C/2024/5920

1.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33

(C/2024/5920)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Saint-Joseph“

PDO-FR-A0200-AM02

Дата на съобщението: 24.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Етикетиране**

В глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“ от продуктовата спецификация на наименованието „Saint-Joseph“ се допълва точка 2 „Специални разпоредби“, за да се включат правилата за етикетиране на обозначението на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ съгласно условията, определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

Това изменение е отразено в точка „Допълнителни изисквания — Етикетиране“ от единния документ.

2. **Задължения за подаване на декларации**

Глава II от продуктовата спецификация на наименованието „Saint-Joseph“ се актуализира, за да може задълженията за подаване на декларация от операторите пред органа за защита и управление да се приведат в съответствие с изискванията на плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

3. **Позоваване на контролния орган**

В глава III от продуктовата спецификация се актуализира раздел II „Позоваване на контролния орган“, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт за произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование (наименования)**

Saint-Joseph

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019г., стр. 2.

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината:**

1. Аналитични критерии

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Наименованието за произход „Saint-Joseph“ е запазено за тихи вина — бели и червени.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 10,5 %.

На етапа на опаковане съдържанието на ябълчена киселина на червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на вината на етапа на бутилирането им е:

— по-малко или равно на 3 грама на литър при вината с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-малко или равно на 13,5 %;

— по-малко или равно на 4 грама на литър при вината с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти над 13,5 %.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13 %.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Органолептично описание на вината

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина съставляват през 2010 г. 90 % от производството. В преобладаващата си част се получават само от сорта Syrah N, известен и като Serine.

Ароматът им се отличава с подчертана елегантност и финес, като често напомня за плодови, пикантни нотки, за сладник или подлес. На вкус се усещат кадифени танини. Въздействието на различията в почвата и мезоклимата се усеща главно върху таниновите структури, които са по-груби и се развиват по-бавно при вина, получавани от парцели с варовикови почви.

Белите вина, по-рядко срещани, представляват само 10 % от производството. Получават се основно от сорта грозде Marsanne B (95 % от сорта бяло грозде), засаден главно върху почви с наличието на варовик. Това са много ароматни сухи вина с широко представени акценти на бели медоносни цветя. На вкус имат своеобразен баланс, отличаващ се с маслености.

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

— Лозята са с минимална гъстотата на насажденията от 4 500 растения на хектар;

— На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,30 m^2; тази площ се получава, като междуредието се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред.

— Лозята са с междуредие, което е по-малко или равно на 2,50 m.

Лозите се подрязват, като се оставят най-много 10 пъпки на растение и се използват следните техники:

— къса резитба с плодни пръчки (чашовидна формировка, кордон Роая с едно или две рамена);

— резитба по метода единичен Гюйо.

Максималната височина на кордона е 0,60 m. Тази височина се измерва от земята до долната част на рамената на подпорната конструкция.

Вината се получават от ръчно набрано грозде. Гроздовете се пренасят цели до мястото на винификация.

2. Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво.

Освен горепосочената разпоредба, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на европейско равнище и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

46 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на общините от следните департаменти:

— Департамент Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion;

— Департамент Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Винени сортове грозде**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

8. **Описание на връзката или връзките:**

Географският район е разположен на десния бряг на Рона и е обграден от географските райони на контролираните наименования за произход „Saint-Péray“ на юг и „Condrieu“ на север.

В организацията на контролираните наименования за произход от долината на Рона (Vallée du Rhône) контролираното наименование за произход „Saint-Joseph“ е част от „Crus des Côtes du Rhône“ (винопроизводителните райони Côtes du Rhône).

Лозето се простира на приблизително 60 km, по протежение на ос север—юг с изглед към Рона, като се ползва от най-благоприятните климатични места с изложение на юг/югоизток, сгушени в източния край на Централния масив.

По този начин географският район е внимателно обособен на територията на 23 общини в департамента Ardèche и три общини в департамента Loire.

Климатът, който на местно ниво се описва като „лионски“, е континентален, въпреки че е изложен на последните средиземноморски влияния, проникващи по долината на Рона . Най-често духа северният вятър, наричан на местно ниво „биз“ (Bise). Студен и сух, той позволява на листата да изсъхнат и ограничава развитието на гъбични заболявания, но също така създава температурни условия, които теоретично не са благоприятни за зреенето. Тези ветровити условия обуславят избора на относително защитени и слънчеви местоположения. По-рядко духа горещият и влажен южен вятър, който благоприятства доброто узряване, но често носи дъжд.

В исторически план развитието на лозята и на търговията с вино е тясно свързано с левия бряг на Рона, като се имат предвид, от една страна, принадлежността на източната част на географския район към град Vienne, наречен „Vienne la Vineuse“ и столица на Allobrogicum, и от друга страна, тесните връзки между лозарските общини на Tournon и Tain-l'Hermitage, които са разположени една срещу друга на стеснение на река Рона. Освен това хълмът Tain-l'Hermitage е разположен върху геоложки субстрат, представляващ ивица от гранитен масив, който Рона е отделила от планината Tournon. Накрая, в сортовия състав от този дял, на двата бряга на Рона, преобладават идентични три сорта: сортовете грозде Syrah N, Marsanne B и Roussanne B.

Въпреки превратностите на историята, които понякога са прекъсвали връзката между двата бряга, човешката общност на тази територия е успяла да развие своето ноу-хау и с упорство да изгради едно специфично качество, намерило израз в реномето и популярността на вината, известни понякога като „vins de Tournon“, понякога като „vins de Mauves“. Благодарение на този опит става възможно лозята да се разпростират в други общини на север от Tournon, като същевременно запазят своята идентичност.

Средиземноморските влияния, забележими по склоновете с най-добро изложение на тази територия, смекчават северните сурови условия и студените пориви на северния вятър. Съчетани с характерната пропускливост и способност за задържане на топлината на почвите от дребен чакъл или сипеи, оформени на тераси по тези стръмни склонове, които хората са успели да съхранят и отвоюват, в комбинация със сортове грозде със силно изразена и запазена във времето идентичност, те осигуряват потенциал за реколти, който се запазва благодарение на споделеното ноу-хау. Запазвайки традицията на ръчно бране на гроздето, лозарите на „Saint-Joseph“ допринасят за опазването на оригиналността и характерните особености на разположените на стръмни склонове лозови насаждения.

Червените вина, произведени от грозде, което се ползва от добри условия на зреене и се добива при контролирано напояване, са забележителни със своята мекота и елегантност, както и със своята плътност и ароматна сложност.

Белите вина, макар да представляват само малка част от производството, също носят отпечатъка на цялото натрупано знание и на въздействието на тези склонове. Те произхождат предимно от парцели с карбонатни почви, с идеално изложение, където се създава този особен баланс, в който маслеността преобладава пред свежестта и поддържа флорален и меден ароматен букет.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност;

— тя е посочена в декларацията за реколтата.

б) Етикетите на вината с контролираното наименование за произход могат да съдържат като уточнение по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“ или „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Условията за използване на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ са определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, обхваща територията на следните общини:

— Департамент Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux;

— Департамент Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes;

— Департамент Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— Департамент Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Департамент Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325