

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2020/C 57/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Saumur-Champigny”**

**PDO-FR-A0147-AM02**

**Data przekazania informacji: 18 listopada 2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Nazwa geograficzna**

W rozdziale I pkt XII ppkt 2 lit. b) i w pkt II usuwa się termin „uzupełniająca” przed wyrażeniem „nazwa geograficzna”.

W pewnej liczbie specyfikacji produktów objętych nazwami z Doliny Loary (fr. Val de Loire) zezwolono na odnoszenie się do tego rozległego regionu poprzez stosowanie tak zwanej eponimicznej nazwy geograficznej, której umieszczanie na etykiecie podlega przepisom szczególnym określonym w specyfikacji produktu. W niektórych przypadkach przewidziano uzupełniające oznaczenia geograficzne, które odnoszą się do mniejszych jednostek geograficznych i bardziej restrykcyjnych warunków produkcji. W niniejszym przypadku, aby uniknąć nieporozumień, słowo „uzupełniająca” zostało usunięte.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

**2. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 zdanie „Zbiór winogron, fermentacja, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin:” zastępuje się zdaniem „Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym («code officiel géographique») z 2018 r.:". Dodaje się również następujące zdanie: „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)”.

Proponowane brzmienie punktu odnoszącego się do obszaru geograficznego ma na celu uproszczenie prezentacji i usunięcie wszelkich niejasności dotyczących określania etapów (fermentacja, produkcja wina, dojrzewanie itp.).

Zmiana redakcyjna: wykaz jednostek administracyjnych uwzględnia połączenia lub inne zmiany w podziale na strefy administracyjne, które nastąpiły od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego opiera się on na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Ponadto wspomina się o dostępności na stronie internetowej INAO dokumentów kartograficznych przedstawiających obszar geograficzny w celu lepszego poinformowania opinii publicznej.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu dotyczący wyznaczonego obszaru geograficznego.

**3. Wyznaczone działki rolne**

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „5 września 2007 r.” dodaje się słowa „oraz 19 stycznia 2017 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany powierzchni działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. **Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Chinon;
- w departamencie Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné i Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Terranjou (dawne terytorium gminy delegowanej Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Zmiana ta pozwala uwzględnić poszczególne połączenia gmin, które nastąpiły od dnia wydania ostatniej wersji specyfikacji produktu. Granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa pozostają niezmienione.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

#### 5. **Przepisy rolnośrodowiskowe**

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 po sformułowaniu „dziko rosnącej roślinności” dodaje się następujący zapis: „lub uzasadnia zastosowanie produktów kontroli biologicznej zatwierdzonych przez organy publiczne ds. uprawy winorośli. W przypadku stosowania na działce herbicydów do celów kontroli biologicznej zabrania się stosowania innych herbicydów”.

Zmiana ta jest wynikiem obecnego rozwoju praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze w kierunku agroekologii w całym regionie winiarskim Andegawenii. Odzwierciedla ona rosnące zainteresowanie problematyką ochrony środowiska w procesach technicznych. Zachęcając do stosowania pokrywy roślinnej, mechanicznego odchwaszczania lub stosowania produktów kontroli biologicznej, prowadzi do ograniczenia stosowania herbicydów chemicznych. Tego rodzaju ograniczenie stosowania herbicydów ma zapewnić lepszą ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli i zachowanie ich naturalnych właściwości (żyźność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmacnia pojęcie obszaru.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 6. **Ogłoszenie rozpoczęcia zbiorów (fr. ban des vendanges)**

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 usuwa się zdanie „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 645-6 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już obecnie konieczne, ponieważ podmioty gospodarcze dysponują teraz szerokim wachlarzem narzędzi umożliwiających dokładną ocenę dojrzałości winogron. Każdy podmiot dysponuje szeregiem urządzeń i sprzętem – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo – które umożliwiają dokładne określenie optymalnej daty rozpoczęcia zbiorów na każdej działce w zależności od celów produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 7. **Zawartość cukrów**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) po sformułowaniu „glukoza i fruktoza” dodaje się zapis: „w winach po fermentacji”.

Zmiany tej dokonano w celu uniknięcia pomyłki z zawartością cukru przed fermentacją – istotne jest bowiem sprecyzowanie, że zawartość tę należy sprawdzić po fermentacji.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 4 jednolitego dokumentu dotyczący opisu win.

#### 8. **Kawałki drewna**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu po słowach „zabrania się stosowania kawałków drewna” dodaje się słowa „poza okresem produkcji wina”.

