C/2026/4995

13.10.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/4995)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Haut-Poitou”**

**Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0726-AM02 – 7.7.2026**

1. **Nazwa produktu**

„Haut-Poitou”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

*Nazwa*

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Haut-Poitou” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

*Tytuł*

Nazwy geograficzne

*Opis*

W związku z tym grupa producentów produktu objętego tą nazwą pochodzenia postanowiła oznaczyć wina odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire" zamiast „Val de Loire".

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

*Opis*

Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego zostało zmienione w odniesieniu do wykazu gmin obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa oraz uaktualniono nazwy gmin.

Granice przedmiotowych obszarów nie ulegają zmianie

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Odmiany winorośli

*Opis*

Usunięcie zasad dotyczących proporcji odmian w gospodarstwach. Zmiana ta nie będzie miała wpływu na wina, ponieważ przepisy dotyczące mieszania odmian pozostają niezmienione.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Gęstość nasadzeń

*Opis*

zmniejszenie minimalnej gęstości z 4 200 do 4 000 roślin/ha oraz odległości między krzewami w przedziale od 1 do 0,90 m. Niewielkie wnioskowane zmniejszenie gęstości nasadzeń ma umożliwić uznanie obecnych praktyk dostosowanych do najbardziej suchych sezonów oraz zezwolenie na tę praktykę na wszystkich obszarach jeżeli susze staną się częstsze.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Zasady przycinania

*Opis*

Zmiana przepisów w celu zachowania dwóch metod przycinania (Guyot lub sznur), zwiększenia liczby oczek i pędów owocujących (dwa dodatkowe oczka w przypadku win białych) oraz rozróżnienia między przycinaniem odmian białych i czarnych (przy których zachowuje się o dwa oczka mniej).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Wysokość ulistnienia

*Opis*

Zmniejszenie wysokości ulistnienia w przypadku winorośli przycinanych systemem Guyota (z 0,6 do 0,5-krotności odległości między rzędami) oraz ograniczenie wysokości ulistnienia w przypadku winorośli prowadzonej w formie sznura. W kontekście ocieplenia zmiana ta lepiej reguluje wysokość ulistnienia winorośli prowadzonej w formie sznura, a w przypadku winorośli przycinanych systemem Guyota jest to sposób na ograniczenie ewapotranspiracji i zmniejszenie ryzyka połamania przez wiatr.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Pozostałe praktyki uprawy

*Opis*

Wprowadzenie obowiązku utrzymywania okrywy roślinnej między rzędami lub kontroli naturalnie występującej roślinności poprzez orkę lub stosowanie herbicydów do kontroli biologicznej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Nawadnianie

*Opis*

Zezwolenie na nawadnianie w odniesieniu do tej nazwy na zasadzie odstępstwa na mocy art. D. 645-5 kodeksu rolnego, z obowiązkiem stosowania systemu kropelkowego. Wniosek ten jest uzasadniony suchością niektórych obszarów tej winnicy położonych 50 km na południe od Loary.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki

*Opis*

W związku z zezwoleniem na nawadnianie wprowadzono przepis ograniczający średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki w przypadku nawadnianych winorośli. Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z działek nienawadnianych nie została zmieniona.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Zbiory

*Opis*

Zniesienie zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów Wiedza fachowa podmiotów gospodarczych umożliwia zniesienie tej formalności, ponieważ monitorowanie dojrzałości jest dokładniejsze w ramach rejestrów przewidzianych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Dojrzałość winogron

*Opis*

Utrzymanie obecnych zasad (co najmniej 60 % Cabernet Franc w winach czerwonych, co najmniej 40 % Cabernet Franc, 20 % Pinot Noir i 20 % Gamay w winach różowych). Proponowane przeredagowanie jest konieczne w związku z usunięciem przepisów dotyczących proporcji w gospodarstwie, gdyż specyfikacja odnosiła się do tych przepisów dotyczących odmian winorośli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Normy analityczne

*Opis*

Zniesienie zakazu stosowania węgla drzewnego do celów enologicznych w winach różowych, zniesienie zakazu stosowania zrębków w winach białych i różowych oraz zwiększenie z 12 do 12,5 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu w winach białych i różowych po wzbogaceniu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy

*Opis*

Obniżenie z 1,4 do 1,2-krotności średniej objętości poddanej fermentacji winiarskiej. Obniżka ta, uzasadniona przewagą win białych o krótkiej rotacji, obniży koszty inwestycji dla nowych podmiotów gospodarczych lub podmiotów pragnących powiększyć swoje winnice.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Okres, podczas którego wina mogą być w obrocie między uprawnionymi właścicielami składów

*Opis*

Skreślenie służące stosowaniu przepisów ogólnych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Związek z obszarem geograficznym

*Opis*

Informacje na temat obszaru geograficznego: aktualizacja danych klimatycznych w celu uwzględnienia zmian klimatu oraz przeredagowanie elementów historycznych w oparciu o pracę historyczki, która poświęciła swe badania powstaniu winnicy w Haut-Poitou. Wyjaśnienia te wzmacniają u podmiotów gospodarczych poczucie wspólnego celu, zakorzenionego w terytorium i historii.

