

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους 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

(2021/C 136/08)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«CRÉMANT DU JURA»

PDO-FR-A0740-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 2 Φεβρουαρίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Επικαιροποίηση του καταλόγου των δήμων της γεωγραφικής περιοχής

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Crémant du Jura» τροποποιείται:

Στην ενότητα IV σημείο 1 στοιχείο α) προστίθεται παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2018 και ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται. Επίσης, προστίθεται η ημερομηνία κατά την οποία εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας η αναθεωρημένη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας. Οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τη διατύπωση και δεν επιφέρουν καμία τροποποίηση στα όρια της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας. Καθίστανται αναγκαίες λόγω των συνενώσεων ή των διασπάσεων δήμων, ή τμημάτων δήμων, ή των αλλαγών στην ονομασία τους. Με τη νέα διατύπωση διασφαλίζεται ότι οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής εξακολουθούν να προσδιορίζονται με ακρίβεια στις προδιαγραφές προϊόντος.

Στην ενότητα IV σημείο 1 στοιχείο β) επήλθαν οι ίδιες τροποποιήσεις για τους ίδιους λόγους.

Το σημείο 1.6 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται αναλόγως.

Μετά τα στοιχεία α) και β) προστίθεται η φράση: «Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας» με σκοπό την ενημέρωση των παραγωγών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Πυκνότητα φύτευσης

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο α): προστίθεται ότι «τα αμπελοτεμάχια επιτρέπεται να διαθέτουν διαδρόμους πλάτους από 2 έως 3,2 μέτρα, ανά έξι σειρές κατ' ανώτατο όριο, προκειμένου να είναι δυνατή η διέλευση ειδικών μηχανημάτων». Μέχρι σήμερα η απόσταση μεταξύ των σειρών απαγορευόταν να υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών συνιστά θεμελιώδες στοιχείο για τον υπολογισμό της εκτεθειμένης επιφάνειας της φυτικής κάλυψης, επιφάνεια η οποία προσμετράται στα προβλεπόμενα επίπεδα απόδοσης των αμπελώνων της ονομασίας προέλευσης. Προκειμένου να διασφαλιστεί η δυνατότητα ελέγχου αυτής της διάταξης, στις προδιαγραφές προϊόντος ενσωματώθηκε επίσης ο προσδιορισμός της μέσης απόστασης.

Οι νέοι αυτοί κανόνες που προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος μεταφέρονται στο ενιαίο έγγραφο στο σημείο 1.5 «Οινοποιητικές πρακτικές».

3. Κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους και για το ύψος του φυλλώματος

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο γ): ο κανόνας σχετικά με το ύψος του βλαστικού τείχους τροποποιήθηκε προκειμένου να προσαρμοστεί στους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 1,6 m και μικρότερη ή ίση με 2 m και στους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 1,6 m. Ωστόσο, για αυτές τις δύο κατηγορίες αμπελώνων, προστίθεται ότι «το ύψος του βλαστικού τείχους πρέπει να είναι τέτοιο ώστε η εξωτερική επιφάνεια βλάστησης που διατίθεται για την παραγωγή ενός κιλού σταφυλιών να ανέρχεται τουλάχιστον σε 1,2 m²».

Με αυτές τις συμπληρωματικές διατάξεις για τις καλλιεργητικές πρακτικές διασφαλίζεται ότι η εκτεθειμένη φυλλική επιφάνεια είναι αρκετά μεγάλη για την ικανοποιητική ωρίμαση των σταφυλιών. Οι συμπληρωματικές αυτές διατάξεις κρίθηκαν αναγκαίες επειδή στον αμπελώνα του νομού Jura ο οίνος που παράγεται προέρχεται από αμπέλους που φυτεύονται πιο πυκνά και με μικρότερες αποστάσεις μεταξύ των σειρών σε σύγκριση με τα ελάχιστα όρια πυκνότητας της φύτευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Μέγιστο μέσο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο και αποδόσεις

