

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 29 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Vacqueyras (ChNP)]**

(2017/C 206/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek w sprawie zmiany w specyfikacji produktu „Vacqueyras” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1, jak również w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „Vacqueyras”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „Vacqueyras” (ChNP) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI

## „VACQUEYRAS”

## AOP-FR-A0151-AM01

Data złożenia wniosku: 3 grudnia 2015 r.

**1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Przepisy dotyczące odmian winorośli, które mają być nasadzone w gospodarstwie**

W pkt V specyfikacji zdefiniowano zasady dotyczące proporcji różnych dozwolonych odmian winorośli, które mają być nasadzone w każdym gospodarstwie. Dla win czerwonych zasady te są następujące:

- proporcja głównej odmiany i odmian uzupełniających łącznie wynosi co najmniej 90 % wszystkich odmian winorośli,
- proporcja odmiany Grenache N wynosi co najmniej 50 % wszystkich odmian winorośli,
- proporcja odmian Mourvèdre N i Syrah N wynosi co najmniej 20 % wszystkich odmian winorośli.

W odniesieniu do win czerwonych wprowadzono modulację: Nie dotyczy ona podmiotów gospodarczych produkujących winogrona, które nie produkują z nich własnego wina i które posiadają gospodarstwa o powierzchni całkowitej (łącznie wszystkie kolory winogron) wynoszącej mniej niż 1,5 ha w ramach powierzchni działki wyznaczonej dla ChNP „Vacqueyras”.

Wyżej wymienione zasady dotyczące odmian winorośli, które mają być nasadzone, nie są dostosowane do małych gospodarstw, najczęściej składających się z kilku działek i nie produkujących własnego wina.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2.2. Metody uprawy**

Pkt VI.2 tiret drugie w brzmieniu: „Kontrolę spontanicznej roślinności prowadzi się od 1 września do 1 lutego albo metodami mechanicznymi, albo z wykorzystaniem sprzętu zapewniającego dokładne rozmieszczenie środków ochrony roślin.” otrzymuje brzmienie: „Na co najmniej 60 % powierzchni między dwoma rzędami albo ziemia jest przeorana, albo obecna jest wysiana lub spontaniczna pokrywa roślinna. W tym ostatnim przypadku kontrolę spontanicznej roślinności prowadzi się albo metodami mechanicznymi, albo z wykorzystaniem sprzętu zapewniającego dokładne rozmieszczenie środków ochrony roślin.”.

Grupa składająca wniosek pragnie, by mechaniczne przeorywanie ziemi odbywało się przez cały rok, tak aby gleba nie była ugorowana.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2.3. Normy analityczne**

W pkt IX.1 lit. c) specyfikacji normę dotyczącą intensywności barwy win czerwonych zmieniono z 6 na 5.

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ obecny próg jest zbyt wysoki i uderza w *cuvées* o dużej zawartości procentowej odmiany Grenache N stanowiącej główną odmianę używaną do produkcji czerwonych win z ChNP. Jest to odmiana słabo zabarwiona (dość uboga w antocyjany), nie można więc z niej uzyskać bardzo wysokiej intensywności koloru.

**2.4. Inne zmiany**

W ramach niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany jednolity dokument został zaktualizowany zgodnie z nowymi zasadami wprowadzania danych wprowadzonymi do aplikacji e-ambrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa**

Vacqueyras

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina (win)**

Wina białe niemusujące

Wina białe, mimo że stanowią jedynie niewielką część produkcji, wykazują silną tożsamość z aromatami w dużej mierze kwiatowymi, złagodzonymi nutami owoców cytrusowych. Dzięki swojej strukturze i wyrazistemu charakterowi posiadają one pełny smak i trwały aromat.

