

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 88/06)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Savennières”

PDO-FR-A0158-AM01

**Data przekazania informacji: 15 listopada 2019**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Obszar geograficzny**

Punkt dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje następujące brzmienie: „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.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

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)”.

Zmiana redakcyjna: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględni 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.

**2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

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

„Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchré-tien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon) i Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay)”.

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

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.

### 3. Przepisy rolnośrodowiskowe

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 dodaje się następujący zapis: „Między rzędami musi znajdować się kontrolowana, dziko rosnąca lub zasiana pokrywa roślinna; w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej podmiot gospodarczy przeprowadza prace gruntowe w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności 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 (żywność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmacnia pojęcie obszaru.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### 4. 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.

### 5. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) 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.

### 6. Obrót winami

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### 7. Prowadzenie rejestrów

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

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

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 8. Główne punkty podlegające kontroli

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

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Savennières

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

##### Charakterystyka produktu

Są to wina białe niemusujące, wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, posiadające następujące główne analityczne cechy charakterystyczne. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi co najmniej 11,5 %. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w pozostałych winach wynosi co najmniej 12,5 %. – Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po fermentacji nie przekracza 4 gramów na litr lub 8 gramów na litr, jeżeli kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych maksymalnie o 2 gramy na litr. – Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### Opis

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladożółta do złotożółtej. Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywodzić na myśl gruszkę, brzoskwinie, pigwę, prażony migdał, rodzynki, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku. Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę. Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

#### 5. Praktyki winiarskie

##### a) podstawowe praktyki enologiczne

##### Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

W przypadku pozostałych win zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności mających na celu wzbogacenie. 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.

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

Gęstość obsady – odstępy

Praktyki 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. 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 cięcia i palikowania winorośli

Praktyki uprawy

Winorośl przycina się najpóźniej w dniu 30 kwietnia, stosując cięcie mieszane, na maksymalnie 12 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 4 oczka na długą łozę.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rogne*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi.

Nawadnianie

Praktyki uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

Zbiory

Praktyki uprawy

Winogrona zbiera się, dokonując selekcji kiści na łądzyce. Zabrania się stosowania maszyny do zbioru winogron.

b) *maksymalne zbiory*

Wina wytrawne i półwytrawne

50 hektolitrow z hektara

Pozostałe wina

35 hektolitrow 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.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

## 7. Główne odmiany winorośli

chenin B

## 8. Opis związku lub związków

### 1. Informacje na temat obszaru geograficznego

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

Obszar geograficzny położony jest na prawym brzegu Loary, w odległości około 15 kilometrów od miasta Angers. Charakteryzuje się on szeregiem zboczy o nachyleniu w kierunku południowym/południowo-wschodnim, które rozciągają się na szerokość 500–1 500 metrów od Loary oraz na długość około 6 kilometrów wzdłuż Loary. Położony na północy obszaru geograficznego rozległy płaskowyż – chłodniejszy i wystawiony na działanie wiatrów – wykorzystywany jest głównie do chowu zwierząt i uprawy zbóż.

Podłoże geologiczne składa się z formacji łupkowych i łupkowo-piaskowcowych powstałych w epokach od ordowika późnego do dewonu wczesnego, a gdzieś tam z żył wulkanicznych (ryolity i spility). Na początku płaskowyżu odłożyły się różnej grubości warstwy piasków eolicznych z epoki czwartorzędu. Na zboczach skała macierzysta znajduje się zazwyczaj bardzo blisko powierzchni.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 3 gmin: Bouchemaine, La Possonnière i Savennières.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat oceaniczny. Położony na zachód od regionu winiarskiego Masyw Mauges łagodzi wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Średnie roczne opady wynoszą 650 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 wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C). W tym zakresie Loara odgrywa kluczową rolę, regulując temperatury panujące na pobliskich wzgórzach znajdujących się pod wpływem dominujących wiatrów, utrzymując tym samym wysokie temperatury nocą. Odgrywa również ważną rolę, sprzyjając występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł niezbędnych dla rozwoju szlachetnej pleśni.

