C/2025/2024

1.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/2024)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Blaye"

PDO-FR-A0712-AM03

Data przekazania informacji: 13 stycznia 2025 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Punkt IV – Obszar geograficzny – specyfikacji produktu zmienia się na podstawie oficjalnego kodu geograficznego, w którym uznano i wymieniono gminy całego kraju według departamentów. Ta zmiana redakcyjna umożliwia określenie obszaru geograficznego przez odniesienie do obowiązującej obecnie wersji oficjalnego kodu geograficznego wydawanego przez Państwowy Instytut Statystyki i Badań Ekonomicznych (*Institut national de la statistique et des études économiques*, INSEE) oraz potwierdza prawną gwarancję ustalonych granic obszaru geograficznego.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

2. Wyznaczone działki rolne

Zmieniono wyznaczone działki rolne w celu wprowadzenia procedury identyfikacji działek, z których zbiera się winogrona.

Działki identyfikuje komisja ekspertów na podstawie kryteriów dotyczących lokalizacji działek.

Każdy producent, który chce, aby działka danej winnicy została zidentyfikowana, musi przesłać wniosek do grupy, która przekazuje kopię tego wniosku do Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości do 31 marca roku zbioru.

Wykaz nowych zidentyfikowanych działek zatwierdza co roku właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości, po zasięgnięciu opinii wspomnianej wyżej komisji ekspertów.

Wykazy kryteriów i zidentyfikowanych działek można uzyskać od Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości oraz w odpowiednich organizacjach ds. ochrony i zarządzania.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Skreślono zapis dotyczący obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do uprawy winorośli, produkcji i dojrzewania wina.

Zmiana ta powoduje zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu.

4. Odmiany winorośli

Odmiana Côt N (lub Malbec), dotąd odmiana drugorzędna, staje się odmianą główną.

Zmieniono przepisy dotyczące proporcji odmian w winnicy.

Główne odmiany winorośli muszą łącznie stanowić 85 % uprawianych odmian, a nie jak dotychczas 50 %.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Usunięto wymóg dotyczący udziału procentowego drugorzędnych odmian winorośli Carmenère N i Petit Verdot N.

Zmieniono również przepisy dotyczące mieszanek.

Określono też, że nazwa odnosi się do wina mieszanego z co najmniej dwóch odmian winorośli, w którym udział procentowy odmiany Merlot wynosi co najmniej 50 %.

W związku z tym usunięto przepisy dotyczące udziału procentowego głównych odmian.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. **Gęstość nasadzeń**

Zmieniono przepis dotyczący odstępów między rzędami, a przepis dotyczący odstępów między krzewami skreślono i zastąpiono nowym przepisem stanowiącym, że powierzchnia przypadająca na każdy krzew wynosi maksymalnie 1,67 m^2, a wartość tę uzyskuje się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między krzewami w tym samym rzędzie.

Wartość 1,67 m^2 jest bezpośrednio skorelowana z gęstością nasadzeń/ha. Minimalna gęstość nasadzeń nie uległa zmianie.

Zmiana ta powoduje zmianę w pkt 5.1 ppkt 1 jednolitego dokumentu.

6. **Systemy prowadzenia – Przepisy rolnośrodowiskowe**

Dodano następujące przepisy dotyczące środowiska:

— Z działek należy usuwać martwe winorośle. Zabrania się składowania martwych winorośli na działkach.

— Zabrania się odchwaszczania chemicznego na uwrociach.

— Zabrania się całkowitego odchwaszczania chemicznego działek.

— Zabrania się stosowania folii do ściółkowania z tworzyw sztucznych.

— Wszyscy plantatorzy winorośli muszą obliczać i rejestrować wskaźnik częstotliwości zabiegów.

— Zabrania się wprowadzania jakichkolwiek istotnych zmian w morfologii podglebia, wierzchniej warstwy gleby lub czynnikach gwarantujących zachowanie integralności i stabilności gleb na działce przeznaczonej do produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem zwykłych prac związanych z głęboką orką.

