



C/2023/1470

8.12.2023

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/2023/1470)

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

„Minervois-la-Livinière”

PDO-FR-A0667-AM02

Data złożenia wniosku: 23 września 2022 r.

WNIOSKODAWCA I UZASADNIONY INTERES

Syndicat du Cru Minervois-la-Livinière

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 „Minervois”, zachowując wyłącznie nazwę „La Livinière”. Zmiana nazwy jest wynikiem procesu hierarchizacji różnych oznaczeń w tym sektorze. ChNP „La Livinière” ma szczególną specyfikację i warunki jej produkcji są szczególne, co powoduje jej wyjątkowość. Obszar geograficzny tej nazwy znajduje się w centrum Minervois w regionie Petit Causse, charakteryzującym się południową ekspozycją i regularnymi zboczami, tworzącymi amfiteatr bardzo często omijany przez deszczowe chmury, które potrafią docierać do innych sektorów Minervois. Społeczność ludzka jest ważnym czynnikiem *terroir* „La Livinière”; przyczyniła się do wytworzenia tożsamości tej nazwy, którą można stwierdzić dzięki niezwyklej jednorodności produktów.

Zmiany w zarejestrowanej nazwie dotyczą różnych punktów specyfikacji:

— tytułu specyfikacji produktu,

— rozdziału I specyfikacji produktu:

1. pkt I Nazwa pochodzenia sprecyzowano, że: „wyłącznie wina spełniające szczególne wymogi określone w specyfikacji produktu mogą korzystać z kontrolowanej nazwy pochodzenia »La Livinière«, początkowo włączonej dekretem z dnia 12 lutego 1999 r. do chronionej nazwy pochodzenia »Minervois-La Livinière«”.

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

2. pkt III Barwy i rodzaje produktu. Zmianę tę uwzględniono również w jednolitym dokumencie w punkcie Opis wina lub win.
3. pkt X Związek z obszarem geograficznym – przedmiotowa zmiana zostaje też uwzględniona w jednolitym dokumencie w punkcie Związek z obszarem geograficznym.
4. pkt XII Przepisy dotyczące prezentacji i etykietowania. Zmianę tę uwzględniono również w jednolitym dokumencie w punkcie Wymogi dodatkowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nowa nazwa lub nowe nazwy**

La Livinière

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**1. *Analityczne cechy charakterystyczne*

KRÓTKI OPIS

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne. — Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu tych win wynosi 13 %, a winogrona uznaje się za dojrzałe, kiedy ich zawartość cukru wynosi mniej niż 218 g/l moszczu. — Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu nie przekracza 0,4 g/l. — Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu: 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 jest większa niż 14 %.

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

2. *Właściwości organoleptyczne*

KRÓTKI OPIS

Wina produkuje się poprzez mieszanie kilku odmian, zachowując tradycję winnic Langwedocji, przy czym większość mieszaniny stanowią odmiany grenache N, mourvèdre N i syrah N. Wina mają intensywną, purpurową barwę z odcieniami terakoty oraz bogatą, gęstą konsystencję.

Są to złożone wina, które ewoluują w kierunku nut przypraw oraz gotowanych lub kandyzowanych owoców, a podczas dojrzewania w dębowych beczkach dopęniają je aromaty wanilii lub kakao.

Wina te są zawsze mocne i ciepłe, ich smak utrzymuje się, jest skoncentrowany i taninowy, ale zawsze odpowiednio zrównoważony. Wina te dobrze się przechowują, mimo upływu czasu rozplývają się w ustach i zachowują swoje aksaminne właściwości oraz delikatne ciepło i owocowy charakter, które są charakterystyczne dla wielkich win południa Francji.

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. W przypadku winnic zasadzonych po 31 lipca 2019 r. minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 200 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami wynosi najwyżej 2,50 m.

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się mnożąc odległość między rzędami przez odległość między roślinami.

— Cięcie wykonuje się najpóźniej przed fazą fenologiczną E (według Baggionili), tj. z trzema rozwiniętymi liśćmi na dwóch pierwszych oczkach.

— Winorośl przycina się krótko, formując czopy i pozostawiając maksymalnie 12 oczek na roślinę i maksymalnie 2 oczkami na czop.

— Winorośl odmiany syrah N można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie, w tym maksymalnie sześć oczek na długiej łozie, i nie więcej niż dwa czopy zastępcze maksymalnie po dwa oczka.

— Wysokość ulistnienia krzewów prowadzonych na podporach musi umożliwiać wytworzenie się 1,60 m² zewnętrznej powierzchni pokrywy roślinnej do produkcji 1 kg winogron; zasada ta ma zastosowanie od 30 czerwca każdego roku.

— Maksymalną średnią ilość winogron z danej działki ustalono na 7 000 kg z hektara.

— Można zezwolić na nawadnianie.