Zmiana ta ma na celu zniesienie zakazu stosowania kawałków drewna dębowego podczas produkcji win czerwonych objętych nazwą. W ten sposób producenci chcą umocnić typowe cechy charakterystyczne win objętych nazwą jako produktów o owocowym i giętkim smaku, gotowych do spożycia od ich młodego wieku. Wykorzystywane podczas produkcji wina taniny występujące w drewnie umożliwiają najlepsze wyrażanie owocowego aromatu oraz rozwijają strukturę win, nadając im krągły i długotrwały smak, zapewniając jednocześnie stabilność barwy w przypadku starzenia.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5 jednolitego dokumentu dotyczący szczególnych praktyk enologicznych.

#### 9. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) zdanie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średnich zbiorów w gospodarstwie w ostatnich pięciu latach” otrzymuje brzmienie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego w ostatnich pięciu latach”.

W specyfikacji produktu odnoszono się nie do wydajności objętościowej (wyrażonej w hl lub m<sup>3</sup>), lecz do zbiorów, tj. wielkości plonów podzielonej przez powierzchnię obszaru produkcji (wyrażonej na przykład w hl/ha). Dzięki proponowanej zmianie usuwa się tę niespójność dotyczącą wielkości, nie wprowadzając żadnych zmian pod kątem merytorycznym (minimalna ilość pozostaje na poziomie 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego przez gospodarstwo w poprzednich latach gospodarczych).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 10. **Obrót winami**

Usuwa się rozdział 1 pkt IX ppkt 4 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 11. **Związek z obszarem geograficznym**

W tytule czasopisma „Société Agricole et Industrielle d'Angers” dodaje się słowo „Agricole”, ponieważ tytuł ten był niepełny. Proponowana poprawka umożliwia skorygowanie tego pominięcia.

W rezultacie zmienia się odpowiednio pkt 8 jednolitego dokumentu dotyczący związku.

#### 12. **Środek przejściowy**

Usuwa się informacje dotyczące środka przejściowego zawarte w pkt XI ppkt 1 specyfikacji produktu ze względu na jego wygaśnięcie w 2017 r.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 13. **Zasady dotyczące etykietowania**

W pkt 1 dodaje się następujący zapis:

„1. Przepisy ogólne

Wina, o których objęcie kontrolowaną nazwą pochodzenia »Saumur-Champigny« wnosi się zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu i które prezentuje się pod tą nazwą, nie mogą być zgłaszane po zbiorach, oferowane konsumentom, wysyłane, wprowadzane do obrotu ani sprzedawane bez podania w deklaracji zbiorów, w reklamach, na ulotkach, etykietach, fakturach i wszelkich opakowaniach wymienionej wyżej kontrolowanej nazwy pochodzenia”.

Zmiana ta ma na celu dodanie pominiętej zasady zawartej we wszystkich specyfikacjach produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 14. **Prowadzenie rejestrów**

W rozdziale II pkt II ppkt 3 słowo „potencjalna” zastępuje się słowem „naturalna”.

Zgodnie ze sposobem redagowania stosowanym we wszystkich specyfikacjach produktów z obszaru Anjou Saumur sformułowanie „naturalna objętościowa zawartość alkoholu” zastępuje wyrażenia „potencjalna zawartość” lub „zawartość”. Zmiany te poprawiają czytelność tych specyfikacji produktów. Celem harmonizacji przepisów dotyczących prowadzenia rejestrów jest ułatwienie sporządzania planu inspekcji i kontroli tych rejestrów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 15. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktów z obszaru Anjou Saumur.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Saumur-Champigny

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

Są to czerwone wina niemusujące. Charakteryzują się one:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 10,5 %,
- maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji wynoszącą 3 g/l.

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

Fermentacja jabłkowo-mlekowa musi zostać zakończona. Zawartość kwasu jabłkowego w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 0,4 g/l.

Wina te charakteryzują się często ciemnorubinową szatą świadczącą zwykle o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) lub fiołka. Są to wina świeże, krągłe i giętkie, które potrafią oczarować swoim urokiem zarówno na etapie wina młodego, jak i po kilku latach przechowywania.

Pozostałe kryteria są zgodne z obowiązującymi przepisami.

#### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. Praktyki winiarskie

##### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Gęstość obsady – odstępy

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

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 specyfikacji produktu objętego nazwą. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

## Zasady przycinania

### Praktyka uprawy

Winorośle przycina się, stosując cięcia mieszane, najpóźniej w dniu 30 kwietnia, zgodnie z następującymi zasadami:

odmiana pineau d'Aunis N: maksymalnie 10 oczek na roślinę i maksymalnie 6 oczek na długą łozę albo maksymalnie 12 oczek na roślinę i maksymalnie 4 oczka na długą łozę;

odmiany cabernet franc N i cabernet-sauvignon N: maksymalnie 12 oczek na roślinę i maksymalnie 8 oczek na długą łozę albo maksymalnie 14 oczek na roślinę i maksymalnie 5 oczek na długą łozę.

