



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/2024/2558)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rasteau”

PDO-FR-A0720-AM02

Data przekazania informacji: 25.1.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV – „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” w ppkt 1 – „Obszar geograficzny” i ppkt 3 – „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Rasteau” w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r. bez dalszych zmian.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 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. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt V – „Odmiany winorośli” w ppkt 2 – „Zasady dotyczące udziału w gospodarstwach i na każdej działce” zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Rasteau”. Maksymalny łączny udział obu odmian Carignan N i Cinsault N zwiększono z 15 % do 20 %. Z tych odmian wytwarza się mniej alkoholu, a zatem w kontekście globalnego ocieplenia są one przydatne w mieszankach. Profil win pozostaje bez zmian.

Dodano przepis szczegółowy zwalniający małe gospodarstwa o powierzchni poniżej 1,5 ha z przepisów dotyczących udziału w gospodarstwach.

W rozdziale I pkt IX – „Przetwarzanie – wytwarzanie” w lit. a) – „Mieszanka odmian winorośli w winach” zmieniono specyfikację produktu. Obecnie w specyfikacji określono, że kombinacja głównej odmiany winorośli i dodatkowych odmian musi stanowić co najmniej 60 % mieszanki. Przepis ten gwarantuje, że główna odmiana, Grenache N, stanowi większość w mieszance.

Przedmiotowe zmiany nie mają wpływu na jednolity dokument.

3. Sposób prowadzenia winorośli:

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego nazwą „Rasteau” uzupełniono pkt VI – „Prowadzenie winorośli”:

- W ppkt 1 lit. a) zmieniono kryteria dotyczące gęstości nasadzeń, zmniejszając odstęp między roślinami w rzędzie z 1,50 m do 0,8–1,25 m.
- W ppkt 1 lit. b) skreślono wyznaczony na 15 kwietnia termin zakończenia przycinania, ponieważ nie odzwierciedla on już rzeczywistych warunków w terenie. Do tego dnia przycinanie jest w dużej mierze zakończone.
- W ppkt 2 lit. b) dodano dwa środki rolnośrodowiskowe dotyczące odchwaszczania chemicznego:

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- Odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione.
- Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

Zmiany te dodano także do jednolitego dokumentu w punkcie „Praktyki enologiczne”.

W ppkt 1 lit. c) zwiększono minimalną wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu po pikowaniu z 0,45- do 0,5-krotności odstępu między rzędami.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. **Plony**

W rozdziale I pkt VIII specyfikacji produktu – „Plony” w ppkt 3 dodano przepis, który stanowi, że w przypadku win niemusujących przekroczenie maksymalnych plonów zawsze skutkuje utratą prawa do stosowania nazwy pochodzenia w odniesieniu do całego zbioru.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. **Normy analityczne**

Następujące przepisy mają zastosowanie zarówno do win luzem, jak i do win zapakowanych: rozdział I pkt IX – „Przetwarzanie, wytwarzanie” ppkt 1 lit. b) – „Fermentacja jabłkowo-mlekowa” i lit. c) – „Normy analityczne”.

Intensywność barwy win niemusujących zmniejszono z 6 do 5, ponieważ podczas leżakowania wina tracą intensywność barwy. Niektóre wina przechodzą długi okres leżakowania. Z kolei całkowitą zawartość polifenoli zwiększono z 40 do 45.

Zakres intensywności barwy (OD 420 + OD 520) win, które można opatrzyć określeniem „rosé” (różowe), rozszerzono z zakresu 0,40–0,70 do zakresu 0,30–0,85.

Zmiany te oznaczają, że specyfikacja jest lepiej dostosowana do produktów faktycznie wytwarzanych. Nie zmieniają one związku z miejscem pochodzenia.

Zmiany te dodano do jednolitego dokumentu pod nagłówkiem „Praktyki winiarskie – praktyki enologiczne”.

6. **Zniesienie obowiązku minimalnego okresu leżakowania w butelce w przypadku win „vins doux naturels” [„naturalnych win słodkich”] z określeniem „blanc” lub „grenat”**

W rozdziale I pkt IX specyfikacji produktu – „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” w ppkt 2 – „Przepisy dotyczące poszczególnych typów produktu” usunięto wymóg minimalnego okresu leżakowania w butelkach przez trzy miesiące. Ma to na celu uwzględnienie możliwości pakowania w umowach handlowych w celu rozwoju nowych rynków.

Zmiany te uwzględniono w sekcji „Opis produktów” jednolitego dokumentu.

7. **Zniesienie okresu obrotu winami między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale I pkt IX specyfikacji produktu – „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 umożliwia 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.