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο δ): το μέγιστο μέσο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο ορίζεται πλέον στα 16 000 kg ανά εκτάριο για τα αμπελοτεμάχια στα οποία η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 1,6 m. Οι αμπελώνες αυτοί εμφανίζουν μεγαλύτερη πυκνότητα φύτευσης από τους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 1,6 m και, δεδομένων των λοιπών κανόνων διαμόρφωσης του αμπελώνα, οι εν λόγω αμπελοι φέρουν περισσότερα σταφύλια.

Στο κεφάλαιο VIII σημείο 1 η απόδοση ορίζεται πλέον στα 78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για τα αμπελοτεμάχια στα οποία η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 1,6 m. Για τους πιο πυκνούς αμπελώνες, η απόδοση και το μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο αυξάνονται επειδή η πυκνότητα φύτευσης και το ύψος του φυλλώματος επιτρέπουν την επίτευξη αυτών των επιπέδων παραγωγικότητας και διασφαλίζουν παράλληλα τη διατήρηση της αναμενόμενης ποιότητας.

Η απόδοση διατηρείται στα 74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για τους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 1,6 m αλλά δεν υπερβαίνει τα 2 m.

Προστίθεται παράγραφος στην οποία διευκρινίζεται ότι αν δεν υποβληθεί προκαταρκτική δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων (η υποχρέωση υποβολής δήλωσης προβλεπόταν ήδη στο κεφάλαιο II των προδιαγραφών στην έκδοση που εγκρίθηκε το 2011), η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση ταυτίζεται με την απόδοση της ονομασίας προέλευσης «Côtes du Jura» (λευκός οίνος) για την εκάστοτε συγκομιδή, αν η απόδοση αυτή είναι μικρότερη από την απόδοση που επιτρέπεται για την ονομασία «Crémant du Jura». Με την προκαταρκτική δήλωση ελέγχεται ευκολότερα η εκπλήρωση των ειδικών όρων παραγωγής του «Crémant du Jura» που επιτρέπουν την επίτευξη υψηλότερης απόδοσης από αυτήν των μη αφρωδών οίνων της γεωγραφικής περιοχής.

Στο κεφάλαιο I ενότητα VIII σημείο 2 - Έναρξη παραγωγής, το όριο απόδοσης ορίζεται πλέον στα 90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για τα αμπελοτεμάχια στα οποία η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 1,6 m.

Το όριο απόδοσης διατηρείται στα 80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για τους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών κυμαίνεται από 1,6 έως 2 m.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις που αφορούν τα επίπεδα της απόδοσης οφείλονται στη σταδιακή μεταβολή της απόδοσης που παρατηρείται στον αμπελώνα του νομού Jura για τις αμπέλους που προορίζονται για την παραγωγή οίνων της κατηγορίας «crémant». Οι αποδόσεις μπορούν να αυξηθούν έως τα επίπεδα που προτείνονται για τους αμπελώνες που εμφανίζουν την υψηλότερη δυνατή πυκνότητα φύτευσης· η ελάχιστη εκτεθειμένη φυλλική επιφάνεια που προβλέπεται στις προδιαγραφές διασφαλίζει την ικανοποιητική ωρίμαση και, κατ' επέκταση, την αναμενόμενη ποιότητα των σταφυλιών.

Η μέγιστη απόδοση τροποποιείται στο σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου.

5. Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 2 στοιχείο α): το μέγιστο μήκος των σειρών για τα αμπελοτεμάχια με τη μεγαλύτερη κλίση που δεν διαθέτουν σύστημα συλλογής ομβρίων υδάτων αντικαθίσταται από την υποχρέωση ελέγχου της αυτοφυούς ή καλλιεργούμενης βλάστησης. Με τον νέο αυτό κανόνα ελέγχεται καλύτερα η διάβρωση και λαμβάνεται υπόψη η ανάπτυξη της ελεγχόμενης αυτοφυούς βλάστησης στον αμπελώνα.

