C/2025/3214

13.6.2025

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

(C/2025/3214)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

**„Graves”**

**PDO-FR-A1012 – AM04 19.03.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Graves”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

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

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Związek producentów win *graves* i *graves supérieures*.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie zadeklarowały, 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. Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

a) nie powodują zmiany nazwy, stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;

b) nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

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

([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**

1. *Dodanie win białych zawierających cukry resztkowe*

Grupa producentów win pragnie znieść ChNP „Graves supérieur" i włączyć produkcję win zawierających cukier resztkowy, które obecnie są objęte tą nazwą, do nazwy „Graves". Te dwie nazwy są obecnie zdefiniowane w jednej specyfikacji.

Wniosek ten pociąga za sobą usunięcie wszystkich odniesień do ChNP „Graves supérieur" w specyfikacji produktu. Przedmiotowe wina będą od teraz określane jako „wina białe zawierające cukier resztkowy". Wszystkie warunki produkcji ustanowione w odniesieniu do tych win pozostają bez zmian. Zgłoszenie w sprawie unieważnienia ChNP „Graves supérieur", złożony przez grupę producentów produktu objętego tą nazwą, zostanie przesłany do Komisji Europejskiej.

Grupa producentów pragnie połączyć wszystkie produkty swego terytorium pod jedną nazwą, aby uczynić ofertę bardziej czytelną i zmniejszyć dezorientację wśród konsumentów. Warunki produkcji win białych wytrawnych i win czerwonych objętych nazwą „Graves" nie ulegną zmianie.

Dla przypomnienia, wino białe zawierające cukier resztkowy należy do kategorii „wino" zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1308/2013.

Spójnie z tą zmianą zaktualizowano kilka punktów jednolitego dokumentu:

— Szczególne praktyki enologiczne, wzbogacanie: Dodano opis ustaleń dotyczących wzbogacania tego rodzaju wina.

— Opis win: Dodano opis wina białego zawierającego cukier resztkowy.

— Maksymalna wydajność: Dodano maksymalną wydajność wina białego zawierającego cukier resztkowy.

— Warunki dodatkowe

2. *Limit niedoboru krzewów i inne praktyki uprawy*

W specyfikacji dodano, że martwe rośliny muszą być usuwane z działek i zabrania się utrzymywania na nich martwych roślin.

Dodano również:

— Zakaz odchwaszczania chemicznego,

— Obowiązek utrzymywania okrywy zielonej między rzędami,

— Obowiązek obliczania wskaźników częstotliwości zabiegów fitosanitarnych dla operatorów.

Celem tych zmian jest spełnienie oczekiwań społecznych i ograniczenie wpływu czynników produkcji na różnorodność biologiczną.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

3. *Środki przejściowe*

Ze specyfikacji produktu skreślono środki przejściowe, których stosowanie zakończono w 2020 r.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Etykietowanie*

Grupa producentów proponuje dodanie do specyfikacji produktu następującego przepisu:

Począwszy od zbiorów w 2026 r. etykieta win musi być opatrzona zbiorowym identyfikatorem, zgodnie z obowiązującymi postanowieniami karty opracowanej przez Syndicat Viticole des Graves i udostępnionej wszystkim podmiotom gospodarczym.

Grupa producentów uważa, że identyfikacja nazwy jest ważnym elementem widoczności produktów, renomy nazwy i podejmowania przez konsumentów decyzji o zakupie.

Apeluje zatem o jednolite zasady etykietowania win opatrzonych nazwą „Graves” oraz o stosowanie karty określającej obowiązkowy zbiorowy identyfikator. Identyfikator ten umożliwi optymalizację działań w zakresie zbiorowej komunikacji i promocji.

Ponadto odniesienie do większej jednostki geograficznej zmieniono na „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux” zgodnie z lokalnymi praktykami.

Zmiana ta powoduje zmianę punktu dotyczącego warunków dodatkowych w jednolitym dokumencie.

5. *Usunięcie daty przemieszczania między uprawnionymi właścicielami składów*

Usunięto datę wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów, aby umożliwić obrót winami między wszystkimi podmiotami gospodarczymi znajdującymi się na wyznaczonym obszarze.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

6. *Organ kontrolny*

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zostało zmienione w celu ujednolicenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw. Przedmiotowa zmiana ma wyłącznie redakcyjny charakter.

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Graves

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 nr 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Czerwone wino niemusujące*

Wina czerwone uzyskuje się poprzez wyważone łączenie odmian winorośli, gdzie odmiana cabernet sauvignon N wnosi aromat i strukturę, odmiana merlot N – aromat i łagodność, a odmiany cabernet franc N, petit-verdot N, malbec N i carmenère N stanowią uzupełnienie. W młodym winie często obecny jest aromat owoców miękkich z nutami przypraw i prażenia. Wina te są eleganckie i mają dobrą strukturę. Dobrze dojrzewają, a ich bukiet nabiera wówczas delikatnych nut wędzenia. W zależności od roczników i pochodzenia osiągają doskonałość między 5 a 10 lat przechowywania. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu wynosi 13,5 %. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest obowiązkowa. Zawartość kwasu jabłkowego jest mniejsza lub równa 0,30 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych jest mniejsza lub równa 3 gramom na litr.

