

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 401/09)

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

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Patrimonio”

PDO-FR-A0157-AM01

Data powiadomienia: 8.9.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Praktyki winiarskie

Rozdział I specyfikacji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Patrimonio” uzupełniono w celu wprowadzenia w pkt VI ppkt 1 – Metody prowadzenia winorośli – przepisu rolnośrodowiskowego zakazującego stosowania herbicydów chemicznych.

Przepis ten został również wprowadzony do jednolitego dokumentu, w pkt „praktyki rolnicze”.

2. Dane kontaktowe organu kontrolnego

Rozdział III specyfikacji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Patrimonio” zmieniono w pkt II – Odniesienia do organu kontrolnego, aby zaktualizować adres INAO:

„Institut national de l’origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL Cedex

Tel. 33 173303800

Faks 33 173303804

E-mail: info@inao.gouv.fr”

Zmiana ta została uwzględniona w jednolitym dokumencie, w pkt „Dane kontaktowe – informacje szczegółowe o organie kontrolnym”

JEDNOLITY DOKUMENT

1. NAZWA LUB NAZWY

Patrimonio

2. RODZAJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. KATEGORIE PRODUKTÓW SEKTORA WINA

1. Wino

4. OPIS WINA LUB WIN

1. *Cechy analityczne win*

KRÓTKI OPIS

Wina objęte nazwą „Patrimonio” obejmują czerwone, różowe i białe wina niemusujące.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu odpowiada następującym kryteriom: 11 % objętości w przypadku win białych, 11,5 % objętości w przypadku win różowych i 12 % objętości w przypadku win czerwonych.

Na etapie pakowania wina czerwone osiągają maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż:

- W przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %:4 g/l
- W przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu przekraczającej 14 %:5 g/l

Kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami 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)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Opis właściwości organoleptycznych win

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone stanowią 40 % produkcji. Są produkowane z odmiany winorośli Nielluccio N, której udział w wykorzystywanych gatunkach i w mieszance wynosi co najmniej 90 % i która nadaje im taninowy charakter oraz wyrazistą strukturę, gwarantując odpowiedni potencjał dojrzewania. Posiadają bardzo barwną szatę, w kolorze jasnoczerwonym, rubinowym lub granatu, a naturalna objętościowa zawartość alkoholu często przekracza w ich przypadku 13 %. Świeże aromaty, przywodzące na myśl czerwone owoce, takie jak czarna porzeczka czy jeżyna, niekiedy z nutami drzewnymi, z czasem przekształcają się w aromaty korzenne, a także nuty prażone i balsamiczne.

Wina różowe są najczęściej efektem finezyjnej mieszanki, w której odmiana Nielluccio N występuje w proporcji co najmniej 75 % i jest łączona z odmianami Sciacarello N, Grenache N i Vermentino B. Są to wina niemusujące, wytrawne, o wyraziście różowej barwie, posiadające odpowiednią równowagę, z akcentami aromatycznymi przywołującymi na myśl malinę i czerwoną porzeczkę. Degustowane powszechnie jako wina młode, pozostają one synonimem świeżości.

Wina białe, niemusujące i wytrawne, są produkowane wyłącznie z odmiany Vermentino B, której zawdzięczają ogromne bogactwo aromatów. Aromaty kwiatowe, przywodzące na myśl białe kwiaty, głóg czy żarnowiec, są szczególnie wyraziste, kiedy wina są młode.

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

5. PRAKTYKI WINIARSKIE

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.
- Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,80 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.
- Winorośl (prowadzoną w kształcie kielicha lub w formie sznura Royat) przycina się krótko, pozostawiając co najwyżej 10 oczek na roślinie.
- Zabrania się stosowania herbicydów chemicznych
- Nawadnianie jest zabronione.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

- Zabrania się wszelkich czynności wzbogacania;
- Zabrania się stosowania zrębków drewna;
- Stosowanie węgla drzewnego do celów enologicznych jest zabronione.

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.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

55 hektolitrów z hektara

6. WYZNACZONY OBSZAR GEOGRAFICZNY

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent et Santo-Pietro-di-Tenda.

7. ODMIANA(-Y) WINOROŚLI

Grenache N

Nielluccio N - Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B - Rolle

8. OPIS ZWIĄZKU LUB ZWIĄZKÓW

8.1. Opis czynników naturalnych i ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny, położony u podnóża półwyspu Cap Corse i otwarty na Zatokę Saint-Florent, stanowi część rozległego amfiteatru, który rozpościera się w formie równiny, wzgórz i dolin. Od wschodu, w kierunku Bastii, i od południa, w kierunku pustyni Agriates, zamyka go gęsta sieć hydrograficzna małych rzek przybrzeżnych oraz linia grzbietów górskich.

Rozciąga się na terytorium 7 gmin departamentu Haute-Corse i obejmuje region Nebbiu (co w języku korsykańskim oznacza „mgłę”).

Rzeźba terenu jest monumentalna i odzwierciedla dyslokacje, które wstrząsnęły regionem w erze mezozoicznej. Podłoże geologiczne składa się z gładkich łupków z oceanicznych osadów dennych, pokrytych skałami osadowymi na zachodzie i warstwami krystalicznymi na wschodzie. Te uwarunkowania geologiczne dały początek krajobrazowi, w którym występują wapienne wzgórza o zaokrąglonych wierzchołkach oraz jednoskośna depresja biegnąca od Poggio d'Oletta do Farinole. Zasadnicza część winnic znajduje się w centralnej części tej depresji zwanej „Conca d'Oro” (co oznacza „bogata muszle”), położonej na wysokości kilkudziesięciu metrów nad poziomem morza i odznaczającej się misterną topografią, na zboczach wzgórz lub, miejscowo, na dobrze przepuszczającej wodę równinie morskiej, chociażby w północno-zachodniej części gminy Patrimonio.