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 2 στοιχεία α) και β): η ημερομηνία έναρξης της εφαρμογής αυτών των κανόνων και η εφαρμογή τους μόνο στις νέες φυτεύσεις διαγράφονται.

Όπως διαπιστώνεται, οι καλλιεργητικές πρακτικές επιτρέπουν την επιβολή αυτών των κανόνων στο σύνολο των αμπελώνων.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

6. Ημερομηνία έναρξης του τρύγου

Στο κεφάλαιο I ενότητα VII σημείο 1 στοιχείο α): ο ορισμός συγκεκριμένης ημερομηνίας για την έναρξη του τρύγου διαγράφεται. Η ημερομηνία του τρύγου καθορίζεται από τον καλλιεργητή σε κάθε αμπελοτεμάχιο ανάλογα με την εξέλιξη της ωρίμασης και σύμφωνα με την ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα που ορίζεται στις προδιαγραφές.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Εμφιάλωση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX σημείο 2 στοιχείο γ): προστίθεται «Η εμφιάλωση επιτρέπεται μόνο για τους οίνους βάσης που εκπληρώνουν τους όρους της οργανοληπτικής εξέτασης όπως καθορίζονται στο σχέδιο ελέγχου.».

Ο κανόνας αυτός ενσωματώθηκε ώστε να μην εκτελείται δευτερογενής ζύμωση στους οίνους βάσης που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ελαττώματα στο τελικό προϊόν.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Αποθήκευση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX σημείο 4: διευκρινίζεται ότι ο υποχρεωτικός καθορισμός ειδικής τοποθεσίας για την αποθήκευση των συσκευασμένων προϊόντων αφορά και τους οίνους που παλαιώνουν μαζί με τις οινολάσπες τους, καθώς με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η ποιότητα που πρέπει να διακρίνει τη δευτερογενή ζύμωση, καθοριστικό στάδιο για τον οίνο αυτής της κατηγορίας, και διευκολύνεται ο έλεγχος της δευτερογενούς ζύμωσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Αιτιώδης σχέση

Στο κεφάλαιο I ενότητα X σημείο 3 πρώτη παράγραφος στην πρόταση «Οι όροι παραγωγής στις προδιαγραφές προϊόντος συμβάλλουν στη διατήρηση αυτών των εδαφών (περιορισμός του μήκους των σειρών, ζώνες χλόης,...) και περιορίζουν τους συνήθεις κινδύνους διάβρωσης.», η φράση «περιορισμός του μήκους των σειρών» διαγράφεται.

Η διαγραφή αυτή οφείλεται στην προσθήκη του νέου κανόνα διαμόρφωσης του αμπελώνα: υποχρέωση ελέγχου της αυτοφυούς ή καλλιεργούμενης βλάστησης (στην ενότητα IV σημείο 2 «Διαμόρφωση του αμπελώνα») η οποία αντικαθιστά την υποχρέωση σχετικά με το μέγιστο μήκος των σειρών. Με τον νέο αυτό κανόνα ελέγχεται καλύτερα η διάβρωση και λαμβάνεται υπόψη η ανάπτυξη της ελεγχόμενης αυτοφυούς βλάστησης στον αμπελώνα.

Η τροποποίηση αυτή ενσωματώνεται στο ενιαίο έγγραφο στην παράγραφο «Αιτιώδης σχέση» του σημείου 1.8.

10. Μεταβατικά μέτρα

Στο κεφάλαιο I ενότητα XI σημείο 1: όσον αφορά τα αμπελοτεμάχια που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 1994 και που δεν εκπληρώνουν τον όρο της ελάχιστης πυκνότητας φύτευσης, η μεταβατική περίοδος κατά την οποία τα αμπελοτεμάχια αυτά διατηρούν το δικαίωμα να φέρουν, όσον αφορά τη συγκομιδή τους, την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καλύπτει έως και τη συγκομιδή του 2024, ενώ στο παρελθόν το δικαίωμα αυτό ίσχυε έως την ημερομηνία εκρίζωσης αυτών των αμπελών.

