

Επίσημη Εφημερίδα C 288 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

64ο έτος
19 Ιουλίου 2021

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 288/01 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2021/C 288/02 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾ | 2 |

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 288/03 | Ισοτιμίες του ευρώ — 16 Ιουλίου 2021 | 3 |
|---------------|--|---|

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

| | | |
|---------------|---|---|
| 2021/C 288/04 | 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 | 4 |
|---------------|---|---|

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

| | | |
|---------------|---|----|
| 2021/C 288/05 | Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων | 15 |
| 2021/C 288/06 | Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου | 20 |
| 2021/C 288/07 | 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 | 31 |

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 288/01)

Στις 12 Ιουλίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10303. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 288/02)

Στις 13 Ιουλίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβίβαστη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10250. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

16 Ιουλίου 2021

(2021/C 288/03)

1 ευρώ =

| | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία | | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία |
|-----|--------------------|----------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | δολάριο ΗΠΑ | 1,1802 | CAD | δολάριο Καναδά | 1,4856 |
| JPY | ιαπωνικό γιεν | 130,03 | HKD | δολάριο Χονγκ Κονγκ | 9,1684 |
| DKK | δανική κορόνα | 7,4381 | NZD | δολάριο Νέας Ζηλανδίας | 1,6836 |
| GBP | λίρα στερλίνα | 0,85298 | SGD | δολάριο Σιγκαπούρης | 1,5993 |
| SEK | σουηδική κορόνα | 10,2428 | KRW | ουόν Νότιας Κορέας | 1 347,94 |
| CHF | ελβετικό φράγκο | 1,0853 | ZAR | νοτιοαφρικανικό ραντ | 16,9840 |
| ISK | ισλανδική κορόνα | 145,90 | CNY | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 7,6373 |
| NOK | νορβηγική κορόνα | 10,3878 | HRK | κροατική κούνα | 7,4968 |
| BGN | βουλγαρικό λεβ | 1,9558 | IDR | ρουπία Ινδονησίας | 17 083,05 |
| CZK | τσεχική κορόνα | 25,538 | MYR | μαλαισιανό ρινγκίτ | 4,9681 |
| HUF | ουγγρικό φιορίνι | 359,73 | PHP | πέσο Φιλιππινών | 59,364 |
| PLN | πολωνικό ζλότι | 4,5867 | RUB | ρωσικό ρούβλι | 87,5186 |
| RON | ρουμανικό λέου | 4,9285 | THB | ταϊλανδικό μπατ | 38,669 |
| TRY | τουρκική λίρα | 10,0521 | BRL | ρεάλ Βραζιλίας | 6,0146 |
| AUD | δολάριο Αυστραλίας | 1,5907 | MXN | πέσο Μεξικού | 23,4589 |
| | | | INR | ινδική ρουπία | 88,0310 |

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 288/04)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 7 Μαΐου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Επίσημος γεωγραφικός κωδικός

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής επικαιροποιήθηκαν με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κωδικό.

Τα όρια της περιοχής παραμένουν ως έχουν.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στα σημεία 6 και 9.

2. Απαλοιφή των ερυθρών οίνων «primeur»

Η δυνατότητα παραγωγής ερυθρών οίνων «primeur» (πρώιμοι) απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Η απαλοιφή αυτή υπαγορεύεται από το γεγονός ότι δεν υπάρχει πλέον παραγωγή του εν λόγω προϊόντος. Ο δεσμός με τον τόπο καταγωγής τροποποιείται ώστε να απαλειφθεί η ένδειξη «primeur» για τους εν λόγω οίνους.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

3. Ποικιλία

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους που φέρουν την ονομασία, η ποικιλία cabernet franc επαναταξινομείται από «κύρια ποικιλία» σε «δευτερεύουσα ποικιλία».

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους που φέρουν την ονομασία Chenonceaux, η ποικιλία cabernet franc επαναταξινομείται από «κύρια ποικιλία» σε «δευτερεύουσα ποικιλία» και η ποικιλία gamay απαλείφεται.