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów: wyjaśnienie sposobu produkcji win różowych przez bezpośrednie tłoczenie, krótką maceracje lub metodę *saignée*. Dodatek ten zwiększy pewność prawa w odniesieniu do różnorodnych praktyk stosowanych w winnicy.

Informacje te głównie aktualizują pewne aspekty i elementy historyczne i nie mają wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Środki przejściowe

*Opis*

Usunięcie ze specyfikacji produktu rozdziału, którego wszystkie przepisy wygasły lub przestały być istotne w wyniku proponowanych zmian (odmiany winorośli, gęstość obsady).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Zasady prezentacji i etykietowania

*Opis*

Zmiana redakcyjna mająca na celu wyjaśnienie nieobowiązkowego charakteru wskazywania odmiany winorośli na etykietach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

*Opis*

Uprzednia deklaracja przeznaczenia działek: usunięcie zasady automatycznego przedłużania i doprecyzowanie treści tej deklaracji. Wymóg corocznego składania deklaracji przeznaczenia działek ma pozwolić dokładniej określić podstawy kontroli.

Uprzednia deklaracja transakcji dotyczących produktów luzem: przejście z dorocznej deklaracji przed komercjalizacją pierwszej partii w danym roku na systematyczne deklaracje przed każdym wycofaniem. Celem jest umożliwienie skuteczniejszej organizacji kontroli produktów.

Zgłoszenie wysyłki poza terytorium kraju: wprowadzenie obowiązku informowania oprócz organu kontrolnego również grupy producentów produktu objętego nazwą. Zmiana ta również wynika z dążenia do poprawy skuteczności systemu kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Prowadzenie rejestrów

*Opis*

Rejestr winnic: zastąpienie istniejącego rejestru winnic trzema nowymi rejestrami (monitorowanie działek z odsetkiem niedoborów, rejestr upraw i stosowanych zabiegów, rejestr do celów monitorowania dojrzałości).

Rejestr chai: usunięcie tego rejestru, który powielał informacje wynikające z obowiązków prawnych, jak te dotyczące planu piwnicy i rejestru stosowanych zabiegów. Rejestr śledzenia partii przeznaczonych do transakcji luzem lub do butelkowania pozostaje niezmieniony.

Winnice objęte środkami przejściowymi: usunięcie tego rejestru, który przestał być potrzebny

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Główne punkty podlegające kontroli

*Opis*

Zmiany merytoryczne i formalne w tabeli głównych punktów podlegających kontroli w celu lepszego ukierunkowania punktów kontroli, które mają wpływ na właściwości produktu. Celem jest utrzymanie jedynie ważnych zasad i usunięcie przepisów, które są mniej istotne (niedobory, wysokość palikowania, inne praktyki uprawy, praktyki enologiczne, pakowanie) lub nie mają już zastosowania (odmiany winorośli w gospodarstwie, środki przejściowe). W związku ze skreśleniem przepisów dotyczących proporcji odmian w gospodarstwie dodano punkt służący wzmocnieniu kontroli mieszanek.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

*Tytuł*

Odniesienia

*Opis*

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Zmieniono przepis dotyczący kontroli specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win**

**„Haut-Poitou”**

**Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0726-AM02 – 7.7.2026**

1. **Nazwa lub nazwy**

„Haut-Poitou”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

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

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

*Produkt sektora wina*

Białe wina niemusujące

*Właściwości organoleptyczne*

Wygląd

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Haut-Poitou” jest zastrzeżona dla win białych.

Aromat/zapach

Białe wina niemusujące mają często kwiatowe i owocowe aromaty łączące kwiaty białe, żółte i owoce cytrusowe.

Smak

Białe wina niemusujące mają świeży charakter

*Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych*

Mogę być uzyskiwane przy pomocy różnych technik: bezpośrednie tłoczenie, krótką maceracje, metodę *saignée*.