8. **Środki przejściowe dotyczące zasad udziału odmian winorośli**

W rozdziale I pkt XI – „Środki przejściowe” zmieniono specyfikację produktu. Skreślono ppkt 1, ponieważ odnosił się on do nieaktualnych przepisów przejściowych dotyczących zasad udziału odmian winorośli do zbiorów w 2018 r.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. **Etykietowanie**

W rozdziale I pkt XII specyfikacji produktu – „Zasady prezentacji i etykietowania” uzupełniono lit. f) w celu objaśnienia etykietowania w odniesieniu do stosowania szerszego pojęcia „Vignobles de la Vallée du Rhône”. 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, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

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

10. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Rozdział II specyfikacji zaktualizowano zgodnie z procedurami kontroli nazwy. Przepisy te zawarto w planie kontroli.

Aktualizacje w tym punkcie nie mają wpływu na jednolity dokument.

11. **Odniesienie do organu kontrolnego**

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu – „Odniesienie do organu kontrolnego” wprowadzono zmiany w celu wskazania, 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**

Rasteau

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe

4. **Opis wina lub win**

1. Wina czerwone niemusujące

KRÓTKI OPIS

Wina spełniają następujące kryteria:

minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu 12,5 %;

zawartość kwasu jabłkowego: maksymalnie 0,4 g na litr;

zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): maksymalnie 4 g na litr;

zmieniona intensywność barwy (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm): minimalnie 5;

całkowita zawartość polifenoli (OD 280 nm): minimalnie 45.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Wina czerwone niemusujące stanowią 98 % całej produkcji. Są to pełne wina o doskonałej strukturze taninowej i niskiej wydajności (38 hektolitrów z hektara) oraz doskonałym potencjale dojrzewania.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

2. „Vins doux naturels”

KRÓTKI OPIS

Są to wina produkowane zgodnie z warunkami produkcji określonymi dla stosowania pojęć „ambré”, „blanc”, „grenat”, „rosé” i „tuilé”.

Wina te spełniają następujące kryteria:

całkowita objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 21,5 %

zawartość cukrów fermentujących: minimalnie 45 g na litr;

intensywność barwy (DO 420 + DO 520): maksymalnie 2,50 w przypadku win określanych jako „ambré”; minimalnie 2,80 w przypadku win określanych jako „tuilé”; minimalnie 4 w przypadku win określanych jako „grenat”; 0,30–0,85 w przypadku win określanych jako „rosé”.

Odcień (DO 420/DO 520): maksymalnie 1,2 w przypadku win określanych jako „rosé”.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Czerwone wina „vins doux naturels” charakteryzują się intensywnym bogactwem aromatycznym z nutami przywołującymi bardzo dojrzałe owoce pestkowe. Są to ciężkie wina o eleganckiej równowadze między słodyczą i strukturą taninową.

Białe wina „vins doux naturels” ogólnie charakteryzują się nutami kwiatowymi i miodowymi. Różowe wina „vins doux naturels” często mają owocowe aromaty czereśni i likieru wiśniowego, nierzadko na tle nut konfitury owocowej, które rozwijają się w aromaty owoców suszonych.

Wina „vins doux naturels” z określeniami „hors d’âge” i „rancio” mają doskonałą strukturę taninową. W długim okresie dojrzewania wina te zazwyczaj rozwijają nuty orzechowe, pieczone lub palone.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne właściwe dla win „vins doux naturels”

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się dodawania jakichkolwiek produktów mogących zmienić barwę wina. Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C. Wina produkuje się poprzez wzmocnienie moszczu podczas fermentacji. Wzmocnienie 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. Wzmocnienie przeprowadza się przed 31 grudnia roku, w którym zbiera się moszcz. W ramach dodatkowego wzmocnienia można dodać jednak maksymalnie do 10 % czystego alkoholu przed zgłoszeniem produktów do objęcia nazwą.

2. Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Odstęp między rzędami wynosi maksymalnie 2,30 metra. Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się mnożąc odległość między rzędami przez odległość między roślinami. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,80–1,25 metra.

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 roślinami w tym samym rzędzie. Odstęp między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie przekracza 1,70 m.

3. Odstępy między rzędami winorośli

Praktyka uprawy

Z zastrzeżeniem zgodności z wymogami dotyczącymi minimalnej gęstości nasadzeń wynoszącej 4 000 roślin na hektar, odstęp między rzędami winorośli sadzonej po 13 października 2009 r. jako kontynuacja istniejącej plantacji może przekraczać 2,30 metra.