Ως αποτέλεσμα αυτών των αλλαγών, αναθεωρούνται οι κανόνες σχετικά με την αναλογία στην εκμετάλλευση. Οι κανόνες σχετικά με την αναλογία στην εκμετάλλευση τροποποιούνται επίσης για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη gamay.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. Απόσταση μεταξύ των πρέμων

Η απόσταση μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,90 μέτρα.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

5. Κλάδεμα

Οι τρόποι κλαδέματος απλοποιήθηκαν και στις προδιαγραφές προϊόντος αναφέρεται απλώς ότι το κλάδεμα είναι μακρύ ή κοντό, χωρίς να γίνεται μνεία σε συγκεκριμένο τύπο κλαδέματος.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

6. Μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο

Το μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο εναρμονίζεται για τους ερυθρούς, τους ερυθρωπούς, τους λευκούς και τους αφρώδεις οίνους στα 11 000 kg/ha για την ονομασία Touraine εκτός συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας (DGC).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις

Προστίθενται 2 γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις

— Η ύπαρξη μόνιμης βλάστησης στην περίμετρο των αμπελοτεμαχίων (άκρες αμπελοτεμαχίων και χώροι ανάμεσα στα αμπελοτεμάχια που δεν είναι φυτεμένοι ούτε καλλιεργημένοι) είναι υποχρεωτική. Η υποχρέωση αυτή δεν ισχύει σε περίπτωση αποκατάστασης των ακρών αμπελοτεμαχίων κυρίως μετά από διάβρωση ή έκτακτα καιρικά φαινόμενα.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία για τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων που μπορούν να φέρουν συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Ανάμειξη

Οι κανόνες ανάμειξης αναθεωρούνται με την τροποποίηση των κανόνων σχετικά με την αναλογία στην εκμετάλλευση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Άνθρακες για οινολογικούς σκοπούς

Η απαγόρευση της χρήσης άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς απαλείφεται προκειμένου να παρέχεται η δυνατότητα διόρθωσης της μouxλιασμένης γήινης γεύσης στα προϊόντα βάσης που έχουν προσβληθεί από κρυπτογαμικές ασθένειες.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

10. Δεσμός

Όσον αφορά την ονομασία Chenopseaux στο κείμενο σχετικά με τον δεσμό με τον τόπο καταγωγής, οι «νότες κόκκινων φρούτων» αντικαθίστανται από «νότες μαύρων φρούτων».

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 8.

11. Μεταβατικά μέτρα

Τα μεταβατικά μέτρα που έχουν ήδη λήξει απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων

Η ημερομηνία υποβολής της δήλωσης αξιώσεων μετατίθεται από τις 30 Νοεμβρίου στις 10 Δεκεμβρίου.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

13. Δήλωση αναταξινόμησης του οίνου

Προστίθεται δήλωση αναταξινόμησης του οίνου:

«9. Δήλωση αναταξινόμησης του οίνου

Κάθε επιχείρηση που διαθέτει στην αγορά οίνους ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με πιο γενική ονομασία υποβάλλει δήλωση στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και στον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου τουλάχιστον δεκαπέντε ημέρες πριν από την αναταξινόμηση.»

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

14. Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου

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

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Touraine

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Αναλυτικά πρότυπα

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί και αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί. Οι μη αφρώδεις λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 %.

Κάθε παρτίδα οίνου παρουσιάζει, μετά τη συσκευασία, τα ακόλουθα αναλυτικά πρότυπα: — Η περιεκτικότητα των λευκών και ερυθρωτών οίνων σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο και η ολική οξύτητα τους είναι άνω των 3,5 γραμμαρίων ανά λίτρο, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος. Οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) έως το πολύ 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Για τους ερυθρούς οίνους η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται. Η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ είναι το πολύ 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται χωρίς εμπλουτισμό και, με ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,5 %, η περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 6 γραμμάρια ανά λίτρο. Σε αυτή την περίπτωση, η ολική οξύτητα δεν μπορεί να είναι χαμηλότερη κατά περισσότερο από 1 γραμμάριο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ, από την περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη).

Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ακόλουθο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 12,5 % για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους και 13 % για τους αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους (σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους).

