

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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 136/08)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„CRÉMANT DU JURA”

PDO-FR-A0740-AM01

Data przekazania informacji: 2 lutego 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Aktualizacja wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego

Zmienia się rozdział I specyfikacji produktu o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Crémant du Jura”:

W pkt IV ust. 1 lit. a) wprowadza się odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2018 r. oraz aktualizuje się wykaz gmin. Dodaje się również datę zatwierdzenia przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) zmienionego obszaru geograficznego objętego nazwą. Zmiany te mają charakter redakcyjny i nie zmieniają granic obszaru geograficznego objętego nazwą. Ich wprowadzenie jest konieczne ze względu na połączenia lub podział gmin lub części gmin, lub ze względu na zmiany nazewnictwa. Nowe brzmienie specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

W pkt IV ust. 1 lit. b) wprowadza się identyczne poprawki z tych samych powodów.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 1.6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

W celu poinformowania podmiotów gospodarczych po lit. a) i b) dodaje się zdanie w brzmieniu: „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)”.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Gęstość nasadzeń

W rozdziale I pkt VI ust. 1 lit. a): dodaje się zapis w brzmieniu: „na działkach mogą być wyznaczone alejki o szerokości od 2 do 3,2 m, o maksymalnej częstotliwości co sześć rzędów sadzonek, umożliwiające przejazd odpowiednich maszyn”. Do tej pory odległość między rzędami winorośli nie mogła przekraczać 2 metrów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Odstęp między rzędami jest kluczowym elementem przy obliczaniu wyeksponowanej powierzchni pokrywy roślinnej, na podstawie której obliczana jest potencjalna wydajność winorośli o danej nazwie pochodzenia. Aby móc zagwarantować możliwość kontrolowania tego przepisu, w specyfikacji produktu zawarto również definicję średniego odstępu.

Powyższe nowe przepisy dodane do specyfikacji produktu są zawarte w jednolitym dokumencie w pkt 1.5 „Praktyki winiarskie”.

3. Zasady dotyczące palikowania i wysokości ulistnienia

W rozdziale I pkt VI ust. 1 lit. c): zmieniono zasadę dotyczącą wysokości ulistnienia poddanego palikowaniu w celu dostosowania jej do winorośli o średnim odstępie między rzędami większym niż 1,6 metra i nieprzekraczającym 2 metrów oraz do winorośli, w przypadku których średni odstęp między rzędami nie przekracza 1,6 metra. Jednakże w odniesieniu do tych dwóch rodzajów winorośli dodaje się, że „wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu musi umożliwiać uzyskanie zewnętrznej powierzchni pokrywy roślinnej o powierzchni co najmniej 1,2 metra kwadratowego do wyprodukowania jednego kilograma winogron”.

Powyższe uzupełnienia praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze zapewniają, że wyeksponowana powierzchnia ulistnienia jest wystarczająca do uzyskania winogron o zadowalającej dojrzałości. Uzupełnienia te były niezbędne ze względu na rozwijającą się w winnicach Jura produkcję tego typu wina z winorośli sadzonych z gęstością większą niż minimalna, ze zmniejszonymi odstępami między rzędami.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Dopuszczalna średnia maksymalna ilość winogron na działkę i wydajność

W rozdziale I pkt VI ust. 1 lit. d): dopuszczalna średnia maksymalna ilość winogron na działkę zostaje zwiększona do 16 000 kg/ha w przypadku działek o średnim odstępie między rzędami winorośli nieprzekraczającym 1,6 metra. Krzewy te charakteryzują się większym zagęszczeniem niż winorośle, w przypadku których średni odstęp między rzędami przekracza 1,6 metra, a biorąc pod uwagę pozostałe zasady zarządzania winnicą, rodzą one więcej winogron.

