

**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**

(2021/C 90/08)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„LUBERON”**

**PDO-FR-A0920-AM03**

**Data przekazania informacji: 14.12.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Prowadzenie winnicy**

Doprecyzowano warunki zakazu odchwaszczania chemicznego i stosowania włókny ogrodniczej przy sadzeniu. Przepisy te dodano w celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które są podstawą charakteru obszaru uprawy.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2. Obowiązki sprawozdawcze – deklaracja dotycząca pakowania**

Deklarację dotyczącą pakowania należy przesłać do zatwierdzonego organu kontrolnego nie później niż trzy dni robocze po dacie pakowania, a nie jak uprzednio przed pakowaniem. W przypadku win sprzedawanych konsumentom luzem nie później niż trzy dni robocze po dacie opuszczenia piwnicy winiarskiej deklaracja sprzedaży konsumentowi luzem jest przesyłana do zatwierdzonego organu kontrolnego.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Odniesienia do organu kontrolnego**

Odniesienia do struktury kontrolującej – zaktualizowano o dane kontaktowe organu kontrolnego CERTIPAQ – oddzielnego podmiotu pod zwierzchnictwem INAO, dającego gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności na podstawie zatwierdzonego planu kontroli.

Zmiana ta zostaje uwzględniona również w punkcie „Dane adresowe” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Luberon

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

*Wina różowe*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach nie przekracza 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

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

Wina otrzymuje się z mieszanki co najmniej dwóch odmian winorośli.

Wina różowe stanowią ogniwo pośrednie między winami z winnic rodańskich a winami z regionu morza śródziemnego, a nawet Prowansji. Świeże, owocowe, często z aromatem egzotycznych owoców, które korzystnie uwypukla zrównoważona rześkość.

| 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): |                             |

#### *Wina czerwone*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach nie przekracza 4 g/l przy objętościowej zawartości alkoholu przekraczającej 14 % obj., i nie przekracza 3 g/l przy objętościowej zawartości alkoholu poniżej 14 %.

Zawartość kwasu jabłkowego wynosi mniej niż 0,4 grama na litr na etapie pakowania.

Wina otrzymuje się z mieszanki co najmniej dwóch odmian winorośli.

Wina czerwone są zrównoważone, mają owocową paletę aromatów zdominowaną przez świeże czerwone owoce, takie jak czarna porzeczka.

| 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): |                             |

#### *Wina białe*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach nie przekracza 4 g/l.

Wina otrzymuje się z mieszanki co najmniej dwóch odmian winorośli.

Wina białe są elastyczne i aromatyczne, często zawierają nuty kojarzące się z owocami cytrusowymi. Charakteryzują się one równowagą między świeżością a krągłością, co uwypukla ich mineralność.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                |                             |
|---|-----------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):  |                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): |                             |
| Minimalna kwasowość ogólna:                               | w miliekwiwalentach na litr |



Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B – Rolle

Viognier B

#### 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny stanowi wyjątkową formację wokół wapiennego masywu Luberonu. Obszar ten, położony pośród winnic doliny Rodanu, ogranicza od północy dolina rzeki Apt, stanowiąca granicę obszaru produkcji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Ventoux”, od południa dolina rzeki Durance, od wschodu przedgórze Alp Górnej Prowansji a od zachodu dolina Vaucluse.

Na zboczach i u podnóża imponujących masywów wapiennych winorośl sadzona jest na działkach, których gleby zawierają korzystny dodatek żwiru wapiennego, sprzyjającego ich nagrzewaniu i odwadnianiu, co oczywiście ułatwia produkcję winogron wysokiej jakości.

Dzięki letnim temperaturom i nasłonecznieniu w okresie akumulacji cukrów i polifenoli w gronach śródziemnomorski klimat sprzyja dojrzewaniu winogron. Działanie przepędzającego chmury wiatru stosunkowo dobrze chroni winnice przed chorobami grzybopodobnymi. Ważną rolę we wspieraniu rozwoju prekursorów aromatycznych odgrywa również dostęp do światła. Obszar ten, otwarty na wschodzie na wpływy alpejskie, charakteryzuje się również dużą amplitudą temperatur między dniem i nocą. Amplituda ta, szczególnie na etapie dojrzewania winogron, ma bezpośredni wpływ na równowagę win, umożliwiając powolny rozwój polifenoli i powodując, że wytwarzane wina są okrągłe, pełne, świeże i eleganckie.

Producenci „Luberon” stale doskonalili metody uzyskiwania zbiorów wysokiej jakości w dobrych warunkach technicznych, zarówno na poziomie winnic – poprzez propagowanie jakości w programach doboru odmian, jak i podczas produkcji wina poprzez modernizację wyposażenia winiarni.

Obszar produkcji „Luberon” jest bardzo atrakcyjny turystycznie dzięki swym skarpom, lasom, legendom i zamkom. Masyw ten odkrywa się, podróżując przez winnice i zawieszony na skałach wioski.

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

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.

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykiety win opatrzonej tą chronioną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

w departamencie Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Roche-giron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus;

w departamencie Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbantane, Cabannes, Charleval, Chateaubert, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Malmort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières;

w departamencie Var: Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon;

w departamencie Vaucluse: Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jocas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malmort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

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

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-91fe7e08-c446-42f8-97c8-c0eaf478f6e](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-91fe7e08-c446-42f8-97c8-c0eaf478f6e)

---