

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

(2022/C 458/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Malepère”

PDO-FR-A0196-AM01

Data przekazania informacji: 28.9.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I specyfikacji produktu punkt IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności, ppkt 1 – Obszar geograficzny i ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa został uzupełniony o odniesienie do oficjalnego kodeksu geograficznego, w którym uznaje się i ustanawia wykaz gmin całego kraju według departamentów. Powyższa zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w dniu 1 stycznia 2022 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny”, jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

2. Wyznaczone działki rolne

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Malepère” zmieniono w pkt IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności, ppkt 2 – Wyznaczone działki rolne w celu dodania dat zatwierdzenia przez organ krajowy działek nadających się do produkcji winogron wykorzystywanych w produkcie objętym nazwą pochodzenia.

To uściślenie nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Malepère

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. *Opis właściwości organoleptycznych win*

KRÓTKI OPIS

Są to czerwone i różowe wytrawne wina niemusujące.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wino czerwone to wino wytrawne, w którym główną odmianą jest Merlot N – odmiana wczesna, która osiąga dojrzałość fenologiczną i stężenie cukrów na optymalnym poziomie. Charakteryzuje się zazwyczaj dość żywym, rubinowym kolorem, często aromatami drobnych czerwonych owoców, które mogą przechodzić w aromaty przywołujące czarne owoce, czasami nuty trufli, przypraw korzennych i skóry. W smaku wino jest bogate, wyraziste, nasycone, z odrobiną żywotności i wspaniałą strukturą.

Wino różowe to wino wytrawne, w którym dominuje odmiana Cabernet Franc N, o dłuższym cyklu wegetacyjnym i odporności na szarą pleśń, uzupełniana odmianami Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Cinsaut N, Grenache N i Iledoner Pelut N. Posiada zazwyczaj błady i połyskliwy kolor. W jego zapachu tworzą się intensywne nuty owocowe, często białych owoców. Smak jest świeży i złożony a finisz intensywny.

2. Cechy analityczne

KRÓTKI OPIS

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych wynosi 12 %.

Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta, zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych wynosi nie więcej niż 0,4 grama na litr.

Na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach czerwonych o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie większej niż 14 % nie przekracza 3 gramów na litr; zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach czerwonych o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 % nie przekracza 4 gramów na litr; zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach różowych nie przekracza 4 gramów na litr;

Kwasowość ogólna, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i całkowita zawartość alkoholu są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

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

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyka uprawy

— Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,5 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,9 metra.

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,5 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległość między rzędami przez odległość między roślinami w tym samym rzędzie

— Cięcia dokonuje się przed dniem 30 kwietnia.

— W przypadku prowadzenia winorośli w formie kielicha: cięciem krótkim, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na roślinę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.

- W przypadku prowadzenia winorośli w formie sznura Royat: cięciem krótkim, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na roślinę, przy czym każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- Odmiany Cot i Merlot można przycinać techniką jednoramiennego sznura Guyot, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 6 oczek na długiej łozie i maksymalnie 2 czopy, z których każdy posiada maksymalnie 2 oczka.
- Odmiany Cabernet Franc i Cabernet-Sauvignon można przycinać techniką jednoramiennego sznura Guyot, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na roślinę, w tym maksymalnie 8 oczek na długiej łozie i maksymalnie 2 czopy, z których każdy posiada maksymalnie 2 oczka.
- W przypadku cięcia techniką jednoramiennego sznura Guyot, na chwilę obecną liczba oczek na długiej łozie może przekraczać 6 lub 8, pod warunkiem, że do dnia 31 maja winorośl została przycięta zgodnie z powyższymi przepisami.