W pkt VIII ust. 1 wydajność zostaje zwiększona do 78 hl/ha w przypadku działek o średnim odstępie między rzędami winorośli nieprzekraczającym 1,6 metra. W przypadku zagęszczonych winorośli zwiększa się wydajność i dopuszczalną maksymalną ilość winogron na działkę, ponieważ gęstość nasadzeń i wysokość ulistnienia umożliwiają osiągnięcie tego poziomu wydajności przy jednoczesnym utrzymaniu oczekiwanej jakości.

Wydajność utrzymuje się na poziomie 74 hl/ha w przypadku winorośli o średnim odstępie między rzędami wynoszącym ponad 1,6 metra i nieprzekraczającym 2 metrów.

Dodaje się ustęp, w którym stwierdza się, że w przypadku braku uprzedniej deklaracji dotyczącej przeznaczenia działek (wymóg dotyczący deklaracji przewidziany już w rozdziale II specyfikacji produktu w wersji zatwierdzonej w 2011 r.) maksymalną dozwoloną wydajnością będzie wydajność określona dla nazwy pochodzenia „Côtes du Jura” (wino białe) dla danego zbioru, jeżeli jest ona niższa niż wydajność zatwierdzona dla nazwy „Crémant du Jura”. Uprzednia deklaracja ułatwia kontrolę zgodności z warunkami produkcji „Crémant du Jura” uzasadniającymi wyższą wydajność niż w przypadku win niemusujących z przedmiotowego obszaru geograficznego.

W rozdziale I pkt VIII ust. 2 „Przyjęcie do produkcji”: wydajność docelowa zostaje zwiększona do 90 hl/ha w przypadku działek o średnim odstępie między rzędami winorośli nieprzekraczającym 1,6 metra.

Ta wydajność docelowa zostaje utrzymana na poziomie 80 hl/ha w przypadku winorośli o średnim odstępie między rzędami wynoszącym od 1,6 metra do 2 metrów.

Powyższe zmiany dotyczące wydajności uwzględniają tendencje zaobserwowane w winnicach departamentu Jura, dotyczące winorośli przeznaczonych do produkcji wina crémant. Wydajność może zostać zwiększona do poziomów proponowanych dla winorośli o najwyższej gęstości; minimalna wymagana wyeksponowana powierzchnia ulistnienia gwarantuje zadowalający stopień dojrzałości w stosunku do oczekiwanej jakości zbiorów.

Maksymalna wydajność zostaje zmieniona w pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

5. Pozostałe praktyki uprawy

W rozdziale I pkt VI ust. 2 lit. a): maksymalna długość rzędów dla najbardziej nachylonych działek bez systemu odzyskiwania wód opadowych zostaje zastąpiona obowiązkiem kontrolowania roślinności wysianej lub rosnącej spontanicznie. Nowy przepis pozwala lepiej kontrolować erozję oraz uwzględnić rozwijanie się kontrolowanego podłoża trawiastego w winnicy.

W rozdziale I pkt VI ust. 2 lit. a) i b): skreśla się datę rozpoczęcia wdrażania tych przepisów oraz ograniczenie ich zastosowania do nowych nasadzeń.

Ustalone praktyki uprawy umożliwiają objęcie tymi zasadami wszystkich winorośli.

Przedmiotowe zmiany nie mają wpływu na jednolity dokument.

6. Data rozpoczęcia zbiorów

W rozdziale I pkt VII ust. 1 lit. a): ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów zostaje zniesione. Data rozpoczęcia zbiorów ustalana jest przez producenta dla każdej z jego działek, w zależności od stopnia dojrzałości owoców i z uwzględnieniem minimalnej zawartości cukru w winogronach, określonej w specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Butelkowanie

W rozdziale I pkt IX ust. 2 lit. c): dodaje się zdanie w brzmieniu: „Butelkowanie jest dozwolone tylko w przypadku tych win bazowych, które spełniają wymogi badania organoleptycznego zgodnie z warunkami określonymi w planie kontroli”.