Διευκρινίζεται ότι αυτά τα αμπελοτεμάχια πρέπει να συμμορφώνονται με τους ίδιους κανόνες διαμόρφωσης του αμπελώνα και τους ίδιους κανόνες απόδοσης που ισχύουν και για τους αμπελώνες στους οποίους η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 1,6 m αλλά δεν υπερβαίνει τα 2 m.

Στην ενότητα XI σημείο 3 η διάταξη που ορίζει ότι αν η εμφιάλωση των οίνων εκτελεστεί σε συγκεκριμένη χρονική περίοδο προβλέπεται ειδικό ευεργετικό μέτρο για τη διάθεση αυτών των οίνων στην αγορά διαγράφεται καθώς η χρονική αυτή περίοδος έχει ήδη παρέλθει.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

11. Προκαταρκτική δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων

Στο κεφάλαιο II ενότητα I σημείο 1: η προθεσμία για την υποβολή της προκαταρκτικής δήλωσης ή για την ακύρωση της σιωπηρής ανανέωσης της μεταφέρεται από την 1η Ιουνίου στις 30 Ιουνίου ώστε να δίνεται η δυνατότητα στους παραγωγούς να έχουν καλύτερη εικόνα για τα χαρακτηριστικά του επικείμενου τρύγου και να λαμβάνουν πιο εύστοχες αποφάσεις σχετικά με τον προορισμό των σταφυλιών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. Δήλωση αξίωσης

Στο κεφάλαιο II ενότητα I σημείο 5: οι πληροφορίες που παρέχονται στην παρούσα δήλωση συνοδεύονται υποχρεωτικά από τον αριθμό της παρτίδας του οίνου βάσης, μέσω του οποίου διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα μετά την οργανοληπτική εξέταση (οίνος βάσης).

Ο αριθμός αυτός βοηθά τους παραγωγούς του «Crémant du Jura» να τηρούν την υποχρέωση που έχουν να αποσύρουν τους οίνους βάσης που μπορούν να προκαλέσουν ελαττώματα στο τελικό προϊόν.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. Κύρια σημεία ελέγχου και μέθοδοι αξιολόγησης

Στο κεφάλαιο III ενότητα I: ο πίνακας των κύριων σημείων ελέγχου και των αντίστοιχων μεθόδων αξιολόγησης επικαιροποιείται σύμφωνα με τις συγκεκριμένες τροποποιήσεις του κεφαλαίου I, καθώς και για να επισημανθούν συγκεκριμένες μέθοδοι αξιολόγησης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. Στοιχεία του φορέα ελέγχου

Στο κεφάλαιο III ενότητα I: οι κανόνες διατύπωσης του παρόντος μέρους τροποποιήθηκαν μετά την έγκριση των προδιαγραφών προϊόντος τον Σεπτέμβριο του 2011 ώστε πλέον να μην αναγράφονται τα πλήρη στοιχεία της αρχής ελέγχου όταν οι έλεγχοι διενεργούνται από οργανισμό πιστοποίησης.

Η αναφορά του προτύπου διαπίστευσης που ακολουθεί η γαλλική επιτροπή διαπιστεύσεων (COFRAC) για τον οργανισμό ελέγχου διαγράφηκε επειδή η αναφορά αυτή αλλάζει αρκετά συχνά, και μαζί με την αλλαγή αυτή θα πρέπει αντίστοιχα να αλλάζουν και οι προδιαγραφές ώστε να παρέχονται πάντα ακριβείς πληροφορίες.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Crémant du Jura

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οι οίνοι είναι λευκοί ή ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας.

α) Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν υπερβαίνει, μετά τον αφρισμό και πριν από την αποστράγγιση, το 13 %.

- β) Οι τιμές της ολικής οξύτητας, της πιητικής οξύτητας, της περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη, σε σάκχαρο και της υπερπίεσης του διοξειδίου του άνθρακα μετρούμενης σε θερμοκρασία 20°C, είναι αυτές που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Ο λευκός αφρώδης οίνος, ο οποίος παρασκευάζεται κατά βάση από την ποικιλία chardonnay B έχει λεπτό και διακριτικό άρωμα. Αναδίδει πλούσια αλλά διακριτικά αρώματα μεταξύ των οποίων διακρίνονται συχνά νότες μήλου, μπριος και φουντουκιού.

Ο ερυθρώδης αφρώδης οίνος παράγεται κατά βάση από την ποικιλία pinot noir N. Αναδίδει πολύ συχνά νότες μικρών κόκκινων φρούτων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	
Μέγιστη πιητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

- Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.
- Για την παρασκευή των ερυθρών οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.
- Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.
- Οι χώροι έκθλιψης πρέπει να ανταποκρίνονται στα κριτήρια που αφορούν την παραλαβή των οινιστάφυλων, τις εγκαταστάσεις έκθλιψης και τα πιεστήρια, τη φόρτωση των πιεστηρίων, την εξαγωγή των χυμών και την υγιεινή.

Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης ανέρχεται σε 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο, εκτός των αμπελών που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες.

Για τις αμπελούς που δεν καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες και για τις αναβαθμίδες με τουλάχιστον δύο σειρές αμπελών, κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2 m²: η έκταση αυτή ορίζεται ως το γινόμενο της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των φυτών της ίδιας σειράς· οι εν λόγω αμπελοι δεν επιτρέπεται να εμφανίζουν απόσταση άνω των 2 m μεταξύ των σειρών.

Για να είναι δυνατή η διέλευση ειδικών μηχανημάτων, τα αμπελοτεμάχια επιτρέπεται να διαθέτουν διαδρόμους πλάτους από 2 έως 3,2 m, ανά έξι σειρές κατ' ανώτατο όριο.

Για να υπολογιστεί η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών, διαιρείται το μέγιστο πλάτος του καλλιεργούμενου αγροτεμαχίου με τον πραγματικό αριθμό των σειρών που βρίσκονται στο μεγαλύτερο πλάτος αυτού του αμπελοτεμαχίου.

Κανόνες κλαδέματος

Οι αμπελοι κλαδεύονται είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, είτε με βραχύ κλάδεμα (σε κύπελλο ή σε κορδόνι τύπου Royat) με ανώτατο όριο τους 20 οφθαλμούς ανά πρέμνο και τους 120 000 οφθαλμούς ανά εκτάριο.

Στο μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, αφήνονται έως 10 οφθαλμοί στην αμολητή και έως 2 κεφαλές αντικατάστασης, οι οποίες φέρουν έως 2 οφθαλμούς ή καθεμία.

Μεταφορά των οινοστάφυλων

Τα σταφύλια επιτρέπεται να μεταφέρονται μόνο σε διάτρητους περιέκτες σε συνθήκες που επιτρέπουν τη διατήρηση της ακεραιότητας των σταφυλιών, καθώς και την απομάκρυνση των χυμών που εκρέουν όταν τα σταφύλια πιέζονται μεταξύ τους.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Αμπελοτεμάχια στα οποία η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 1,6 m.

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Αμπελοτεμάχια στα οποία η μέση απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 1,6 m αλλά δεν υπερβαίνει τα 2 m.

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

- α) Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Jura με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2018, όπως εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή της 16ης Νοεμβρίου 2010: 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 (μόνο για το έδαφος του πρώην δήμου 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, Menétrou-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'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (μόνο για τα πρώην εδάφη των δήμων Grusses, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- β) Η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων επιτρέπεται επίσης να εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Jura με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2018, όπως εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή της 16ης Νοεμβρίου 2010: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (μόνον για το έδαφος του πρώην δήμου Cranzot), Pont-du-Navoy.

7. Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών

Chardonnay B

Pinot gris G

Pinot noir N

Poulsard N - Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή

- α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας «Crémant du Jura» ανήκει στη φυσική περιοχή του Revermont η οποία οριοθετείται: - στα ανατολικά, από το πρώτο ασβεστολιθικό υψίπεδο του ορεινού συμπλέγματος Jura, με μέσο υψόμετρο τα 550 m, - στα δυτικά, από την πεδιάδα που βρίσκεται στις ανατολικές παρυφές της τεκτονικής λεκάνης Bresse. Ο αμπελώνας δεν είναι ενιαίος και εκτείνεται σε μήκος 80 χιλιομέτρων και σε πλάτος 2 έως 5 km. Το μεγαλύτερο τμήμα του έχει δυτικό προσανατολισμό και βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 300 και 450 m.

Καταλαμβάνει σύμπλεγμα λόφων που εκτείνεται από Βορρά προς Νότο κάτω από την κύρια μορφολογική έξαρση της περιοχής και ορθώνεται επιβλητικά σε υψόμετρο 50 έως 100 m πάνω από τεκτονικά βυθίσματα που έχουν τον ίδιο προσανατολισμό. Η διάταξη αυτή συνδέεται άμεσα με τη επώθηση των πετρωμάτων του ορεινού συμπλέγματος Jura πάνω στη λεκάνη Bresse κατά την ανύψωση των Άλπεων: - η κύρια μορφολογική έξαρση, ευθύγραμμη, αποτελεί το άκρο του πρώτου υψιπέδου του ορεινού συμπλέγματος Jura, το οποίο γεωλογικά αποτελείται από στρώμα σκληρού ασβεστόλιθου του μέσου Ιουρασικού που επικρατεί σε μια πυκνή ακολουθία μαργών και αργίλων του Τριάσιου και Διάσιου· - οι λόφοι είναι θραύσματα πετρωμάτων που αποκόπηκαν από το υψίπεδο (τεκτονικές βαθμίδες) και εναποτέθηκαν στο μέτωπο επωθητικών ρηγμάτων. Οι περισσότεροι από αυτούς εκτείνονται κυρίως από Βορρά προς Νότο (2 έως 3 km) και οι υπόλοιποι από Ανατολή προς Δύση (0,5 km έως 1 km). Η μεγάλη ανθεκτικότητα που επέδειξαν στη διάβρωση αυτών των ασβεστολιθικών τεκτονικών βαθμίδων τούς επέτρεψε να παραμείνουν αναλλοίωτοι στο τοπίο της γεωγραφικής περιοχής. Αντίθετα, το υπέδαφος των βυθισμάτων αποτελείται από μάργες. Τα βυθίσματα αποτελούν τη μάζα της πυκνής ακολουθίας μαργών, το αρχικό πάχος των οποίων υπερέβαινε τα 200 m, οι οποίες παρασύρθηκαν και μεταφέρθηκαν σε μεγάλες ποσότητες στην τεκτονική λεκάνη Bresse, κατά την επώθηση.

Η διάβρωση υπήρξε πολύ ενεργή σε αυτές τις εύθρυπτες μάργες, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν έντονες εδαφικές εξάρσεις. Το μεγαλύτερο τμήμα των αμπελοτεμαχίων που έχουν οριοθετηθεί για τη συγκομιδή των σταφυλιών καταλαμβάνει είτε την πλαγιά και τους πρόποδες της κάτω από τις κατάφυτες παρυφές του υψιπέδου, είτε τις πιο εκτεθειμένες πλαγιές των διάσπαρτων λόφων του οροπεδίου. Ο ασβεστόλιθος κυριαρχεί. Αυτό το πορώδες και ευδιάλυτο πέτρωμα ευνοεί σε μεγάλο βαθμό την καλλιέργεια της αμπέλου, και κυρίως τις ποικιλίες του νομού Jura. Στις λοφοπλαγιές που «ακουμπούν» στο ασβεστολιθικό υψίπεδο, τα εδάφη είναι αρκετά πλούσια και αποτελούνται από μάργες, αργίλους και ασβεστώδεις λιθώνες.

