

V

(Ogłoszenia)

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 150/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Pays d’Oc”**PGI-FR-A1367-AM03****Data przekazania informacji: 23.1.2020****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Odmiany winorośli**

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc” uzupełniono pkt 5 dotyczący odmian winorośli, dodając drugorzędne odmiany winorośli:

wina czerwone i różowe: dodanie odmiany cabernet cortis N;

wina białe: dodanie odmian cabernet blanc B, muscaris B, soreli B, souvignier gris B.

Powyższych pięć odmian figuruje w wykazie 16 odmian winorośli uznawanych za „odporne” na pleśń i mączniaka, które zostały włączone do oficjalnej klasyfikacji winnych odmian winorośli w latach 2017 i 2018 po badaniach i doświadczeniach. Odmiany te wprowadza się do specyfikacji produktu jako „innowacyjne drugorzędne odmiany winorośli”. Ich proporcja w mieszankach stosowanych do produkcji win objętych ChOG „Pays d’Oc” nie może przekraczać 15 %. Odmiany te wyróżniają się poligeniczną odpornością zapewniającą najlepszą gwarancję długoterminowej odporności na pleśń i mączniaka. Pleśń i mączniak są bowiem grzybami, które niełatwo pokonują poligeniczną odporność.

Odmiany te, których właściwości są w pełni zgodne z organoleptycznymi cechami charakterystycznymi win objętych ChOG, pozwalają ograniczyć stosowanie syntetycznych środków ochrony roślin w celu leczenia roślin.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Pays d'Oc

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
16. Wino wytwarzane z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

Informacje ogólne

Chronione oznaczenie geograficzne „Pays d'Oc” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych, białych, a także należących do kategorii *gris* i *gris de gris* bardzo jasnych win różowych niemusujących, gatunkowych win musujących i win z przejrzalnych winogron.

ChOG „Pays d'Oc” obejmuje bardzo różnorodny produkt, z których ponad 90 % stanowią wina odmianowe. Odmianom śródziemnomorskim, takim jak grenache, cinsault i syrah, stosowanym przede wszystkim do produkcji owocowych i lekkich bardzo jasnych win różowych z rodzaju *gris* i win różowych, towarzyszą uprawiane od niedawna odmiany takie jak merlot, cabernet-sauvignon i pinot noir, które umożliwiają produkcję win czerwonych o wyraźnej strukturze wyróżniających się aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek).

Parametry analityczne inne niż określone poniżej są zgodne z parametrami ustalonymi w przepisach ogólnych.

Opis win niemusujących

Wina białe o żółtym odcieniu z refleksami, których barwa przechodzi od zielonej do złotożółtej, produkowane na przykład z odmian viognier, sauvignon i chardonnay, charakteryzują się wyraźnym mineralnym smakiem, a ogólniej rzecz biorąc, te żywe i aromatyczne wina białe wyróżniają się szczególnie trwałym aromatem, w którym wyczuwalne są nuty owoców cytrusowych i nuty kwiatowe (białe kwiaty, fiołek), które wzmacnia nuta rzeźkości.

Wina różowe, które charakteryzują się refleksami przechodzącymi od fioletowych do blad różowych w przypadku win należących do kategorii *gris* i *gris de gris*, wyróżniają się świeżym i lekkim smakiem, który zachowuje subtelny charakter, oraz harmonijnymi nutami owoców (czarna porzeczka, truskawka) i kwiatów. Powyższe cechy jakościowe wynikają zwłaszcza z wykorzystania odmian cinsaut, grenache i syrah.

W winach czerwonych, które charakteryzują się zwykle barwą owocu granatu o różnej intensywności, wyczuwalny jest wachlarz zapachów o mniej lub bardziej intensywnych nutach przechodzących od czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka) do wyraźniejszych nut przypraw, lukrecji lub kakao. Dzięki idealnej dojrzałości zawartość delikatnych tanin i barwników w tych winach jest bardzo wysoka. Niektóre *cuvées* dojrzewają głównie w formie mieszanki, do których każda odmiana winorośli wnosi swój smak (skóra, podszybie leśne), swoją intensywność barwy (intensywna czerwień, fiolet) i strukturę taniczną – zgodnie z nowoczesnymi metodami produkcji wina.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Opis gatunkowych win musujących

