



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(C/2023/152)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rivesaltes”

PDO-FR-A0623-AM01

Data przekazania informacji: 18.7.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Rivesaltes” uzupełniono bez zmian w pkt „IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności – ppkt 1 – Obszar geograficzny i ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 1 stycznia 2022 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2022 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny”, jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

2. Intensywność barwy win opatrzonych określeniem „rosé”

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IX – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie – w ppkt 1 lit. b) Normy analityczne, zakres intensywności barwy (DO 420 + DO 520) w przypadku win, które można opatrzyć określeniem „rosé” (różowe), obecnie wynoszący 0,40–0,70, zostaje rozszerzony do zakresu 0,30–0,85 w celu lepszego dostosowania do produktów wytwarzanych na tym obszarze. Dostosowanie to nie zmienia związku z obszarem pochodzenia.

Uzupełniono punkt „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

3. Skrócenie okresu dojrzewania win opatrzonych określeniami „ambré” i „tuilé”

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IX – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie – w ppkt 2 – Przepisy według rodzaju produktu okres dojrzewania win opatrzonych określeniami „ambré” (bursztynowe) i „tuilé” (ceglaste) skrócono z 30 do 24 miesięcy. To dostosowanie nie wiąże się ze zmianą właściwości organoleptycznych produktów. Pozwala na dostosowanie wprowadzenia do obrotu win do popytu na rynku, przy jednoczesnym zachowaniu oksydacyjnego i owocowego charakteru win opatrzonych określeniem „ambré” lub „tuilé”.

To skrócenie okresu dojrzewania uwzględniono również w pkt X „Związek z obszarem geograficznym” w specyfikacji produktu.

Skrócenie okresu dojrzewania uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – Pakowanie” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zniesienie obowiązku minimalnego dojrzewania w butelce i obowiązku pakowania przez producenta wina lub spółdzielnię w odniesieniu do win opatrzonych określeniem „grenat”**

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IX – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie – w ppkt 2 – Przepisy według rodzaju produktu i w ppkt 3 – Przepisy dotyczące pakowania zniesienie obowiązku dojrzewania w butelce przez co najmniej 3 miesiące i obowiązku pakowania przez producenta wina lub spółdzielnię ma na celu rozszerzenie możliwości pakowania na sprzedawców wina z myślą o rozwoju rynków.

Zmiany te uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – Pakowanie” w jednolitym dokumencie.

5. **Data wprowadzania do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta w przypadku win opatrzonych określeniem „ambré” lub „tuilé”**

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IX – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie – w ppkt 5 lit. a) Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta, a także w pkt X – Związek z obszarem geograficznym datę wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta w przypadku win opatrzonych określeniem „ambré” lub „tuilé” przyspieszono o 6 miesięcy ze względu na równoważne skrócenie okresu dojrzewania. Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Wyjaśnienie to uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – Pakowanie” jednolitego dokumentu.

6. **Data wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IX – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie – w ppkt 5 lit. b) Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta usunięto daty wytyczające okres, w którym wina nie mogą być przedmiotem obrotu między sprzedawcami i dystrybutorami, zanim zostaną dopuszczone do konsumpcji. Zmiana ta umożliwi obrót winami pomiędzy wszystkimi podmiotami przed dopuszczeniem ich do konsumpcji i eliminuje ryzyko nieuczciwej konkurencji między dystrybutorami.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. **Środki przejściowe**

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt XI Środki przejściowe – zmieniono, aby skreślić ppkt 3 i 4 dotyczące przepisów przejściowych, które stały się nieaktualne.

Ppkt 3 stanowi, że przepis dotyczący pakowania win opatrzonych określeniami „ambré”, „rosé”, „tuilé”, „hors d’âge” i „rancio” na obszarze geograficznym i na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa będzie miał zastosowanie od 1 stycznia 2014 r.

Ppkt 4 określa warunki zgłaszania win do objęcia określeniem „rosé” w przypadku zbiorów w 2010 r.

Przedmiotowe wykreślenia nie mają wpływu na jednolity dokument.

8. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Rozdział II specyfikacji produktu zaktualizowano zgodnie z procedurami kontroli nazwy. Przepisy te zawarto w planie kontroli, a aktualizacja tego punktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. **Główne punkty podlegające kontroli**

Tabelę znajdującą się w rozdziale III specyfikacji produktu, która zawiera główne punkty podlegające kontroli, zaktualizowano zgodnie z wymogami planu kontroli nazwy „Rivesaltes”. Punkty te zawarto w planie kontroli.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Procedura kontroli przestrzegania specyfikacji produktu

W rozdziale III specyfikacji produktu objętego nazwą „Rivesaltes” zmieniono pkt II – Odniesienia do organu kontrolnego, aby wskazać, że kontrola przestrzegania specyfikacji produktu odbywa się pod nadzorem INAO na podstawie zatwierdzonego planu kontroli.

Doprecyzowanie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Rivesaltes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

3. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

1. Analityczne cechy charakterystyczne

KRÓTKI OPIS

Przedmiotowe wina są naturalnymi winami słodkimi.

a) Naturalne wina słodkie przeznaczone do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania spełniają poniższe normy analityczne:

— zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy): co najmniej 45 gramów na litr;

— intensywność barwy (DO 420 + DO 520): maksymalnie 2,50 w przypadku win opatrzonych określeniem „ambré”; co najmniej 2,80 w przypadku win opatrzonych określeniem „tuilé”; co najmniej 4 w przypadku win opatrzonych określeniem „grenat”; co najmniej 0,30 i maksymalnie 0,85 w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”;

— odcień (DO 420/DO 520): maksymalnie 1,2 w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”.

b) Kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i kwasowość miareczkowa są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	21,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Właściwości organoleptyczne

KRÓTKI OPIS

— Wina opatrzone określeniem „rosé” wytwarza się z tradycyjnych odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji naturalnych win słodkich. Mają zwykle aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) charakteryzujące się wyraźną świeżością.

- Wina opatrzone określeniem „grenat” wytwarza się wyłącznie z odmiany winorośli grenache N. Powszechnie stosowana technika „mutage sur grains” (wzmacnianie podczas maceracji) nadaje tym winom piękną karmazynową szatę, aromaty czerwonych i czarnych owoców oraz korzenne nuty.
- Wina opatrzone określeniami „ambré” i „tuilé” wytwarza się z tradycyjnych odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji naturalnych win słodkich: grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B i tourbat B (znanej lokalnie jako malvoisie du Roussillon). Odmiany winorośli muscat à petits grains B i muscat d’Alexandrie B są ograniczone w kupażu do 20 %. Te przeznaczone do dojrzewania wina powstają zwykle w drodze klasycznej winifikacji, a niekiedy poprzez wzmacnianie podczas maceracji, szczególnie w przypadku win opatrzonych określeniem „tuilé”. Dojrzewają one w środowisku oksydacyjnym przez co najmniej trzydzieści miesięcy, dzięki czemu uzyskują złożoność nut aromatycznych i smakowych. Dojrzewanie może odbywać się w kadzi, beczce, szklanych gąsiorach na zewnątrz, wystawionych na działanie warunków atmosferycznych, dzięki czemu wina uzyskują zróżnicowaną gamę aromatów. Po kilku latach leżakowania w butelce lub beczce nabierają pięknego ceglatego lub bursztynowego odcienia, ze złożonymi, ewoluującymi aromatami przechodzącymi aż do „rancio”, które przywozdi wówczas na myśl prażenie i suszone owoce, a w szczególności orzech włoski.

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególna praktyka enologiczna

- a) Zabrania się dodawania jakichkolwiek produktów mogących zmienić barwę wina. Zabrania się stosowania pras ciągłych śrubowych.
- b) Wina otrzymuje się poprzez wzmacnianie moszczu podczas fermentacji. Wzmacnianie odbywa się poprzez dodanie alkoholu neutralnego pochodzenia winnego, w którym zawartość alkoholu wynosi co najmniej 96 % obj., w granicach obliczonych jako zawartość czystego alkoholu od co najmniej 5 % do maksymalnie 10 % objętości użytego moszczu. Wzmacnianie przeprowadza się przed 31 grudnia roku, w którym zbiera się moszcz. W ramach dodatkowego wzmacniania można dodać jednak maksymalnie do 10 % czystego alkoholu.
- c) Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Praktyka uprawy

— Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,5 metra. Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,5 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie.