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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) | |

2. Οξύτητα

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Για τους μη αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Για τους μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Για τους αφρώδεις ερυθρωπούς και λευκούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα, σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε ανθρακικό ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Κάθε παρτίδα μη συσκευασμένου οίνου που μπορεί να φέρει την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «pouveau» (νέος) έχει πτητική οξύτητα μικρότερη ή ίση προς 10,2 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| 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) | |

3. Περιγραφή

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Touraine» είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στη γεύση και δροσερή και καλά ισορροπημένη επίγευση. Οι λευκοί οίνοι, συχνά με απαλό χρυσωπό χρώμα, διαθέτουν αρωματική παλέτα που μπορεί να εκτείνεται από φρουτώδεις νότες που θυμίζουν εσπεριδοειδή ή εξωτικά φρούτα μέχρι νότες λουλουδιών που θυμίζουν λευκά άνθη. Διατηρούν, κατά την επίγευση, μια αίσθηση δροσιάς.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από λεπτά αρώματα που μπορούν να θυμίζουν μαύρο φραγκοστάφυλο, εξωτικά φρούτα ή εσπεριδοειδή.

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται από την ποικιλία gamay N (οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» ή οίνοι που φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «pouveau») έχουν συχνά το χρώμα του κερασιού και χαρακτηρίζονται γενικά από ζεστά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και απαλές τανίνες. Πρόκειται για ισορροπημένους οίνους, που συνδυάζουν ελαφρότητα και λεπτότητα. Όσοι προέρχονται από συμμιξεις ή από τη μοναδική ποικιλία cabernet franc N, στα δυτικά του μεσημβρινού της Τουρ, είναι λεπτοί και δυνατοί οίνοι, με καλή τανική δομή και με αρωματική έκφραση που συνδυάζει κόκκινα και μαύρα φρούτα, με αποχρώσεις που εκτείνονται από το σκούρο κόκκινο μέχρι το βαθύ πορφυρό.

Οι αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι διακρίνονται από δομή όπου κυριαρχεί η οξύτητα, η οποία δίνει στον οίνο όλη τη δροσιά και τη λεπτότητά του. Αυτή η οξύτητα συνοδεύεται από φρουτώδεις νότες, ενώ μια ιδέα απαλότητας μπορεί να γίνεται περισσότερο αισθητή με την πάροδο του χρόνου.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| 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) | |

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Στην παραγωγή ερυθρωπών 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 15 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο.

— Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

— Οι αφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται αποκλειστικά μέσω δεύτερης ζύμωσης σε φιάλη.

— Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ακόλουθο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 12,5 % για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους και 13 % για τους αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους (σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους).

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 500 πρέμνα ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,10 μέτρα. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,9 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ ή κοντό, με ανώτατο όριο τους 11 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 2 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 11.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

Λευκοί οίνοι

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Αφρώδεις οίνοι

78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Ο τρύγος, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων, καθώς και ο τρύγος, η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των αφρωδών οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων (κατάλογος βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού του έτους 2020):

— Νομός 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, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (αποκλειστικά στην πρώην δημοτική περιφέρεια Langeais, που αποτελεί πλέον διοικητική έδρα μεγαλύτερου δήμου), 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, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétret, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

— Νομός Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Contres και Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chambon-sur-Cisse και Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (όσον αφορά το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (όσον αφορά το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Onzain).

7. Κυρία/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

Η γεωγραφική περιοχή παρουσιάζεται ως ένα οροπέδιο με ήπιο κυματισμό του ανάγλυφου, στα νοτιοανατολικά της λεκάνης των Παρισίων, και αποτελεί μια περιοχή συρροής ποταμών στο έδαφος της οποίας οι ποταμοί Cher, Indre και Vienne έρχονται να συναντήσουν τον Λίγηρα. Ο αμπελώνας, μήκους περίπου εκατό χιλιομέτρων, διασχίζει τις κοιλάδες που εκτείνονται στα ανατολικά, με εξαίρεση την αμπελοαγρική περιοχή της Sologne, της οποίας ο αμπελώνας βρίσκεται σε οροπέδιο μεταξύ του Cher και του Λίγηρα.

Οι γεωγραφικές περιοχές των συμπληρωματικών γεωγραφικών ονομασιών «Amboise» και «Mesland» εκτείνονται διαμέσου των κοιλάδων που απλώνονται, από τα δυτικά προς τα ανατολικά, κατά μήκος της Κοιλάδας του Λίγηρα, ενώ η γεωγραφική περιοχή της συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας «Azay-le-Rideau» συνορεύει με την κοιλάδα του Indre. Η κοιλάδα του Cher φιλοξενεί στο επάνω μέρος του ποταμού τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chenonceaux», ενώ η αντίστοιχη του «Oisly» καλύπτει το ανατολικό οροπέδιο μεταξύ του Λίγηρα και του Cher.