*Cechy analityczne*

| | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna kwasowość ogólna: | — |
| Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej: | w miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | — |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | — |

*Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych niemusujących wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych po fermentacji wynosi maksymalnie 3 gramów na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

*Produkt sektora wina*

Czerwone wina niemusujące

*Właściwości organoleptyczne*

Wygląd

Czerwone wina niemusujące są eleganckie, o barwie przechodzącej w rubinową.

Aromat/zapach

Często mają aromaty małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i wiśni.

Smak

Charakteryzują się pikantnymi i świeżymi nutami.

*Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych*

—

*Cechy analityczne*

| | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna kwasowość ogólna: | — |
| Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej: | w miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | — |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | — |

*Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych*

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

W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 0,4 grama na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych po fermentacji wynosi maksymalnie 2,5 grama na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

*Produkt sektora wina*

Różowe wina niemusujące

*Właściwości organoleptyczne*

Wygląd

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Haut-Poitou" jest zastrzeżona dla win różowych.

Aromat/zapach

Różowe wina niemusujące charakteryzują się wyraźnymi aromatami dojrzałych owoców.

Smak

Różowe wina niemusujące są lekkie, nerwowe, ale nie agresywne.

*Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych*

—

*Cechy analityczne*

| | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | — |
| Minimalna kwasowość ogólna: | — |
| Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej: | w miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | — |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | — |

*Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w różowych winach niemusujących wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach różowych po fermentacji wynosi maksymalnie 3 gramów na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

Gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może przekraczać 2,20 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.

Praktyki winiarskie

Zasady przycinania

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winorośl przycina się systemem Guyota lub w formie sznura.

Odmiany białe i szare:

— przy cięciu systemem Guyota winorośl przycina się zostawiając maksymalnie 14 oczek na krzew. Winorośl można przycinać pozostawiając dwa dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekroczy 14.

— przy cięciu w formie sznura winorośl przycina się zostawiając maksymalnie 16 oczek na krzew. Winorośl można przycinać, pozostawiając dwa dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekroczy 16.

Czarne odmiany winorośli:

— przy cięciu systemem Guyota winorośl przycina się zostawiając maksymalnie 12 oczek na krzew. Winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekroczy 12.

— przy cięciu w formie sznura winorośl przycina się zostawiając maksymalnie 14 oczek na krzew. Winorośl można przycinać pozostawiając dwa dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekroczy 14.

Praktyki winiarskie

Wzbogacanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Techniki wzbogacania substratami są dopuszczone w przypadku win czerwonych a maksymalny poziom koncentracji częściowej w stosunku do wykorzystanych objętości określono jako 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,50 %.

Praktyki winiarskie

Nawadnianie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zgodnie z przepisami art. D. 645-5 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego w przypadku deficytu wody, który może zagrozić jakości produkcji wina można zezwolić na nawadnianie za pomocą systemu kropelkowego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe wina niemusujące

Maksymalna wydajność

| | |
|---|---|
| Maksymalna wydajność: | 72 |
| Jednostka maksymalnej wydajności: | hektolitry z hektara |

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone i różowe wina niemusujące

Maksymalna wydajność

| | |
|---|---|
| Maksymalna wydajność: | 66 |
| Jednostka maksymalnej wydajności: | hektolitry z hektara |

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Merlot N

— Pinot noir N

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

Zbiór winogron, produkcja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

— w departamencie Deux-Sèvres: Doux,

— w departamencie Vienne: Amberre, Avanton, Beaumont Saint-Cyr, Chabournay, Champigny en Rochereau, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Marigny, Lencloître, Maisonneuve, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Martin-la-Pallu, Thurageau, Vouzailles, Yversay.

2° *Wyznaczone działki rolne*

Wina są wytwarzane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic położonych na obszarze wyznaczonym do produkcji, zatwierdzonym przez francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (fr. *Institut national de l'origine et de la qualité*) w dniu 16 listopada 2010 r. i 8 czerwca 2016 r.

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin, o których mowa w pkt 1, dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

*Kategoria produktów sektora wina*

1. Wino

*Streszczenie związku*

Położony w pobliżu „Seuil du Poitou", który stanowi przejście między Basenem Paryskim a Basenem Akwitańskim, ten obszar geograficzny jest najbardziej wysuniętym na południe obszarem uprawy winorośli „Val de Loire".