— W przypadku sadzenia winorośli w formie kwadratu lub w kwinkunks na każdą roślinę przypada maksymalnie 3 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie. Odstęp między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie przekracza 1,70 m.

Z zastrzeżeniem zgodności z wymogami dotyczącymi minimalnej gęstości nasadzeń wynoszącej 4 000 roślin na hektar, odstęp między rzędami winorośli sadzonej jako przedłużenie istniejącego obszaru może przekraczać 2,50 metra.

— Nawadnianie

— Nawadnianie jest zabronione.

3. Praktyka uprawy

— Zasady przycinania

a) Przepisy ogólne

— Winorośl przycina się na maksymalnie 7 czopów na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.

— W przypadku odmiany Muscat Alexandria B obowiązuje zakaz stosowania sznura Royat.

b) Przepisy szczególne

— Odmłodzenie działki winorośli przycinanej w formie sznura Royat nie może przekroczyć 10 % roślin rocznie.

— Odmiany winorośli grenache blanc B, grenache gris G i grenache N można poddawać wstępnemu przycinaniu, przy czym każdy czop ma więcej niż 2 oczka, pod warunkiem że winorośl przycięto zgodnie z przepisami ogólnymi najpóźniej do 15 kwietnia.

5.2. Maksymalna wydajność

1. 40 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin, określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2022 r.:

— w departamencie Aude: Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières;

— w departamencie Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Pérrillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

7. Odmiana(-y) winorośli

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B - Macabeo

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Tourbat B

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych i ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny to teren tworzący rozległy amfiteatr otwarty na wschód w kierunku Morza Śródziemnego i ograniczony zespołem wysokich wzniesień:

— na zachodzie masywem Canigou (Pic du Canigou o wysokości 2 780 m n.p.m.);

— na południu masywem Albères (Roc de France o wysokości 1 450 m n.p.m.);

— na północy masywem Corbières (Mont Tauch o wysokości 878 m n.p.m.).

Obejmuje on terytorium 85 gmin departamentu Pyrénées-Orientales oraz 9 gmin departamentu Aude.

Od zachodu na wschód obszar geograficzny przecinają trzy rzeki o krótkim biegu i nierzadko wyschnięte koryta rzek, które przez wieki nanosiły fragmenty wyrwane z formacji górskich, tworząc liczne tarasy.

Krajobraz kształtuje erozja, kształtowana przez kolejne osady pochodzące z ingresji wód morskich i uzupełniona szeregiem dawnych formacji wyniesionych na powierzchnię po wypiętrzeniu Pirenejów.

Wszystkie okresy geologiczne są tu reprezentowane i dają początek różnym rodzajom gleb powstałych z formacji na skale macierzystej, z materiałów naniesionych lub osadów jeziornych i morskich. Wspólną cechą gleb na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron jest to, że są one dość płytkie, bardzo suche, ubogie w materię organiczną, zawsze bardzo kamieniste i dobrze osuszone.

Działki te, obsadzone tradycyjnymi odmianami winorośli używanymi do produkcji naturalnych win słodkich, znajdują się na tarasach z otoczków lub na glebach gliniasto-wapiennych, glebach powstałych w wyniku erozji łupków, glebach wywodzących się z piasków plioceńskich i innych bardziej marginalnych formacji.

Ograniczona na zachodzie warstwicą 300 m lub izotermą 13 °C winnica jest nasłoneczniona przez ponad 2 500 godzin rocznie, a opady wynoszące 500–650 mm często mają charakter burzowy i występują głównie wiosną i jesienią.

Jednak klimat Roussillon charakteryzuje się zwłaszcza częstotliwością występowania (co trzeci dzień) i gwałtownością tramontany, wiatru północno-zachodniego, zimą bardzo zimnego po przejściu nad pokrytymi śniegiem szczytami Pirenejów.

