

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 340/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Île de Beauté”

PGI-FR-A1166-AM01

Data przekazania informacji: 20.7.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Odmiany winorośli

Rozdział I specyfikacji produktu zmieniono w pkt 5 – Odmiany winorośli, aby do odmian winorośli objętych ChOG włączyć 5 dawnych i rodzimych odmian winorośli:

- odmiany białe: brustianu B, cualtacciu B, rossula bianca B i uva biancona B;
- odmiana czerwona: vintaghju N.

Te dawne odmiany winorośli obecne na obszarze objętym ChOG wzmacniają tożsamość win korsykańskich i związek z pochodzeniem geograficznym win objętych ChOG „Île de Beauté”.

Zachowując ekspansję zasobów genowych, rozwój wspomnianych rodzimych odmian winorośli na tym obszarze umożliwia lepsze przystosowanie się do zmiany klimatu dzięki odmianom winorośli, które później dojrzewają i charakteryzują się wyższą kwasowością.

Te 5 odmian winorośli dodano do wykazu odmian winorośli do produkcji wina w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Île de Beauté

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Właściwości organoleptyczne i analityczne

Krótki opis

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Chronione oznaczenie geograficzne „Île de Beauté” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Udział win różowych rośnie i stanowi około 50 % produkcji. W winach różowych występuje szeroka gama aromatów i niuansów, przy czym aromaty są jednak raczej wyraziste, a barwa blada.

Wina czerwone (jedna trzecia produkcji) wytwarzane są głównie z lokalnych odmian winorośli nielluccio N i sciaccarello N, w połączeniu głównie z następującymi odmianami: merlot N, cabernet-sauvignon N, grenache N, pinot noir N i syrah N. Charakteryzują się zazwyczaj dość intensywną szatą. Ich bukiet łączy nuty owocowe z nutami lukrecji i skóry; w smaku są jedwabiste i mają długi finisz.

Białe wina produkuje się z głównie z odmiany winorośli vermentino B, która często nadaje im kwiatowe nuty. Inne wykorzystywane odmiany winogron, takie jak chardonnay B, nadają bardziej owocowe, a nawet miodowe nuty, a chenin blanc sprawia, że wino jest mocniejsze i bardziej wyraziste.

Kryteria analityczne, inne niż minimalna rzeczywista zawartość alkoholu, są zgodne z limitami określonymi w przepisach europejskich.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

Przy produkcji win stosuje się praktyki enologiczne określone w przepisach europejskich.

5.2. Maksymalna wydajność

120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Île de Beauté” odbywają się w departamentach Haute-Corse i Corse-du-Sud.

7. Odmiany winorośli

Aléatico N

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Brustianu

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Carignan N
Carignan blanc B
Chardonnay B
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Codivarta B
Cualtacciu
Genovèse B
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Marsanne B
Merlot N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muresconu N – Morescono
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Pagadebiti B
Pinot gris G
Pinot noir N
Riminèse B
Rossula bianca
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Sciaccarello N
Syrah N – Shiraz
Tempranillo N
Ugni blanc B
Uva biancona
Vermentino B – Rolle
Vintaghju
Viognier B

8. Opis związku lub związków

8.1. Specyfika obszaru geograficznego i specyfika produktu

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Île de Beauté” obejmuje wszystkie gminy w departamentach Haute-Corse i Corse-du-Sud.

Przeważająca część produkcji pochodzi jednak z obszaru produkcji rozciągającego się od Bastii do Solenzary, wzdłuż całego wschodniego wybrzeża, który stanowi największy obszar uprawy winorośli na wyspie.

Winnice to przede wszystkim winnice przybrzeżne, winorośl rośnie prawie wzdłuż całego brzegu wyspy. Ta organizacja korsykańskiej produkcji wzdłuż morza sprawia, że uprawa winorośli na Korsyce jest w dużej mierze jednorodna.

Krajobraz ma drugą ważną cechę: w winnicach dominują równiny i, ogólniej rzecz ujmując, obszary o łagodniejszym nachyleniu, chociaż uprawy na wzgórzach i tarasach nie są rzadkością.

Rozróżnia się cztery rodzaje gleb, na których sadi się winorośl: gleby piaszczysto-granitowe, łupkowe, gliniasto-wapienne i aluwialne. Przepuszczalność gleby, która ma zasadnicze znaczenie na kontynencie w celu uniknięcia zatrzymywania wody, nie jest równie ważna na Korsyce, gdzie klimat jest bardziej suchy. Pożądane jest wręcz zachowanie niewielkiej wilgoci.

Klimat wpisuje się w klimat śródziemnomorski charakterystyczny dla pasa przybrzeżnego, z wysokimi sumami temperatur i umiarkowanymi opadami (średnie opady wynoszą 600–700 mm/rok).

Mogą występować późne przymrozki, ale są one ograniczone do kilku małych obszarów w nieckach lub u dołu zboczy.

Letnia susza powoduje umiarkowany niedobór wody, co pozwala na wzbogacanie jagód w cukry na glebach posiadających wystarczające zasoby wody wykorzystywane przez winorośl.

Wiatry również odgrywają decydującą rolę w regionalnych niuansach klimatu Korsyki. „Lokalne” wiatry odpowiadające bryzie morskiej i lądowej lub bryzie górskiej i występującej w dolinach (wiatry termiczne z mniej lub bardziej wyraźnym efektem Venturiego) nadają tożsamość niektórym obszarom uprawy winorośli na wyspie. Wiatry „regionalne” są nie mniej ważne dla charakteru klimatu Korsyki i jego wpływu na rozwój uprawy winorośli: tramontana – silny wiatr północny, maestrale (mistral) – wiatr północno-zachodni, libecciu – wiatr południowo-zachodni, sirocco – wiejący z południowego wschodu i grégale – silny przynoszący deszcz wiatr ze wschodniego wybrzeża, wiejący w kierunku północno-wschodnim.