#### b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Uprawa winorośli, początkowo ograniczona do działek w pobliżu wielkich opactw w Angers, rozpowszechniła się w IV wieku wokół Angers, a następnie na wzgórzach w gminach Pruniers i Bouchemaine. Około 1130 r. mnisi z opactwa Saint-Nicolas d'Angers obsadzili winoroślą wzgórze górujące nad Loarą, od którego pochodzi nazwa „La Roche aux Moines”. W 1140 r. siostry benedyktynki wybudowały w miasteczku La Possonnière klasztor zwany „Le Prieuré”. Ich budynek otaczały wówczas rozległe winnice. Od tego czasu wino „Savennières” było cenione na szlacheckich stołach, a zwłaszcza w XV wieku na stole „Dobrego Króla Rene” (Rene I Andegawęńskiego). Król, podczas postoju w gminie, degustując kieliszek wina pochodzącego z działki na zachód od miasteczka, nazwał je „kroplą złota” (fr. *goutte d'or*). Od tego czasu działka ta jest znana pod nazwą „Clos de la Goutte d'Or”.

Region winiarski rozwinął się w szczególności w XVII i XVIII wieku. W swoim dziele pt. „*Traité sur la nature et la culture de la vigne*” (Traktat o naturze i uprawie winorośli) opublikowanym w 1749 r. Bidet i Duhamel de Monceau stwierdzają: „Na wzgórzach wzdłuż Loary, po obu stronach rzeki, rozciągają się poszczególne winnice andegawęskie; znajdują się one w odległości ½ lub ¼ ligi lądowej od siebie, począwszy od okolic Angers, a skończywszy na obszarach położonych 7 lub 8 lig lądowych dalej, w kierunku Bretanii. Są to wyłącznie skały, niegdyś całkowicie nieurodzajne, porośnięte zarostami, gęstwiną i starymi drzewami; dzięki temu kraina ta była niedostępna i nieprzenikniona, co czyniło z niej miejsce schronienia wszelkiego rodzaju zwierząt płowych lub jadowitych. Ten bardzo trudny do wykarczowania obszar, rozciągający się na szerokość ¼ lub ½ ligi lądowej, jest obecnie doskonale zagospodarowany pod uprawy i w całości obsadzony winoroślą aż do miejsca, w którym nachylenie zbocza zaczyna się zmniejszać i obierać kierunek północny. Zbocza po prawej stronie Loary, schodzące w kierunku południowym w stronę Nantes, charakteryzują się ekspozycją południową, w związku z czym pochodzące z nich wino jest lepsze i mocniejsze od wina pochodzącego z lewej strony”. Zbocza i grunty w pobliżu miasteczka Savennières są porośnięte winoroślą, a każde domostwo na terenach wiejskich posiada kilka rzędów winorośli. W przededniu rewolucji francuskiej opis winnic na przedmiotowych wzgórzach przedstawiono w kajetach skarg (fr. *cahiers de doléances*) sporządzonych przez Stany Generalne (fr. *États généraux*). „Savennières: 2 460 mieszkańców, 1/3 powierzchni obsadzona winoroślami, z których produkuje się znakomite wina klasy *cru* [...]. Nie widziałem jeszcze parafii, która byłaby bardziej opodatkowana niż Savennières” – napisał wówczas członek rady gminy, p. Dertrou.

