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/2026/3001)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Bonnezeaux”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0926-AM04 – 16.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Bonnezeaux”

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 „Bonnezeaux” 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

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów produktu objętego nazwą „Bonnezeaux” 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

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Bonnezeaux”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0926-AM04 – 16.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bonnezeaux”

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

-

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Są to białe wina niemusujące produkowane z przejrzałych winogron (naturalna koncentracja cukrów na krzewach, z obecnością szlachetnej pleśni lub bez niej). Ich szata jest często lekko złotawa z zielonymi refleksami.

Aromat/zapach

Ich bardzo słodkiemu smakowi, który wiąże się ze znaczną zawartością cukrów fermentacyjnych, towarzyszy nierzadko złożony owocowy aromat (owoce suszone, owoce egzotyczne, białe kwiaty itd.).

Smak

Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru. Wina te są cenione za ich moc.

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):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 15 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 51 g/l; Po fermentacji rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w przypadku win, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi poniżej 18 %, wynosi co najmniej 11 %. Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

☑ 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

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. Zabrania się stosowania kawałków drewna. Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyki winiarskie

Gęstość

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra. Prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia obejmuje zbiory z działek winnic, gdzie odstęp między roślinami w rzędzie jest mniejszy niż 0,90 metra, ale nie mniejszy niż 0,80 m, o nachyleniu większym niż 10 %. Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w niniejszej specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

Praktyki winiarskie

Przycinanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winorośl przycina się stosując cięcie krótkie, długie albo mieszane, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę. W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 10.

Praktyki winiarskie

Zbiory

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Praktyki winiarskie

Nawadnianie

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Nawadnianie jest zabronione.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	30
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

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

— Chenin B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następującej gminy w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.: Bellevigne-en-Layon (*wyłącznie terytorium gminy delegowanej Thouarcé*).

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

W 2021 r. obszar geograficzny znajdujący się w samym sercu winnic Andegawenii obejmował wyłącznie gminę delegowaną Thouarcé. Terytorium tej położonej w departamencie Maine-et-Loire gminy przecina rzeka Layon. Nad rzeką tą góruje położona na jej prawym brzegu, na szczycie stromego wzgórza, osada Bonnezeaux. Wydaje się, że nazwa osady Bonnezeaux pochodzi od źródeł żelazistej wody. Winnica położona jest na trzech kolejnych wzgórzach o ekspozycji południowo-zachodniej: „La Montagne", „Beauregard" i „Fesles", tworzących pas o długości 2 800 metrów i szerokości 500 metrów. Ich nachylenie wynosi około 15–20 %, przy czym najsilniej nachylone są zachodnie wzgórze „Beauregard", a także środkowe wzgórze, trafnie zwane „La Montagne", które zaczyna się w pobliżu osady „Petit Bonnezeaux". Na północ od tych trzech wzgórz, na których znajdują się działki wyznaczone do zbioru winogron, położony jest lekko pagórkowaty płaskowyż o średniej wysokości 90 metrów, natomiast rzeka Layon przepływa na wysokości 29 m n.p.m. Podłoże geologiczne należy do „kompleksu Saint-Georges-sur-Loire", zespołu łupkowo-piaskowcowego z okresu od górnego ordowiku do dolnego dewonu. Podłoże pokrywają niekiedy, zwłaszcza na wzgórzu „Fesles", żwirowo-gliniaste lub piaszczysto-gliniaste formacje z cenomanu. Erozja odsłoniła podłoże łupkowe, natomiast piaski i gliny pozostały na sublitoralu i na płaskowyżu. Ponadto gleby na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron są niezbyt głębokie, zawierają bardzo dużo elementów gruboziarnistych i mają szarozielonkawy kolor, a niekiedy kolor „osadu winiarskiego". Zapasy wody w glebie wynoszą poniżej 100 milimetrów, a gleba charakteryzuje się doskonałą zdolnością odprowadzania wody. Obszar geograficzny jest zatem terenem, na którym występuje łagodny klimat oceaniczny i niewielkie opady deszczu, chronionym przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu Choletais i Mauges. Wzgórza są miejscami narażone na działanie dominujących wiatrów z południowego zachodu i zachodu. Roczna suma opadów wynosi około 550–600 milimetrów, natomiast na wzniesieniach Choletais i Mauges ponad 800 milimetrów. Opady deszczu podczas cyklu wegetacyjnego winorośli są o około 100 milimetrów niższe w porównaniu ze średnią dla departamentu. Południowa roślinność, która rozwija się szczególnie na wspomnianych wzgórzach, świadczy o tej względnej suchości klimatu i temperaturze przewyższającej temperaturę na otaczających obszarach.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Bonnezeaux stanowi znakomite miejsce do uprawy odmiany winorośli chenin B, prawdopodobnie pochodzącej z regionu Andegawenii. Ta odporna odmiana rozwija swój potencjał w warunkach charakteryzujących się znacznymi ograniczeniami glebowymi. Producenci bardzo szybko zrozumieli, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdza w swoim „Traité des cépages" (Traktat o odmianach winorośli): „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzałe, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmiękczona przez deszcze skórka odchodzi". Przejrzałość jest zatem nieodłącznym warunkiem przeprowadzania zbiorów. W 1816 r. Jullien w „Topographie de tous les vignobles connus" (Topografia wszystkich znanych winnic) uściśla, że: „W dobrych winnicach klasy crus zbiory przeprowadza się kilkukrotnie; wina z pierwszych dwóch zbiorów, podczas których zbiera się wyłącznie najbardziej dojrzałe winogrona, wysyła się za granicę; wina, które produkuje się z winogron zebranych podczas trzecich zbiorów, konsumowane są w kraju (...)". Obserwacje i analiza prowadzone przez pokolenia producentów sprawiły, że wina „Bonnezeaux" stały się perełką wśród andegaweńskich win. William Guthrie (1708–1770), angielski geograf,

