

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(2020/C 82/07)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής <sup>(1)</sup>.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Val de Loire»

Αριθμός αναφοράς PGI-FR-A1225-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19 Δεκεμβρίου 2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**1. Ποικιλιακή σύνθεση**

Προκειμένου να αντιμετωπιστούν η κλιματική αλλαγή και οι ανησυχίες σχετικά με το περιβάλλον και τη δημόσια υγεία, προστέθηκαν στις παρούσες προδιαγραφές ανθεκτικές και περισσότερο προσαρμοσμένες στις νέες κλιματικές συνθήκες ποικιλίες αμπέλου. Οι εν λόγω ποικιλίες επιλέχθηκαν με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, ούτως ώστε να μην τροποποιηθούν οι παράγοντες καθορισμού της ΠΓΕ. Οι ποικιλίες αμπέλου που προστίθενται είναι οι Artaban N, Vidoc N, Cabernet Cortis N, Floreal B, Voltis B, Soreli B και Souvignier Gris B.

Κατά συνέπεια, τροποποιείται το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

**2. Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Η ημερομηνία διαβίβασης του αντιγράφου της δήλωσης συγκομιδής ή παραγωγής στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης (ΟΔΠ) παρατάθηκε κατά 15 ημέρες, ούτως ώστε να ληφθούν υπόψη οι χρήσεις και η ημερομηνία υποβολής των μηχανογραφημένων δηλώσεων συγκομιδής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

**3. Διεύθυνση**

Η διεύθυνση του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ) στις προδιαγραφές επικαιροποιήθηκε.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**1. Ονομασία προϊόντος**

Val de Loire

**2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

**3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1.Οίνος

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Η ΠΓΕ Val de Loire προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ροζέ, γκρι και λευκούς μη αφρώδεις οίνους.

Οι οίνοι έχουν αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο  $\geq 8,5$  % vol για τη ζώνη Β και  $\geq 9$  % vol για τη ζώνη Γ. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

Οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν ολοκληρώσει τη μηλογαλακτική ζύμωση κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, με εξαίρεση τους «πρώιμους» ή «νέους» οίνους.

Η ΠΓΕ Val de Loire δύναται να χορηγηθεί σε οίνους που έχουν παραχθεί χωρίς εμπλουτισμό και των οποίων ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται από 15 % έως 20 % vol, με εξαίρεση τους οίνους που παράγονται στην περιοχή της ονομασίας και στις εκτάσεις που συγκαλλιεργούνται με την ποικιλία Chenin B στους νομούς Maine-et-Loire και Indre-et-Loire.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι τα προβλεπόμενα από την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα  $\geq 45$  g/L παρουσιάζουν, κατά παρέκκλιση, μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα που καθορίζεται με κοινή απόφαση του υπουργού Προστασίας των Καταναλωτών και του υπουργού Γεωργίας.

Οι οίνοι συχνά χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, ακόμη κι αν η έντασή τους και η φύση τους ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται. Για τους λευκούς, ροζέ και γκρι οίνους, οι μέθοδοι οινοποίησης επιτρέπουν την έκφραση των φρουτωδών και ανθικών νοτών τους, διατηρώντας παράλληλα τη φρεσκάδα τους. Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους, η οινοποίηση πραγματοποιείται με σκοπό την απόκτηση ευέλικτων δομών.

##### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### 5. Οινοποιητικές πρακτικές

##### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

##### β. Μέγιστες αποδόσεις

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» εκτελούνται:

— στους ακόλουθους νομούς: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne.

— στα ακόλουθα καντόνια του νομού Deux-Sèvres: Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École 1ο καντόνι, Saint-Maixent-l'École 2ο καντόνι, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénézay, Thouars 1ο καντόνι, Thouars 2ο καντόνι.

#### 7. Κυριότερες οινοποιησιμες ποικιλίες

Sauvignon gris G – Fié gris

Cot N – Malbec

Abouriou B

Gamay N

Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Egiodola N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Grolleau N  
Grolleau gris G  
Négrette N  
Pinot noir N  
Pineau d'Aunis N  
Merlot N  
Vidoc N  
Artaban N  
Cabernet cortis N  
Chardonnay B  
Chenin B  
Folle blanche B  
Melon B  
Orbois B  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Floreale B  
Voltis B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sacy B