Szczególne praktyki enologiczne

Wina produkuje się przez asamblaż winogron, moszczu lub win co najmniej dwóch odmian.

— Udział odmian grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N i syrah N łącznie musi wynosić co najmniej 40 % asamblażu.

— Udział odmian carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N i syrah N łącznie musi wynosić co najmniej 80 % asamblażu, a żadna z odmian nie może stanowić więcej niż 80 % asamblażu.

— Wina muszą dojrzewać co najmniej do 15 października roku następującego po roku zbiorów.

— Zakazane jest stosowanie termowinifikacji, kadzi do nieprzerwanej fermentacji, kadzi do odzyskiwania wytlóków z winogron, pionowych drylownic, separatorów gwintowych lub pras ślimakowych.

W zakresie praktyk enologicznych wina muszą być produkowane zgodnie z wymogami obowiązującymi na poziomie wspólnotowym oraz zawartymi w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

51 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin:

— w departamencie Aude: Azille,

— w departamencie Hérault: Azillanet, Cessero, Félines-Minervois, La Livinière, Siran.

7. **Odmiany winorośli**

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Rivairenc N - Aspiran noir

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis obszaru geograficznego

Obszar geograficzny leży w regionie Petit Causse usytuowanym u podnóża pasma górskiego Montagne Noire i będącym najbardziej wysuniętą na południe częścią Sewenów. Obszar geograficzny jest położony na południu Francji i obejmuje terytorium pięciu gmin w departamencie Hérault oraz jednej gminy w departamencie Aude.

W tym krajobrazie zdominowanym przez jasne, otwarte przestrzenie i charakteryzującym się nierównym ukształtowaniem terenu obszary porośnięte winoroślą przeplatają się z pagórkami pokrytymi garigiem, sosnami, jałowcami i dębami i są przecinane dolinami cieków wodnych lub bardziej rozległymi nieckami.

Winnice znajdują się na wzgórzach o ekspozycji południowej/południowo-wschodniej, na wysokości 120–330 m.

Granice przedmiotowego obszaru geograficznego wyznaczają na zachodzie rzeka Ognon będąca dopływem Aude, a na wschodzie – masyw Serre d'Oupia i rzeka Espène.

Obszar ten należy do synkliny wypełnionej osadami molasowymi trzeciorzędu, którą w środku przecinają brzegi z piaskowca, od północy konglomeraty jeziornych wapieni, a na południu porzrzucane kamieniste tarasy.

Klimat charakteryzuje się niskimi rocznymi opadami deszczu na poziomie 400–500 mm oraz temperaturami rocznymi powyżej 14°C, przy czym roczne nasłonecznienie przekracza 2 400 godzin.

Region Petit Causse jest chroniony przed deszczem przychodzącym z zachodu przez wzgórza Laure-Minervois, które stanowią naturalną barierę, natomiast masyw Serre d'Oupia zatrzymuje morskie powietrze znad Morza Śródziemnego. Gorący, suchy region, który latem doświadcza znaczącego deficytu wody, korzysta jednak z chłodnego nocnego przepływu powietrza, które schodzi z grzbietów Causse.

8.2. Informacje na temat produktu i czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winorośl jest obecna w Minervois od czasów rzymskich.

Uprawę winorośli rozpoczęto w tym regionie po utworzeniu w 118 r. p.n.e. rzymskiej prowincji Galia Narbońska (Narbona) dzięki doskonałym połączeniom handlowym, w tym rzymskiej drodze łączącej Tuluzę z Lodève znajdującej się na północ od Via Domitia.

Nazwy trzech gmin świadczą o tradycji uprawy winorośli w tamtym okresie: La Livinière w odniesieniu do „Cella Vinaria” (piwnica winna), Siran w odniesieniu do „Villa de Sirius”, której nazwa pochodzi od pierwszego rzymskiego legionisty, który osiedlił się w tym regionie, oraz Félines pochodzące od „Figulina”, co oznacza pracownia ceramiki (zwłaszcza amfor).

Otwarcie Kanału Południowego w 1680 r., usprawnienie sieci dróg oraz powstanie kolei w XIX w. przyczyniły się do rozwoju uprawy winorośli jako monokultury. Dobrobyt zaburzyły epidemia filoksery i nadprodukcja, która osiągnęła bardzo wysoki poziom, powodując w 1907 r. kryzys w branży winiarskiej. Kryzys doprowadził do buntu producentów wina na południu Francji, ale także przyczynił się do tego, że zaczęli oni się organizować, głównie przez łączenie się w systemie spółdzielni.