Wina białe produkowane są z następujących odmian winorośli: Bourboulenc B, Clairette B, Grenache Blanc B, Marsanne B, Roussanne B i Viognier B.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 %

Podczas butelkowania:

— zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $\leq 14$  %

— zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 4$  g/l jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $> 14$  %

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu na masę (w % objętości): 14

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 14,28

Inne kryteria analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina czerwone niemusujące

Na wina czerwone, które stanowią przeważającą większość produkcji, wpływ mają rozmaite rodzaje występujących gleb; wina te są produkowane przede wszystkim z następujących odmian winorośli: Grenache N, Mourvèdre N i Syrah N.

Wyróżniają się jednak silnym charakterem często spotęgowanym dość długim okresem dojrzewania, nawet jeśli nie jest to wymagane. Aromaty są złożone, z dominującą nutą owoców miękkich lub czarnych, często z akcentami przejrzalności, owoców kandyzowanych lub dżemu.

Dojrzewanie nadaje winom nuty bardziej korzenne i zwierzęce (skóra, dziczyzna itp.). Są one bogate, pełne, o dobrej strukturze, z wyraźną, ale nieagresywną strukturą taninową. Są to mocne, pełne i eleganckie wina przeznaczone do przechowywania.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %

Podczas butelkowania:

— zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $\leq 14$  %

— zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 4$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $> 14$  %

— zawartość kwasu jabłkowego  $\leq 0,4$  g/l

— intensywność barwy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)  $\geq 5$

— całkowita zawartość polifenoli (DO 280 nm)  $\geq 45$

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu na masę (w % objętości): 14

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 17,35

Inne kryteria analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina różowe niemusujące

Wina różowe, produkowane w tak niewielkich ilościach jak wina białe, mają dość intensywny kolor, są bogate i mocne, z dominującą nutą owocową, są także przeważnie produkowane z następujących odmian winorośli: Grenache N, Mourvèdre N i Syrah N. Wyróżniają się trwałym aromatem.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 %

Podczas butelkowania:

- zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $\leq 14$  %
- zawartość cukrów fermentacyjnych  $\leq 4$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu  $> 14$  %,

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu na masę (w % objętości): 14

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 14,28

Inne kryteria analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

## 5. **Praktyki winiarskie**

### a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Odstępy między rzędami i między roślinami

Metoda uprawy

Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,5 metra.

Każda roślina posadzona jest na powierzchni maksymalnie 2,5 m<sup>2</sup>. Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi od 0,85 do 1,20 metra.

Cięcie winorośli

Metoda uprawy

Winorośl przycina się krótko (w kształt kielicha lub w formie sznura skośnego), pozostawiając co najwyżej 6 pędów. Każdy pęd posiada maksymalnie 2 oczka.

Okres formowania lub odmłodzenia sznura skośnego jest ograniczony do 2 lat. W tym okresie dopuszcza się sznur Guyota, z łożą o co najwyżej 8 oczkach i pędem z co najwyżej 2 oczkami.

Odmianę Viognier B można przycinać:

- albo metodą pojedynczego sznura Guyota z co najwyżej 8 oczkami na łożu i 1 lub 2 pędami z co najwyżej 2 oczkami,
- albo metodą podwójnego sznura Guyota z co najwyżej 6 oczkami na każdej łożu i 1 lub 2 pędami z co najwyżej 2 oczkami.

Nawadnianie

Metoda uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

### b) *Maksymalne zbiory*

40 hektolitrów na hektar

## 6. **Wyznaczony obszar**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Vaucluse: Sarrians, Vacqueyras.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Viognier B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Cinsaut N

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

## 8. Opis związku(-ów)

Położony w sercu południowych winnic doliny Rodanu i uznany jako „cru des Côtes du Rhône” obszar kontrolowanej nazwy pochodzenia „Vacqueyras” jest jednym z obszarów, które otaczają niezwykle wapienny masyw Dentelles de Montmirail. Ta godna podziwu góra („mons mirabilis”) to położone najbliżej doliny Rodanu pasmo alpejskie, które jest przez nią częściowo przecięte ze wschodu na zachód.