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i lepszego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. **Praktyki enologiczne**

Wzmacnianie jest obecnie surowo zabronione. Ta wcześniej dozwolona praktyka nie została wprowadzona w życie.

Zmiana ta powoduje zmianę w pkt 5.1 ppkt 3 jednolitego dokumentu.

8. **Data wprowadzenia do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów**

Skreśla się datę wprowadzania win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów, aby umożliwić obrót winami między wszystkimi podmiotami gospodarczymi znajdującymi się na tym obszarze.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. **Data dopuszczenia do konsumpcji**

Datę 31 marca zastępuje się datą 1 kwietnia.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. **Związek**

Część „Związek" jednolitego dokumentu (pkt 8) dostosowano do odpowiedniej części specyfikacji produktu. Zmieniono punkt dotyczący odmian winorośli i mieszania zgodnie ze zmianami w specyfikacji produktu.

11. **Środek przejściowy**

Usunięto środki przejściowe dotyczące wyznaczonego obszaru i gęstości nasadzeń, które wygasły. Usunięto również związany z tym wymóg dotyczący prowadzenia dokumentacji.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Dodano wymóg uprzedniego zgłoszenia prac, zgodnie z przepisem rolnośrodowiskowym przewidzianym na wypadek istotnej zmiany w glebie.

Usunięto odstępstwa od obowiązku uprzedniego zgłoszenia sprzedaży wina luzem lub sposobu pakowania dla podmiotów działających w sposób ciągły lub półciągły.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. **Główne punkty podlegające kontroli**

Zaktualizowano tabelę zgodnie ze zmianami wprowadzonymi w specyfikacji produktu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. **Odniesienie do organu kontrolnego**

Zmieniono brzmienie odniesienia do organu kontrolnego w celu ujednolicenia go z brzmieniem w innych specyfikacjach produktów objętych nazwami chronionymi. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. **Inne zmiany redakcyjne**

Brzmienie specyfikacji produktu zmieniono wyłącznie ze względów redakcyjnych.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Blaye

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

Są to czerwone wytrawne wina niemusujące. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi 12 %, a po wzmocnieniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %. Zawartość kwasu jabłkowego w każdej partii wina wprowadzanej do obrotu nie przekracza 0,3 grama na litr. Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w każdej partii wina wprowadzanej do obrotu nie przekracza 3 gramów na litr. Każda partia wina sprzedawanego luzem ma kwasowość lotną nieprzekraczającą 13,27 meq/l. W przypadku wszystkich partii wina wprowadzonych do obrotu luzem całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 140 miligramów na litr.

Te czerwone wina niemusujące produkowane są głównie z odmiany Merlot N, dobrze przystosowanej do gliniasto-wapiennych stoków wzgórz, na których osiąga ona wysoki stopień dojrzałości. Uzyskane z niej wina są intensywne, okrągłe, o mocnej barwie czerwonej, często z intensywnymi nutami aromatów czerwonych owoców, które często podczas dojrzewania zmieniają się w nuty przypraw.

Mieszanie z innymi głównymi odmianami, a konkretnie Cabernet Franc N i Cabernet Sauvignon N, zwiększa świeżość i strukturę i podnosi tym samym potencjał dojrzewania win i ich złożoność aromatyczną. Z odmiany Côt N (lub Malbec), również głównej odmiany, uzyskuje się wina szczególnie nadające się do leżakowania, bogate w taniny, skoncentrowane, okrągłe i o wyrazistej barwie, z nutami przypraw i czarnych owoców.

Ponadto odmiany drugorzędne, takie jak Carmenère N lub Petit Verdot N, zwiększają bogactwo i złożoność tych win.

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) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Gęstość nasadzeń

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi 6 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2 metrów.

Maksymalna powierzchnia przypadająca na każdy krzew nie przekracza 1,67 m^2, a wartość tę uzyskuje się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między krzewami w tym samym rzędzie.