Na ten obszar geograficzny łagodząco wpływa jednak bliskość morza, które latem ogranicza słoneczny żar, a nocą utrzymuje lekki chłód.

W tym surowym środowisku naturalnym winorośl zajmuje przestrzeń między garigami i makią, uprawa drzew i krzewów ozdobnych pozostaje w nawadnianych sektorach, a uprawa warzyw na najniższej położonych obszarach.

Roussillon, zawdzięczające swoją nazwę ibero-liguryjskiemu miastu Ruscino, które rozkwiło od VI wieku p.n.e., otworzyło się na uprawę winorośli w tym samym czasie co na cywilizację śródziemnomorską. Około 600 r. p.n.e. Fokijczycy, założyciele Massilii (Marsylia), nauczyli miejscową ludność sztuki przycinania winorośli i produkcji wina. W tym ciepłym i wietrznym klimacie bardzo szybko zaczęto produkować szczególne wina wytwarzane z winogron o naturalnie bardzo wysokiej zawartości cukru. Niepełna fermentacja doprowadziła do powstania win, które w sposób naturalny zawierają cukry fermentujące.

Praktyki produkcji słodkiego wina sięgają bardzo odległych czasów. Pisma PLINIUSZA STARSZEGO (23–79 r. n.e.) potwierdzają tę praktykę w prowincji Galia Narbońska (Narbona), której częścią jest Roussillon.

Wino, początkowo naturalnie słodkie wina wytwarzane przy użyciu różnych technik, takich jak suszenie winogron na słomie lub ukłócanie ich szypulek, dodawanie miodu do moszczu, podgrzewanie itp., od XIII wieku stopniowo wytwarza się jako naturalnie słodkie wina przy użyciu techniki zapoczątkowanej przez Arnau de VILANOVA (1238–1311), z zawodu lekarza, który zastosował do win zasadę destylacji znaną od bardzo dawna Mozarabom przy tworzeniu perfum. Łącząc „wino i jego ducha”, wynalazł technikę mutage, polegającą na dodawaniu alkoholu do fermentującego wina w celu zatrzymania procesu fermentacji.

Pierwsze dekrety uznające kontrolowane nazwy pochodzenia naturalnych win słodkich ogłoszono 6 sierpnia 1936 r., a wśród nich znalazły się „Côtes du Haut-Roussillon”, „Côtes d'Agly” i „Rivesaltes”.

W 1972 r., wraz z sukcesem kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscat de Rivesaltes”, jedynej uznanej kontrolowanej nazwy pochodzenia w celu uniknięcia dużej liczby nazw poprzedzonych nazwą tej odmiany winorośli, trzy wyżej wymienione kontrolowane nazwy pochodzenia połączono w jedną nazwę „Rivesaltes” wybraną ze względu na renomę, jaką gmina ta uzyskała dzięki swojemu centralnemu położeniu w departamencie, obecności kolei, licznych domów handlowych, a przede wszystkim bliskości najbardziej rozległych winnic. Przez terytorium Rivesaltes prowadzi droga do doliny Agly, rzeki „orła”, śródziemnomorskiej trasy prowadzącej do serca Pirenejów.

8.2. Związki przyczynowe

Mając za punkt orientacyjny Pic du Canigou o wysokości 2 780 metrów, oddalony o niecałe 40 kilometrów od wybrzeża, fokijscy żeglarze uznali ten amfiteatr otwarty na morze za zamknięty obszar wyjątkowo sprzyjający rozwojowi wysokiej jakości winnic.

Suchy, zapewniającego bardzo dobrą wentylację, ciepły klimat i ubogie, naturalnie osuszone gleby to warunki bioklimatyczne, które są szczególnie korzystne dla odmian winorośli grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, macabeu B, muscat à petits grains B i muscat d'Alexandrie B oraz tourbat B (znanej lokalnie jako malvoisie du Roussillon), które naturalnie osiągają pełną dojrzałość fizjologiczną niezbędną do produkcji naturalnych win słodkich, jednocześnie rozwijając bogaty i oryginalny potencjał aromatyczny.