Obszar geograficzny obejmuje gminy Vacqueyras i Sarrians w departamencie Vaucluse. „Vacqueyras” w pełni uzasadnia swoją dawną nazwę: „Vallis Quadreria” lub „dolina kamieni”, w której winnice były w przeważającej mierze usytuowane na szerokich tarasach nad rzeką Ouvèze, na wysokości od 60 do 160 m. Klimat jest śródziemnomorski, ciepły i suchy, z wyjątkowo dużym nasłonecznieniem. Kontrastuje to jednak z niską sumą rocznych opadów, bardzo nieregularnych, czasem z obfitymi opadami w okolicy równonocy. Obszar geograficzny podlega również przez dużą część roku (ponad 100 dni w roku) wpływowi mistrala, gwałtownego i zimnego wiatru północnego.

Wina z ChNP „Vacqueyras” świadczą o niepowtarzalnym charakterze tego obszaru. Z jednej strony mamy czynniki naturalne sprzyjające rozwojowi potencjału zbioru winogron: żyzne gleby o dużej przepuszczalności (piaski, kamieniste piaskowce, otoczaki), często w połączeniu z gliniastym podłożem, które może zapewnić spory zapas wody w okresach suszy, a z drugiej strony klimat śródziemnomorski łagodzony bliskością masywu Dentelles de Montmirail, która pozytywnie wpływa na warunki dojrzewania winogron, bez nadmiernie wysokich temperatur, i umożliwia korzystny wpływ mistrala zarówno pod względem koncentracji jak i ochrony przed chorobami kryptogamicznymi. Ponadto czynniki ludzkie, które ujawniły się w kolejnych pokoleniach poprzez umiejętności podmiotów gospodarczych w zakresie nasadzania odmian winorośli i łączenia ich.

Oddziaływanie tych rozmaitych czynników widoczne jest wyjątkowo wyraźnie w winach czerwonych stanowiących złożone połączenia mocy i struktury taninowej, które można wyczuć w winogronach uprawianych na podłożu z otoczek, delikatności i aromatów owocowych winogron pochodzących z uprawy na glebach bardziej piaszczystych oraz harmonii i równowagi winogron uprawianych na kamienistych piaskowcach. Dzięki temu potencjałowi stosowane umiejętności umożliwiają utrzymanie charakteru win czerwonych przy jednoczesnym poszanowaniu niepowtarzalnego charakteru surowca.

Co dość rzadkie w tej strefie uprawy winorośli – szczególny charakter produkowanych win został również uznany w przypadku win białych i różowych, które korzystają tu z tych samych aspektów jakościowych związanych zarówno z czynnikami naturalnymi, jak i metodami produkcji.

Renoma, wiedza fachowa, praktyki i jakość wina to sprawy oczywiste w winnicach „Vacqueyras” dzięki znaczącemu i dobrze zachowanemu dziedzictwu wsi związanej z działalnością rolniczą.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Większa jednostka geograficzna

Podstawa prawna:

prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

**Opis wymogu:**

na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône” lub „Vignobles de la Vallée du Rhône”. Warunki wykorzystania większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” są doprecyzowane w konwencji podpisanej przez zainteresowane instytucje ds. ochrony i zarządzania, dotyczącej warunków wykorzystania tej większej jednostki geograficznej.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Podstawa prawna:

prawodawstwo 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 następujących gmin:

w departamencie Ardèche: 2 gminy

w departamencie Drôme: 5 gmin

w departamencie Rhône: 3 gminy

w departamencie Vaucluse: 59 gmin.

Wykaz gmin w podziale na departamenty zamieszczono w specyfikacji produktu objętego ChNP.

**10. Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5cae91ee-7281-49fb-a01b-3d1fff4f78ec](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5cae91ee-7281-49fb-a01b-3d1fff4f78ec)

---