Zasada ta została dodana w celu zapobieżenia drugiej fermentacji na etapie wina bazowego, co skutkowałoby wadami produktu końcowego.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Przechowywanie

W rozdziale I pkt IX ust. 4: uściśla się, że uzasadnienie dla konkretnego miejsca przechowywania opakowanych produktów dotyczy również win na osadzie, aby zachować oczekiwaną jakość drugiej fermentacji, rozstrzygającej dla tego typu wina, a także ułatwić jej kontrolowanie.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Związek przyczynowy

W rozdziale I pkt X ust. 3 w pierwszym akapicie, w zdaniu: „Warunki produkcji zawarte w specyfikacji produktu przyczyniają się do ochrony lokalnych gleb (ograniczenie długości rzędów, pasy trawy itp.) i ograniczają istniejące ryzyko erozji.” skreśla się słowa „ograniczenie długości rzędów”.

Skreślenie to wynika z wprowadzenia nowej zasady dotyczącej prowadzenia winnicy: obowiązek kontrolowania roślinności wysianej lub rosnącej spontanicznie („Prowadzenie winnicy”, pkt VI, ust. 2) zastępuje zasadę dotyczącą maksymalnej długości rzędów. Nowy przepis pozwala lepiej kontrolować erozję oraz uwzględnić rozwijanie się kontrolowanego podłoża trawiastego w winnicy.

Niniejsza poprawka została wprowadzona do ust. „Związek przyczynowy” w pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

10. Środki przejściowe

W rozdziale I pkt XI ust. 1: w przypadku działek obsadzonych przed dniem 1 sierpnia 1994 r., gdzie nie są przestrzegane wytyczne dotyczące minimalnej gęstości nasadzeń, okres przejściowy, podczas którego mogły one nadal korzystać z kontrolowanej nazwy pochodzenia dla swoich zbiorów, zostaje ograniczony do zbioru z 2024 r. włącznie. Wcześniej korzystanie z tego prawa możliwe było do momentu wykarczowania winorośli.

Określono, że w odniesieniu do takich działek należy przestrzegać tych samych zasad dotyczących prowadzenia winnic i wydajności, co w przypadku działek o średnim odstępnie między rzędami winorośli większym niż 1,6 metra i nieprzekraczającym 2 metrów.

Skreśla się pkt XI ust. 3. Okres, w którym etap rozlewania wina uprawniał do korzystania ze szczególnego środka dotyczącego daty wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów, zostaje zniesiony.

Przedmiotowe zmiany nie mają wpływu na jednolity dokument.

11. **Uprzednia deklaracja dotycząca przeznaczenia działek**

W rozdziale II pkt I ust. 1: ostateczny termin złożenia tej deklaracji lub anulowania jej automatycznego odnowienia zostaje przesunięty z dnia 1 czerwca na dzień 30 czerwca, aby umożliwić podmiotom gospodarczym lepszy wgląd w charakterystykę nadchodzących zbiorów i dokonanie stosownego wyboru w kwestii przeznaczenia winogron.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. **Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą (fr. *déclaration de revendication*)**

W rozdziale II pkt I ust. 5: informacje zawarte w tej deklaracji muszą być uzupełnione o numer partii wina bazowego, co umożliwia zapewnienie identyfikowalności po przeprowadzeniu badania organoleptycznego (wina bazowego).

Informacja ta pozwala na lepsze przestrzeganie obowiązku wycofania z procesu produkcji „Crémant du Jura” takich win bazowych, które mogą skutkować wadami produktu końcowego.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. **Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny**

W rozdziale III pkt I: w związku z niektórymi zmianami wprowadzonymi w rozdziale I oraz w celu doprecyzowania niektórych metod oceny aktualizuje się tabelę głównych punktów podlegających kontroli i odpowiednich metod oceny.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. **Odniesienia do organu kontrolnego**

W rozdziale III pkt I: reguły redakcyjne tej części zostały zmienione od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu we wrześniu 2011 r. w celu usunięcia pełnych odniesień do organu kontrolnego w sytuacji, w której kontrola przeprowadzana jest przez jednostkę certyfikującą.