W latach 90. XX wieku szereg gatunkowych win musujących przekształcono w wina odmianowe, które można było wprowadzać do obrotu pod nazwą odmiany. Wina te, charakteryzujące się takimi samymi odcieniami i właściwościami aromatycznymi jak wina niemusujące, wyróżniają się świeżością i aromatyczną subtelnością odmian najlepiej dostosowanych do obszaru produkcji Pays d'Oc, głównie chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier, muscat à petits grains. Gatunkowe wina musujące charakteryzują się drobnymi, eleganckimi pęcherzykami oraz aromatami kwiatowymi bądź owocowymi, w zależności od odmian wykorzystanych do produkcji *cuvées*. Stosowanie odpowiednich technik produkcji wina umożliwia zachowanie typowych właściwości tych odmian, zwłaszcza pierwotnych aromatów świeżych owoców oraz rześkiego smaku. Organizacja tego sektora pod względem gospodarczym umożliwiła utworzenie z czasem jednostek produkujących wina musujące, które pełnią rolę usługodawców (przetwórców „à façon”).

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)	

Opis win z przejrzałych winogron

Mniejsze zakłady produkcji mogą wytwarzać wina z przejrzałych winogron lub z winogron porażonych szlachetną pleśnią; winogrona te wyróżniają się wysoką zawartością cukru i zapewniają wykształcenie złożonych aromatów.

Na obszarze produkcji ChOG „Pays d'Oc” prowadzona jest – będąca pokłosiem czasów starożytnych, kiedy to w Langwedocji wytwarzano bogate wina, które jako jedyne nadawały się do przechowywania i transportu – niewielka produkcja win z przejrzałych winogron, które to wina wyróżniają się refleksami o barwie przechodzącej od słomkowożółtej do brunatnej i aromatami gruszki oraz żółtych owoców i wytwarzane są z winogron poddanych procesowi podsuszania lub porażonych szlachetną pleśnią.

Kwasowość lotna win białych wytwarzanych bez wzbogacania z winogron przejrzałych lub porażonych szlachetną pleśnią, w których zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 g/l, nie przekracza 24,48 meq/l.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z parametrami ustalonymi w przepisach ogólnych.

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

Proporcja odmian głównych w mieszance stosowanej do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChOG wynosi co najmniej 50 %. Proporcja odmian drugorzędnych w mieszance stosowanej do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChOG wynosi maksymalnie 50 %. Proporcja odmian innowacyjnych w mieszance stosowanej do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChOG nie może przekraczać 15 %.

ChOG można uzupełnić oznaczeniem jednej odmiany, pod warunkiem że:

- odmiana ta figuruje w wykazie odmian głównych,
- wniosek o objęcie wina ChOG odnosi się do nazwy tej odmiany,
- proporcja tej odmiany w mieszance stosowanej do produkcji wina wynosi co najmniej 85 %.

ChOG można uzupełnić oznaczeniem dwóch odmian lub ich większej liczby, pod warunkiem że:

- odmiany te figurują w wykazie odmian głównych,
- wniosek o objęcie wina ChOG odnosi się do nazw tych odmian będących lub niebędących częścią mieszanki,
- proporcja każdej z odmian w mieszance stosowanej do produkcji wina stanowi co najmniej 15 %.

Odmiana biała figurująca w wykazie odmian głównych lub w wykazie odmian innowacyjnych może wchodzić w skład wina czerwonego lub różowego, pod warunkiem że:

- moszcz uzyskany z tych odmian poddawany jest wspólnej winifikacji,
oraz
- moszcz uzyskany z odmiany białej figurującej w wykazie odmian głównych stanowi maksymalnie 20 % objętości wina będącego przedmiotem wniosku,
lub
- moszcz uzyskany z odmiany białej figurującej w wykazie odmian innowacyjnych stanowi maksymalnie 15 % objętości wina będącego przedmiotem wniosku.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa kończy się na etapie pierwszej degustacji organoleptycznej w przypadku win czerwonych, z wyjątkiem win czerwonych opatrzonym określeniem „primeur” lub „nouveau” i win czerwonych z przejrziałych winogron.

Szczególne praktyki enologiczne

Wino z przejrziałych winogron musi pochodzić w całości (100 %) z danego rocznika.

Wina z przejrziałych winogron objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc” muszą dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy, licząc od daty zbioru.