4. Zasady przycinania

Praktyka uprawy

- Winorośl przycina się na maksymalnie 6 czopów na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- W przypadku win czerwonych, gdy winorośl ma ponad 20 lat i 21. raz pokrywa się liśćmi, winorośl odmiany Syrah N można przycinać metodą jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na łozie i jeden czop z maksymalnie 2 oczkami.

5. Nawadnianie

Praktyka uprawy

- Wina czerwone: można zezwolić na nawadnianie.
- „Vins doux naturels”: nawadnianie jest zabronione.

6. Zbiór winogron

Praktyka uprawy

Sortowanie zbiorów jest obowiązkowe, w przypadku gdy ponad 10 % winogron nie jest w dobrym stanie lub nie jest wystarczająco dojrzałe. Podmiot przeprowadza sortowanie na działce lub w wytwórni wina. Obciążenie pojazdów do transportu zbiorów jest ograniczone do 4 000 kilogramów, przy maksymalnej wysokości 1,50 m.

7. Środki rolnośrodowiskowe

Praktyka uprawy

W celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które są podstawą charakteru tego obszaru:

- stosowanie włókniny ogrodniczej jest zabronione;
- wszelkie istotne zmiany ukształtowania krajobrazu lub naturalnej sekwencji gleb na działkach przeznaczonych do produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia są zabronione, z wyjątkiem zwyczajowego zaorywania;
- odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione;
- całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wina niemusujące

42 hektolitry z hektara

2. „Vins doux naturels”

40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- a) Winogrona przeznaczone do produkcji win czerwonych niemusujących zbiera się w gminie Rasteau w departamencie Vaucluse na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.

- b) Winifikacja i dojrzewanie win czerwonych niemusujących odbywa się na terytorium następujących gmin w departamencie Vaucluse na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.: Cairanne, Rasteau i Sablet.
- c) Zbiór winogron i produkcja win „vins doux naturels” oraz dojrzewanie i pakowanie odbywa się na terytorium następujących gmin w departamencie Vaucluse na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.: Cairanne, Rasteau i Sablet.

7. **Odmiany winorośli**

Bourboulenc B – Doucillon Blanc

Brun Argenté N – Vaccarèse

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Terret noir N

Ugni Blanc B

Viognier B

8. **Opis związku lub związków:**

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

Obszar geograficzny, którego tło stanowią południowe zbocza Cairanne-Rasteau, jest położony w samym sercu strefy przejściowej między pierwszymi zboczami wyznaczającymi granice chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône” a równiną tworzącą korytarz Rodanu.

Ten obszar geograficzny jest zatem wyznaczony na terytoriach gmin Rasteau, Sablet i Cairanne w departamencie Vaucluse.

Działki wyznaczone do zbioru winogron do produkcji win czerwonych i win „vins doux naturels” znajdują się w szczególności w gminie Rasteau. W gminach Cairanne i Sablet wyznaczone są hektary przeznaczone do produkcji win „vins doux naturels”.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się średnią roczną temperaturą od 13 °C do 13,5 °C i średnią wielkością rocznych opadów wynoszącą od 700 mm do 800 mm; opady występują głównie wiosną i jesienią.

Pagórkowaty krajobraz tego obszaru geograficznego zapewnia częściową ochronę przed skutkami mistralu, zimnego i suchego wiatru wiejącego w przeważającej mierze z północy. Rozwojowi wszystkich winnic sprzyjają warunki półsuchego klimatu typu śródziemnomorskiego dzięki ochronnym właściwościom wzgórz, głównie południowemu nachyleniu zboczy, oraz bardzo suchym i kamienistym glebom, zwłaszcza na płaskowyżu.

Gmina Rasteau znajduje się na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône”, uznanej dekretem z dnia 19 listopada 1937 r.

Terytorium Rasteau z jego szczególnym charakterem zostało jednak uznane w 1944 r. Nastąpiło to w momencie uznania chronionej nazwy pochodzenia „Rasteau” dla wina „vin doux naturel” produkowanego z winogron odmian Grenache N, Grenache gris G i Grenache blanc B. Produkowano średnio 1 500 hektolitrow z jednego zbioru, chociaż oczywiście dane nie były w tamtym czasie szeroko znane. Większość produktu była butelkowana i sprzedawana. Wspomniane uznanie przyczyniło się i nadal przyczynia się do doskonałej renomy wszystkich produktów „Rasteau”.