Το υψόμετρο δεν υπερβαίνει κατά κανόνα τα 100 έως 120 μέτρα στο έδαφος των 143 δήμων που συγκροτούν τη γεωγραφική περιοχή.

Οι οίνοι προέρχονται από αμπελοτεμάχια τα οποία έχουν οριοθετηθεί αυστηρά και επακριβώς με βάση ιστορικούς πυρήνες παραγωγής. Μεταξύ αυτών διακρίνουμε: — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη που έχουν σχηματιστεί από ιζηματική άργιλο, τα οποία αναμειγνύονται με άμμους του Μειόκαινου, εδάφη τα οποία στην περιοχή ονομάζονται «bournais pergucheux»· — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη που έχουν αναπτυχθεί επί ιζηματικής άργιλο ή «perguches», ή αργιλοασβεστώδη εδάφη, πετρώδη και προερχόμενα από ασβεστόλιθους, οι οποίοι στην περιοχή ονομάζονται «aubuis» πρόκειται για θερμά και διαπερατά εδάφη, τα οποία εντοπίζονται στα πρώτα επικλινή τμήματα ή «πλαγιές» των κοιλάδων· — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη των κοιλάδων, τα οποία εντοπίζονται σε επίπεδα τμήματα παλαιών προσχωματικών αποθέσεων και στην περιοχή φέρουν την ονομασία «graviers».

Η γεωγραφική περιοχή ωφελείται από το ωκεάνιο κλίμα, με ξεκάθαρο μετριασμό της επίδρασής του, καθώς προχωράμε προς το ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, στο ύψος του μεσημβρινού της Τουρ. Οι θερμοκρασίες και οι βροχοπτώσεις αντανakλούν αυτόν τον μετριασμό, με τις βροχοπτώσεις να φτάνουν τα 550 χιλιοστόμετρα στα δυτικά και έως τα 650 χιλιοστόμετρα στα ανατολικά, καθώς και με μεγαλύτερο εύρος θερμοκρασίας στα ανατολικά, το οποίο και υποδηλώνει μια εμφανέστερα μετριασμένη ωκεάνια επίδραση.

Τα υπολείμματα ενός παλαιού πιεστηρίου που ανακαλύφθηκαν στο Cheillé κοντά στο Azay-le-Rideau μαρτυρούν την αμπελοκαλλιέργεια στην «Touraine» ήδη από τον 12ο αιώνα. Υπό την επιρροή της Εκκλησίας, μεταξύ του 8ου και του 12ου αιώνα, η αμπελουργία γνωρίζει πραγματική άνθηση.

Η παρουσία της βασιλικής αυλής στην κοιλάδα του Λίγηρα κατά τον 16ο αιώνα (κάστρα Σαμπόρ και Σενονώ) συμβάλλει σημαντικά στην ανάπτυξη της παραγωγής οίνων ποιότητας, καθώς και στη φήμη ορισμένων «cvs». Η παραγωγή αναπτύσσεται μετά την έκδοση του διατάγματος των είκοσι λευγών, μέσω του οποίου απαγορεύεται η αμπελουργική παραγωγή γύρω από την πρωτεύουσα, εποχή κατά την οποία εμφανίζονται και οι ποικιλίες «gamay» από την περιοχή της Λυών.

Ως φυσικές οδοί κυκλοφορίας, οι ποταμοί Λίγηρας και Cher συνδέθηκαν αμέσως με την ιδέα του εμπορίου, της ανάπτυξης και της εξαγωγής των προϊόντων της γεωγραφικής περιοχής. Το εμπόριο των καλύτερων οίνων γίνεται κατά κύριο λόγο με την Ολλανδία και την Αγγλία, μέσω του τελωνειακού σταθμού του Ingrandes-sur-Loire, κοντά στη Νάντη. Οι εν λόγω οίνοι ποιότητας βαφτίζονται τότε «οίνοι της θάλασσας», διότι είναι κατάλληλοι για μεταφορά.

Κατά τον 18ο αιώνα αναπτύσσεται αμπελώνας στην κάτω κοιλάδα του Cher, γύρω από τις πόλεις Bléré, Thésée, Montrichard και Chenonceaux. Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή περιγράφεται στο πλαίσιο της αγροτικής έρευνας του έτους XII (1804). Στον «Πίνακα της πλέον καλλιεργούμενης αμπελού στις πλευρές του Cher» («Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher») που περιλαμβάνεται στην εν λόγω έρευνα, η ποικιλία «côt» εμφανίζεται ως η κύρια ποικιλία, ως «η πλέον διαδεδομένη ποικιλία στις νότιες πλευρές του Cher, που παράγει οίνο πρώτης ποιότητας».