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc”, uzupełnionym określeniem „sur lie”, przechowuje się w kadzi lub w beczce wyłącznie jedną zimę, a w chwili butelkowania dojrzewają one na cienkim osadzie winiarskim. Butelkowanie win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc”, uzupełnionym określeniem „sur lie”, może się odbywać dopiero od dnia 21 marca roku następującego po zbiorach.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa kończy się na etapie pierwszej degustacji organoleptycznej w przypadku win czerwonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc”, z wyjątkiem win czerwonych opatrzonym określeniem „primeur” lub „nouveau” i win czerwonych produkowanych z przejrziałych winogron.

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.

b) maksymalne zbiory

Wina czerwone i białe objęte ChOG „Pays d’Oc”

90 hektolitrów z hektara

Wina różowe oraz bardzo jasne wina różowe należące do kategorii *gris* i *gris de gris*, objęte ChOG „Pays d’Oc”

100 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie win niemusujących, w tym win z przejrziałych winogron, przeznaczonych do produkcji win objętych oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc”, odbywają się na obszarze departamentów Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales oraz na terytorium następujących gmin położonych w departamencie Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie win przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących odbywają się na obszarze departamentów Gard, Hérault i Pyrénées-Orientales oraz na terytorium niektórych gmin położonych w departamentach Lozère i Aude:

w departamencie Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes;

w departamencie Aude: Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvéze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d’Aude, Camps-sur-l’Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnaud-d’Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Cau-

nes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairienne, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martyrs, Lespinaissière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marsaillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montoliou, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payrasur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Signalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Trézières, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vigneveille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Ville-moustausou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villeroze-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesisclè, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

7. Główne odmiany winorośli

alicante henri bouschet N

altesse B

alvarinho – albariño

bourboulenc B – doucillon blanc

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

caladoc N

carignan N

carmenère N

chardonnay B

chasan B

chenin B

cinsaut N – cinsault

clairette rose Rs
colombard B
cot N – malbec
gamay N
gewurztraminer Rs
grenache N
grenache blanc B
grenache gris G
gros manseng B
macabeu B – macabeo
marsanne B
marselan N
mauzac B
merlot N
mondeuse N
morrastel N – minustellu, graciano
mourvèdre N – monastrell
muscat d’Alexandrie B – muscat, moscato
muscat de Hambourg N – muscat, moscato
muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato
muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato
nielluccio N – nielluciu
négrette N
petit manseng B
petit verdot N
pinot blanc B
pinot gris G
pinot noir N
portan N
riesling B
roussanne B
sauvignon B – sauvignon blanc
sauvignon gris G – fié gris
semillon B
sylvaner B
syrah N – shiraz
tempranillo N
terret blanc B
vermentino B – rolle
viognier B

8. Opis związku lub związków

„Specyfika obszaru geograficznego”

Obszar geograficzny produkcji obejmuje całe terytorium departamentów Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault i Pyrénées-Orientales, a także sześć gmin położonych w departamencie Lozère.

Obszar ten tworzy rozległy amfiteatr, graniczący na północy z kaskadowymi pasmami górskimi rozciągającymi się od Pirenejów do Sewennów, który ciągnie się aż do Morza Śródziemnego przez tereny o różnorodnych właściwościach geologicznych pochodzące z okresu od paleozoiku do czwartorzędu. Niezależnie od właściwości geologicznych obszaru pochodzenia wina winorośle rosną na glebach sprzyjających ich uprawie, które mają wspólne właściwości: są to gleby suche i raczej kamieniste, niezbyt żyzne i dobrze osuszone, które umożliwiają głębokie zakorzenienie się roślin.

W 1979 r., w okresie kwestionowania dotychczasowych metod i stwierdzenia konieczności zróżnicowania produktów sektora wina, powstały wina regionalne (fr. *vin de pays*), a w dekrete z dnia 10 października 1987 r. uznano wino regionalne ze wskazaniem regionu: „Pays d’Oc”.

Zgodnie ze śródziemnomorską tradycją wymian handlowych, która od zawsze charakteryzowała się znacznym obrotem odmianami winorośli, głównym składnikiem wina objętego ChOG „Pays d’Oc” są historyczne odmiany z regionu Langwedocji, chociaż produkuje się je również z odmian spoza regionu.

„Specyfika produktu”

Obecnie wino objęte ChOG „Pays d’Oc” można produkować z 63 uznanych odmian winorośli, przy czym odmianom śródziemnomorskim, takim jak carignan, grenache, cinsault i syrah, towarzyszą francuskie odmiany o międzynarodowej renomie uprawiane od niedawna, z których najważniejsze to m.in. merlot, cabernet-sauvignon, pinot noir i caladoc w przypadku win czerwonych oraz chardonnay, sauvignon, viognier i alvarinho w przypadku win białych.