W 1965 r. nazwa gminy Rasteau została uznana za uzupełniające oznaczenie geograficzne chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône”. W 1999 r. nazwa ta została uznana za uzupełniające oznaczenie geograficzne chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône Villages”. Ugruntowało to renomę win niemusujących produkowanych w tej gminie. Produkcja tych win stale rosła: z 13 000 hektolitrow w 1993 r. do 34 000 hektolitrow w 2009 r.

Ich renoma opiera się na grupie żytych ze sobą osób, które dzielą się swoim know-how. W 2010 r. doprowadziło to do objęcia win czerwonych chronioną nazwą pochodzenia „Rasteau”.

W 2009 r. winnice „Rasteau” miały powierzchnię 1 300 hektarów. 80 % win wprowadzanych do obrotu jest butelkowanych.

8.2. Zależności przyczynowe

Warunki bioklimatyczne obszaru geograficznego objętego chronioną nazwą pochodzenia „Rasteau” są szczególnie korzystne dla odmian Grenache N, Grenache gris G i Grenache blanc B. Te odmiany winorośli naturalnie osiągnają pełną dojrzałość fizjologiczną niezbędną do produkcji win „vins doux naturels”, zwłaszcza na obszarach, na których przeważają gleby piaszczyste i kamieniste. Takie warunki są również korzystne dla Syrah N i Mourvèdre N, odmiany późno dojrzewającej, zwłaszcza na obszarach, na których występują głównie piaszczyste lub piaszczysto-gliniaste margle o dobrych właściwościach regulacji wody.

Zazwyczaj działki winnic są precyzyjnie wyznaczone do produkcji win „vins doux naturels” oraz win czerwonych niemusujących. Takie wyznaczenie obszaru umożliwia optymalne zarządzanie rośliną. Opanowanie żywotności i potencjału produkcji odbywa się poprzez praktyki utrzymywania niskiej wydajności z winorośli przycinanej krótko.

Połączenie starannie kontrolowanej produkcji i doskonałych warunków dojrzewania oznacza, że odmiany Grenache, w szczególności Grenache N, wytwarzają bogate, głębokie i mocne wina o dużej zawartości alkoholu, bogactwie delikatnych aromatów i strukturze taninowej gwarantującej doskonały potencjał dojrzewania.

Cechy te zostały pierwotnie wykorzystane w produkcji win „vins doux naturels”. Podczas 21. konferencji Głównego Syndykatu Côtes du Rhône Baron Le Roy chwalił te wina w swoim przemówieniu w dniu 3 lipca 1955 r., mówiąc: „Brakowało nam wisienki na torcie w »Côtes du Rhône«. Gmina Rasteau stanęła na wysokości zadania, oferując swoje wina »vin doux naturel«”.

Potencjał dojrzewania tych win jest obecnie wyrażany za pomocą określeń „hors d’âge” i „rancio”.

Wina „vins doux naturels” z określeniem „blanc” i „grenat” są pakowane na bardzo wczesnym etapie na wyznaczonym obszarze geograficznym i na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Pakowanie odbywa się albo w siedzibie podmiotu, gdzie produkuje się wina, albo przeprowadzają je grupy osób, które zbierają i przerabiają winogrona, co oznacza, że wina nie są transportowane do celów pakowania. Producenci dążą do zapewnienia maksymalnej ochrony jakości i specyfiki produktu i wzmacniają przy tym młodzińcze cechy, a co za tym idzie – renomę chronionej nazwy pochodzenia. W specyfikacji produktu określono szczególny wymóg deklaracji dotyczący pakowania tych win.

Ponadto w celu zachowania właściwości aromatycznych wszystkich win „vins doux naturels” pakuje się je na wyznaczonym obszarze geograficznym i na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Wina oznaczone jako „rosé” są pakowane w szklane butelki najpóźniej do dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów. Wina oznaczone jako „ambré”, „tuilé”, „hors d’âge” lub „rancio” są pakowane w szklane butelki lub próżniowo w szczelnie zamkniętych pojemnikach o maksymalnej pojemności 5 litrów. Poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji producenci dążą do zagwarantowania i ochrony jakości i szczególnych cech produktów, a co za tym idzie – renomy chronionej nazwy pochodzenia.

Optymalne warunki winiarskie panujące na tym obszarze uprawy winorośli doprowadziły do rozwoju specjalistycznej wiedzy w społeczności producentów i konsumentów. Naturalnym więc było, że ta fachowa wiedza została zastosowana przy produkcji i degustowaniu win czerwonych niemusujących. Dzięki połączeniu bogactwa i siły winogron Grenache N z wysoką zawartością związków fenolowych w Syrah N i Mourvèdre N wina te charakteryzują się strukturą i równowagą, które gwarantują ich zdolność do leżakowania.