## Wzbogacanie

### Szczególne praktyki enologiczne

Zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

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

## Stosowanie kawałków drewna

### Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania kawałków drewna poza okresem produkcji wina.

### b) Maksymalne zbiory

69 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.: Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

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

## 7. Główne odmiany winorośli

Cabernet franc N

## 8. Opis związku lub związków

### 1. Informacje na temat obszaru geograficznego

#### a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Winnica znajduje się w dawnej prowincji Andegawenii, w miejscu, w którym południowo-zachodnia granica Basenu Paryskiego spotyka się ze zboczami Masywu Armorykańskiego. To zestawienie białawych gleb kredowych z ciemniejszymi glebami łupkowymi pozwoliło w przeszłości dokonać odróżnić się regionowi „Andegawenii białej” w okolicach Saumur od „Andegawenii czarnej” w okolicach Angers. Na północy granicę winnicy stanowi Loara. Z południa na północ obszar przecina dolina rzeki Thouet i jej dopływu – Dive. Ta sieć rzeczna uformowała krajobraz, tworząc ciąg wzgórz o różnych ekspozycjach, których wysokość waha się od 40 do 110 metrów. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 8 gmin departamentu Maine-et-Loire. Gminy te, które odpowiadają kueście turońskiej i wznoszącym się nad nią formacjom, należą do obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Saumur”.

Winorośl skolonizowała obszary o korzystnej ekspozycji i ukształtowała krajobraz, pozwalając jednak na utrzymanie na wierzchołkach pagórków lasów iglastych i liściastych, w których dominują dęby i kasztanowce. W centralnej części działek, na których uprawia się winorośle, znajduje się komin wentylacyjny ogromnych wyrobisk, z których wydobywano kamienie do budowy domów i które wykorzystywano następnie jako tereny do uprawy grzybów lub piwnice. Harmonia między winnicami a budowlami architektonicznymi, wzajemne oddziaływanie między miejscowościami, w których wytwarza się wino, oraz winnice przylegające do posiadłości mieszczkańskich o fasadach zdobionych rzeźbami, które zachwycają swoją białą barwą i są swoistym symbolem „Andegawenii białej”, przyczyniły się do utworzenia w tym miejscu regionalnego parku przyrody i wpisania tego regionu na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Działki wybrane do zbioru winogron zostały specjalnie wyznaczone na różnych formacjach turonu: są to rędziny i wapienne gleby brunatne o zróżnicowanej grubości, pokryte lokalnie, na wierzchołkach wzgórz, piaskami i łałami powstałymi na nowszych formacjach, takich jak senon lub eocen. Gleby charakteryzują się dobrymi właściwościami termicznymi i umiarkowanymi zasobami wodnymi oraz nie wykazują żadnych oznak zalegania wody.

W regionie Saumur panuje klimat oceaniczny. Położone na zachód od regionu winiarskiego masywy Mauges łagodzą wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Roczne opady wynoszą 550–600 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu vegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Położony na południu obszaru geograficznego „Seuil du Poitou” nadaje obszarowi pewne cechy klimatu południowego, które przekładają się na obecność roślinności nietypowej dla brzegów Loary (dęby ostrolistne, drzewa oliwne, migdałowce itp.). Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C).

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Historia regionu winiarskiego Saumur związana jest aż do połowy średniowiecza z historią winnicy andegawieńskiej należącej do hrabiów Andegawenii. Chociaż pod względem geologicznym przypomina Turenję, region Saumur jest powiązany z Andegawenią ze względu na cechy historyczne i ludzkie. Winnica „Saumur Champigny” powstała w 1066 r. wraz z wykarczowaniem przez mnichów z Saint-Florent wzgórza „Bois Doré”, które góruje nad Loarą od Saumur do Montsoreau. Winnica, nazwana wówczas „Coteaux de Saumur”, zdobyła znaczną renomę dzięki jakości produkowanych w niej win białych.

Produkcja wina czerwonego rozpoczęła się na początku XVII wieku. Około 1630 r. przebywający wówczas w Gujennie kardynał Richelieu przesłał swojemu intendentowi w Turenii kilka tysięcy sadzonek winorośli najbardziej cenionej w regionie Bordeaux w celu zasadzenia w kantonach Chinon, Bourgueil i Saumur: cabernet franc N. Wydaje się jednak, że pojawienie się tej odmiany miało miejsce przed tą datą oraz że dotarła ona przez port w Nantes (któremu zawdzięcza swoją lokalną nazwę „Breton”) dzięki unii między Akwitanią, czyli regionem, z którego pochodzi, a Andegawenią, zawartą w związku ze ślubem Henryka II Plantageneta i Eleonory Akwitańskiej.