Te różne odmiany, które mają odrębne, ale uzupełniające się właściwości, doskonale dostosowują się do warunków klimatycznych panujących na obszarze ChOG „Pays d’Oc”, w szczególności w okresie globalnego ocieplenia, które stwierdzono na poziomie regionu. Umożliwiają również producentom wina wykazanie się kreatywnością podczas produkcji oryginalnych *cuvées*. Na przykład odmiana petit verdot osiąga wystarczającą dojrzałość, aby wytworzyć z niej wino jednodmianowe.

Odmiany śródziemnomorskie stosuje się najczęściej do produkcji win różowych. Odmiana carignan osiąga jednak harmonijne właściwości podczas produkcji win czerwonych o intensywnej szacie i można wykorzystywać ją w mieszkach, zwłaszcza z odmianą merlot.

Produkcja win z tych zróżnicowanych odmian stale się rozwija. Pod względem proporcji połowę produkowanych win stanowią wina czerwone, jedną czwartą wina różowe i jedną czwartą wina białe.

95 % produkcji wprowadza się do obrotu jako wina opatrzone nazwą jednej odmiany lub kilku odmian, dzięki czemu ChOG „Pays d’Oc” jest najpopularniejszym w Europie winem odmianowym.

Aby zapewnić optymalną jakość produktów, w rygorystyczny sposób określa się warunki produkcji i parametry analityczne oraz przeprowadza się systematyczne degustacje win ze wszystkich partii.

Ten śródziemnomorski aspekt przedmiotowego obszaru umożliwia produkcję win wytwarzanych w znacznej większości z jednej odmiany winorośli.

Z tego samego powodu od początku wieku obserwuje się znaczny, zgodny z wieloletnią tradycją regionalną produkcji win musujących, rozwój szerokiej gamy gatunkowych win musujących.

Winnice w Langwedocji, założone w czasach starożytnych Rzymian, umożliwiały bowiem produkcję win musujących w wyniku fermentacji moszczu w perforowanych amforach.

W 1531 r. w opactwie benedyktynów św. Hilarego w Aude wyprodukowano pierwsze wina musujące, co zapoczątkowało produkcję win musujących w całym regionie, który tworzy obecnie obszar produkcji ChOG „Pays d’Oc”. Posiadłość królewska Jarras w departamencie Gard będąca własnością mnichów benedyktyńskich z opactwa Psalmodie, kupiona przez Ludwika Świątego w 1244 r., dzięki Compagnie des Salins du Midi otworzyła się w 1883 r. na znaczną produkcję wina, w tym na produkcję win musujących, w oparciu o koncepcję „nowoczesnej wsi”.

W odpowiedzi na potrzeby techniczne związane z coraz większą produkcją win musujących Jean-Eugène CHARMAT, inżynier rolnictwa z Montpellier, uzyskał w 1907 r. patent Wyższej Szkoły Rolniczej w Montpellier (której nazwę zmieniiono w 1946 r. na Montpellier SupAgro) w związku z wynalezieniem techniki fermentacji i drugiej fermentacji w zamkniętych zbiornikach. Metoda ta, nazywana metodą CHARMATA, świadczy zatem o interesie gospodarczym związanym z produkcją win musujących na terenie zagłębia winiarskiego regionu Langwedocja-Roussillon oraz o rozwoju powiązanych z nią umiejętności.

Od początku XX wieku produkcja znacznie się rozwijała we wszystkich departamentach regionu Langwedocja-Roussillon, a jej rozwojowi sprzyjało jednocześnie ożywienie gospodarcze związane z uprawą winorośli w regionie oraz dostosowanie cech winnicy do tej szczególnej produkcji.

Specyficzny charakter tych win, który wyraża się w ich barwie, świeżości i subtelnych walorach aromatycznych, wynika z wyboru dostosowanych odmian winorośli uprawianych na terenach, na których występują znaczne zapasy wody i na których rośliny późno osiągają dojrzałość, co umożliwia produkcję wysokiej jakości czerwonych, białych i różowych win musujących wytwarzanych głównie z odmian chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier oraz muscat à petits grains.