Στη γεωγραφική περιοχή το κλίμα είναι ψυχρό ωκεάνιο, οι βροχοπτώσεις συχνές και οι ηπειρωτικές επιρροές έντονες: οι ετήσιες θερμοκρασίες εμφανίζουν μεγάλες διακυμάνσεις, της τάξης των 10,5°C κατά μέσο όρο, και τα καλοκαίρια είναι ζεστά και υγρά. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις υπερβαίνουν τα 1 000 χιλιοστόμετρα και κατανέμονται ισομερώς κατά τη διάρκεια του έτους.

β) Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Ο αμπελώνας της περιοχής Jura χρονολογείται από τη Ρωμαϊκή Εποχή. Οι μαρτυρίες που αφορούν τον αμπελώνα της περιοχής Jura αφορούν μετά το 1000.

Η παραγωγή των αφρώδων οίνων στην περιοχή Jura έχει πολύ μακρινό παρελθόν και η μέθοδος παρασκευής με τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη υφίσταται από τον 17ο αιώνα. Η παραγωγή αυτή είναι παραδοσιακή και ακόμα και οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, όπως π.χ. η «Arbois» και «L'Étoile», έβλεπαν μέρος της παραγωγής τους να διατίθεται για την παρασκευή αφρώδων οίνων. Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι του νομού Jura απέκτησαν σημαντική αναγνωρισιμότητα. Κατά τον 20ό αιώνα οικογένειες παρασκευαστών εξειδικεύτηκαν στην παραγωγή αφρώδων οίνων και οι τεχνικές τους τελειοποιήθηκαν με σκοπό την παραγωγή πολύ εκφραστικών οίνων: διατήρηση της ακεραιότητας του σταφυλιού, έκθλιψη με ήπια μέσα, επί μακρόν παραμονή σε φιάλες σε οριζόντια θέση για τη δεύτερη ζύμωση.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Crémant du Jura» αναγνωρίστηκε στις 9 Οκτωβρίου 1995. Οι παραγωγοί εγκατέλειψαν τότε την παραγωγή αφρώδων οίνων που καλύπτονταν από άλλες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης του νομού Jura, όπως π.χ. οι ονομασίες «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Étoile».

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στον νομό Jura έχουν μακραίωνη παράδοση. Οι αμπελουργοί έχουν επιλέξει τρεις αντιπροσωπευτικές ποικιλίες του νομού Jura: την ποικιλία roulsard N, για την οποία υπάρχουν γραπτά ίχνη από το 1620 στον νομό Jura, την ποικιλία troussseau N, της οποίας τα ίχνη χρονολογούνται με βεβαιότητα στον νομό Jura από το 1732 και την ποικιλία savagnin B η παρουσία της οποίας μαρτυρείται από το 1717. Επίσης, προσαρμόσαν δύο ποικιλίες που προέρχονταν από τον αμπελώνα της γειτονικής Βουργουνδίας: την ποικιλία chardonnay B, η οποία βρίσκεται στον νομό Jura από το 1717 και την ποικιλία pinot noir N, η πρώτη γραπτή αναφορά της οποίας χρονολογείται από το 1385 ως «savagnin noir». Όλες αυτές οι ποικιλίες αποτελούν τη βάση της παραγωγής του «Crémant du Jura».