Το 1845 ο κόμης Odart αναφέρει επίσης στην «Αμπελογραφία» του την ποικιλία cot N ως την «πλέον καλλιεργούμενη ποικιλία στις όχθες του Cher και του Lot». Ο Jules Guyot, το 1860, πάντα ακριβής στις περιγραφές του, γράφει: «Η ποικιλία breton (cabernet franc N) απαντά κυρίως στο Bourgueil, μεταξύ Chinon και Saumur, όπου δίνει εξαιρετικούς οίνους: χάνεται, ωστόσο, καθώς ανεβαίνουμε προς τα ανατολικά της περιοχής, όπου οι ποικιλίες côt, chardenet, pinot noir, beurot και meunier (...) κυριαρχούν στην περιοχή Loir-et-Cher ...».

Μετά την επιδημία της φυλλοξήρας, ο αμπελώνας της «Touraine» ανασυγκροτείται με ποικιλιακή σύνθεση βασιζόμενη κυρίως σε νέες μοριασμένες ποικιλίες, όπως το gamay N και το sauvignon B. Η γεωγραφική περιοχή αναπτύσσεται τότε σταδιακά ενσωματώνοντας αμπελουργικούς τομείς με καλό ποιοτικό δυναμικό και, λίγο πριν από την έναρξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, το 1939, αναγνωρίζεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux de Touraine».

Το 1953 υιοθετείται οριστικά η ονομασία «Touraine».

Ο αμπελώνας καλύπτει τότε μια έκταση 8 000 εκταρίων και οι παραγωγοί, οργανωμένοι στο πλαίσιο έντεν συνεταιριστικών οиноποιείων, αναπτύσσουν την παραγωγή οίνων με βάση τις ποικιλίες sauvignon B και gamay N, οι οποίες αποκτούν σταθερή φήμη στον χώρο της εστίασης υπό τις κοινές ονομασίες «sauvignon de Touraine» και «gamay de Touraine».

Έχοντας επίγνωση των δυνατοτήτων της περιοχής και των ποικιλιών τους, οι παραγωγοί της κοιλάδας του Cher φυτεύουν, ήδη από το 1985, τις ποικιλίες cot N και sauvignon B στα αμπελοτεμάχια των αρχικών τμημάτων των «πλαγιών», ενώ οι παραγωγοί της αμπελουργικής περιοχής της Sologne κρατούν την ποικιλία sauvignon B για τα αμπελοτεμάχια σε αμμώδη εδάφη.

Αυτή η διαδικασία αναζήτησης αυθεντικότητας συγκεκριμενοποιείται με την αναγνώριση των συμπληρωματικών γεωγραφικών ονομασιών «Chenonceaux» για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους των πλευρών του Cher, και «Oisly» για τους λευκούς οίνους της αμπελουργικής περιοχής της Sologne.

Ο αμπελώνας καλύπτει, το 2009, έκταση 4 500 εκταρίων, η οποία καλλιεργείται από περίπου 800 παραγωγούς. Η παραγωγή ανέρχεται σε περίπου 260 000 εκατόλιτρα, εκ των οποίων άνω του 60 % αφορά λευκούς οίνους. Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Touraine» είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στη γεύση και δροσερή και καλά ισορροπημένη επίγευση.

Οι λευκοί οίνοι, συχνά με απαλό χρυσωπό χρώμα, διαθέτουν αρωματική παλέτα που μπορεί να εκτείνεται από φρουτώδεις νότες που θυμίζουν εσπεριδοειδή ή εξωτικά φρούτα μέχρι νότες λουλουδιών που θυμίζουν λευκά άνθη. Διατηρούν, κατά την επίγευση, μια αίσθηση δροσιάς.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από λεπτά αρώματα που μπορούν να θυμίζουν μαύρο φραγκοστάφυλο, εξωτικά φρούτα ή εσπεριδοειδή.

