

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 183/05)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sable de Camargue”

PDO-FR-02848

Data złożenia wniosku: 31.5.2022

1. Nazwa produktu

Sable de Camargue

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina ChNP Sable de Camargue to wina niemusujące „gris” i „gris de gris”

KRÓTKI OPIS

Chroniona nazwa pochodzenia „Sable de Camargue” jest zastrzeżona dla win „gris” i „gris de gris”.

Wina „gris” i „gris de gris” odzwierciedlają swoje naturalne środowisko, mają barwę jasno łososiową, charakteryzują się zrównoważonym smakiem łączącym gętkość (brak taniny), krągłość (sacharoza) i świeżość (kwasowość) oraz nuty jodu wynikające z wpływu morza. Wina poddane winifikacji po bezpośrednim tłoczeniu są zazwyczaj asambلاًzami.

Paleta win jest owocowa (owoce białe, cytrusowe, egzotyczne, czerwone itp.) lub kwiatowa, w zależności od pierwotnych aromatów winogron odmian winorośli użytych w asambلاًżu, które rozwijają na koniec nuty mineralne.

Wina „gris de gris” mają jaśniejszą barwę oraz subtelniejsze i delikatniejsze aromaty wynikające z produkowania tych win wyłącznie z odmiany grenache gris.

Wina objęte chronioną nazwą „Sable de Camargue” spełniają ograniczenia określone w kryteriach analitycznych ustanowionych w prawodawstwie europejskim.

Wina pochodzą z winogron zebranych podczas zaawansowanego etapu dojrzewania i charakteryzują się zawartością cukru nie mniejszą niż 178 g/l moszczu.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

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

Maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w partiach wina gotowego do sprzedaży luzem lub w opakowaniach wynosi 4 gramy na litr.

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)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

a. Prowadzenie winnicy

Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń:

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni.

Zasady cięcia:

Winorośl jest prowadzona w formie kielicha lub sznura Royat. Winorośl przycina się w krótko z maksymalnie 8 czopami na roślinę i maksymalnie 2 oczkami na czop.

Nawadnianie:

Można zezwalać na nawadnianie zgodnie z przepisami art. D. 645-5 francuskiego kodeksu rolnego i rybołówstwa morskiego.

b. Praktyka uprawy

Pozostałe praktyki uprawy

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

- aby zapobiec erozji wietrznej, obowiązkowa jest kontrola pokrywy roślinnej, wysianej lub dziko rosnącej, zapewniana środkami mechanicznymi lub fizycznymi minimalnie w co drugim międzyrzędziu, przynajmniej podczas okresu spoczynku winorośli;
- z uwagi na intensywną mineralizację piaszczystych gleb i znaczne wymywanie, nawożenie organiczne zapewnia się co najmniej poprzez obowiązkowe zakopywanie pozostałości roślinnych z roślin wysianych lub dziko rosnących;
- stosowanie herbicydu na całej powierzchni gleby jest zabronione;
- w celu ochrony winnic przed zasoleniem z otoczenia, która jest decydującym warunkiem ich przetrwania, zakazane są wszelkie istotne zmiany w systemie zarządzania przepływem wody (roubiny, pompownie, marynarze), z wyjątkiem zwykłych prac konserwacyjnych na urządzeniach wodnych.

c. Odmiany winorośli

Praktyka uprawy

- Proporcja głównych odmian winorośli musi wynosić co najmniej 70 %.
- W wykorzystywanych odmianach winorośli występują co najmniej dwie z głównych odmian winorośli.

d. Szczególne praktyki enologiczne

Asamblaż odmian winorośli:

Wina „gris” pochodzą wyłącznie z odmian grenache gris G lub grenache N lub stanowią asamblaż, w którym:

- występują co najmniej dwie główne odmiany winorośli;
- proporcja głównych odmian winorośli wynosi co najmniej 70 %;
- udział wszystkich odmian carignan N, cinsaut N, grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, marselan N, muscat d’Alexandrie B, syrah N, ugni B, vermentino B wynosi co najmniej 55 %.

Wina „gris de gris” pochodzą wyłącznie z odmiany grenache gris G.

Obróbka fizyczna:

Stosowanie enologicznego węgla drzewnego jest dozwolone w odniesieniu do nowych moszczów i win w trakcie fermentacji, w granicach 20 % objętości wina produkowanego przez danego producenta wina do celów danego zbioru.