W XIX wieku nastąpiła całkowita metamorfoza uprawy winorośli w związku ze znacznymi postępami w zakresie enologii i ochrony roślin pod wpływem właścicieli takich jak Guillory, którzy chcieli uzyskać wina gatunkowe i zachować renomę win „Savennières”. Przeprowadzono wówczas liczne eksperymenty obejmujące zarówno testowanie innych odmian winorośli – w szczególności odmiany winorośli verdelho z Madery, którą zdaniem profesora Maisonneuve uprawiano w ilości około sześćdziesięciu roślin w winnicy „Coulée de Serrant” – jak i zagospodarowanie teras lub próby palikowania. Odmianą winorośli, która najlepiej sprawdza się w przedmiotowym regionie winiarskim, pozostaje jednak chenin B. Jules Guyot podczas jednej ze swoich wizyt w 1865 r. doskonale opisał sposób prowadzenia winorośli, wspominając o cięciu krótkim, usuwaniu pączków liściowych i zbiorach odbywających się wówczas, gdy „duża część winogron jest przejrzała”.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Savennières” uznano dekretem z dnia 8 grudnia 1952 r., w którym przewidziano głównie wina zawierające cukry fermentacyjne. Pod wpływem kolejnych prezesów stowarzyszenia na rzecz ochrony (fr. *syndicat de défense*), w tym Michèle Bazin de Jessey, w dekrecie przewidziano również wina wytrawne, z uwzględnieniem możliwości produkcji win zawierających cukry fermentacyjne, odzwierciedlając tym samym praktyki stosowane w przedmiotowym regionie winiarskim oraz specyficzny charakter środowiska.

W 2009 r. eksploatacją regionu winiarskiego zajmowały się 34 podmioty gospodarcze.

## 2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladożółta do złotożółtej.

Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywołać na myśl gruszkę, brzoskwinie, pigwę, prażony migdał, rodzyunki, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku.

Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę.

Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

## 3. Związki przyczynowe

Działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się z działkami położonymi na osłoniętych zboczach o ekspozycji południowej, na których występują gleby powierzchniowe powstałe na formacjach łupkowych i łupkowo-piaszczystych masywu paleozoicznego lub niezbyt głębokie gleby powstałe na piaskach eolicznych. Te niezbyt żyzne i bardzo kamieniste gleby mają znaczną zdolność odprowadzania wody oraz niewielkie rezerwy wodne.

Tego rodzaju warunki uprawy winorośli wymagają optymalnego zarządzania rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, które znajduje odzwierciedlenie w metodzie prowadzenia winorośli, rygorystycznych zasadach dotyczących przycinania oraz zbiorach polegających na selekcji kiści, również w przypadku produkcji win wytrawnych.

Umiejętności podmiotów gospodarczych znajdują odzwierciedlenie w ich przywiązaniu do odpornej odmiany winorośli chenin B, która w tych warunkach rozwija całą swoją oryginalność i głębię. Podmioty dostosowały się do szczególnych cech i bogactwa tej odmiany, różnicując procesy techniczne. Tradycyjnie zawartość cukrów fermentacyjnych w produkowanych winach jest uzależniona od położenia winnicy, prowadzenia winorośli i warunków klimatycznych w przypadku danego rocznika. Gdy warunki klimatyczne panujące pod koniec zbiorów są korzystne – dzięki termoregulacyjnej roli Loary, wiatrom ukierunkowanym przez rzekę, które sprzyjają mechanicznemu wysuszeniu winogron, lub dzięki występowaniu porannych mgieł – wina „półśładkie” lub „śładkie” produkuje się z winogron o wysokiej zawartości cukrów nagromadzonych wskutek suszenia na krzewie lub dotkniętych szlachetną pleśnią pod wpływem działania *botrytis cinerea*.

Podmioty gospodarcze bardzo szybko przyswoiły sobie techniki pozwalające im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dostosowując swoje techniki produkcji wina. Okazało się, że – by uzyskać wino o złożonych aromatach – niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji. Aby osiągnąć ten cel, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

Połączenie tak szczególnego środowiska naturalnego, odmiany winorośli idealnie dostosowanej do panujących w tym środowisku warunków oraz umiejętności producentów, którzy potrafią wykorzystać cały jej potencjał, pozwala uzyskać oryginalne i wyjątkowe wina cieszące się historyczną renomą. W 1816 r. André Jullien w swoim dziele pt. „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) nie waha się sklasyfikować ich w pierwszej kategorii, uznając tym samym ich oryginalność, jakość i renomę.

W 2001 r. region winiarski „Savennières”, będący symbolem „andegaweńskiej łagodności” (fr. *douceur angevine*), wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchréten), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon) i Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay).

#### *Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

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

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.

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win obowiązkowo umieszcza się określenia „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

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.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12)

---