Skreśla się odniesienie do normy akredytacji udzielanej jednostce kontrolującej przez francuską komisję akredytacyjną COFRAC, ponieważ odniesienie to zmienia się dość regularnie, co za każdym razem wymagałoby zmiany specyfikacji produktu w celu podania prawidłowych informacji.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Crémant du Jura

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

Są to gatunkowe wina musujące białe lub różowe.

a) Jeżeli moszcz jest wzbogacany, całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie, po drugiej fermentacji i przed degorżowaniem, nie przekracza 13 %.

- b) Kwasowość ogólna, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki, zawartość cukru oraz nadmiar ciśnienia dwutlenku węgla mierzone w temperaturze 20 °C odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Białe wino musujące, wytwarzane głównie z odmiany Chardonnay B, jest delikatne i subtelne. Cechuje je złożona, a zarazem dyskretna paleta aromatyczna, w której często wyróżnić można nuty jabłek, brioche i orzechów laskowych.

Różowe wino musujące produkuje się zazwyczaj z odmiany Pinot Noir N. Najczęściej odczuwalne są w nim nuty drobnych czerwonych owoców.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Wykorzystywanie kawałków drewna jest zabronione.
- Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również znajdującego się w mieszkankach stosowanych w preparatach.
- 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.
- Zakłady, w których odbywa się tłoczenie, muszą spełniać kryteria dotyczące odbioru zbiorów, urządzeń do tłoczenia oraz pras, załadowywania pras, frakcjonowania soku oraz higieny.

Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 5 000 roślin na hektar, z wyjątkiem winorośli sadzonych tarasowo;

W przypadku winorośli, które nie są sadzone tarasowo, oraz tarasów z co najmniej dwoma rzędami winorośli, na każdą sadzonkę przypada powierzchnia maksymalnie 2 metrów kwadratowych; powierzchnia ta obliczana jest na podstawie iloczynu odległości pomiędzy rzędami oraz pomiędzy roślinami w tym samym rzędzie; odległość między rzędami winorośli nie może przekraczać 2 metrów.

Na działkach mogą być wyznaczone alejki o szerokości od 2 metrów do 3,2 metra, o maksymalnej częstotliwości co sześć rzędów roślin, umożliwiające przejazd odpowiednich maszyn.

Średni odstęp między rzędami oblicza się na podstawie ilorazu maksymalnej szerokości działki i rzeczywistej liczby rzędów występujących w obrębie największej szerokości działki.

Zasady przycinania

Krzewy winorośli przycinane są albo systemem Guyota pojedynczym lub podwójnym, albo cięciem krótkim (w formie sznura Royat), przy maksymalnej liczbie 20 oczek na sadzonkę i 120 000 oczek na hektar;

W przypadku przycinania pojedynczym lub podwójnym systemem Guyota liczba oczek nie może przekraczać 10 na dłuższej łozie, przy czym dopuszczalne są maksymalnie 2 młode pędy o maksymalnie 2 oczkach.

Transport zbiorów

Winogrona mogą być transportowane wyłącznie w pojemnikach przepuszczających wodę, w warunkach umożliwiających zachowanie integralności owoców, jak również odpływ samoistnie pojawiającego się soku.

b) **Maksymalna wydajność**

Działki o średnim odstępem między rzędami nieprzekraczającym 1,6 metra

90 hektolitrów z hektara

Działki o średnim odstępem między rzędami większym niż 1,6 metra i nieprzekraczającym 2 metrów

80 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

- a) Zbiór winogron, winifikacja, produkcja wina, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win odbywają się na terytorium następujących gmin departamentu Jura, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2018 r., zatwierdzonego przez właściwy komitet krajowy w dniu 16 listopada 2010 r.: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (pour le seul territoire de l'ancienne commune de Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (uniquement pour les anciens territoires des communes de Grusses, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- b) Winifikacja, produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie mogą odbywać się również na obszarze następujących gmin położonych w departamencie Jura, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2018 r., zatwierdzonego przez właściwy komitet krajowy w dniu 16 listopada 2010 r.: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (jedynie na terenie dawnej gminy Crancot), Pont-du-Navoy.