Chociaż wina czerwone zawsze cieszyły się dużym uznaniem wśród win „Côtes du Rhône”, historycznie odegrały mniejszą rolę niż wina „vins doux naturels”. Niemniej jednak ich renoma rośnie. W swojej pracy *Histoire du vin en Vaucluse* [Historia wina w Vaucluse] Robert Bailly zawarł odniesienie historyczne: „W swojej XIV. księdze Pliniusz Starszy chwali zbocza graniczące z Ouvèze”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (butelkowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania win czerwonych niemusujących

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach win czerwonych można określić większą jednostkę geograficzną „Cru des Côtes du Rhône”.

Etykiety win opatrzonej tą chronioną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną, tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône”, na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania, która dotyczy warunków wykorzystania tej większej jednostki geograficznej.

Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania win „vins doux naturels”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach pojawia się określenie „vin doux naturel”.

Określenia „ambré”, „grenat”, „rosé”, „tuilé” i „blanc” dla win „vins doux naturels”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwie ChNP muszą towarzyszyć określenia „ambré”, „blanc”, „grenat”, „rosé” lub „tuilé” w przypadku win „vins doux naturels”, które spełniają warunki zdefiniowane dla tych określeń w specyfikacji produktu.

Określenia „ambré”, „blanc”, „grenat”, „rosé” lub „tuilé” muszą znajdować się na etykiecie, a także pojawiać się w reklamach, broszurach i na fakturach.

W przypadku win z określeniem „blanc”, „grenat” lub „rosé” należy podać również oznaczenie rocznika.

Używanie określeń „hors d’âge” i „rancio” dla win „vins doux naturels”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwie ChNP może towarzyszyć określenie „hors d’âge” w przypadku win „vins doux naturels” określanymi jako „ambré” lub „tuilé”, które spełniają warunki zdefiniowane dla tych określeń w specyfikacji produktu. Nazwie ChNP może towarzyszyć określenie „rancio” w przypadku win „vins doux naturels” określanymi jako „ambré” lub „tuilé” – z określeniem „hors d’âge” lub bez tego określenia, które to wina spełniają warunki zdefiniowane dla tych określeń w specyfikacji produktu.

Wielkość czcionki w przypadku określeń fakultatywnych

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających wymiarów (wysokości ani szerokości) czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wzmianka o większych lub mniejszych jednostkach geograficznych

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to zarejestrowana lokalizacja i jest ona podana w deklaracji zbiorów. Etykiety win mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów 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, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym win z określeniem „rosé”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina „vins doux naturels” z określeniem „rosé” pakuje się je najpóźniej 31 grudnia roku następującego po zbiorach, na wyznaczonym obszarze geograficznym i na ograniczonym obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów, a z drugiej strony zagwarantowanie, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, jakości i cech szczególnych produktów, a tym samym renomy nazwy.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym win z określeniami „blanc” i „grenat”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina „vins doux naturels” z określeniami „blanc” i „grenat” dojrzewają w warunkach redukcyjnych do 1 maja roku następującego po zbiorach, w tym co najmniej 3 miesiące w butelce. Wina te są butelkowane przez podmiot odpowiedzialny za zbieranie winogron i przetwarzanie je na wino lub przez grupy osób, które zbierają i przerabiają winogrona, co oznacza, że wino nie jest transportowane do celów pakowania. Pakowanie ma miejsce najpóźniej 30 czerwca drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym win z określeniami „ambré” i „tuilé”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina „vins doux naturels” z określeniami „ambré” i „tuilé” przeznaczone do leżakowania dojrzewają w warunkach utleniających przez co najmniej 30 miesięcy. Po kilku latach wina te zyskują cudownie żółto-brązowy lub bursztynowy odcień i rozwijają złożone aromaty, które ostatecznie mogą rozwinąć się do „rancio”. Gdy dojrzewają przez co najmniej 5 lat, określa się je mianem „hors d’âge”. Pakuje się je na wyznaczonym obszarze geograficznym i na ograniczonym obszarze bezpośredniego sąsiedztwa.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa w przypadku win czerwonych niemusujących

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 i dojrzewania win czerwonych niemusujących, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

- Departament Drôme: Tulette.
- Departament Vaucluse Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas and Violès.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa w przypadku win „vins doux naturels”

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, dojrzewania i pakowania win „vins doux naturels”, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

- Departament Drôme: Tulette.
- Departament Vaucluse Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas and Violès.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-52033230-7297-41a8-bd62-698e9aa58bab