Pozostałe parametry analityczne win czerwonych są zgodne z normami określonymi w przepisach wspólnotowych.

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) —

2. *Wino białe wytrawne niemusujące*

Wina białe są eleganckie i mięsiste. Są one wytwarzane z odmiany sémillon B, zazwyczaj mają wyraźne nuty kwiatowe i są oleiste, co jednak nie wyklucza świeżości. Kiedy dodaje się winogrona odmiany sauvignon B, wzmacnia to dynamikę i wyrazistość, natomiast dodatek odmiany muscadelle B pozwala uzyskać delikatne nuty muszkatołowe. Wina te mają często aromat kwiatowy i owoców cytrusowych czasem połączony z nutami egzotycznymi lub mentolowymi. Czasem stosuje się leżakowanie w baryłkach, co po kilku latach dojrzewania pozwala zwiększyć bogactwo i złożoność. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %, całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu 13 %, a zawartość cukrów fermentacyjnych jest mniejsza lub równa 4 gramom na litr.

Pozostałe parametry analityczne wytrawnych win białych są zgodne z normami określonymi w przepisach wspólnotowych.

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): 13,27

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *Wina białe zawierające cukier resztkowy*

Wina białe zawierające cukier resztkowy, otrzymane z przejrzałych winogron zebranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych; struktura tych win opiera się na odmianie sémillon B. Otrzymuje się z niej bogate, pełne wina o złotej barwie, z aromatem owoców kandyzowanych. Ewentualne zmieszanie z odmianą sauvignon B i muscadelle B wprowadza nutę świeżości. Choć wina te nadają się do kilkuletniego leżakowania, można je też degustować, gdy są młode. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13,5 %. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. Po wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych jest mniejsza lub równa 34 gramom na litr.

Pozostałe parametry analityczne win białych zawierających cukier resztkowy są zgodne z normami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 25

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Gęstość nasadzeń i odstęp

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

2. Zasady przycinania winorośli

Praktyka uprawy

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza). Winorośl przycina się według następujących technik, zostawiając maksymalnie dwanaście oczek na łozie:

— cięcie krótkie (przy pniu) lub cięcie długie (długie łozy);

— ciecie krótkie w formie podwójnego sznura lub w formie czteroramiennego wachlarza.

3. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Przy produkcji wytrawnych win białych i czerwonych nawadnianie w okresie wegetacji winorośli może być dopuszczone jedynie w przypadku, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny i prawidłowe dojrzewanie winogron.

4. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych dopuszcza się substraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 15 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win czerwonych po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

W przypadku win białych zawierających cukier resztkowy wzbogacanie przez dosładzanie na sucho lub przez rektyfikowany koncentrat moszczu nie może prowadzić do wzrostu całkowitej objętościowej zawartości alkoholu po wzbogaceniu powyżej 15 %. Zezwala się na wzbogacanie poprzez częściowe zagęszczenie moszczu przeznaczonego do produkcji wina do poziomu zagęszczenia wynoszącego 10 % w ten sposób wzbogaconych ilości. Może ono umożliwić zwiększenie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do poziomu 19 % obj.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. wino czerwone

65 hektolitrów z hektara

2. wino białe

68 hektolitrów z hektara

3. Wina białe zawierające cukier resztkowy

48 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.: Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade, oraz na części terytorium gminy Coimères zawartej w sekcji A, zwanej Herrères pierwszego arkusza rejestru winnic (zmieniony plan na 1934 r.), którego uwierzytelniony odpis jest zgodny z planem ochrony obowiązującym dnia 5 listopada 2010 r.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Sémillon B

8. **Opis związku lub związków**

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Graves" to pas o szerokości około dziesięciu kilometrów na lewym brzegu Garonny na północ od Bordeaux i na południowy wschód od Langon.

Jak wskazuje chroniona nazwa, terytorium „Graves" składa się z otoczaków, kamieni, drobniejszego lub bardziej gruboziarnistego żwiru, wymieszanego z piaskiem, mułem i gliną. Miejscami podłoże jest wapienne, ale na ogół piaszczyste lub ze zbitych piasków żelazistych (frakcja piaszczysta zawiera cząstki żelaza), albo gliniaste. Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje 43 gminy departamentu Gironde.

Tutejsze gleby są wynikiem długiej i złożonej historii geologicznej, ściśle związanej z narodzinami Garonny, zmianami jej cieku i kolejnymi okresami zlodowacenia w czwartorzędzie. W ciągu tych okresów topnienie pirenejskich lodowców powodowało erozję w dolinach oraz powodowało gromadzenie surowca skalnego, który następnie spływał rzekami do regionu Bordeaux. Z tych kolejnych warstw pozostało dziś niewiele: nagromadzenie kamieni wszelkiego rodzaju i rozmiarów.

