

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 w sektorze wina

(2023/C 53/06)

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

„Pic Saint-Loup”

PDO-FR-02354

Data złożenia wniosku: 9.3.2017 r.

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Pic Saint-Loup

2. Państwo członkowskie

Francja

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Opis wina lub win

1. ChNP „Pic Saint-Loup”

KRÓTKI OPIS

Są to wina wytrawne i niemusujące, koloru czerwonego i różowego.

W chwili zbiorów zawartość cukrów w winogronach wynosi co najmniej 202 gramy na litr moszczu.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2. *Wina czerwone ChNP „Pic Saint-Loup”*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone charakteryzują się szatą owocu granatu oraz aromatami czerwonych owoców i lukrecji, dominującymi zarówno w zapachu jak i w smaku. W smaku są eleganckie, zrównoważone i świeże. Wyraźnie zaznaczoną strukturę tworzą subtelne taniny. Wina te posiadają pewien potencjał starzenia. Wraz z dojrzewaniem w aromatach pojawiają się delikatne nuty czerwonych owoców, mieszające się z nutami korzennymi.

Wina czerwone są wytwarzane z mieszanki co najmniej dwóch odmian, w tym jednej odmiany głównej.

Proporcja odmiany Syrah N w mieszance wynosi co najmniej 50 %.

Proporcja odmian uzupełniających w mieszance nie przekracza 10 %.

Zawartość cukrów fermentujących w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub zabutelkowanych nie przekracza:

— 3 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %;

— 4 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Zawartość kwasu jabłkowego w partiach win czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu dla konsumenta nie przekracza 0,4 grama na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

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 różowe ChNP „Pic Saint-Loup”*

KRÓTKI OPIS

Wina różowe posiadają szatę o intensywności od średniej do niskiej. Są świeże i smaczne, a ich wyrazisty smak charakteryzuje krągłość i dominujące nuty małych czerwonych owoców.

Wina różowe są produkowane z mieszanki co najmniej dwóch odmian, w tym jednej odmiany głównej. Proporcja odmiany syrah wynosi co najmniej 30 %. Proporcja odmian uzupełniających innych niż cinsault nie przekracza 10 % mieszanki.

Proporcja odmiany cinsault N w mieszance nie przekracza 30 %. Odmiany główne stanowią większość w mieszance win.

Zawartość cukrów fermentujących w winach różowych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub zabutelkowanych nie przekracza 3 g/l.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również znajdującego się w mieszankach stosowanych w preparatach.

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszystkich wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

1. Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy

Praktyka uprawy

W odniesieniu do produkcji win czerwonych:

- Wśród odmian winorośli obowiązkowo występują dwie odmiany główne.
- Odmiana syrah N ma stanowić co najmniej 50 % odmian winorośli.
- Proporcja odmian uzupełniających nie może przekraczać, łącznie lub oddzielnie, 10 % odmian winorośli.

W odniesieniu do produkcji win różowych:

- Wśród odmian winorośli obowiązkowo występują dwie odmiany główne.
- Odmiana syrah N ma stanowić co najmniej 30 % wszystkich odmian winorośli.
- Proporcja odmian uzupełniających innych niż cinsaut N jest ograniczona do 10 %.
- Proporcja odmiany cinsault N jest ograniczona do 30 %.

Te zasady dotyczące proporcji nie mają zastosowania do podmiotów gospodarczych produkujących winogrona, ale nie wytwarzających win, których gospodarstwo posiada powierzchnię zaklasyfikowaną do wyznaczonych działek rolnych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Pic Saint-Loup” nie większą niż 1,50 hektara.

2. Prowadzenie winnicy

Praktyka uprawy

Począwszy od daty ukazania się specyfikacji produktu, minimalna gęstość nasadzeń w winnicach wynosi 5 500 krzewów na hektar.

Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,25 metra.

Maksymalna powierzchnia przeznaczona dla każdego krzewu wynosi 1,8 m². Powierzchnia ta obliczana jest na podstawie iloczynu odległości pomiędzy rzędami oraz pomiędzy krzewami w tym samym rzędzie.

Winorośl przycina się krótko, formując czopy i pozostawiając maksymalnie 12 oczek na krzew.

Można zezwolić na nawadnianie.

b) Maksymalna wydajność

1. Pic Saint-Loup

50 hektolitrow z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

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

w departamencie Hérault: Assas, Cazevieille, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières i Valflaunès;

w departamencie Gard: Brouzet-lès-Quissac i Corconne.

Nazwa Pic Saint-Loup odnosi się do masywu Pic Saint-Loup, położonego w północno-wschodniej części departamentu Hérault.

8. Główne odmiany winorośli

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

9. Opis związku lub związków

9.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się na północy departamentu Hérault, na obszarze 17 gmin, nad którymi dominuje wapienny szczyt Pic Saint-Loup (658 m) i które leżą na osi ciągu dolin typu kuesta, biegnących z południowego zachodu na północny wschód. Jest to obszar kontrastów klimatycznych występujących między langwedocką równiną, na której panuje łagodny klimat z wpływami klimatu morskiego, a zalesionymi wapiennymi płaskowyżami (fr. *causse*) owiewanymi zimnym powietrzem napływającym z Sewennów.

Winnice są położone w środowisku naturalnym, między garigami i zagajnikami sosen alepskich i dębów ostrolistnych, typowymi dla środowiska śródziemnomorskiego o wapiennym podłożu. Co prawda średnia wysokość położenia winnic wynosi około 150 m n.p.m., ale winnice klasyfikowane rozciągają się na wysokości od 80 do 300 m n.p.m., w miejscach z korzystną wystawą, najczęściej na stanowiskach z uskokami lub z umiarkowanym spadkiem, u stóp bardziej stromych wzniesień.