2. Zasady przycinania

Metoda uprawy

Cięcia dokonuje się najpóźniej w fazie rozwinięcia liści (faza 9 w skali Lorenza).

Dopuszcza się wyłącznie cięcie krótkie lub długie, z maksymalną liczbą:

— 45 000 oczek na hektar w przypadku odmiany Merlot N;

— 50 000 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Maksymalna liczba oczek na krzew wynosi 10.

3. Wzmacnianie

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się wzmacniania.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1.

60 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

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

w departamencie Gironde:

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, część gminy Pugnac, która należała do Lafosse przed ich połączeniem 1 lipca 1974 r., Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon i Val de Livenne.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carménère N

Côt N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Blaye" znajduje się w północnej części departamentu Gironde, na prawym brzegu estuarium Żyrondy. Obecność estuarium z powietrzem morskim napływającym od strony oceanu oraz długi okres nasłonecznienia (240 dni w roku) zapewniają temu regionowi umiarkowany klimat i bardzo korzystne warunki do uprawy winorośli. Na obszar geograficzny składa się 40 gmin z trzech byłych kantonów Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde i Saint-Savin.

Klimat oceaniczny oraz występujące w niektórych latach jesienne epizody niskiego ciśnienia i opadów deszczu lub, przeciwnie, bardzo ciepłe i słoneczne jesienie powodują zauważalne zróżnicowanie poszczególnych roczników.

Obszar Blaye obejmuje trzy jednostki geomorfologiczne: część blisko estuarium z wapiennymi wzgórzami, z których wody spływają na zachód i południowy zachód krótką, gęstą siecią rzeczną, część wewnętrzną z bardziej gliniastym płaskowyżem odwadnianym w kierunku północnym przez długą sieć rzeczną powodującą pewną fragmentację krajobrazu oraz bardziej piaszczysty region w głębi lądu na północy i wschodzie z zaledwie kilkoma okresowymi ciekami wodnymi, które mają bardzo niewielki wpływ na topografię.

Różnorodność geologiczna regionu znajduje odzwierciedlenie w charakterze gleby. Na podłożu wapiennym leży cienka warstwa gleby brunatnej, o niskiej zawartości gliny i często będąca typem rędziny. Na płaskowyżu gleba brunatna staje się bardziej gliniasta i przechodzi w piaszczystą na zboczach. Na północy i wschodzie obszaru geograficznego lokalne gleby piaszczyste i żwirowe są w większości glebami o barwie od szarej do czarnej, kwaśnymi, często leżącymi na podglebiu żelazistym typu rudawca. Bielice te przybierają różne formy. Dokładna charakterystyka różnych rodzajów gleby występujących na obszarze geograficznym objętym nazwą pochodzenia „Blaye" została ustalona w badaniu gleby przeprowadzonym w maju 2015 r.

Na obszarze geograficznym objętym nazwą pochodzenia „Blaye" występują zatem dwa główne typy krajobrazu. Płaskowyże i zbocza, które dominują nad estuarium, stanowią w dużym stopniu teren uprawy winorośli. Miasteczka, wsie i osady położone wokół miejscowości Blaye i jej cytadeli są otoczone winnicami, a nieliczne niewielkie tereny zalesione znajdują się głównie w dolinach. Na płaskowyżach w części wschodniej uprawę winorośli łączy się z hodowlą zwierząt gospodarskich i winnice najczęściej zajmują polany wśród wrzosowisk lub nadmorskich lasów sosnowych.

8.2. *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Już w starożytności Rzymianie, którzy osiedlili się w tym regionie, zainicjowali uprawę winorośli i zaczęli rozwijać handel winem. Wzdłuż brzegów estuarium szybko rozprzestrzeniały się winnice, czemu sprzyjał dynamiczny i prosperujący transport morski.

W średniowieczu zasięg winnic ograniczał się do okolic portu w Blaye. Za panowania Ludwika XIV strategiczną pozycję Blaye ugruntowało wybudowanie cytadeli przez Vaubana. Ta nowa militarna funkcja znacznie zakłóciła działalność handlową w regionie.