Το 2009 η παραγωγή, η οποία εκτείνεται σε 310 εκτάρια, ανέρχεται περίπου σε 17 000 εκατόλιτρα για τους λευκούς αφρώδεις οίνους και σε 2 000 εκατόλιτρα για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους.

Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων

Ο λευκός αφρώδης οίνος, ο οποίος παρασκευάζεται κατά βάση από την ποικιλία chardonnay B έχει λεπτό και διακριτικό άρωμα. Αναδίδει πλούσια αλλά διακριτικά αρώματα μεταξύ των οποίων διακρίνονται συχνά νότες μήλου, μπριος και φουντουκιού.

Ο ερυθρωπός αφρώδης οίνος παράγεται κατά βάση από την ποικιλία pinot noir N. Αναδίδει πολύ συχνά νότες μικρών κόκκινων φρούτων.

Ατιώδης σχέση

Τα σταφύλια έλκουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους από τα μαργώδη (αργιλοασβεστώδη) εδάφη που είναι καλυμμένα με ασβεστολιθικές κροκάλες. Η άμπελος έρχεται σε επαφή με το δροσερό περιβάλλον του υπεδάφους και με τις πυκνές χαλικώδεις κολλουβιακές αποθέσεις της επιφάνειας του εδάφους, οι οποίες θερμαίνουν επαρκώς το έδαφος και ευνοούν την καλή αποστράγγισή του. Οι όροι παραγωγής που προβλέπονται στις προδιαγραφές συμβάλλουν στη διατήρηση αυτών των εδαφών (ζώνες χλόης κ.λπ.) και περιορίζουν τους συνήθεις κινδύνους διάβρωσης.

Η παραδοσιακή παραγωγή αφρώδων οίνων στον νομό Jura επέτρεψε με την πάροδο των γενεών τη σταδιακή προσαρμογή των πατροπαράδοτων τεχνικών. Καθώς τα σταφύλια συγκομίζονται και αποθηκεύονται ολόκληρα σε διάτρητα κιβώτια, και η έκθλιψή τους γίνεται με πολύ ήπια μέσα και προοδευτικά, τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών, και κυρίως οι αρωματικές τους δυνατότητες που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον, διατηρούνται.

Έτσι, τα πιεστήρια τηρούν αυστηρούς κανόνες και υπόκεινται σε αυστηρά ελεγχόμενες άδειες. Η μακρόχρονη παλαιώση μαζί με τις οινολάσπες, κατά τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ευνοεί την ανάπτυξη δευτερογενών αρωμάτων και την ανάκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του οίνου που συνδέονται με την προέλευσή του.

Το 1734 ένας αμπελουργός από τον δήμο Poligny, με το όνομα CHEVALIER, περιγράφει αναλυτικά τη συνταγή με την οποία αποκτά «τον γκριζωπού χρώματος χαρακτηριστικό οίνο της Καμπανίας». Από τις αρχές του 17ου αιώνα υπάρχουν μαρτυρίες για την παραγωγή του αφρώδους οίνου για τον οποίο χρησιμοποιείται ο παραστατικός όρος «vin fou» («τρελός οίνος»). Η χρήση του όρου αυτού αναβίωσε μάλιστα πρόσφατα χάρη σε έναν διάσημο έμπορο από τον δήμο Arbois.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των κοινοτικών διατάξεων, επιτρέπεται να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων που συνθέτουν το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Όλες οι διαδικασίες της παραγωγής, από τη συγκομιδή των σταφυλιών μέχρι την απολάσπωση, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- β) Η συσκευασία των οίνων εκτελείται στη γεωγραφική περιοχή με βάση τη διαδικασία παρασκευής με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.
- γ) Η εμφιάλωση σε γυάλινες φιάλες, εντός των οποίων εκτελείται η δευτερογενής ζύμωση, πραγματοποιείται από την 1η Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.
- δ) Οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή μετά από ελάχιστη περίοδο ωρίμασης 12 μηνών από την ημερομηνία της εμφιάλωσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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