Winnice zajmują zdecydowaną większość obszarów uprawnych, natomiast obszary nieuprawne pokryte są gęstą, często nieprzeniknącą makią, usianą dzikimi drzewami oliwnymi lub zagajnikami dębów ostrolistnych w dolinach.

Oryginalny charakter obszaru „Patrimonio” wynika ze złożoności występujących w tej depresji gleb, bardzo zróżnicowanych w zależności od gminy, wysokości i bliskości morza, w większości gliniasto-wapiennych na zachodzie a w kierunku Poggio-d'Oletta – kamienistych i łupkowatych.

Klimat śródziemnomorski panujący w tym cyrku otwartym na zachodzące słońce korzysta z łagodzącego oddziaływania pobliskiego morza. Na roślinność istotny wpływ mają wiatry sezonowe: wiejący z północnego zachodu Maestrale, a z południowego zachodu – Libecciu. Amplitudy temperatur są umiarkowane.

Historia uprawy winorośli na Korsyce sięga starożytności. Grecy wprowadzają winorośl w 6 wieku p.n.e, a następnie Rzymianie rozwijają handel poza wyspą.

Wraz z upadkiem Cesarstwa Rzymskiego eksport wina zanika i uprawa winorośli zostaje wznowiona dopiero w XI w., za sprawą Pizańczyków, w szczególności w celu produkcji wina mszalnego.

W XV w., pod panowaniem Genui, uprawa winorośli, a zwłaszcza „Patrimonio”, zajmuje istotne miejsce. Pod koniec XVIII w. wina z regionu Nebbiu ładuje się na żaglowce w Saint-Florent, które po okrążeniu Cap Corse są rozładowane w Bastii. Tam przeprowadza się ich degustację i jeżeli pomyślnie przejdą test uzyskują prawo do eksportu pod nazwą „vini navigati” (wina, które żeglowały).

Producenci „Patrimonio”, jako pionierzy zaangażowani w proaktywne działania na rzecz jakości, składają pierwszy wniosek o objęcie wina kontrolowaną nazwą pochodzenia w 1942 roku. Ze względu na ograniczenia prawne i szczególnie sytuację wyspy dekret przyznający tę nazwę zostaje podpisany dopiero wiosną 1968 r.

W 2008 r. winnice „Patrimonio” obejmują obszar 410 hektarów, z których pochodzi 14 200 hektolitrowych produkowanych przez 32 prywatne wytwórnie.

8.2. Związki przyczynowe

Ten mały, tętniący życiem i bogaty region, dobrze osłonięty od wiatrów, z wyjątkową wystawą na zachodzące słońce, produkuje jedno z najsłynniejszych win na Korsyce i pierwsze na wyspie wino, które zostało objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Ze względu na śródziemnomorski klimat, topografię o kształcie jednoskośnej depresji oraz wapienną glebę, wśród odmian winorośli „Patrimonio” dominuje Nielluccio N. Króluje ona niepodzielnie w świecie Bachusa, ponieważ jest jak krew Jowisza – „sanguis jovis”, która dzięki wapieniom obszaru „Patrimonio” staje się bogata i bardzo barwna.

Jako wyznacznik korsykańskiego dziedzictwa ampelograficznego, Nielluccio N jest dla „Patrimonio” tym, czym Sciacarello N dla „Ajaccio”.

W centralnej części obszaru geograficznego ciągnie się płatanina wzgórz, osłaniających od wiatru winnice, które pod wpływem gorącego słońca rozwijają w pełni swoje liście, w niewielkim stopniu odczuwając anomalie wywoływane przez wysuszające letnie wiatry.

Precyzyjnie wyznaczony pod zbiory winogron obszar obejmuje działki osłonięte przez wzniesienia, korzystające z najlepszej wystawy i wpływów morza, głównie z glebami gliniasto-wapiennymi albo zagospodarowywane miejscowo na wapiennych lub gładkich łupkach.

Takie lokalizacje wymuszają optymalne zarządzanie obsadą i jej potencjałem produkcyjnym poprzez odpowiednie prowadzenie winorośli, krótkie cięcie i kontrolowane plony. Przekładają się one na bogactwo aromatów win, wspólną taniową podstawę win czerwonych i przepych win różowych.

Obecność winorośli, której sprzyja środowisko naturalne, to przede wszystkim efekt eksperckiej wiedzy społeczności winiarzy, potrafiących wybrać najlepsze lokalizacje, utrzymać tradycyjne odmiany winorośli oraz metody produkcji win, które oparły się próbie czasu i w ten sposób obroniły swoją tożsamość i sprawiły, że ostatecznie przyjęła się ona wśród świadomych konsumentów.

Winnice podzielone są na małe posiadłości, w których dzięki zdobywanej przez pokolenia fachowej wiedzy produkuje się wina szlachetne, znakomicie odzwierciedlające szczególne cechy wielkich korsykańskich odmian winorośli.

Od daty trzydziestej rocznicy uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia „Patrimoine” (11 listopada 1998 r.) częścią tradycji stał się „A San Martino” – „Dzień Świętego Marcina”, czyli święto patrona winiarzy i wspólnej degustacji. Otwarcie pierwszej beczki nowego rocznika w asyście winiarskiego bractwa staje się co roku okazją do towarzyskiego świętowania.

9. DODATKOWE WYMOGI ZASADNICZE (PAKOWANIE, ETYKIETOWANIE I INNE WYMOGI)

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 produkcji, udoskonalania i dojrzewania wina, stanowi obszar gminy Olmeta-di-Tuda w departamencie Haute-Corse.

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c
