

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

(2023/C 66/07)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Valençay»

PDO-FR-A0320-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 23.11.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Επίσημος γεωγραφικός κώδικας

Ο κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής επικαιροποιήθηκε με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2021.

Πρόκειται για αλλαγή της διατύπωσης που δεν τροποποιεί τη γεωγραφική περιοχή.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στα σημεία 6 και 9.

2. Κλάδεμα

Οι κανόνες κλαδέματος απλοποιήθηκαν.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

3. Φορτίο ανά πρέμνο

Καταργείται το μέγιστο φορτίο ανά πρέμνο. Η διατήρηση ενός μέσου μέγιστου φορτίου ανά αγροτεμάχιο διασφαλίζει την καλή ποιότητα της συγκομιδής.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

4. Γεωργοοικολογικές διατάξεις

Προστίθενται διάφορες περιβαλλοντικές διατάξεις:

— Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στα κεφάλαια των αμπελοτεμαχίων.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία του αμπελοτεμαχίου.

— Σε όλες τις εκτάσεις μεταξύ των σειρών των αμπέλων, ο έλεγχος της καλλιεργούμενης ή αυτοφυούς βλάστησης εξασφαλίζεται με φυσικά ή μηχανικά μέσα.

Στόχος των τροποποιήσεων αυτών είναι να λαμβάνονται καλύτερα υπόψη τόσο τα αιτήματα της κοινωνίας για μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων όσο και το περιβάλλον.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

5. Αναλυτικά πρότυπα

Τα επίπεδα ζάχαρης και ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου αυξήθηκαν για να βελτιωθεί η ποιότητα της συγκομιδής.

Η μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα και σε σίδηρο αφαιρέθηκαν σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα.

(1) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Όσον αφορά την αύξηση της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα, ο μέγιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό αυξήθηκε από 12,5 % σε 13 %.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στα σημεία 4 και 5.

6. Άνθρακες για οινολογικούς σκοπούς

Η χρήση άνθρακα, η οποία προηγουμένως απαγορευόταν, εισάγεται με τρόπο συγκεκριμένο και με περιορισμούς: «Στην παραγωγή ερυθρών οίνων, η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα, επιτρέπεται για τα γλεύκη των νεαρών οίνων που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης εντός του ορίου του 20 % κατ' όγκο των ερυθρών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο.» Στόχος είναι να προσατατολιστεί η χρήση τους σε παρτίδες κατώτερης οργανοληπτικής ή αναλυτικής ποιότητας (κυρίως λόγω αρωματικής αλλοίωσης συνδεδεμένης με φαινόμενα οξειδωσης), χωρίς ωστόσο να μεταβάλλεται η ιδιαιτεία του προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου.

7. Χωρητικότητα της αίδουσας ζύμωσης

Η χωρητικότητα της αίδουσας ζύμωσης αυξάνεται ώστε να φτάσει 1,6 φορές το γινόμενο της έκτασης παραγωγής επί τη μέση απόδοση ανά εκτάριο που παράγεται στην εκμετάλλευση κατά την τελευταία πενταετία.

Στόχος της αύξησης της χωρητικότητας της αίδουσας ζύμωσης είναι η βελτίωση της διαχείρισης των αποθεμάτων και των συνθηκών οινοποίησης των ερυθρών οίνων.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

8. Κυκλοφορία μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών

Το κεφάλαιο 1 ενότητα IX σημείο 5 στοιχείο β) σχετικά με την ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών διαγράφεται.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

9. Δεσμός

Η παραπομπή στο έτος 2008 απαλείφεται.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 8.

10. Μεταβατικά μέτρα

Τα μεταβατικά μέτρα που έχουν ήδη λήξει διαγράφονται.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

11. Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων

Οι υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων έχουν προσαρμοστεί ώστε να ειδοποιείται επίσης ο φορέας ελέγχου.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

12. Τήρηση μητρώου

Η τήρηση μητρώου παρακολούθησης της ωρίμασης και της συσκευασίας καθίσταται υποχρεωτική.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

13. Κύρια σημεία ελέγχου

Τα κύρια σημεία ελέγχου αναθεωρήθηκαν προκειμένου να ευθυγραμμιστούν με τις μεθόδους ελέγχου και τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

14. Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου

Η αναφορά στον οργανισμό ελέγχου αναδιατυπώνεται προκειμένου να εναρμονιστεί με τη διατύπωση που χρησιμοποιείται στις άλλες προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για τροποποίηση καθαρά συντακτικού χαρακτήρα.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Valençay

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκοί και ροζέ οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Μετά τη συσκευασία, οι οίνοι έχουν:

— μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους λευκούς και ροζέ οίνους·

— ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε ολική οξύτητα για τους λευκούς και ροζέ οίνους καθορίζεται με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι παράγουν αρώματα στα οποία κυριαρχούν εν γένει έντονες ανθώδεις νότες (σπάρτο, λευκά άνθη κ.λπ.), που μπορεί να συνοδεύονται από ελαφρές ορυκτώδεις νότες, όπως νότες πυριτόλιθου, δεδομένης της σημαντικής παρουσίας πυριτόλιθων στο έδαφος. Ωστόσο, οι ζηροί αυτοί οίνοι χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στη γεύση.

Οι ροζέ οίνοι είναι γενικά ελαφροί, νευρικοί, χωρίς να είναι επιθετικοί και χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα ώριμων φρούτων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

2. Ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Μετά τη συσκευασία οι οίνοι χαρακτηρίζονται από μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 2 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους. Για τους ερυθρούς οίνους, η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται και η περιεκτικότητά τους σε μηλικό οξύ είναι έως 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε ολική οξύτητα για τους ερυθρούς οίνους καθορίζεται με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Το χρώμα των ερυθρών οίνων τείνει προς το ρουμπινί, με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και βύσσινου και με νότες μπαχαρικών και φρεσκάδας. Οι νεαροί οίνοι πίνονται ευχάριστα, ενώ η παλαίωση μεταξύ 3 και 5 ετών επιτρέπει σε ορισμένους οίνους να αποκαλύψουν το πλήρες δυναμικό τους.

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

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Στην παραγωγή ερυθρών οίνων, η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα, επιτρέπεται για τα γλεύκη των νεαρών οίνων που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης εντός του ορίου του 20 % κατ' όγκο των ερυθρών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Πυκνότητα

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει το 1,70 μέτρο. Η απόσταση ανάμεσα στα πρέμνα της ίδιας σειράς δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 0,90 μέτρα.

3. Κλάδεμα

Καλλιεργητική πρακτική

Οι άμπελοι κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

- Μονόπλευρο κλάδεμα guyot
- Κυπελλοειδές κλάδεμα
- Κοντό κλάδεμα κατά κεφαλές (σε σχήμα παλμέτας ή σε κορδόνι τύπου Royat, μονόπλευρο ή αμφίπλευρο).

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, ο μέσος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο πρέπει να είναι το πολύ:

- Côt et gamay: 9 οφθαλμοί συνολικά
- Για τις άλλες ποικιλίες: 12 οφθαλμοί

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Ερυθροί και ροζέ οίνοι

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Λευκοί οίνοι

68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ανέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, στις 16 Δεκεμβρίου 2010. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2021:

— νομός Indre: Chabris, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Poulaines, Valençay, Val-Fouzon μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Parpeçay και Varennes-sur-Fouzon, La Vernelle, Veuil, Villentris-Faverolles.

7. Οινοποιητικές ποικιλίες αμπέλου

Cabernet franc N

Chardonnay B

Gamay N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

8.1. Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Valençay», περίπου δέκα χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της πόλης Romorantin-Lanthenay, αποτελείται από ένα μεγάλο οροπέδιο, το οποίο διακόπτεται από κοιλάδες με ρέματα που ρέουν προς τον βορρά. Ορισμένα από αυτά συνενώνονται στην κοιλάδα του Fouzon, παράλληλα με την κοιλάδα του Cher, μέχρι να ενωθούν με αυτή στο βόρειο όριο της γεωγραφικής περιοχής. Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στην επικράτεια 13 δήμων βορείως του νομού Indre και στην επικράτεια του δήμου Selles-sur-Cher στον νομό Loir-et-Cher. Το τοπίο περικλείεται από πολυάριθμα δασύλλια, δασώδεις αγροτικές περιοχές και τον δασικό ορεινό όγκο του Valençay. Τα αμπελοτεμάχια βρίσκονται κυρίως στα άκρα του οροπεδίου, τα οποία έχουν αποκοπεί λόγω της διάβρωσης, καθώς και στα λοφίδια που ξεχωρίζουν στο τοπίο.