w tłumaczeniu dzieła „Nouvelle Géographie Universelle" (Nowa geografia uniwersalna), które opublikowano w 1802 r., precyzuje: „Wina z Andegawenii można podzielić na trzy klasy. Winogrona, z których produkuje się wina należące do pierwszej klasy, zbiera się w miejscowościach Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne i Thouarcé, gdzie znajduje się winnica klasy cru „Bonnezeaux". Winnicę „Bonnezeaux" uznawano za prestiżową we wszystkich późniejszych okresach. Kryzys wywołany przez filokserę poważnie zahamował jej rozwój – wina produkowane w tej winnicy sprzedawano jedynie na lokalnym rynku. Dzięki dynamice i rozwadze związku producentów „Bonnezeaux", któremu zależało na utrzymaniu niskich plonów i praktyki zbiorów sukcesywnych, wina zaczęto ponownie sprzedawać na rynku krajowym, a następnie wznowiono ich wywóz za francuskie granice. Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Bonnezeaux" uznano w dniu 6 listopada 1951 r.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina te są cenione za ich moc. Ich bardzo słodkiemu smakowi, który wiąże się ze znaczną zawartością cukrów fermentacyjnych, towarzyszy nierzadko złożony owocowy aromat (owoce suszone, owoce egzotyczne, białe kwiaty itp.), którego nie zapowiada szata win – często lekko złotawa z zielonymi refleksami. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

3. Związki przyczynowe

Przedmiotowa winnica, dzięki swojemu położeniu na wzgórzach o stromych zboczach o ekspozycji południowo-zachodniej, które charakteryzują się płytkimi i kamienistymi glebami posiadającymi wyjątkowe właściwości termiczne, sprzyja występowaniu wczesnego cyklu wegetacyjnego i wczesnemu dojrzewaniu winogron odmiany chenin B. Dominujące wiatry wiejące na wzgórzach, w połączeniu z bardzo słabym zaopatrzeniem winorośli w wodę na glebach szkieletowych, pozwalają na koncentrację cukrów w winogronach wskutek charakterystycznego dla winnicy więdnięcia lub wysychania na łodydze. Producenci nauczyli się wykorzystywać tę szczególną cechę. Bardzo niskie plony świadczą o dbałości producentów wina o jakość winogron. Dzięki późnym zbiorom winogron odmiany chenin B uprawianej na tych wzgórzach, dokonywanym w ramach kilku zbiorów mających na celu wybór bardzo dojrzałych winogron, wina „Bonnezeaux" zyskały duże uznanie. Historia i renoma win „Bonnezeaux" łączą się ściśle z historią i renomą win „Anjou" i „Coteaux du Layon".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

API

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, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou i Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tylko w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (tylko dla terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (tylko w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

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.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie: informacje nieobowiązkowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

– Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykiecie czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie: nazwa geograficzna „Vin de Loire"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

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.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie: mniejsza jednostka geograficzna

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

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

— chodzi o miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych;

— że jest ona wymieniona w deklaracji zbiorów. pochodzenia.

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

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6