

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 421/08)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Bergerac”

PDO-FR-A0190-AM03

Data przekazania informacji: 8 września 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Wina różowe

Odmiany *sémillon* B, *sauvignon* B, *sauvignon gris* G i *muscadelle* B dodaje się do wykazu zatwierdzonych odmian do produkcji win różowych.

Drugorzędne odmiany winorośli ogranicza się do 20 % gospodarstwa.

Udział wszystkich odmian drugorzędnych jest mniejszy lub równy 20 %, z czego maksymalnie 10 % to odmiany *sauvignon* B i *sauvignon gris* G łącznie a 10 % *muscadelle* B.

Wprowadzenie białych odmian do win różowych umożliwia zachowanie świeżości i właściwości organoleptycznych, które mogą być trudne do uzyskania ze względu na pewne wahania pogodowe (w szczególności wysokie temperatury po fazie przebarwienia).

Dodatek ten nie ma wpływu na jakość produktu.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

3. Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki

Średnią maksymalną ilość winogron z danej działki zharmonizowano na taką samą wartość dla białych i czarnych odmian winorośli, aby zwiększyć skuteczność kontroli.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Węgiel do celów enologicznych**

W sposób uregulowany i ograniczony dopuszcza się wykorzystanie do celów enologicznych węgla, co wcześniej było zabronione: „W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru.”. Zasada ta ma przede wszystkim służyć zastosowaniu węgla do partii o gorszych właściwościach organoleptycznych i analitycznych (zmiana aromatu związana w szczególności ze zjawiskiem utleniania), ale bez zmiany cech charakterystycznych produktu.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 4 i 5.1 jednolitego dokumentu.

5. **Związek z miejscem pochodzenia**

W związku z możliwością wykorzystania węgla drzewnego do celów enologicznych zmieniono związek z miejscem pochodzenia.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

6. **Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny. Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Bergerac

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. *wino białe*

KRÓTKI OPIS

Wina białe zazwyczaj rozwijają aromat zarówno kwiatowy, jak i owocowy, o pewnej kwasowości w ustach. Czasem można domyślić się w nich obecności sauvignon B. Mogą one dobrze nadawać się do szybkiego spożycia. Kilka bardziej mięsistych *cuvées* na bazie odmiany *sémillon* B lub *muscadelle* B osiąga złożoność aromatyczną po kilku latach dojrzewania. Wina białe są niemusujące, a ich maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych nie przekracza 3 g/l. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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 czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wina te często charakteryzują się aromatami owocowymi, ich struktura taninowa łączy elastyczność i krągłość odmiany merlot N z jędrnością garbników cabernet franc N i cabernet-sauvignon N. Aby uniknąć nadmiernej ekstrakcji tanin, prasa ciągła i kosze samoodsączające z pompami paletowymi są zabronione. W pierwszych latach są nieco surowe, zyskują na dojrzewaniu, gdyż garbniki stają się mniej wyraźne. Są to wina białe są niemusujące, których maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych nie przekracza 3 g/l. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

3. *wino różowe*

KRÓTKI OPIS

Wina różowe dzielą się na wytrawne i półwytrawne. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %. Wina różowe, głównie na bazie odmian cabernet franc N i cabernet-sauvignon N, często mają intensywną barwę. Może ona dochodzić nawet do win typu „clairet”. Są albo wytrawne, albo łagodne, ich maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi 10 gramów na litr, a świeżość jest zawsze obecna.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Wykorzystanie węgla enologicznego

Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru.

2. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych dopuszcza się subtraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi maksymalnie 10 %. Wzrost naturalnej objętościowej zawartości alkoholu dla partii poddanej obróbce jest mniejszy lub równy 1 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i 13 % w przypadku win różowych i białych. 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.

3. Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odległość między rzędami nie może przekraczać 2,50 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra. Dopuszcza się jednak obniżenie gęstości nasadzenia do 3 300 roślin na hektar. W takim przypadku odstęp między rzędami winorośli nie może przekraczać 3 metrów, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,90 metra.

4. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

5. Przycinanie

Praktyka uprawy

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik: sznur Guyota, pędy formowane w sznur skośny lub cięcie krótkie.

- w przypadku winnicy o gęstości nasadzenia > 4 000 roślin/ha maksymalna liczba oczek na hektar wynosi 60 000 i 16 na roślinę
- w przypadku winnicy o gęstości sadzenia < 4 000 roślin/ha maksymalna liczba oczek na hektar wynosi 60 000 i 20 na roślinę.

5.2. Maksymalna wydajność

1. wino białe

77 hektolitrów z hektara

2. wino czerwone

68 hektolitrów z hektara

3. wino różowe

72 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Dordogne (określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.):

gminy uwzględnione w całości:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat;

gminy uwzględnione częściowo:

Beaumontois en Périgord jedynie w odniesieniu do terytorium byłej gminy Nojals-et-Clotte, która w dniu 1 stycznia 2016 r. stała się gminą delegowaną w Beaumontois en Périgord, Eyraud-Crempse-Maurens jedynie w odniesieniu do terytorium byłej gminy Maurens, która w dniu 1 stycznia 2019 r. stała się gminą delegowaną w Eyraud-Crempse-Maurens.

7. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. **Opis związku lub związków**

Ten region rolniczy, znany jako Périgord purpre, stanowi mozaikę obszarów, która umożliwia rozwój szeregu oryginalnych produktów.

Dobre warunki hydrologiczne w połączeniu ze złagodzonego klimatem oceanicznym, zapewniają dobrą dojrzałość fenolową winogron, uzyskiwanej głównie dzięki odmianom cabernet co znajduje odzwierciedlenie w szczególności w dobrej strukturze tanicznej win czerwonych i w intensywnej barwie win różowych. Dzięki glebie wina białe uzyskują kwasowość oraz cechy kwiatowe lub owocowe z gleb, które są właściwe dla mieszanin odmian winorośli.

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 obejmuje terytorium następujących gmin (na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.):

- w departamencie Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps; – w departamencie Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion;
- w departamencie Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac i Saint-Jean-de-Duras.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bergerac” można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (pod względem wysokości i szerokości) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach win białych musi znajdować się określenie „wytrawne”. Na etykietach win różowych o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) od 4 do 10 gramów na litr musi znajdować się określenie „półwytrawne”.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699