Można zezwolić na nawadnianie.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Przy produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. **Maksymalna wydajność**

1. 60 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin departamentu Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villeregran, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesisclè.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N
Cabernet-Sauvignon N
Cinsaut N - Cinsault
Cot N - Malbec
Grenache N
Lledoner Pelut N
Merlot N

8. **Opis związku lub związków**

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

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny graniczy:

- od południa z obszarem geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Limoux”;
- od wschodu z rzeką Aude, która oddziela Masyw Malepère od Masywu Corbières;

- na północny z rowem Lauragais, wydłużającym się w równinę Fresquel i ograniczanym od południa przez Kanał Południowy;
- od zachodu z wapienną kuestą Fanjeaux, która wyznacza linię podziału między zlewnią oceanu a zlewnią Morza Śródziemnego.

Masyw Malepère posiada topografię będącą pozostałością po formowaniu się Pirenejów i choć wydaje się zwarty, od szczytu, w miejscach o najłagodniejszych formach jest poprzecinany miejscami głębokimi dolinami przypominającymi kaniony.

Wokół masywu znajdują się soczewki zlepieńców i gresów, które oparły się erozji, tworząc pagórki nazywane „Pech”, rozsiane w formie wieńców i wpisujące się w zróżnicowane krajobrazy, naznaczone łagodnością i harmonią form.

U podnóża zbocza gliniasto-wapienne wzniesienia łączą się z piaszczysto-gliniasto-żwirowymi równinami aluwialnymi rzek Aude (na wschodzie), Sou (na południowym zachodzie) i Fresquel (na północy).

W środkowej części masywu, na zboczach o silnym nachyleniu i mało urodzajnych glebach, dominują lasy i zagajniki, podczas gdy winnice położone są na jego obrzeżu, zajmując wzgórza i tarasy, na wysokości sięgającej 350 m n.p.m., przy wystawie południowej i na wysokości 300 metrów przy wystawie północnej.

Obszar geograficzny został wyznaczony na obszarze 39 gmin położonych na zachodzie departamentu Aude, skupionych wokół Masywu Malepère, którego szczyt (Pech de Mont-Naut) wznosi się na wysokość 442 m. n.p.m.

Najbardziej charakterystyczne gleby są zbudowane z molasy. Zależnie od horyzontów i zawartości pierwiastków mają zróżnicowany charakter, od twardych choć kruchych piaskowcowych wapieni po miękkie gliny.

Na zlepieńcach i gresach powstają gleby lekkie, w które łatwo wnikają korzenie. Gliny w połączeniu z elementami piaszczysto-żwirowymi umożliwiają optymalne zatrzymywanie wody. Zapewnia to ciągle zaopatrzenie w wodę w klimacie subśródziemnomorskim. Winnice sadzi się również na tarasach aluwialnych o dobrze przepuszczalnych glebach gliniasto-żwirowych lub kamienistych.

Na obszarze geograficznym panuje szczególnie klimat przejściowy między klimatem śródziemnomorskim a klimatem oceanicznym. Przy przejściu ze wschodu na zachód, nadal wyraźnie dominujący klimat śródziemnomorski, przejawiający się letnią suszą, ustępuje miejsca klimatowi śródziemnomorskiemu łagodzonemu przez wpływy klimatu oceanicznego, dzięki któremu zmniejsza się deficyt opadów w porze letniej.

W gamie zróżnicowanych mezoklimatów w naturalnej roślinności mieszają się gatunki śródziemnomorskie (dąb ostrolistny) i gatunki subśródziemnomorskie (dąb omszony).

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winnice kontrolowanej nazwy pochodzenia „Malepère” to najbardziej południowe z winnic Langwedocji. Istnieją od bardzo dawna i sięgają czasów Cesarstwa Rzymskiego. W 1072 r. hrabia Barcelony, suzeren Razès, przybywa do Malviès, aby rozstrzygnąć „delikatną” sprawę podziału winnic. Następnie, w XVII wieku, wykopanie Kanału Południowego sprzyja obrotowi win między Akwitanią a Morzem Śródziemnym.

