

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

(2023/C 49/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Crémant de Loire”

PDO-FR-A0391-AM02

Data przekazania informacji: 11.11.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Gminy obszaru geograficznego zostały zaktualizowane zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

Nie ma to wpływu na wielkość wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmienia się pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Wyznaczone działki rolne

Dodano sesje, na których zatwierdza się wyznaczone granice.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Odstęp między krzewami

Minimalny odstęp między krzewami zostaje zwiększony z 1 m do 0,90 m.

Celem przedmiotowej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzeń winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %; w przypadku tych krzewów minimalny odstęp między krzewami wynosi 0,80 m.

Uzupełnienie to ma na celu uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli uprawianych na zboczach o wyraźnym nachyleniu, co powoduje szczególne wymagania podczas sadzenia (sadzenie równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmienia się pkt 5 jednolitego dokumentu.

4. Cięcie

Zasady cięcia zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire).

Celem tej harmonizacji jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Przedmiotowa zmiana wprowadza możliwość dostosowania się plantatorów winorośli do przymrozków, które występują coraz później.

Zmienia się pkt 5 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek zmieniono poprzez odniesienie do 2021 r. zamiast do 2018 r. i dostosowanie liczby gmin po połączeniu się niektórych z nich.

Zmienia się pkt 8 jednolitego dokumentu.

6. **Etykietowanie**

Doprecyzowano ramy regulacyjne dotyczące określeń stosowanych fakultatywnie.

Zmienia się pkt 9 jednolitego dokumentu.

7. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Dodano środek przejściowy w odniesieniu do gmin, w których wyznaczone granice działek zatwierdzono w listopadzie 2020 r.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

8. **Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

9. **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**

Crémant de Loire

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Cechy charakterystyczne*

KRÓTKI OPIS

Przedmiotowe wina to gatunkowe wina musujące różowe i białe. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9 %. W przypadku win bazowych niepoddanych wzbogaceniu maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 12 %, a maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi 24 gramy na litr. W przypadku win bazowych poddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynosi poniżej 5 gramów na litr. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych po wzbogacaniu nie przekracza 11,6 %. Przed rozlaniem w winach występuje nadmiar ciśnienia dwutlenku węgla wynoszący co najmniej 4 bary mierzony w temperaturze 20 °C, a po rozlaniu całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 150 miligramów na litr. Kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych. Przed fermentacją i dodaniem *expedition liqueur* oraz w przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 %. Kwasowość miareczkowa i lotna są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

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

2. Opis

KRÓTKI OPIS

Wina „Crémant de Loire” są to wina musujące; większość win objętych tą nazwą stanowią wina białe, a mniejszość – różowe. Posiada ono utrzymujący się musujący charakter, który nadają mu drobne, subtelne i trwałe perliskowe bąbelki. Bukiet aromatyczny przeważnie składa się z aromatów białych kwiatów połączonych z nutami owocowymi, takimi jak brzoskwinia lub morela. W smaku wino jest delikatne i wyważone, w wyjątkowy sposób łącząc w sobie uczucie świeżości ze słodkością.

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

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość obsady – odstępy (1)

Praktyka uprawy

- a) winnice położone na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Anjou”: minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra. Zbiory z działek, na których odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia. Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami szczególnymi dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

2. Gęstość obsady – odstępy (2)

Praktyka uprawy

- b) winnice położone na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine”: minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,10 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.
- c) winnice położone na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Cheverny”: minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 krzewów na hektar. Odległość między rzędami wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,20 metra.

3. Zasady cięcia i palikowania winorośli

Praktyka uprawy

- Winnice położone na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Anjou”: Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognage*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji. W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów na hektar, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi.
- Winnice położone na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine” i „Cheverny”: Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,30 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognage*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

4. Zasady cięcia

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się, stosując cięcie krótkie, albo cięcie długie, albo cięcie mieszane.

Chenin B, grolleau N, grolleau gris G, orbois B i pineau d'Aunis N: winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na łozę według następujących technik: Winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na krzew, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pączki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie będzie przekraczać 12.

Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B i pinot noir N: winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na łozę. Winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na krzew, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pączki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie będzie przekraczać 14.

5. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

6. Zbiory

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie. Zabrania się stosowania maszyny do zbioru winogron.

Winogrona transportuje się w nieszczelnych pojemnikach. Maksymalne wymiary pojemników wynoszą 1,20 metra długości i 1,20 metra szerokości, a maksymalny poziom, do którego pojemnik można wypełnić winogronami, wynosi 0,40 metra. Czas między zbiorem winogron a tłoczeniem nie może przekraczać 24 godzin.

7.

Szczególne praktyki enologiczne

- a) całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych po wzbogacaniu nie przekracza 11,6 %. Przed fermentacją i dodaniem *expedition liqueur* oraz w przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 %.
- b) poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.
- c) zakłady, w których odbywa się tłoczenie, muszą spełniać kryteria dotyczące odbioru zbiorów, pras oraz przebiegu tłoczenia, załadowywania pras, frakcjonowania soku oraz higieny określone w specyfikacji produktu.

