winogron” jest kontynuowana na gliniasto-wapiennych terenach basenu Meyssac, na których warunki pogodowe panujące jesienią szczególnie sprzyjają tej praktyce. W przypadku wina z suszonych winogron geomorfologia i wynikający z niej mikroklimat są podstawowymi czynnikami umożliwiającymi wytwarzanie tego produktu: tereny osadowe u podnóża masywu krystalicznego, ekspozycja w pełni południowa i osłabiony wpływ oceanu. Ten obszar produkcji stanowi oryginalną kompozycję, nazywaną lokalnie „Riviera Limousine”, dzięki której przedmiotowe wina z suszonych winogron o barwie od starego złota do bursztynu i aromatach suszonych lub kandyzowanych owoców może nabrać swoistego łagodnego charakteru. Układ wzgórz, które tworzą amfiteatr u podnóża regionu Montagne limousine i górują nad Dordogne na południu, zapewnia naturalną wentylację i łagodną jesień, które to czynniki sprzyjają praktyce naturalnego suszenia owoców. Suszenie owoców i roślin cieszy się długą tradycją w tym regionie Bas-Limousin. Produkcja orzechów włoskich jest bardzo rozpowszechniona w basenie Meyssac, przy czym produkt ten jest objęty ChNP „Noix du Périgord”. Region ten był również ważnym producentem tytoniu, a w ubiegłym stuleciu praktykowano jego suszenie. Produkcję wina z suszonych winogron opisał w 1821 r. François Planchard de la Grèze. Stwierdza on, że winogrona zebrane po opadnięciu rosy rozkłada się na słomie lub czystej podłodze. W połowie grudnia winogrona są pozbawiane łodyg i tłoczone. Tę wielowiekową tradycję, pozwalającą na produkcję słodkiego wina o dużej typowości, zachowano z biegiem czasu, pomimo zmniejszenia powierzchni winnic w ostatnim stuleciu.

Chociaż po epidemii filoksery niemal zaniechano tradycji uprawy winorośli na sto lat, warto zauważyć, że na każdym z dwóch obszarów winiarskich w Corrèze grupa pasjonatów potrafiła zjednoczyć się wokół wspólnego projektu, aby wskrzesić tę chwalebą tradycję. Ich umiejętności i zaangażowanie gwarantują jakość win i trwałość winnic, w których są one produkowane. Dostosowując odmiany winorośli i metody uprawy do warunków panujących na danym obszarze, producenci wina stworzyli wysokiej jakości produkty uzupełniające, co pozwoliło im przywrócić dawną renomę regionu.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Tradycyjne określenie „wino z suszonych winogron”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę pochodzenia można uzupełnić tradycyjnym określeniem „vin de paille” (wino z suszonych winogron) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego rodzaju wina.

Uzupełniające oznaczenia geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę pochodzenia można uzupełnić oznaczeniem geograficznym „Coteaux de la Vézère” w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego uzupełniającego oznaczenia geograficznego.

W przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Coteaux de la Vézère” zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Corrèze: Allasac, Donzenac, Voutezac.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d