Barwy win objętych nazwą Rivesaltes różnią się w zależności od proporcji poszczególnych odmian winorośli, ale także w zależności od ich pochodzenia, etapu wzmocnienia, a przede wszystkim metody dojrzewania wybranej przez producenta wina, obejmującej wybór pojemnika i metody skutkującej mniejszym lub większym utlenianiem. Gęstość optyczna, określona w specyfikacji produktu, pozwala ustalić, czy produkt można opatrzyć określeniami „ambré”, „grenat”, „rosé” lub „tuilé”.

Aromatyczne i likierowe cechy win „Rivesaltes”, które są źródłem ich renomy, ujawniają się dzięki umiejętnościom producenta, zdobywanym na przestrzeni pokoleń od ponad siedmiu wieków, z jednej strony dzięki praktyce wzmocnienia alkoholem neutralnym podczas fermentacji, co pozwala zachować pierwotne aromaty winogron, wzbogacić wino o aromaty fermentacyjne i nadać mu odpowiednią równowagę i stabilność fizyczną, a z drugiej strony dzięki opanowaniu złożonego i zróżnicowanego procesu dojrzewania, od stuletnich baryłek po beczki lub kadzie, nie zapominając o szklanych gąsiorach, które pozwalają uzyskać bogatą paletę trzyczłonowych aromatów, w szczególności cząsteczkę sotolonu, która nadaje „smak rancio”.

Optymalne warunki tego obszaru uprawy winorośli podkreślają również precyzyjnie wyznaczone działki rolne do zbioru winogron, które zwyczajowo znajdują się na tarasach rzek Agly i Têt, na płaskowyżach zbudowanych z otoczek oraz na wzgórzach i podnóżach gór, na których występują wylugowane, ubogie i suche gleby. Warunki te oznaczają, że producent wina musi rozważnie zarządzać winnicą, stosując zasady krótkiego cięcia winorośli, którą prowadzi się głównie w formie kielicha zapewniającej odporność na ekstremalne warunki pogodowe (susza, silny wiatr), dzięki zachowaniu tradycyjnych nasadzeń na planie kwadratu, utrzymaniu niskich plonów niezbędnych do uzyskania wysokiej naturalnej zawartości cukru w winogronach, która jest konieczna do produkcji naturalnych win słodkich.

Te umiejętności, które przyczyniają się do wytwarzania oryginalnych produktów o uznanym profilu aromatycznym i dużej renomie, sprawiły, że ustawodawca, w drodze dekretów i aktów prawnych, objął tę „tradycyjną i zwyczajową” produkcję ochroną, kodyfikując ją na początku XIX wieku.

Wina opatrzone określeniami „rosé” i „grenat” pakuje się bardzo wcześnie na wyznaczonym obszarze geograficznym i na ograniczonym obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Producenci postawili sobie za cel lepszą ochronę jakości i specyfiki produktu, w którym dominują młodzińcze cechy, a co za tym idzie renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Podobnie, w celu zachowania potencjału aromatycznego wszystkich win, pakuje się je na wyznaczonym obszarze geograficznym i na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa w odpowiednie pojemniki. Celem producentów jest zagwarantowanie i zachowanie, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Te wzmocnione wina bardzo wcześnie zaczęły cieszyć się znaczną renomą. Nie brakuje pochwał dla win z Roussillon, a w szczególności „Rivesaltes”, a liczne dokumenty handlowe świadczą o tym, że te dobrze znoszące podróż wina trafiły na dwory różnych królestw Europy, a także na najbardziej prestiżowe stoły.

Gmina Rivesaltes („wysokie brzegi” w języku katalońskim), centralny punkt na rynku wina, bardzo wcześnie związała się z handlem naturalnymi winami słodkimi, od których wzięła się jej renoma.

Ważną rolę w zwiększeniu renomy miasta dzięki naturalnym słodkim winom „Rivesaltes” odegrało następnie pojawienie się kolei.