Winogrona wysypuje się do prasy w całości. Wina bazowe pozyskuje się z ilości maksymalnie 100 litrów moszczu na 150 kilogramów wykorzystanych winogron.

5.2. Maksymalne zbiory

1.

80 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde i dawnej gminy Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul, Cersay i Saint-Pierre-à-Champ);
- w departamencie Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Langeais), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- w departamencie Loir-et-Cher: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Chambon-sur-Cisse i Moli-neuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Onzain), Vineuil;

- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé-Lézigné (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie terytorium dawnej gminy Ingrandes), Jarzé Villages (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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).

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. **Opis związku lub związków**

8.1.

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

Obszar geograficzny obejmuje pagórkowaty płaskowyż, który geologicznie tworzą pierwotne formacje geologiczne zboczy Masywu Armorykańskiego oraz nowsze formacje powstałe w erze mezozoicznej i w mniejszym stopniu w trzeciorzędzie na południowo-zachodnim obrzeżu Basenu Paryskiego. Obszar geograficzny rozciąga się wzdłuż Loary i jej dopływów, rzek Vienne, Indre i Cher, na długości około 200 kilometrów. W 2021 r. obejmował terytorium 246 gmin, przy czym niektóre z nich słyną ze znajdujących się na ich terenie zamków.

Na działkach wyznaczonych do zbioru winogron położonych w zachodniej części obszaru występują gleby łupkowe lub gliniasto-łupkowe, zaś w części wschodniej – gleby gliniasto-wapienne (cenoman, turon, senon i eocen). Wszystkie gleby występujące na wyznaczonym obszarze charakteryzują się umiarkowaną zdolnością zatrzymywania wody i dobrą przepuszczalnością.

Kluczowe znaczenie w tym kontekście ma piętro turonu. Od niego właśnie pochodzi wapień typu tuffeau, którego pozyskiwanie w licznych kamieniołomach umożliwiło budowę zamków nad Loarą oraz, w ujęciu bardziej ogólnym, wszystkich budowli architektonicznych w regionie, co spowodowało powstanie licznych wyrobisk. Z kamieniołomów tych powstały jaskinie o stałej temperaturze i wilgotności, które wykorzystywano do uprawy grzybów i przechowywania wina.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat oceaniczny z kilkoma cechami charakterystycznymi. Obrzeże wschodnie, odpowiadające regionowi winiarskiemu Sologne, pozostaje pod większym wpływem klimatu kontynentalnego – skumulowane roczne opady w tym regionie są nieznacznie wyższe niż w pozostałej części obszaru geograficznego i wynoszą 550–650 milimetrów. Na zachodzie, gdzie wpływ klimatu oceanicznego jest silniejszy, temperatury są regularne, zimy łagodne, a lata umiarkowanie gorące. Im dalej na wschód, tym zwiększają się jednak amplitudy temperatur. W tym ogólnym kontekście sieć rzeczna, jaką tworzą Loara i jej dopływy, pełni rolę regulatora termicznego.

b) *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Tradycja uprawy winorośli sięga stosunkowo odległych czasów, co wiąże się z powstaniem licznych klasztorów i opactw, które wyjątkowo często funkcjonowały w regionie. Święty Grzegorz z Tours w swojej spisanej w VI wieku „Historii Franków” wspomina o szeroko zakrojonej uprawie winorośli w tym regionie i stosowaniu „odstraszaczy” (fr. *traquettes*) w celu przegania ptaków w czasie dojrzewania winogron. Rozkwit uprawy winorośli nastąpił w XVII i XVIII wieku dzięki wymianie handlowej rozwiniętej przez Holendrów. Wykorzystując swoją dużą flotę, Holendrzy docierali bowiem Loarą do miejscowości Ponts-de-Cé, Saumur i Vouvray, w których zaopatrywali się w szczególności w białe wina, rozwijając w ten sposób rynek zbytu dla win gatunkowych określanych mianem *vin pour la mer* (wino przeznaczone na wywóz drogą morską).

Mając na uwadze historyczny fakt, że wina pochodzące z Saumur wytwarzane z odmiany winorośli chenin B były zdadne do drugiej fermentacji, można stwierdzić, że rozpoczęcie produkcji win musujących sięga początków XIX wieku. Świadomy wspomnianej właściwości tych win oraz ich podobieństwa do win pochodzących z Szampanii, Jean-Baptiste Ackerman bardzo szybko, bo już w 1811 r., rozwinął produkcję win musujących metodą tradycyjną. W 1838 r. komisja odpowiedzialna za ocenę produktów zgłoszonych na wystawę przemysłową w Angers stwierdziła: „Wina te są idealnie jasne i przejrzyste; posiadają białą, żywą, musującą piankę. Wykazano zatem możliwość wytworzenia win dorównujących tym pochodzącym z Szampanii”.