Το έδαφος των επακριβώς οριοθετημένων για τη συγκομιδή των σταφυλιών αμπελοτεμάχια αναπτύσσεται κυρίως:

- νοτίως της γεωγραφικής περιοχής, στα μαλακά κρητιδικά στρώματα του Τουρωνίου (ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη, ασβεστώδη καστανά εδάφη) και στις ιζηματικές αργίλους του Ανώτερου Κρητιδικού (αποπλυμένα καστανά εδάφη ή εδάφη διάβρωσης),
- νοτιοανατολικά της γεωγραφικής περιοχής, στα αργιλοαμμώδη υλικά των θραυσμάτων του Ηωκαίνου, ενίοτε με σημαντικό χαλικώδες φορτίο,
- στα βόρεια της γεωγραφικής περιοχής, κοντά στις κοιλάδες Cher και Fouzon, κυρίως στους λιμνώδεις ασβεστόλιθους του Ηωκαίνου και του Ακουιτάνιου των περιοχών Berry και Beauce (ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη, ασβεστώδη καστανά εδάφη), και πιο περιστασιακά στους αργιλοαμμώδεις σχηματισμούς της Sologne (Βουρδιγάλιο).

Όσον αφορά το κλίμα της περιοχής, το ήπιο ωκεάνιο κλίμα της χαρακτηρίζεται από μέσες και ελάχιστες θερμοκρασίες ελαφρώς υψηλότερες και από μέγιστες θερμοκρασίες ελαφρώς πιο δροσερές κατά τη διάρκεια του κύκλου βλάστησης της αμπέλου.

Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Η περιοχή «Valençay» ανήκε παλαιότερα στην επαρχία Berry. Οι πρώτες γνωστές ενδείξεις αμπελώνων χρονολογούνται από τον 10ο αιώνα και αφορούν δωρεές που έγιναν προς το αβαείο. Μια συμβολαιογραφική πράξη του 15ου αιώνα αναφέρει «πολλά αμπέλια κατά μήκος του Nahon» και πολλές άλλες ενδείξεις στα κείμενα των επόμενων αιώνων πιστοποιούν, αν όχι την ανάπτυξη, τουλάχιστον τη διατήρηση της αμπελοργιάς.

Επίσης, ο Ταλευράνδος, ιδιοκτήτης του κάστρου της Valençay, διαθέτει περίπου δέκα εκτάρια αμπελώνων στη γη του, ενώ η ανιψιά του, η δούκισσα του Ντίνο, αναφέρει το 1830 ότι στο καντόνι Valençay γίνεται συγκομιδή καλών οίνων που καταναλώνονται σε ολόκληρο τον νομό.

Το 1876, στο «Etude des vignobles de France», ο Jules GUYOT σημειώνει ότι ο αμπελώνας κατά μήκος των ποταμών του καντονιού Valençay παράγει τον καλύτερο οίνο του νομού. Παρόλο που οι ποταμοί αυτοί δεν είναι πλωτοί, ήδη τον 19ο αιώνα ένα μέρος της παραγωγής εξάγεται, ιδίως μέσω του Cher, αν και οι περισσότεροι οίνοι πωλούνται στην τοπική αγορά.

Οι ερυθροί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 50 % του παραγόμενου όγκου, οι λευκοί οίνοι το 40 % και οι ερυθρωποί το 10 %. Οι λευκοί οίνοι παράγουν αρώματα στα οποία κυριαρχούν εν γένει έντονες ανθώδεις νότες (σπάρτο, λευκά άνθη κ.λπ.), που μπορεί να συνοδεύονται από ελαφρές ορυκτώδεις νότες, όπως νότες πυριτόλιθου, δεδομένης της σημαντικής παρουσίας πυριτόλιθων στο έδαφος. Ωστόσο, οι ζηρωί αυτοί οίνοι χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στη γεύση.

- 8.2. Το χρώμα των ερυθρών οίνων τείνει προς το ρουμπινί, με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και βύσσινου και με νότες μπαχαρικών και φρεσκάδας. Οι νεαροί οίνοι πίνονται ευχάριστα, ενώ η παλαίωση μεταξύ 3 και 5 ετών επιτρέπει σε ορισμένους οίνους να αποκαλύψουν το πλήρες δυναμικό τους.