W XVIII w., kiedy na tym terenie ponownie zapanował względny spokój, doświadczenia z nowymi odmianami winorośli, zoptymalizowane metody uprawy i innowacyjne procesy produkcji wina, takie jak dojrzewanie w beczkach, a potem w butelkach z wykorzystaniem techniki „świecy siarkowej" z knotem siarkowym (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux: 1647–1767, 1978*), doprowadziły do ożywienia rynku wina i nowego okresu dobrobytu.

W XIX w. winnic w tym regionie nie oszczędziły choroby (mączniak prawdziwy, pleśń i filoksera). W konsekwencji w 1853 r. produkcja wina w Blaye gwałtownie spadła do 10 % normalnych zbiorów. Na początku XX w. w następstwie postępowania przeciwko właścicielowi gruntu Sąd Cywilny w Blaye w postanowieniu z dnia 18 lipca 1929 r. orzekł, że nazwa „Blaye" lub „Blayais" odnosi się do win czerwonych i białych produkowanych w trzech kantonach Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde i Saint-Savin. Obszar geograficzny został potwierdzony w dekrecie z dnia 11 września 1936 r., w którym uznano chronioną nazwę pochodzenia „Blaye" lub „Blayais".

W związku ze spadkiem ilości produktów zgłaszanych do objęcia nazwą pod koniec lat 80. XX w. *Syndicat viticole des appellations „Blaye" et „Premières Côtes de Blaye"* (stowarzyszenie plantatorów winorośli uprawnionych do używania nazw „Blaye" i „Premières Côtes de Blaye") przeprowadziło przegląd warunków produkcji. Określono je najpierw w karcie, a następnie w specyfikacji produktu.

8.3. *Zależności przyczynowe*

Region ten, położony na styku departamentów Gironde, Charente i Charente Maritime, oferuje zróżnicowane środowiska i krajobrazy, w których plantatorom winorośli udało się z biegiem lat stworzyć wspólną tożsamość. Chociaż lokalna wiedza fachowa pierwotnie skłaniała plantatorów winorośli do produkcji win czerwonych i białych, od czasu uznania nazw pochodzenia winnice są obsadzane głównie odmianami czerwonymi.

W starych winnicach Bordeaux odmiany objęte nazwą pochodzenia „Blaye", uprawiane w klimacie oceanicznym, od XVIII w. wymagały stosowania podpór. Potem upowszechniły się rusztowania i metoda cięcia na tyle radykalnego, aby zagwarantować dobre rozmieszczenie gron i wystarczającą powierzchnię liści dla fotosyntezy w celu uzyskania optymalnej dojrzałości.

Gleby, które zapewniają dobry odpływ wody (w sposób naturalny lub sztuczny) i na których sadzi się winorośl ze szczególnie wysoką jak na ten region gęstością nasadzeń, dają wina mocne i okrągłe.

Opracowanie dokładnej charakterystyki gleb na wyznaczonym obszarze umożliwiło staranne wyselekcjonowanie działek, głównie na płaskowyżach lub na zboczach, co pozwala na optymalizację właściwości lokalnych odmian, od dawna wybieranych ze względu na ich zdolność do utrzymania jakości i do dojrzewania, w konsekwencji czego wina mogły być transportowane na duże odległości. Aby uzyskać zadowalające zbiory bez przeciążania krzewów winorośli, a tym samym zagwarantować wysoką koncentrację owoców, gęstość nasadzeń jest duża.

Wina te dojrzewają co najmniej do 15 marca roku następującego po roku zbiorów. Ten długi okres dojrzewania jest niezbędny do ustabilizowania, uszlachetnienia i podkreślenia walorów wina.

„Blaye" jest obecnie klejnotem wśród gamy chronionych nazw pochodzenia związanych z Nord-Gironde.

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

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Bordeaux" lub „Grand Vin de Bordeaux".

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b