Οι ερυθροί οίνοι που παράγονται από την ποικιλία gamay N [οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» ή οίνοι που φέρουν την ένδειξη «primeur» (πρώιμος)] έχουν συχνά χρώμα κερασί και χαρακτηρίζονται γενικά από ζεστά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και απαλές τανίνες. Πρόκειται για ισορροπημένους οίνους, που συνδυάζουν ελαφρότητα και λεπτότητα. Όσοι προέρχονται από συμμιξεις ή από τη μοναδική ποικιλία cabernet franc N είναι λεπτοί και δυνατοί οίνοι, με καλή τανική δομή και με αρωματική έκφραση που συνδυάζει κόκκινα και μαύρα φρούτα, με αποχρώσεις που εκτείνονται από το σκούρο ρουμπινί μέχρι το βαθύ πορφυρό.

Οι αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι διακρίνονται από δομή όπου κυριαρχεί η οξύτητα, η οποία δίνει στον οίνο όλη τη δροσιά και τη λεπτότητά του. Αυτή η οξύτητα συνοδεύεται από φρουτώδεις νότες, ενώ μια ιδέα απαλότητας μπορεί να γίνεται περισσότερο αισθητή με την πάροδο του χρόνου. Μη αφρώδεις οίνοι: το μεγάλο υδρογραφικό δίκτυο του Λίγηρα, του Vienne, του Cher και του Indre έχει σχηματίσει σε μεγάλο βαθμό, με την πάροδο του χρόνου, το κυματοειδές οροπέδιο μαλακών βράχων της Τριτογενούς και της Μεσοζωικής περιόδου. Υπό την επιρροή της Εκκλησίας, κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, φυτεύεται ο αμπελώνας κατά μήκος των πλαγιών των λοφίσκων της περιοχής, καθώς και στις άκρες του οροπεδίου.

Η εγγύτητα με τα υδάτινα ρεύματα της περιοχής συνιστά ήδη από την Αναγέννηση ένα σημαντικό πλεονέκτημα, το οποίο ευνοεί την εξαγωγή των οίνων της «Touraine». Ως εκ τούτου, η διατήρηση του τελωνειακού σταθμού του Ingrandes-sur-Loire από όπου γίνεται η εξαγωγή των οίνων προς την Ολλανδία και η εφαρμογή του Διατάγματος των είκοσι Δευγών, το 1577, διαμορφώνουν τον αμπελώνα της περιοχής του Λίγηρα και ευνοούν την παραγωγή οίνων ποιότητας. Υπό την επίδραση του κλίματος, μια ποικιλιακή σύνθεση η οποία βασίζεται στις ποικιλίες chenin B και cabernet franc N αναπτύχθηκε στο δυτικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, ενώ οι ποικιλίες sauvignon B, cot N και gamay N προτιμώνται στο ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής. Ο μεσημβρινός της Τουρ σηματοδοτεί αυτό το φυσικό κλιματικό όριο. Οι ποικιλίες επικράτησαν φυσικά σε αυτήν την αμπελοργική ποικιλομορφία που προσφερόταν στους παραγωγούς.

Σύμφωνα με την παράδοση, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τον τρύγο περιλαμβάνει μόνο αμπελοτεμάχια με απορροφητικά εδάφη που αναπτύχθηκαν κυρίως κατά τα γεωλογικά στάδια Τουρόνιο και Σενώνιο. Η ιζηματική άργιλος, πλούσια σε πυριτικά πετρώματα, καλύπτει κατά κύριο λόγο τα εδάφη των ενδιάμεσων κοιλάδων. Αυτοί οι πυριτόλιθοι, κυρίως στην επιφάνεια των εδαφών, διαδραματίζουν σπουδαίο ρόλο κατά την περίοδο της ωρίμασης, αυξάνοντας τα ποσοστά εναλλαγής θερμότητας του εδάφους. Οι εν λόγω συνθήκες συμβάλλουν σημαντικά στην ποιότητα των λευκών και ερυθρών οίνων. Η ποικιλία sauvignon B προτιμάται κυρίως στα αμπελοτεμάχια με εδάφη τύπου «perruches» και «d'aubuis». Βρίσκει σε αυτές τις συνθήκες τα απαραίτητα στοιχεία για ωρίμαση σε πολυετή βάση. Οι οίνοι που προέρχονται από αυτή την ποικιλία σε αυτά τα εδάφη και σε αυτό το κλίμα διακρίνονται από φρεσκάδα και αυθεντικότητα. Αντιπροσωπεύουν τα 2/3 της παραγωγής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης κατά το έτος 2009. Η ποικιλία gamay N, μύρη ποικιλία της ανασυγκρότησης μετά τη φυλλοξήρα, καλλιεργείται κυρίως σε αμπελοτεμάχια με εδάφη «ιζηματικών αργίλων» και οι οίνοι που προέρχονται από αυτή είναι φρουτώδεις και ζηροί. Οι ερυθροί οίνοι στα ανατολικά του μεσημβρινού της Τουρ έχουν ως βασική ποικιλία την cot N, ενώ η ποικιλία cabernet franc N κυριαρχεί στα δυτικά του μεσημβρινού. Οι προαναφερόμενες ποικιλίες συμβάλλουν στην καλή τανική δομή των οίνων.