Winnice, które pod koniec XIX wieku bardzo ucierpiały z powodu filoksery, ukierunkowują się na produkcję win kupażowych. W latach 60. XX wieku z inicjatywy producentów, technologów i naukowców z Uniwersytetu w Tuluzie, rozpoczyna się proces jakościowego dostosowania produkcji.

Podążając za tym, co dyktowała naturalna roślinność, ta ludzka społeczność potrafiła optymalnie dopasować odmiany do stanowisk winorośli, z korzyścią dla autentyczności win.

Pomiędzy lekkimi glebami występującymi w położonych na wschodzie (Carcassès) najbardziej śródziemnomorskich częściach a glebami w dolnych częściach stoków, powstałymi na grubych aluwialnych pokrywach (Razès) wykształca się różnica w zdolnościach produkcyjnych winorośli, uzasadniająca zróżnicowanie wybieranych odmian.

Chłodne i grube podłoża w połowie zbocza przeznaczone są pod odmiany „atlantyckie” – Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N i Merlot N, natomiast na suchych działkach w części górnej sadzi się odmiany śródziemnomorskie – Grenache N, Lledonner Pelut N i Cinsaut N.

W strefach pośrednich, ani zbyt suchych, ani zbyt jałowych, dominuje raczej odmiana Cot N.

Wspomniana społeczność zachowała historię, potwierdziła swoją specjalistyczną wiedzę i podkreśliła renomę i jakość win, dzięki czemu, po tym jak w 1976 r. zostały one objęte nazwą pochodzenia VDQS (fr. appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieur), na mocy dekretu z dnia 4 maja 2007 r. objęto je kontrolowaną nazwą pochodzenia „Malepère”.

W przypadku zbiorów z 2009 r. produkcja win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Malepère” sięga 12 000 hektolitrów, z których 65 % stanowią wina czerwone a 35 % wina różowe, deklarowane przez 73 producentów zrzeszonych w 4 spółdzielniach wytwórczych i 14 majątkach (fr. domaine).

8.2. **Związki przyczynowe**

W tych szczególnych warunkach geograficznych, charakteryzujących się klimatem typu śródziemnomorskiego ale z bardziej oceanicznymi warunkami hydrologicznymi, z gorącymi dniami i chłodnymi nocami, wspieranych wielością podłoży i wystaw, producenci mogli wykorzystać całą swoją specjalistyczną wiedzę.

W tym specyficznym środowisku ekologicznym zostały połączone i powiązane ze sobą odmiany atlantyckie i śródziemnomorskie, z których każdą można uprawiać w optymalnych warunkach, a ich połączenie i powiązanie wyraża się w złożoności i oryginalności win „Malepère”.

Działki wybiera się i wyznacza do zbioru winogron, aby w odpowiedni sposób uwzględnić specyfikę środowiska geograficznego. Wyznaczenie działek umożliwia optymalne zarządzanie winoroślą, kontrolę jej wigoru i potencjału produkcji, przekładającego się na praktyki niskiej wydajności, powiązane z rygorystycznymi zasadami przycinania.

Renoma win „Malepère” przywoływana jest już w XIV wieku w Zielonej Księdze Arcybiskupstwa w Narbonne, która przedstawia spis majątków, winnic i praw arcybiskupów oraz zawiera odniesienie do piwnic w Alaigne i w Routier, z których wina są rezerwowane dla biskupów i dla dworu.

Zostają one zauważone podczas powszechnego konkursu rolniczego w 1897 r., dzięki winom z chateau w Caux, które dodatkowo będą później wielokrotnie nagradzane.

Chociaż w języku oksytańskim określenie „Male peyre” oznacza kiepski kamień do budowy, z biegiem czasu społeczność ludzka zachowała i ukształtowała krajobraz, w którym mieszają się winnice, pola i dębowe lasy i który z takim kunsztem odmalował malarz pointylista Achille Lauge.

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 odstępowstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z dnia 1 stycznia 2022 r.:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Céprie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f