Dzięki dużej zawartości żwiru i otoczaków wykształciły się tu gleby o dużej przepuszczalności. Nie są to gleby wysokiej jakości same w sobie, stanowią one jednak o jakości „Graves" i nadają podłożu specyficzną strukturę. Nachylenie terenu ułatwia spływanie wód i jest gwarantem prawidłowego oczyszczania powierzchniowej warstwy gleby. Odwadnianie wzmacnia ponadto rozbudowana sieć hydrograficzna małych cieków wodnych – dopływów Garonny. Są to gleby, na których nawadnianie winorośli jest bardzo silnie regulowane.

Rozwojowi winnic sprzyja szczególny klimat: od zachodu lasy sosnowe stanowią naturalną zasłonę przed niepogodą i mają duże znaczenie dla termoregulacji przy falach upałów i nadmiarze wilgoci, bliskość Garonny sprzyja dobrej wentylacji naturalnej, a wpływ oceaniczny korzystnie łagodzi wiosenne przymrozki. Krajobraz winnic to łagodne zbocza, gdzie jasne i wygładzone kamyki odbijają światło na winogrona, rosnące między rzeką i lasami sosnowymi.

Z tych ziem wywodzą się słynne białe i czerwone wina regionu Bordeaux. Okolica Graves jest kolebką praktyk stosowanych do dziś. Odmiany winorośli, które były uprawiane w klimacie oceanicznym, już od XVII i XVIII w. wymagały wspierania żerdziami, a następnie powszechnego palikowania i rygorystycznego cięcia w celu zapewnienia właściwego rozłożenia kiści i powierzchni liści wystarczającej do fotosyntezy pozwalającej uzyskać optymalną dojrzałość.

Zgodnie z praktyką opisaną już w dekrecie z dnia 4 marca 1937 r. zatwierdzającym chronioną nazwę pochodzenia „Graves", wyznaczając obszar działek przeznaczonych do zbiorów winogron uwzględnia się kategorie działek w zależności od ich właściwości naturalnego oczyszczania, skuteczności odwadniania lub położenia na grzbiecie wzniesienia lub na zboczu. Wyłączone są działki, które ze względu na uwarunkowania geograficzne i topograficzne, tj. oddalenie od rzeki lub otoczenie przez las (blokada przepływu zimnych mas powietrza), są narażone na wiosenne przymrozki.

To dokładne wyznaczenie działek pozwala najlepiej wyrazić charakter lokalnych odmian winorośli, wybranych w przeszłości ze względu na ich właściwości dobrej konserwacji i korzystnego starzenia się win w kontekście konieczności transportu produktów na duże odległości.

Kamieniste, nagrzane i mało urodzajne gleby w naturalny sposób ograniczają produkcję win czerwonych, pozwalają jednak uzyskać optymalną dojrzałość odmian cabernet-sauvignon N i merlot, której sprzyja też regulacja cieplna zapewniona bliskością Garonny. Otrzymane w ten sposób wina mają dobrą strukturę i są następnie poddawane niezbędnemu dojrzewaniu, co pozwala uzyskać jak najlepsze właściwości przed wprowadzeniem na rynek i dotarciem do konsumentów.

Gleby piaszczyste lub na podłożu gliniastym bardziej sprzyjają produkcji białych win objętych ChNP, uzyskiwanych głównie z winogron odmian sauvignon B i sémillon B, nadając im świeżość i delikatność w połączeniu z elementami kwiatowymi i owocowymi.

Minimalna gęstość obsady jest wysoka, co zapewnia wystarczające plony bez nadmiernego obciążenia poszczególnych krzewów winorośli, prowadząc do uzyskiwania optymalnej dojrzałości owoców i zawartości cukru.

Dzięki bliskości portu Bordeaux, gdzie od dawna kwitł handel tym winem, sprzedawanym na cały świat, oraz wyjątkowym warunkom geograficznym i glebowym chroniona nazwa pochodzenia „Graves" zdobyła międzynarodową renomę.

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

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji, produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar następujących gmin departamentu Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes i część gminy Castets et Castillon odpowiadająca terytorium dawnej gminy Castets-en-Dorthe, zanim w dniu 1 stycznia 2017 r. połączono ją z Castillon-de-Castets.

*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".

Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż dwie trzecie czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

*Wskazanie zawartości cukru*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina białe są prezentowane ze wskazaniem zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) obecnych w winie, zgodnie z definicją zawartą w prawodawstwie wspólnotowym.

*Identyfikator zbiorowy*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Począwszy od zbiorów w 2026 r. etykieta win zawiera zbiorowy identyfikator, zgodnie z obowiązującymi postanowieniami karty opracowanej przez Syndicat Viticole des Graves i udostępnionej wszystkim podmiotom gospodarczym.

**Link do specyfikacji produktu**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d