Na obszarze produkcji ChOG „Pays d’Oc” prowadzona jest – będąca pokłosiem czasów starożytnych, kiedy to w Langwedocji wytwarzano bogate wina, które jako jedyne nadawały się do przechowywania i transportu – niewielka produkcja win z przejrzałych winogron, które to wina wyróżniają się refleksami o barwie przechodzącej od słomkowożółtej do brunatnej i aromatami gruszki oraz żółtych owoców i wytwarzane są z winogron poddanych procesowi podsuszania lub porażonych szlachetną pleśnią.

Przepis szczególny dotyczący pakowania w zakładach znajdujących się na obszarze geograficznym i obszarze bezpośredniego sąsiedztwa, który uwzględniono w specyfikacji produktu w odniesieniu do win opatrzonych określeniem „sur lie”, ma na celu zachowanie typowych właściwości win, które wynikają z połączenia cech środowiska naturalnego o umiejętnościach w zakresie winifikacji i dojrzewania wina, jakie zdobyły podmioty gospodarcze w celu rozwijania właściwości organoleptycznych tych produktów.

„Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu”

Połączenie typowo śródziemnomorskich warunków klimatycznych z raczej suchymi, niezbyt żyznymi i dobrze osuszo-nymi glebami, które umożliwiają głębokie zakorzenienie się rośliny, sprzyja uprawie zróżnicowanych odmian winorośli i najlepszemu dostosowaniu ich potencjału agronomicznego. Występowanie na przedmiotowym obszarze, znajdującym się pod wpływem klimatu południowego, tych zróżnicowanych odmian winorośli stanowi jedną z cech świadczących o specyficie ChOG „Pays d’Oc”.

Gatunkowe wina musujące, których produkcja opiera się na wielowiekowej tradycji regionalnej, a także doświadczeniu i umiejętnościach producentów wina korzystających z wydajnych urządzeń technicznych, wyróżniają się wysoką jakością i oryginalnym charakterem. Dzięki właściwościom odmian winorośli kategoria gatunkowych win musujących zajmuje szczególną pozycję wynikającą z naturalnego dostosowania do obszaru.

Dzięki wpływowi morskich wiatrów na cały obszar produkcji winogrona odmian zbieranych na wczesnym etapie dojrzałości wyróżniają się intensywnymi aromatami pierwotnymi, dostosowanymi w pełni do produkcji gatunkowych win musujących.

Długoletnia produkcja win musujących w regionie Langwedocja-Roussillon opiera się na współistnieniu elementów takich jak gleby, w których występują znaczne zapasy wody i na których rośliny późno osiągają dojrzałość, wyjątkowo słoneczny i umiarkowany dzięki wpływowi morskich wiatrów klimat śródziemnomorski oraz umiejętności producentów wina, to znaczy czynników, które są bardzo korzystne dla tej produkcji.

Współistnienie tych elementów (gleby, klimat, wpływ wiatrów) w połączeniu z opanowaniem przez producentów wina technik wytwarzania oraz ograniczonym wachlarzem dostosowanych odmian aromatycznych pozwala prowadzić produkcję odporną na grzybowe choroby roślin, których ograniczenie okazuje się bardzo pozytywnym czynnikiem: winnice zachowują zdrowie i nie są atakowane przez poważne choroby, dzięki czemu możliwy jest zbiór winogron, które nie osiągnęły jeszcze dojrzałości technologicznej, a winnice bardzo dobrze nadają się do produkcji gatunkowych win musujących, w których występują bardzo delikatne pęcherzyki i utrzymująca się pianka.

Produkcja win musujących jest dobrze zakorzeniona w Pays d’Oc – osiąga znaczące rozmiary i wysoką wartość dodaną, przy czym prowadzi ją nawet 150 spółdzielczych wytwórni wina i 1 000 prywatnych piwnic winiarskich, które zajmują się zarówno sprzedażą na rynku francuskim, jak i za granicą.

Ten niekwestionowany sukces nie byłby możliwy bez długoletniej tradycji tej produkcji, umiejętności przekazywanych z pokolenia na pokolenie i doskonałego dostosowania odmian winorośli do gleb i klimatu występujących na obszarze produkcji ChOG „Pays d’Oc”.

Winnice, w których produkuje się ChOG „Pays d’Oc”, stanowią bezsprzecznie przykład – dzięki wytwarzanej w nich szerokiej gamie wysokiej jakości produktów uzupełniających produkowanych ze zróżnicowanych odmian winorośli – nowoczesnych winnic, które są wydajne i dostosowane do obszaru, przy jednoczesnym uznaniu znaczenia historii i jej poszanowaniu.