W 1922 r. w regionie Minervois utworzono stowarzyszenie ochrony producentów wina. Wino „Minervois”, które z początku, w 1951 r., uznano za „Wino wysokiej jakości pochodzące ze ściśle określonego obszaru”, dekretem z dnia 15 lutego 1985 r. uznano – po konwersji odmian i narzuceniu bardziej szczegółowych warunków produkcji – za wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Producenci wina z La Livinière zawsze byli jednak przekonani, że ich ziemia i wiedza specjalistyczna pozwolą na uzyskiwanie wyjątkowego czerwonego wina. Na samym początku lat 70. XX wieku, z pomocą struktur technicznych i pod wpływem spółdzielni winiarskiej gminy La Livinière prowadzonej przez Maurice'a Piccininiego, producenci wina starali się jak najlepiej dopasować odmiany do obszaru obsadzania, optymalizując techniki przycinania i formowania, zbierając winogrona przy optymalnej dojrzałości i usprawniając techniki produkcji wina. W 1988 r. Maurice Piccinini utworzył stowarzyszenie obrony winiarzy. Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Minervois-La Livinière” uznano w 1999 r.

W 2018 r. 45 producentów, w tym dwie spółdzielnie winiarskie, które wyprodukowały 20 % objętości, wyprodukowało 11 000 hl wina.

Wina produkuje się poprzez mieszanie kilku odmian, zachowując tradycję winnic Langwedocji, przy czym większość mieszaniny stanowią odmiany grenache N, mourvèdre N i syrah N.

Przez pokolenia producenci z powodzeniem dostosowywali techniki uprawy winorośli, aby wydobyć z winogron to, co najlepsze. Bardzo szybko okazało się, że niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji – nie tylko po to, by uzyskać wino o złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste. Aby to osiągnąć, w specyfikacji jako minimalny okres dojrzewania wskazano dzień 15 października roku następującego po roku zbiorów.

8.3. Zależności przyczynowe

Klimat w tym obszarze geograficznym – osłanianym od wschodu i zachodu przed wpływami klimatu morskiego oraz mającym ekspozycję południową/południowo-wschodnią – jest ciepły i suchy. Obszar ten usytuowany jest u podnóża pasma górskiego Montagne Noire, a dzięki różnicom w wysokości terenu nocą temperatura na tym obszarze jest mimo wszystko niska.

Te specyficzne warunki przyczyniają się do osiągnięcia przez winogrona optymalnej dojrzałości, pewnej kwasowości i równowagi między alkoholem a taninami. Działki, z których mają być zbierane winogrona, są wyraźnie oznakowane.

Preferowane są odpowiednio wyeksponowane ilasto-wapienne gleby o dużej ilości kamieni, dzięki którym zbiory w naturalny sposób utrzymują się na niskim poziomie. Warunki te umożliwiają producentom dopasowanie odmiany do miejsca, co przyczynia się do szczególnie skoncentrowanego i mocnego charakteru win.

Odmiana grenache N nadaje winu ciepły i krągły smak oraz preferuje kamieniste tarasy i margle. Syrah N to odmiana charakteryzująca się wczesnym zawiązywaniem pąków, która wnosi słodycz i owocowe aromaty. Cinsaut N i carignan N to odmiany historyczne. Pierwsza z nich wnosi finezję, druga – strukturę i taniny. Z kolei odmiana mourvèdre N wnosi delikatne taniny i nuty przypraw.

Producentom z tego regionu udało się przejąć sugestywną nazwę miejsca przesiąkniętego historią i sprawić, że stała się znana, jako nowoczesna i dobrze rozpoznawalna kontrolowana nazwa pochodzenia.

Wino o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Minervois-La Livinière” jest jednym ze sztandarowych win regionu Langwedocji.

„Livinage” – wydarzenie stworzone na początku lat 90. XX wieku, które stanowi pieczęć renomy i szlachectwa tej kontrolowanej nazwy pochodzenia – stało się wydarzeniem, którego nie można przegapić. Uczestniczą w nim specjaliści z branży winiarskiej i dziennikarze, aby skosztować win, spotkać się z producentami i odkryć bogatą różnorodność tego obszaru.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

— Wina, które zgłasza się do objęcia kontrolowaną nazwą „La Livinière” na warunkach określonych w niniejszej specyfikacji oraz które prezentuje się pod tą kontrolowaną nazwą, nie mogą być zgłaszane po zbiorach, oferowane konsumentom, wysyłane, wprowadzane do obrotu ani sprzedawane bez podania w deklaracji zbiorów, w reklamach, na ulotkach, etykietach, fakturach ani na opakowaniach wyraźną czytelną czcionką kontrolowanej nazwy wraz ze słowami „Appellation contrôlée”.

— Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami Unii, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

— Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Languedoc”.

Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż połowa 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, dopuszczony na zasadzie wyjątku do produkcji, przetwarzania i dojrzewania win, składa się z terytoriów lub ich części należących do następujących gmin departamentu Aude:

— Pépieux;

— Peyriac-Minervois: miejsce zwane „Les Tuileries d’Affiac”.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-71b54b4c-4520-4c67-be83-bc7f50bb737b