Οι ροζέ οίνοι είναι γενικά ελαφροί, νευρικοί, χωρίς να είναι επιθετικοί και χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα ώριμων φρούτων. Παραδοσιακά, η οριοθετημένη περιοχή των αμπελοτεμαχίων για τον τρύγο των σταφυλιών περιλαμβάνει μόνο τα ασβεστολιθικά οργανοχημικά εδάφη, τα καστανά ή αβαθή εδάφη και αμμοαργιλώδη εδάφη. Αυτά τα υγιή εδάφη χαρακτηρίζονται από καλή θερμική συμπεριφορά και μέτρια υδατικά αποθέματα και ευνοούν την πρόωμη βλάστηση και την ωρίμαση των σταφυλιών. Ευνοούν την εγκατάσταση του αμπελώνα στις άκρες των οροπεδίων.

Τα εν λόγω αμπελοτόπια απαιτούν τη βέλτιστη δυνατή διαχείριση του φυτού και των δυνατοτήτων παραγωγής του, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στη διαμόρφωση των πρέμων και το αυστηρό κλάδεμα.

Η επιλογή των ποικιλιών και η καλλιέργεια των αμπελιών έχουν προσαρμοστεί στο έδαφος και στο κλίμα που βρίσκεται στο σταυροδρόμι μεταξύ ωκεάνιων και ηπειρωτικών επιρροών, με την κοιλάδα του Cher σε θερμορυθμιστικό ρόλο, αποτελούν τεχνολογία που αποκτήθηκε χάρη την εμπειρία πολλών γενεών αμπελοργών που επιδιώκουν διαρκώς τη βελτίωση των προϊόντων τους. Η τεχνολογία αυτή αντικατοπτρίζεται επίσης στη συνετή επιλογή των οινοποιών για τις αναμειξεις αυτές.

Οι επιλογές αυτές έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ζηρών και στρογγυλών λευκών οίνων με νότες ανθέων που χαρακτηρίζουν τα αργιλοασβεστολιθικά εδάφη ή με ορυκτότητα που οφείλεται στα εδάφη με σημαντική παρουσία «πυριτόλιθων». Οι ερυθροί οίνοι που προέρχονται από αυτά τα αβαθή και ταχέως θερμαινόμενα εδάφη χαρακτηρίζονται από νότες μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Οι ερυθρωποί οίνοι που προκύπτουν από αυτά τα αμπελοτόπια, τα οποία προσφέρουν ένα καλό επίπεδο ωρίμασης, χαρακτηρίζονται τόσο από νότες ώριμων φρούτων όσο και από φρεσκάδα.

Η αναγνώριση του ιδιαίτερου χαρακτήρα των αμπελοργικών εργασιών της περιοχής έγινε για πρώτη φορά με την αναγνώριση των οίνων της ονομασίας ως οίνων προέλευσης ανώτερης ποιότητας το 1970 και στη συνέχεια με την αναγνώριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης το 2004.

Η περιοχή «Valençay», απηχώντας τα ποιήματα του Ronsard ή του Peguy και θυμίζοντας ένδοξες στιγμές της ιστορίας της Γαλλίας, εξακολουθεί να προσφέρει τους οίνους της, οι οποίοι κοσμούσαν κάποτε το βασιλικό ή το πριγκιπικό τραπέζι και αποτελούν το στολίδι της κοιλάδας του Cher.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γεινιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, καθώς και για την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από την περιοχή την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, στις 10 Φεβρουαρίου 2011. Η εν λόγω περιοχή, κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει την επικράτεια ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2021:

- νομός Indre: Saint-Christophe-en-Bazelle, Vicq-sur-Nahon, Val-Fouzon μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Sainte-Cécile·
- νομός Indre-et-Loire: Nouans-les-Fontaines·
- νομός Loir-et-Cher: Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffy, Meusnes.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτηριστές μεγέθους (σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος) το πολύ διπλάσιου από το μέγεθος των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία.
- β) Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:
 - πρόκειται για κτηματογραφημένη τοποθεσία·
 - περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fb136ab-6126-4e61-a569-7094f9a12b65