W produkcji i we wprowadzaniu do obrotu win objętych ChOG „Pays d'Oc” bierze udział blisko 2 000 struktur gospodarczych, 200 spółdzielczych wytwórni wina, 1 200 prywatnych wytwórni wina, 65 sprzedawców będących producentami wina i ponad 450 sprzedawców.

Każdego roku na 115 000 hektarach (z 240 000 hektarów w Langwedocji-Roussillon) uprawia się winorośl przeznaczoną do produkcji wina zgłoszonego do objęcia ChOG „Pays d'Oc”.

Zapoczątkowana blisko 40 lat temu restrukturyzacja, która dotyczyła zarówno inżynierii enologicznej, jak i zmian w obrębie odmian winorośli, opierała się na pracy regionalnych ośrodków szkolnictwa wyższego i badań naukowo-technicznych poświęconych uprawie winorośli i winiarstwu: ENTAV w departamencie Gard, w którym przechowywane są wszystkie odmiany i klon francuskich winorośli, Instytutu Studiów Wyższych w Dziedzinie Winorośli i Wina w Montpellier oraz hali technologicznej INRA Pech Rouge w departamencie Aude.

W związku z tym, dzięki specyfice wykorzystywanych do produkcji odmian, wina niemusujące, gatunkowe wina musujące i wina produkowane z przejrzalnych winogron objęte ChOG „Pays d'Oc” cieszą się ugruntowaną pozycją i renomą nie tylko na europejskim, ale również światowym rynku.

Wina te są sprzedawane w 170 państwach, przy czym blisko 75 % ich produkcji trafia do Europy Północnej, 9 % do Ameryki Północnej, a 7 % do Chin.

W ten sposób Pays d'Oc podtrzymuje długoletnią tradycję uprawy winorośli w nowoczesny sposób, co ułatwia podejście do konsumentów i przyczynia się do renomy ChOG.

W trakcie całego roku winiarskiego, od zbiorów do degustacji rocznika, zarówno w kraju, jak i za granicą prowadzone są liczne działania promocyjne podczas światowych targów. Ponadto atrakcyjność turystyczna regionu pozwala wielu turystom odkrywać winnice w trakcie wycieczek samochodowych lub pieszych, odwiedzać piwnice producentów wina i odkrywać ich produkty, a także doceniać dziedzictwo architektury winiarskiej. Wszystkie te działania przyczyniają się do rozwoju i renomy ChOG „Pays d'Oc”.

W związku z tym chronione oznaczenie geograficzne Pays d'Oc od momentu jego utworzenia stale odgrywa kluczową rolę w zapewnianiu rozkwitu regionu winiarskiego Langwedocja-Roussillon i pomaga utrzymać winnice będące podstawowym elementem strukturyzującym życie wsi i zagospodarowanie obszaru w tym regionie.

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 wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win niemusujących, które mogą zostać objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d'Oc”, składa się z kantonów sąsiadujących z departamentami Aude, Gard, Hérault i Pyrénées-Orientales:

Anglès, Arles, Avignon (nr 1, nr 2, nr 3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (gminy Le Pontet, Vedéne), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (gminy Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d'Oc”, składa się z następujących departamentów: Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc” uzupełnionym określeniem „sur lie” butelkowane są w zakładach znajdujących się na obszarze geograficznym i obszarze bezpośredniego sąsiedztwa, aby zachować najważniejsze cechy tych win, a także charakteryzującą je lekką perliskość poprzez ograniczenie do minimum strat endogenicznego CO₂.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Pays d’Oc” można uzupełnić nazwą jednej odmiany winorośli lub kilku takich odmian zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu.

Nazwa odmiany lub odmian musi znajdować się w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa ChOG „Pays d’Oc”.

Chronione oznaczenie geograficzne „Pays d’Oc” można uzupełnić określeniami „primeur” lub „nouveau”. Określenia „primeur” lub „nouveau” są zarezerwowane dla win niemusujących.

W przypadku różowych i białych win niemusujących chronione oznaczenie geograficzne „Pays d’Oc” można uzupełnić określeniem „sur lie”. Na etykiecie produktu opatrzonego określeniem „sur lie” umieszcza się również rok zbiorów.

Na etykietach win z przejrzalnych winogron objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays d’Oc” umieszcza się obowiązkowo rok zbiorów.

Gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc042b5e-a658-48e0-98a9-81f91cd27beb