Στο εσωτερικό της ΠΟΠ «Touraine», αναγνωρίζονται 5 συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες.

Amboise

Το οροπέδιο από μαλακά ασβεστολιθικά πετρώματα παρουσιάζει αρκετά έντονο ανάγλυφο με υψόμετρο μεταξύ 80 και 100 μέτρων. Η πολυμορφία των γεωεδαφικών χαρακτηριστικών έδωσε στους παραγωγούς τη δυνατότητα να βρουν, για καθεμία από τις ποικιλίες που κυριάρχησαν, τις συνθήκες για τη βέλτιστη ανάπτυξη της. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι φρουτώδεις και δροσεροί, οι ερυθροί, οι οποίοι έχουν καλή τανική δομή, διαθέτουν έντονη αρωματική έκφραση, θυμίζοντας κυρίως νότες κόκκινων φρούτων, και οι λευκοί οίνοι είναι κατά κανόνα ξηροί αλλά μπορούν ενίοτε να περιέχουν ζυμώσιμα σάκχαρα και να χαρακτηρίζονται ως «demi-sec» (ημίξηρος), «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός). Η ωρίμαση των ερυθρών οίνων επιτρέπει την άμβλυση της τανικής δομής τους. Στους λευκούς οίνους, αυτή η ωρίμαση ενισχύει την πολυπλοκότητα των αρωμάτων.

Azay-le-Rideau

Χάρη στη θέση του μεταξύ των κοιλάδων του Λίγηρα και του Indre, η περιοχή του αμπελώνα χαρακτηρίζεται από εύκρατο κλίμα. Οι ποικιλίες grolleau N και chenin B καλύπτουν τους λόφους και τις αμμοχαλικώδεις επίπεδες εκτάσεις που ευνοούν την παραγωγή λεπτών και δροσερών λευκών οίνων, καθώς και φρουτωδών ερυθρών οίνων. Σύμφωνα με την παράδοση, οι ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται υποχρεωτικά με την τεχνική της πλήρους σύνθλιψης πριν από τη ζύμωση, ώστε να εξασφαλιστεί το εν λόγω φρουτώδες στοιχείο. Οι λευκοί οίνοι, που περιέχουν ενίοτε ζυμώσιμα σάκχαρα, είναι λεπτοί και ορυκτώδεις.

Chenonceaux

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στις πλαγιές των λοφίσκων στις δύο όχθες του Cher. Οι ποικιλίες φυτεύονται σε αμπελοτεμάχια με εδάφη που χαρακτηρίζονται από σημαντική παρουσία πυριτόλιθων. Ο λευκός οίνος διαθέτει μια αρωματική έκφραση κατά κανόνα έντονη, με ανθώδη αρώματα (λευκάγκαθο, ακακία...) και περισσότερο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, ξηροί καρποί...). Η ωρίμαση, τουλάχιστον μέχρι την 30ή Απριλίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, χαρίζει στο προϊόν στρογγυλάδα και λεπτότητα. Οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν καλή τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση είναι αρκετά έντονη και θυμίζει κυρίως νότες μαύρων φρούτων. Η ωρίμασή τους, τουλάχιστον μέχρι την 31η Αυγούστου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, χαρίζει στους οίνους σύνθετα αρώματα και γεμάτες και απαλές τανίνες.