XVIII wiek przyniósł znaczny wzrost konsumpcji wina czerwonego oraz zwiększenie liczby upraw odmiany winorośli cabernet franc N. W 1845 r. w swoim „Traité des cépages” (Traktat o odmianach winorośli) hrabia Odart napisał o cabernet franc N: „roślina ta, występująca na bardzo szerokiej skale na zachodzie Francji, nadaje winu z Bordeaux, a także winom czerwonym z Chinon, Bourgueil i winom z Champigny ich swoisty charakter”. W 1861 r. Guillory starszy poinformował jednak, że winogrona przeznaczone do produkcji win czerwonych zbiera się w znacznie mniejszej ilości niż winogrona przeznaczone do produkcji win białych. W „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers” (Biuletyn Stowarzyszenia Rolniczego i Przemysłowego w Angers) napisał: „na lewym brzegu Loary najbardziej znanymi winnicami klasy crus produkującymi wina czerwone są Souzay, Champigny i Dampierre”.

Odmiana winorośli cabernet franc N rozwija się wolno, ale w stałym tempie, zwłaszcza dzięki Antoine'owi Cristalowi, pionierskiemu producentowi wina z końca XIX wieku z gminy Parnay. Jego wysiłki zmierzające do opanowania, przystosowania i rozwinięcia tej odmiany pozwoliły kontrolowanej nazwie pochodzenia „Saumur-Champigny” osiągnąć pełny rozwój od lat 60. XX wieku, co stanowi potwierdzenie słów doktora Maisonneuve, który w swoim opracowaniu z 1925 r. zatytułowanym „L'Anjou, ses vignes et ses vins” (Andegawenia, jej winnice i jej wina) napisał: „[odmiana ta] doskonale sprawdza się na glebach wapiennych Saumur, gdzie powstają z niej słynne wina z Champigny”.

Założenie spółdzielczej wytwórni wina w 1957 r. pozwoliło rozwinąć rynki, początkowo w Paryżu, a następnie w całej Francji oraz poza terytorium krajowym dzięki eksportowi mającemu miejsce od początku lat 80. XX wieku. W 2009 r. produkcja wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Saumur-Champigny” wyniosła średnio 70 000 hektolitrów.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina „Saumur-Champigny” są bardzo przyjemnymi winami czerwonymi. Często ciemnorubinowa szata świadczy zwykle o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) lub fiołka. Są to wina świeże, krągłe i giętkie, które potrafią oczarować swoim urokiem zarówno na etapie wina młodego, jak i po kilku latach przechowywania.

3. Związki przyczynowe

Połączenie stosunkowo ciepłego i suchego klimatu oraz wapiennych, kredowych gleb umożliwiających sprawne odwadnianie, które sprzyjają regularnemu, ale nie nadmiernemu zaopatrzeniu w wodę, pozwoliło odmianie winorośli cabernet franc N zadomowić się na wzgórzach o najlepszej ekspozycji, zapewniając wczesne dojrzewanie i wentylację winogron sprzyjającą osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości. Podmioty gospodarcze bardzo szybko przyswoiły sobie techniki pozwalające im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dostosowując swoje techniki produkcji wina. Techniki te, z których większość stanowi obecnie praktyki, przedstawił wybitny enolog Sébille-Auger w trakcie kongresu w Bordeaux w 1843 r. podczas prezentacji gospodarstwa w Souzay-Champigny.

W drugiej połowie XX wieku kontrolowana nazwa pochodzenia „Saumur-Champigny” znacznie rozwinęła się pod względem obsadzonych powierzchni i sprzedaży poza terytorium krajowym – wina objęte tą nazwą eksportowano do ponad 40 krajów.

Społeczność chcąc uwiecznić tę winnicę nagrodzono wpisaniem jej na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Obecnie kontrolowana nazwa pochodzenia „Saumur-Champigny”, wymieniania wśród najbardziej prestiżowych z regionu „Val de Loire”, stanowi potwierdzenie słów Georges’a Clémenceau, który po odkryciu wina produkowanego przez swojego przyjaciela Antoine’a Cristala stwierdził: „kraj, który produkuje to wino, jest wielkim krajem, ponieważ nie ma wielkiego kraju bez historii i wielkiej cywilizacji”.

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

*Nazwa geograficzna „Val de Loire”*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

*Mniejsza jednostka geograficzna*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

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

- jest to lokalizacja wpisana 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.

*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 fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Chinon;
- w departamencie Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné i Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Terranjou (dawne terytorium gminy delegowanej Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay;
- – w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0e0411ee-1698-4400-9eda-5fc7e90883b0](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e0411ee-1698-4400-9eda-5fc7e90883b0)

---