#### 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής εκτείνεται σε 14 νομούς της λεκάνης απορροής του Λίγηρα, ο οποίος διαμορφώνει το τοπίο από την οροσειρά Massif Central έως τις εκβολές του στην περιοχή της Νάντης. Από τα αρχαία εδάφη του ορεινού όγκου της Αρμορικής στην περιοχή της Νάντης και της Ανζου έως τα ηφαιστειακά πετρώματα των ορέων της Auvergne, περνώντας μέσα από τα εδάφη λευκής κιμωλίας της Saumur και της Touraine, ο Λίγηρας διατρέχει μια ευρεία ποικιλομορφία γεωεδαφολογικών συνθηκών. Σε γενικές γραμμές ήπιο, το κλίμα της κοιλάδας του Λίγηρα είναι ωκεάνιο στην περιοχή της Νάντης και της Ανζου, με την ηπειρωτική επιρροή να αναπτύσσεται στην περιοχή της Touraine για να καταστεί ημι-ηπειρωτικό στον κεντρικό Λίγηρα. Οι αμπελώνες επωφελούνται από τακτικές βροχοπτώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ήπιες θερμοκρασίες χωρίς ακραίες διακυμάνσεις. Παρόλο που η κοιλάδα του Λίγηρα χαρακτηρίζεται από ευρύ φάσμα κλιματικών και γεωεδαφολογικών συνθηκών, παρουσιάζει στο σύνολό της ομοιογενή χαρακτήρα, λόγω της βόρειας γεωγραφικής της θέσης και του κλιματός της. Διαχρονικά, οι Ρωμαίοι ήταν εκείνοι που φύτευσαν αμπελούς κυρίως στην περιοχή της Νάντης. Οι αμπελώνες αρχίζουν να εξαπλώνονται πραγματικά από τον 5ο αιώνα και γνωρίζουν πραγματική ανάπτυξη όταν ο Ερρίκος Β', κόμης της Ανζου, αναρριχάται στον θρόνο της Αγγλίας το 1154. Ο ποταμός Λίγηρας είναι ένα εξαιρετικό μέσο διακίνησης που ευνοεί, αφενός, την ύπαρξη αμπελώνων που τον περιβάλλουν και, αφετέρου, το εμπόριο οίνων. Τον 19ο αιώνα, η άφιξη του σιδηροδρόμου φέρνει σε ανταγωνισμό τους αμπελουργούς της κοιλάδας του Λίγηρα με τους λοιπούς γαλλικούς αμπελώνες, γεγονός που δημιουργεί κίνητρο για ποιοτική παραγωγή. Οι τοπικοί οίνοι δημιουργήθηκαν το 1968 και το διάταγμα της 16/12/1981 σηματοδοτεί τη γέννηση ενός τοπικού οίνου στην περιοχή της λεκάνης του Λίγηρα: του οίνου «Vins de Pays du Jardin de la France». Οι τοπικοί οίνοι του Λίγηρα απώλεσαν την ιστορική τους ταυτότητα και απέκτησαν πραγματική γεωγραφική ταυτότητα με το διάταγμα της 12/05/2007. Συνεπώς, οι οίνοι «Vins de Pays du Jardin de la France» απέκτησαν την ονομασία «Vins de Pays du Val de Loire». Με ετήσια παραγωγή 400 000 εκατολίτρων τα τελευταία χρόνια, η ΠΓΕ Val de Loire διατίθεται σε τρία χρώματα. Το έδαφος είναι ιδιαίτερος κατάλληλος για τους λευκούς οίνους και επικρατούν με ποσοστό 53 % των δηλωθεισών ποσοτήτων, ενώ οι ερυθροί και ροζέ οίνοι αντιπροσωπεύουν το 27 % και 20 % αντίστοιχα. Σχεδόν το 90 % των παραγόμενων οίνων ΠΓΕ Val de Loire είναι μονοποικιλιακοί και οι 24 ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή. Η ΠΓΕ Val de Loire εκφράζεται μέσω ποικιλιών αμπέλου διεθνούς