7. **Główne odmiany winorośli**

Chardonnay B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Poulsard N - Ploussard

Savagnin Blanc B

Trousseau N

8. **Opis związku lub związków**

Informacje na temat obszaru geograficznego

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

Obszar geograficzny nazwy „Crémant du Jura” jest częścią naturalnego regionu Revermont, którego granice wyznaczają: – od wschodu: pierwszy płaskowyż wapienny masywu Jura, o średniej wysokości 550 m n.p.m., – od zachodu: równina będąca wschodnią krawędzią rowu Bresse. Winnice usytuowane są z przerwami w pasie liczącym 80 km długości i 2 do 5 km szerokości, eksponowane głównie na zachód, na wysokości od 300 do 450 m n.p.m.

Zajmują one rząd długich wzgórz ciągnących się od północy na południe poniżej głównego reliefu, górując 50 do 100 metrów nad okolicznymi depresjami. Ukształtowanie to jest bezpośrednio związane z nasunięciem się Jury na region Bresse podczas wypiętrzenia alpejskiego: – główna rzeźba terenu o prostej linii odpowiada krawędzi pierwszego płaskowyżu Jury, pod względem geologicznym składającego się z twardych wapieni z epoki jury środkowej położonych nad grubą warstwą margli i glin z okresu triasu oraz liasu; – wzgórza są fragmentami oderwanymi od płaskowyżu i przeniesionymi na czoło uskoku. Są one na ogół dłuższe w kierunku północ-południe (2 do 3 kilometrów) niż w kierunku wschód/zachód (0,5 do 1 kilometra). Dzięki swej silnej odporności na erozję, te wapienne skały pozostały częścią krajobrazu obszaru geograficznego. Depresje mają natomiast podłoże margliste. Składają się one z grubej warstwy margli, pierwotnie o grubości ponad 200 metrów, której pokłady zostały przeniesione do regionu Bresse podczas tworzenia się uskoku.

Erozja silnie oddziaływała na kruche margle, co doprowadziło do powstania zróżnicowanej rzeźby terenu. Większość działek przeznaczonych pod uprawę winogron znajduje się na zboczach i u ich podnóża, pod zalesionymi okapami płaskowyżu, lub na najlepiej wyeksponowanych zboczach, gęsto występujących na podgórzu. Wapień jest wszechobecny na tym obszarze. Jest to przepuszczalna i rozpuszczalna skała, bardzo korzystna dla winorośli, a w szczególności dla odmian winorośli z regionu Jura. Na wzgórzach przylegających do wapiennego płaskowyżu gleby są dość różnorodne; mieszają się w nich margle, gliny i piargi wapienne.

Na obszarze geograficznym panuje chłodny i wilgotny klimat oceaniczny, pozostający pod wpływami kontynentalnymi: oznaczającymi wysoki roczny zakres temperatur, z roczną średnią wynoszącą około 10,5°C, oraz gorące i wilgotne lato. Roczne opady deszczu wynoszą ponad 1 000 milimetrów i rozkładają się równomiernie na wszystkie miesiące.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Winnice na obszarze departamentu Jura istnieją od czasów rzymskich. Istnieją liczne dowody wskazujące na istnienie winnic w tym rejonie od 1000 roku.

Produkcja win musujących na obszarze departamentu Jura ma długą tradycję, a metoda wytwarzania z wykorzystaniem drugiej fermentacji w butelkach sięga XVII w. Jest to tradycyjna metoda produkcji, i nawet produkty o kontrolowanej nazwie pochodzenia, takie jak „Arbois” i „L’Etoile”, były częściowo przeznaczone do produkcji wina musującego. Wina musujące z departamentu Jura zyskały ugruntowaną renomę. W XX w. rodziny producentów wyspecjalizowały się w produkcji win musujących, które dzięki udoskonaleniu technik wytwarzania uzyskały wyrazistą ekspresję. Metody te zakładają dbałość o integralność owocu, łagodne tłoczenie, długie dojrzewanie na stojakach, w butelkach przeznaczonych do drugiej fermentacji.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Crémant du Jura” została zarejestrowana 9 października 1995 r. Producenci zrezygnowali wówczas z produkcji win musujących opatrzonych innymi kontrolowanymi nazwami pochodzenia z obszaru departamentu Jura, takich jak „Arbois”, „Côtes du Jura” i „L’Étoile”.