Winnice objęte nazwą Pic Saint-Loup, położone w północnej części obszaru ChNP Languedoc, wyróżnia jeden z podstawowych elementów, który umożliwia lepsze uchwycenie zachowania winorośli na tym obszarze geograficznym, tj. jego klimat. Podobnie jak w całym regionie panuje tu klimat śródziemnomorski, ale sektor Pic Saint-Loup pozostaje jednym z najchłodniejszych regionów winnic langwedockich, ze średnią temperaturą wynoszącą 12,3 °C, czyli od około 1,5 do 2 stopni niższą niż na obszarach sąsiednich, objętych innymi nazwami; charakteryzuje się w szczególności wyraźnymi i zimnymi zimami, umiarkowanymi maksymalnymi temperaturami w lecie z przyjemnym chłodem w nocy.

Roczny średni poziom opadów deszczu wynosi od 850 do 1 000 mm, z wyraźnym deficytem w porze letniej, charakterystycznym dla klimatu śródziemnomorskiego, ale bardziej umiarkowanym (od 100 do 120 mm deszczu) niż na obszarze przybrzeżnym. Nawet jeżeli wzniesienia chronią winnice przed gwałtownymi wiatrami, ich ułożenie kanalizuje zimne wiatry wiejące z północnego wschodu. Wyższy poziom opadów na tym obszarze skłonił winiarzy do zastosowania średniej gęstości nasadzeń, która jest wyższa niż w pozostałej części obszaru objętego nazwą Languedoc, po to, by – zależnie od zdolności gleby do zaopatrzenia winorośli w wodę – woda była równo rozprowadzana między szczepami w celu osiągnięcia przez nie właściwej dojrzałości.

Ten klimat typu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi odznacza się sumą temperatur od 1 500 do 1 700 °C.

9.2. Specyfika produktów

Warunki naturalne sprzyjały uprawie odmiany syrah N, dobrze dostosowanej do chłodnych stanowisk, na których nabiera ona subtelności oraz nut lukrecji i fiołka. Dlatego też obowiązkowa proporcja tej odmiany w winach czerwonych, sięgająca 50 %, stanowi jeden z najwyższych odsetków przewidzianych dla mieszanek tworzących wina czerwone z obszaru objętego nazwą Languedoc. Syrah N zawdzięcza status odmiany dominującej swojej zdolności adaptacji do wielu różnych stanowisk, w tym do stanowisk nisko położonych. Odmiany grenache N i cinsaut N są uprawiane wyłącznie na najsuchszych działkach, a odmiany mourvèdre N i carignan N – na najcieplejszych stanowiskach. Dienne amplitudy temperatury w sierpniu i we wrześniu charakteryzują cykl wegetacyjny winorośli i przyczyniają się do pojawiania się w winach subtelnych i świeżych aromatów.

Chłodne noce wpływają korzystnie na syntezę prekursorów aromatycznych i antocyjanów, stąd barwa owocu granatu i taninowa struktura win czerwonych, jak również świeżość smaku win różowych.

Wina czerwone charakteryzują się zatem szatą owocu granatu oraz aromatami czerwonych owoców i lukrecji, dominującymi zarówno w zapachu jak i w smaku. W smaku są eleganckie, zrównoważone i świeże. Wyraźnie zaznaczoną strukturę tworzą subtelne taniny.

Wina te posiadają pewien potencjał starzenia, co w specyfikacji produktu przekłada się na ich wprowadzenia na rynek w późniejszym terminie. Wina czerwone dojrzewają do 1 lipca roku następującego po roku zbiorów po to, by ich struktura nabrała subtelności i by uwydatniły się w nich wszystkie aromaty. Wina są wprowadzane na rynek dla konsumentów najwcześniej 15 lipca roku następującego po roku zbiorów. Wraz z dojrzewaniem w aromatach pojawiają się delikatne nuty czerwonych owoców, mieszające się z nutami korzennymi.

Wina różowe posiadają szatę o intensywności od średniej do niskiej. Są świeże i smaczne, a ich wyrazisty smak charakteryzuje krągłość i dominujące nuty małych czerwonych owoców.

9.3. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktów

Podsumowując, o oryginalności obszaru geograficznego winnic Pic Saint-Loup stanowi funkcjonowanie gleby w połączeniu z charakterystycznymi cechami klimatycznymi. To te czynniki skłoniły winiarzy do stosowania wiedzy fachowej zgodnie ze znajomością tego obszaru.

Dzięki tej wiedzy winiarze z Pic Saint-Loup jako pierwsi poczynili kroki w kierunku uzyskania statusu jakości z chwilą uznania specjalnych warunków produkcji, wpisanych do dekretu Coteaux du Languedoc w 1994 r.

Ta zróżnicowana społeczność plantatorów winorośli przyczynia się również do oryginalności winnic Pic Saint-Loup, z jednej strony wnosząc nową wiedzę fachową i techniczną, a z drugiej znajomość tego obszaru.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Languedoc”. Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki, nie może być większa niż połowa czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to nazwa miejsca (fr. *lieu-dit*) wpisanego do ksiąg wieczystych;
- zostało ono podane w deklaracji zbiorów.

W odniesieniu do użycia nazwy mniejszej jednostki geograficznej, art. 67 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 stanowi, że co najmniej 85 % winogron, z których wyprodukowano wino, ma pochodzić z tej jednostki geograficznej.

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wzmiankę o roczniku.

Na etykiecie nie należy umieszczać wzmianki o odmianach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6