φήμης, μεταξύ των οποίων συναντώνται οι κύριες ποικιλίες Sauvignon B, Chardonnay B, Chenin B, Gamay N, Pinot noir N, Cabernet franc N και Cabernet-sauvignon N καθώς και οι τοπικές Grolleau gris G, Grolleau N, Melon B και Pineau d'Aunis N. Η τήρηση της ποιότητας και της καταγωγής των σταφυλιών διασφαλίζεται, αφενός, μέσω του καθορισμού των όρων παραγωγής και των ειδικών αναλυτικών παραμέτρων και, αφετέρου, μέσω οργανοληπτικού ελέγχου. Οι λευκές ποικιλίες, η πλειονότητα των οποίων είναι ξηρής οινοποίησης, χαρακτηρίζονται από τη φρεσκάδα και τη λεπτότητα των φρουτωδών και ανθικών τους αρωμάτων. Οι ροζέ και οι γκρι οίνοι είναι ελαφρείς και σφριγηλοί ενώ οι ερυθροί οίνοι έχουν ελαφριά δομή, ενίοτε πλούσιο σώμα και χαρακτηρίζονται από απαλότητα και φρεσκάδα. Η ΠΓΕ Val de Loire μπορεί επίσης να φέρει τις ενδείξεις «πρώμος οίνος» ή «νέος οίνος», κυρίως όταν παράγονται από τις ποικιλίες Sauvignon B και Gamay N. Πρόκειται για ευχάριστους, αρωματικούς και ελαφρούς οίνους. Οι αμπελουργοί κατάφεραν να διαφυλάξουν την ταυτότητα και την οινοποιητική τους παράδοση στην συγκεκριμένη περιοχή της οποίας το κλίμα ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια κατά μήκος του Λίγηρα. Ο εν λόγω αμπελώνας καταδεικνύει τις συνεχιζόμενες και παλιές αμπελουργικές πρακτικές που κληροδοτήθηκαν από διαδοχικές γενεές αμπελουργών. Η ιστορική φήμη των οίνων της κοιλάδας του Λίγηρα στηρίζεται επίσης στις εμπορικές συναλλαγές που διευκολύνονταν κατά το παρελθόν από την εσωτερική ναυσιπλοΐα. Η ποικιλιακή σύνθεση της ΠΓΕ Val de Loire είναι προσαρμοσμένη στην κλιματική και εδαφική ποικιλομορφία της ευρύτερης περιοχής. Η συμβολή νέων ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες ήταν αρχικά προσανατολισμένες προς την παραγωγή λευκών οίνων, και οι τεχνολογικές προσπάθειες των αμπελουργών ευνόησαν πιο πρόσφατα την παραγωγή ερυθρών οίνων. Από τη δημιουργία τους, το 1981, οι τοπικοί οίνοι του Λίγηρα εστιάζουν στην ποιοτική παραγωγή και στον επαγγελματισμό των παραγωγών τους. Με 1 600 αμπελουργούς, 15 περίπου συνεταιριστικά οινοποιεία και 100 περίπου εμπόρους, η ΠΓΕ Val de Loire έχει πραγματική οικονομική βαρύτητα στην αμπελουργική παραγωγή της κοιλάδας του Λίγηρα. Στην καρδιά του ιστορικού και εκτεταμένου αμπελώνα, η κληρονομιά της παλαιάς τεχνολογίας όσον αφορά την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής του οίνου επέτρεψε την ανάπτυξη ενός σημαντικού δικτύου κέντρων επιστημονικής και τεχνικής έρευνας εστιασμένης στον συγκεκριμένο τομέα και τριτοβάθμιας αμπελοοινικής εκπαίδευσης. Σε αντάλλαγμα, τα αποτελέσματα των ερευνών και το επίπεδο κατάρτισης των επαγγελματιών έδωσαν ώθηση στους οίνους της ΠΓΕ «Val de Loire». Η ανάπτυξη του οινοτουρισμού στη συγκεκριμένη περιοχή, η οποία χαρακτηρίζεται από σημαντική ιστορική κληρονομιά —με μεγάλο αριθμό κάστρων— και περιλαμβάνεται στον κατάλογο παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO, συμβάλλει στην ανάπτυξη της φήμης της ΠΓΕ «Val de Loire».

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

*Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παραγωγή των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» αποτελείται από τα ακόλουθα διαμερίσματα που συνορεύουν με τη γεωγραφική περιοχή:

— Διαμερίσματα του νομού Mayenne: Château-Gontier, Laval, Mayenne

— Διαμερίσματα του νομού Deux-Sèvres: Niort

*Κανόνες σχετικά με την επισήμανση*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» μπορεί να συμπληρώνεται με το όνομα των ακόλουθων μικρότερων γεωγραφικών ενότητων: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz, σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές.

Το μέγεθος των χαρακτήρων του ονόματος μιας εκ των μικρότερων γεωγραφικών ενότητων δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Val de Loire».

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «πρώιμος οίνος» ή «νέος οίνος».

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

Η ονομασία της ποικιλίας Sauvignon ή της ποικιλίας Grolleau μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση των οίνων με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Val de Loire» για την περιγραφή οίνων που προέκυψαν από ανάμειξη των ποικιλιών Sauvignon B και Sauvignon gris G ή από ανάμειξη των ποικιλιών Grolleau N και Grolleau gris G, αντίστοιχα.

Ο λογότυπος ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» αντικαθίσταται από την παραδοσιακή ένδειξη «Τοπικός οίνος».

#### **Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-98dad001-e64f-42b0-93af-ba89e4bbafee](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-98dad001-e64f-42b0-93af-ba89e4bbafee)

---