Sprzęt:

- W produkcji win zakazane są prasy ciągłe, wycieracze pionowe, winifikatory ciągłe, zbiorniki do recyklingu wyłoków oraz separatory śrubowe o średnicy mniejszej niż 750 mm.
- Pojemność piwnicy jest co najmniej równoważna objętości wina wyprodukowanego podczas poprzednich zbiorów z tej samej powierzchni.

5.2. *Maksymalna wydajność*

- a. Wydajność win objętych ChNP „Sable de Camargue”
- b. 90 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i wytwarzanie odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (fr. Institut national de l’origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu 5 września 2019 r. Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z „Code officiel géographique” z 2020 r.:

- w departamencie Hérault: Frontignan, La Grande-Motte, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Vic-la-Gardiolo, Villeneuve-lès-Maguelone;
- w departamencie Gard: Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d’Aigouze, Vauvert, Saint Gilles;
- w departamencie Bouches-du-Rhône: Saintes-Maries-de-la-Mer.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Grenache N

Grenache gris G

Merlot N

8. Opis związku lub związków

8.1. Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji ChNP „Sable de Camargue” obejmuje 14 gmin nadbrzeżnych w departamentach Hérault, Gard i Bouches-du-Rhône. Winorośl uprawia się wyłącznie na piaszczystych i wapiennych glebach delty Rodanu, tworzonych przez rzeki, morze i wiatry, a także na powiązanej linii brzegowej. Tworzą one bardzo jednorodną pierwotną glebę praktycznie niezawierającą gliny i mułu, o frakcji piaszczystej większej lub równej 80 % masy.

Winnice położone są średnio na wysokości 1 m n.p.m., w środowisku charakterystycznym dla Camargue, gdzie naprzemiennie występują laguny przybrzeżne i słone bagna.

Zaopatrzenie winnic w wodę słodką zapewnia kilkucentymetrowa warstwa wody, która utrzymuje się w równowadze hydrostatycznej z morzem, lagunami i kanałami. Te ostatnie, zwane rubinami, tworzą peryferyjną sieć wokół winnic, która umożliwia wzajemną kontrolę poziomu wód podziemnych i ich zasolenia.

8.2. Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

W tym przypadku, bardziej niż gdzie indziej, ze względu na bliskość ważnych zbiorników wód słonych, rola człowieka ma kluczowe znaczenie. Gospodarowanie gruntami i wodą na działkach ma zasadnicze znaczenie, a ich utrzymanie musi być nieprzerwane, aby umożliwić gospodarowanie wodą słodką i uniknąć podchodzenia solanek, które stanowią kompleks szczególnych warunków glebowych. Wrażliwość tych gleb piaszczystych na erozję wietrzną wymaga również odpowiednich praktyk uprawy, zwłaszcza w przypadku upraw ozimych.

8.3. Związki przyczynowe

Przy bardzo specyficznym klimacie morskim o wysokiej wilgotności powietrza i niskiej ewapotranspiracji winorośl znajduje warunki produkcji sprzyjające asymilacji i wzrostowi, które to etapy praktycznie nie zatrzymują się nawet podczas dojrzewania.

Oryginalność piaszczystej i wapiennej gleby widać przede wszystkim w winogronach, których barwa jest swoista, niebieska szara, lekko różowa o niskim potencjale antocyjanowym, co bardzo różni je od winogron uprawianych na innych glebach.

Klimat morski sprzyja podczas dojrzewania równowadze między cukrem a pierwotnym kwasem, skutkując wysokim poziomem kwasu jabłkowego i kwasu mlekowego w winogronach.

Po fermentacji stosunkowo wysoki poziom kwasu mlekowego nadaje tym winom wyjątkową świeżość i dużą krągłość.

Szybka ekstrakcja, z bezpośrednim tłoczeniem i bardzo dobrą kontrolą temperatury fermentacji, a także gospodarowanie gruntami i wodą na działkach, umożliwia uzyskanie jakości i właściwości charakterystycznych dla win z gleb piaszczystych.

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 w odniesieniu do produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następującej gminy w departamencie Gard: Aimargues.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7795ee55-4951-43a0-9b57-eb48f1c1a032