Dynamizm i poświęcenie producentów na przestrzeni ponad 25 wieków zapewniły przetrwanie winorośli i wyjątkowych produktów w surowym i trudnym środowisku, uznanym i chronionym przez ustawodawcę. Te rzadkie wina, które dzięki swojemu niezwykłemu potencjałowi starzenia, można nadal wprowadzać do obrotu 100 lat później, zachowują niezaprzeczalne walory smakowe.

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

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 odstępstwa w odniesieniu do winifikacji oraz produkcji wina, jego dojrzewania i pakowania, stanowi obszar następujących gmin określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2022 r.:

- w departamencie Aude: Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean;
- w departamencie Pyrénées-Orientales: Alénia, Ansignan, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Collioure, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Port-Vendres, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Sainte-Marie-la-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Tarerach, Théza, Torreilles, Trévilach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) Na etykietach widnieje tradycyjne określenie „naturalne wino słodkie”.
- b) Kontrolowana nazwa pochodzenia musi być uzupełniona określeniami „ambré”, „grenat”, „rosé” lub „tuilé”. Określenia te muszą być zapisane na etykiecie taką samą czcionką, o takim samym kolorze i rozmiarze, co czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Określenia te pojawiają się również na reklamach, broszurach i fakturach.

- Wina opatrzone określeniami „grenat” i „rosé” muszą być prezentowane ze wskazaniem rocznika.

- c) Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „hors d'âge” w przypadku naturalnych win słodkich opatrzonych określeniami „ambré” lub „tuilé”.
- d) Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „rancio” w przypadku naturalnych win słodkich opatrzonych określeniami „ambré” lub „tuilé”, wraz z określeniem „hors d'âge” lub bez niego.
- e) Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Pakowanie win

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina opatrzone określeniem „rosé” mają zwykle aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) charakteryzujące się wyraźną świeżością. Pakuje się je najpóźniej 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów, na wyznaczonym obszarze geograficznym i na ograniczonym obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktu, w którym dominują młodzińcze

cechy, a z drugiej strony zagwarantowanie i zachowanie, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy chronionej nazwy pochodzenia.

Powszechnie stosowana technika „mutage sur grains” (wzmacnianie podczas maceracji) nadaje winom opatrzonym określeniem „grenat” piękną karmazynową szatę, aromaty czerwonych i czarnych owoców oraz korzenne nuty. Aby rozwinąć i zachować charakterystyczne aromaty, wina dojrzewają w środowisku redukującym do 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów. Pakowanie ma miejsce najpóźniej 30 czerwca drugiego roku następującego po roku zbiorów. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów, a z drugiej strony zagwarantowanie i zachowanie, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy nazwy.

Przeznaczone do dojrzewania wina opatrzone określeniami „ambré” i „tuilé” powstają zwykle w drodze klasycznej winifikacji, a niekiedy poprzez „mutage sur grains” (wzmacnianie podczas maceracji), szczególnie w przypadku win opatrzonych określeniem „tuilé”. Dojrzewają one w środowisku oksydacyjnym przez co najmniej 24 miesiące w kadziach, beczkach, szklanych gąsiorach na zewnątrz, wystawionych na działanie warunków atmosferycznych, dzięki czemu uzyskują złożoność nut aromatycznych i smakowych. Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Po kilku latach leżakowania w butelce lub beczce nabierają pięknego ceglatego lub bursztynowego odcienia, ze złożonymi, ewoluującymi aromatami przechodzącymi aż do „rancio”, które przywodzi wówczas na myśl prażenie i suszone owoce, a w szczególności orzech włoski.

Gdy dojrzewają przez co najmniej 5 lat, opatruje się je określeniem „hors d'âge”.

Pakuje się je na wyznaczonym obszarze geograficznym i na ograniczonym obszarze bezpośredniego sąsiedztwa.

Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów wytwarzanych zgodnie z określonymi technikami i poddawanych długiemu procesowi dojrzewania, który to proces wymaga opanowania określonych umiejętności, a z drugiej strony, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, które wymagają szczególnej wiedzy organoleptycznej, zagwarantowanie i zachowanie jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a1e5e28-f4bf-4626-bbc3-70ee9a4bfc7c