Odmiany uprawiane na obszarze departamentu Jura są tam obecne od stuleci. Producenci wina wybrali trzy odmiany typowe dla departamentu: odmiana Poulsard N, o której pisemne wzmianki pojawiają się na obszarze departamentu Jura od 1620 r., odmiana Trousseau N, której ślady z całą pewnością sięgają 1732 r., oraz odmianę Savagnin B, której obecność potwierdzono w 1717 r. Dołączyli oni również dwie odmiany winorośli pochodzące z sąsiednich winnic burgundzkich: odmianę Chardonnay B, występującą od 1717 r. na obszarze departamentu Jura, oraz odmianę Pinot Noir N, o której najstarsza wzmianka pochodzi z 1385 r., pod nazwą „Savagnin Noir”. Wszystkie te odmiany stanowią podstawę produkcji wina „Crémant du Jura”.

W 2009 r. z 310 ha upraw wyprodukowano około 17 000 hektolitrow białych win musujących i 2 000 hektolitrow różowych win musujących.

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów

Białe wino musujące, wytwarzane głównie z odmiany Chardonnay B, jest delikatne i subtelne. Cechuje je złożona, a zarazem dyskretna paleta aromatyczna, w której często wyróżnić można nuty jabłek, brioche i orzechów laskowych.

Różowe wino musujące produkuje się zazwyczaj z odmiany Pinot Noir N. Najczęściej odczuwalne są w nim nuty drobnych czerwonych owoców.

Związek przyczynowy

Swoją specyfikę winogrona zawdzięczają glebom marglistym (glinowo-wapiennym) pokrytym wapiennymi otoczkami. Korzenie winorośli sięgają chłodnych głębszych warstw podłoża, zaś obfite usypiska na powierzchni ogrzewają glebę i zapewniają optymalny odpływ wody. Warunki produkcji zawarte w specyfikacji produktu umożliwiają ochronę lokalnych gleb (użytki zielone itp.) i ograniczają istniejące ryzyko erozji.

Dzięki długiej lokalnej tradycji produkcji win musujących stopniowo doskonalono metody wytwarzania stosowane na obszarze departamentu Jura od pokoleń. Dzięki zbieraniu całych winogron do pojemników przepuszczających wodę oraz stosowaniu bardzo delikatnego, stopniowego tłoczenia, zachowane są zasadnicze cechy winogron, a w szczególności ich potencjał aromatyczny związany ze środowiskiem naturalnym.

Tłocznie spełniają zatem rygorystyczne wymogi i podlegają ściśle kontrolowanemu zezwoleniu. Długi okres dojrzewania „na osadzie” podczas drugiej fermentacji w butelce sprzyja rozwojowi aromatów wtórnych, przywracając specyfikę wina związaną z jego pochodzeniem.

W 1734 r. w miejscowości Poligny pewien producent wina noszący nazwisko CHEVALIER szczegółowo opisał przepis, dzięki któremu otrzymuje „szare wino w stylu win z Szampanii”. Od początku XVII w. potwierdzona jest produkcja wina musującego znanego wówczas pod nazwą „vin fou” („szalone wino”), wskrzeszoną przez wpływowego kupca z Arbois.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorzowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.
- b) Ze względu na proces wytwarzania z wykorzystaniem drugiej fermentacji w butelce, pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.
- c) Rozlanie do szklanych butelek, w których odbywa się druga fermentacja, ma miejsce począwszy od dnia 1 grudnia w roku, w którym odbyły się zbiory.
- d) Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 12 miesięcy, licząc od daty rozlania.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303