Nie minęło nawet pięćdziesiąt lat, kiedy rywalizacja napędzana wyżej wspomnianymi pierwszymi rezultatami doprowadziła do tego, że liczni przedsiębiorcy postanowili skorzystać z zachęt komisji. Pojawili się wielcy producenci (fr. *grandes maisons*) tego typu wina znani pod nazwami „Veuve Amiot”, „Bouvet-Ladubay”, „Langlois-Château” i „Monmousseau”. Jaskinie wydrążone w celu wydobycia wapienia typu tuffeau stały się miejscami, które były szczególnie odpowiednie do produkcji win musujących. Niektóre korytarze drążono specjalnie w celu przechowywania butelek. W latach 1845–1875 dzięki wzrostowi poziomu życia we Francji i rozwojowi kolei producenci wina musującego zyskali nowe możliwości handlowe. W 1874 r. do Europy wysłano łącznie 4 miliony butelek, natomiast w XX wieku wzrosła popularność win musujących z Doliny Loary.

Dekretem z dnia 17 października 1975 r. uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Crémant de Loire”. Producenci już dawno wykazali zasadność przestrzegania zasad dotyczących surowca w produkcji win musujących. W zasadach dotyczących produkcji, które uchwalono wyżej wspomnianym dekretem, wskazano natomiast przywiązanie producentów do zbiorów ręcznych, umieszczania w prasie całych winogron, delikatnego tłoczenia oraz długiego czasu dojrzewania w butelce.

W 2009 r. roczna produkcja wyniosła 13 milionów butelek.

8.2.

2. *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu*

Wina „Crémant de Loire” są to wina musujące; większość win objętych tą nazwą stanowią wina białe, a mniejszość – różowe. Posiada ono utrzymujący się musujący charakter, który nadają mu drobne, subtelne i trwałe perliste bąbelki. Bukiet aromatyczny przeważnie składa się z aromatów białych kwiatów połączonych z nutami owocowymi, takimi jak brzoskwinia lub morela. W smaku wino jest delikatne i wyważone, w wyjątkowy sposób łącząc w sobie uczucie świeżości ze słodkością.

3. Zależności przyczynowe

Region winiarski rozwinął się pod wpływem sieci rzecznej Loary na długości wynoszącej niemal 200 kilometrów. Zróżnicowanie mezoklimatu na obszarze wyznaczonego obszaru geograficznego oraz różnorodne warunki glebowe pozwoliły producentom na dobór różnych odmian winorośli odpowiednio do ich właściwości. Takie zróżnicowanie warunków uprawy winorośli znacząco sprzyja mieszanemu winu przy wytwarzaniu partii typu *cuvée*.

Głównie dzięki zdatności win wytworzonych z odmiany winorośli chenin B do drugiej fermentacji producenci, w szczególności ci z obszarów Saumur i Vouvray, opanowali technikę naturalnej fermentacji w butelce. Umocnieni tym sukcesem oraz świadomi faktu, że wytworzyli produkt cieszący się renomą, producenci stosowali i rozwijali techniki, które pozwalały na zapewnienie winom doskonałej jakości. Występowanie jaskiń wydrążonych w wapieniach typu *tuffeau* było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne przestrzenie o umiarkowanej temperaturze na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim.

Określone warunki produkcji związane ze zbiorami, a w szczególności z transportem zbiorów, mają na celu zachowanie nienaruszonych winogron aż do etapu tłoczenia oraz ograniczenie procesu utleniania. Tłoczenie przeprowadzone w przystosowanym do tego środowisku, za pomocą odpowiednich urządzeń i zgodnie z zasadami określającymi konkretny stosunek masy wykorzystanych zbiorów do objętości pozyskanych moszczów, gwarantują jakość i przejrzystość uzyskanych soków. Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich *cuvées*. Długi okres dojrzewania pozwala winu rozwinąć właściwości aromatyczne oraz osiągnąć złożony i wykwintny charakter.

W latach 80. XX wieku pewien producent wina z regionu winiarskiego Andegawenii powiedział: „Wino »Crémant de Loire« jest owocem wykorzystania nowoczesnych technik w celu lepszego zachowania tradycji”. Renoma tych win musujących, białych i różowych, które w Dolinie Loary stały się produktem niezbędnym, sprzedawanym zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych, nieustannie rośnie.

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

Etykietowanie

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.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”. Czcionka, którą zapisana jest ta nazwa geograficzna, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowana nazwa pochodzenia jest umieszczona na korku, w części znajdującej się wewnątrz szyjki butelki.

Na etykietce 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.

Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina wytwarza się przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w szklanych butelkach.

Rozlanie do szklanych butelek, w których odbywa się druga fermentacja, ma miejsce począwszy od dnia 1 grudnia w roku, w którym odbyły się zbiory.

Czas dojrzewania w butelce na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

Wina produkuje się i wprowadza na rynek w butelkach, wewnątrz których przeprowadzono proces fermentacji, z wyjątkiem win sprzedawanych w butelkach o pojemności nieprzekraczającej 37,5 centylitra lub przekraczającej 150 centylitrów.

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-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127