Obszar geograficzny opiera się na pofałdowanym płaskowyżu o wysokości 80–120 m n.p.m., z pagórkami dochodzącymi do wysokości ok. 150 m n.p.m. Płaskowyż ten przecina kilka cieków wodnych, które kształtują teren.Weryfikacja obserwacji i analiz przeprowadzonych przez plantatorów winorośli w odniesieniu do zachowania winorośli w celu określenia właściwej lokalizacji winnic. Obszar działek wyznaczony do zbioru winogron klasyfikuje najkorzystniejsze działki, pogrupowane w bloki, o:

— brunatne gleby gliniasto-wapienne, określane jako „terres de groies", dobrze przepuszczalne, które wiosną szybko się nagrzewają i osuszają, zapewniając winorośli dostateczne, lecz umiarkowane zaopatrzenie w wodę, podczas gdy spękania podłoża skalnego sprzyjają głębokiemu ukorzenianiu się winorośli,

— „varennes", których piaszczysta struktura zapewnia dobry naturalny drenaż i sprzyja wczesnemu rozpoczęciu wegetacji winorośli,

— „terres d'aubues", często występujące na stromych zboczach, bardzo sprzyjające głębokiemu ukorzenianiu się winorośli i powoli uwalniające wodę z gleby do systemu korzeniowego, co powoduje umiarkowany stres wodny szczególnie korzystny dla dojrzewania owoców.

Odmiana Cabernet Franc N szczególnie dobrze udaje się na glebach „petites groies" i „terres d'aubues", gdzie znajduje podstawowe warunki niezbędne do osiągania stałego stopnia dojrzałości na przestrzeni lat. Nadaje to winom różowym wyraźniejszą barwę i przyczynia się do ich złożoności. Powstałe w ten sposób wina mają również udaną strukturę taninową i rozwijają aromaty bogate w dojrzałe owoce. Dlatego są one trzonem win czerwonych, stanowiąc co najmniej 60 % ich składu.

Odmiany Sauvignon B i Sauvignon gris G są z powodzeniem sadzone głównie na „grosses groies", a wytwarzane z nich wina są kwiatowe, świeże i oryginalne. Pozostałe odmiany zapewniają krągłość i różnorodność aromatyczną mieszanek.

Z biegiem pokoleń producentom udało się uwypuklić oryginalne cechy ich wyrobów, z jednej strony dzięki doborowi odmian winorośli dobrze przystosowanych do warunków naturalnych, a z drugiej strony dzięki optymalnemu prowadzeniu winnic i zarządzaniu ich potencjałem aromatycznym, ze starannym prowadzeniem winorośli oraz rygorystycznymi zasadami cięcia.

Dynamizm i wiedza fachowa producentów, a także ich historyczne przywiązanie do krajobrazu winiarskiego, pomagają utrzymać renomę tej wiekowej winnicy, którą odbudowano po kryzysie wywołanym filokserą i która znacznie wzrosła od lat 80. XX wieku. Dowodem tej prężności jest bractwo bachiczne „Tire-Douzils", założone w 1953 r. i aktywne do dziś (tj. 2025 r.), którego powołaniem jest upowszechnianie wiedzy o winach „Haut-Poitou" i budowanie ich renomy, co znajduje potwierdzenie w słowach Jules'a Guyota zawartych w jego dziele „Étude des vignobles de France" (wyd. Jeanne Laffitte, 1876):

„Klimat regionu Vienne jest bardzo dobry dla winorośli; wiosną dość zimny i wilgotny, latem dość gorący, bardzo podatny na późne przymrozki, ale właśnie dzięki temu umożliwiający uzyskiwanie pewnych właściwości win, których nie można otrzymać gdzie indziej. Świeży klimat nadaje winogronom i wszystkim innym owocom subtelność, której nie posiadają gdy ciepło jest stałym i dominującym elementem okresu wegetacyjnego".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

*Tytuł wymogu/odstępstwa*

Zasady dotyczące etykietowania

*Ramy prawne*

przepisy krajowe

*Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa*

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

*Opis wymogu/odstępstwa*

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Vin de Loire", nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Jeżeli na etykietach podaje się odmianę winorośli, należy umieścić ją pod kontrolowaną nazwą pochodzenia, zapisując ją czcionką w takim samym kolorze i o wielkości – zarówno wysokości, jak i szerokości – nieprzekraczającej dwóch trzecich wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych,

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

*Tytuł wymogu/odstępstwa*

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

*Ramy prawne*

przepisy krajowe

*Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa*

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

*Opis wymogu/odstępstwa*

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Vienne, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.: Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

**Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-95737c0d-e43c-46a7-a2ef-6bb9ddad2c05