Razem czynniki te zapewniają środowisko szczególnie sprzyjające rozwojowi winorośli.

Historia winorośli związana jest z historią regionu Morza Śródziemnego. Korsyka, ze względów geograficznych i agronomicznych, jest z nim ściśle związana. Początki korsykańskiej uprawy winorośli przypisuje się Grekom, a Korsyka pojawiła się w cywilizacji winiarskiej już w VI wieku p.n.e. W 600 r. p.n.e. Fokijczycy stworzyli na wschodnim wybrzeżu Korsyki punkt handlowy, jakim była Alalia. Wraz z założeniem Alalii, tak jak pozostałych punktów handlowych w Galii, winorośl stała się uprawą kolonialną, podobnie jak drzewo oliwne.

Przez cały okres Pax Romana przy uprawie winorośli korzystano z wiedzy agronomicznej Rzymian w zakresie sposobów uprawy i produkcji wina. Wino było spożywane w coraz większej ilości przez wszystkie klasy społeczne, od niewolników, parobków i służbę domową po szlachtę.

Po upadku Cesarstwa Rzymskiego aż do XI wieku Korsyka doświadczała kolejnych najazdów. Do 1285 r. znajdowała się pod rządami Pizy, a rola Kościoła rzymskiego stała się bodźcem do uprawy winorośli i pomogła ponownie uczynić ją źródłem handlu. Okres genueński, który nastąpił sto lat później, wzmocnił wymianę handlową z Włochami.

Druga połowa XX wieku upłynęła pod znakiem repatriacji około 17 000 osób z Afryki Północnej. To wydarzenie, w połączeniu z zasobami finansowymi i korzystnymi przepisami, stało się prawdziwym impulsem do „nowej uprawy winorośli”. Produkcenci przybywają z masowymi technikami winiarskimi i enologicznymi, zakładają winnice z uprawą zmechanizowaną, aby wytwarzać produkt, w zakresie którego mają doświadczenie: wino kupazowane dla kontynentu. Rozwój plantacji rozpoczął się w 1960 r., przyspieszył w latach 1964–1969 i osiągnął szczyt w 1976 r. W latach 80. XX wieku nastąpiła bezprecedensowa seria karczowań.

Od tego czasu społeczności winiarskiej udało się stworzyć nowe fundamenty, odzyskać obszary uprawy winorośli charakteryzujące się wysoką jakością i zainwestować w poprawę jakości produkcji poprzez selekcję lokalnych odmian winorośli, eksperymenty winiarskie i enologiczne oraz restrukturyzację winnic, zapewniając tym samym solidne podstawy umożliwiające stawienie czoła przyszłości.

W styczniu 1982 r. wino regionalne „Île de Beauté” zostało uznane dekretem.

W 2008 r. wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Île de Beauté” stanowiły 60 % produkcji wina na Korsyce. Pięć spółdzielczych wytwórni wina, jedna spółdzielnia winiarska (SICA) i 36 prywatnych piwnic winiarskich wytwarzają 190 000 hl wina z 3 150 hektarów winorośli.

8.2. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Korsyka to góra zanurzona w sercu Morza Śródziemnego, wyspa skąpana w słońcu, gdzie klimat, rzeźba terenu, gleby i historia społeczności winiarskiej łączą się, tworząc *terroir* nieporównywalny z niczym innym.

Korsyka daje winorośli i winom całą siłę i specyfikę swojej wyspiarskiej tożsamości, a umiejętności w zakresie asamblażu i poszczególnych technik winifikacji, uwydatniające poszczególne odmiany winorośli, nadają tym winom niezaprzeczalną i uznaną wyspiarską tożsamość. Tożsamość tę wzmacnia utrzymanie odmian winorośli, w których dominujące miejsce zajmują historyczne wyspiarskie odmiany. Wina mają specyficzną tożsamość, która jest wyraźniejsza dzięki rodzimym odmianom winorośli, takim jak sciaccarello N, nielluccio N i vermentino B.

Winorośl stanowi jeden z najtrwalszych wyrazów tożsamości wyspy. Zawdzięcza to oczywiście staraniom winiarzy, ale także połączeniu czynników naturalnych:

- gleby: różnorodność geologiczna stała się podstawą zróżnicowanych umiejętności, a tym samym rodzajów produkcji, przy czym ubogie gleby (granit, łupek) sprzyjają jakościowej uprawie winorośli;
- ukształtowanie terenu, które umożliwiło uprawę winorośli na tarasach wyciętych, wypełnionych i obmurowanych na przestrzeni wielu stuleci przez człowieka, i tworzy prawdziwe krajobrazy winiarskie;
- klimat: wpływy morskie ograniczają skutki nadmiernych letnich upałów i łagodzą surowość zimy, sumy temperatur sprzyjają optymalnemu wzrostowi winogron, umiarkowane opady na ogół wystarczą, aby zapewnić wysokiej jakości uprawę winorośli, wiatry przyczyniają się również w istotnym stopniu do osiągnięcia wysokiej jakości uprawy winorośli, częściowo chronią winorośl przed grzybowymi chorobami roślin, w szczególności wiosną, a latem morska bryza utrzymuje określoną wilgotność niezbędną do prawidłowego funkcjonowania fotosyntezy podczas intensywnych upałów.

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

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Logo ChOG Unii Europejskiej umieszcza się na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest określeniem tradycyjnym „Vin de pays” (wino regionalne).

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7deb9d98-f486-4253-b5db-292b018bf5f6