Mesland

Η γεωγραφική περιοχή, στα βορειοανατολικά της γεωγραφικής περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Touraine», αντιστοιχεί σε ένα άκρο οροπεδίου το οποίο βλέπει προς τον Λίγηρα. Εδώ τα εδάφη ενώνονται μέσω της παρουσίας πυριτόλιθων και άμμου του Μειόκαινου. Το μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος και η γεωγραφική τοποθεσία αναδεικνύουν τις πρώιμες ποικιλίες. Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι, που προέρχονται κυρίως από την ποικιλία gamay N, εκφράζουν συμπυκνωμένα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων. Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι περιέχουν ενίοτε ζυμώσιμα σάκχαρα, διαθέτουν περίπλοκη αρωματική έκφραση με ανθώδη αρώματα (λευκάγκαθο, φλαμουριά, λουίζα...) και περισσότερο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, αχλάδι, ...). Η δοκιμή γευστιγνώσις ολοκληρώνεται συχνά αφήνοντας μια αίσθηση δροσιάς.

Oisly

Στην καρδιά της αμπελουργικής περιοχής της Sologne, ο αμπελόντας παράγει ξηρούς λευκούς οίνους από τη μοναδική ποικιλία sauvignon B, η οποία εκφράζει το σύνολο των δυνατοτήτων της σε αμμώδη και χαλικιώδη ηπειρωτικά εδάφη και σε σχηματισμούς που αποκαλούνται «de Sologne» και αποτελούνται από άμμο, άργιλο και σχηματισμούς πλούσιους σε κελύφη οστράκων (faluns). Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από μια υπόξηρη εποχή, η οποία είναι και η εντονότερη στην περιοχή της Touraine. Το φυσικό αυτό περιβάλλον δίνει οίνους με έντονη φρεσκάδα χάρη στα λεπτά και διακριτικά αρώματα που θυμίζουν εσπεριδοειδή και λευκά άνθη. Η ωρίμαση, τουλάχιστον μέχρι την 30ή Απριλίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, προσδίδει στους οίνους τον περίπλοκο χαρακτήρα τους.

Η «Touraine», κληρονόμος των αμπελώνων και των κοιλάδων που εξυμνήθηκαν από τους βασιλείς, εξακολουθεί να αποτελεί μία από τις εμβληματικές ονομασίες των βόρειων αμπελώνων και των ζωντανών πολιτιστικών τοπίων που έχουν διατηρηθεί μέσω της μακροαίωσης εκμετάλλευσης της αμπελου, και έχει συμβάλει στην αναγνώριση της Κοιλάδας του Λίγηρα ως μνημείου ιστορικής κληρονομιάς της UNESCO.

Αφρώδεις οίνοι

Η παραγωγή των αφρωδών οίνων εγγράφεται στο ως άνω πλαίσιο. Διαπιστώνοντας ότι οι οίνοι που εμφιαλώνονταν στα οινοποιεία είχαν ενίοτε την τάση να παρουσιάζουν εκ νέου ζύμωση, οι παραγωγοί της περιοχής θέλησαν να ελέγξουν αυτό το φαινόμενο των «φυσικών αφρωδών» και να επωφεληθούν από αυτό. Γεννήθηκαν έτσι οι οίνοι που προσφέρονται στον καταναλωτή ως «ημιαφρώδεις», από τον 19ο αιώνα και μετά. Η παρουσία οινοποιείων λαξευμένων μέσα στον ασβεστόλιθο αποτέλεσε τότε ευνοϊκό παράγοντα για την ανάπτυξη της παρασκευής αυτών των οίνων, για την οποία απαιτούνται μεγάλες εκτάσεις αποθήκευσης και επεξεργασίας με ήπιες συνθήκες θερμοκρασίας.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν σήμερα εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των προϊόντων βάσης (cuvées) που χρησιμοποιούν. Η εδαφική αυθεντικότητα των λευκών οίνων εκφράζεται μέσω της υποχρέωσης παρουσίας των ποικιλιών chenin B ή orbois B σε ποσοστό 60 %. Η μακρά διαδικασία ωρίμασης με την οριζόντια τοποθέτηση των φιαλών σε ξύλινες σανίδες συμβάλλει στην ανάπτυξη των απαλών αρωμάτων και της πολυπλοκότητας των οίνων.

9. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισημανση, άλλες απαιτήσεις)

Άμεσα γεινιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, καθώς και για την οινοποίηση, την ωρίμαση και τη συσκευασία των αφρωδών οίνων, αποτελείται από τους εξής δήμους (κατάλογος βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού του έτους 2020):

- Νομός Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois·
- Νομός Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse·
- Νομός Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Feings, Fougères-sur-Bièvre και Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher·
- Νομός Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης ακολουθείται υποχρεωτικά από την ένδειξη «gamay», σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.
- Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με μία από τις ακόλουθες συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».
- Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος), σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.
- Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των κοινοτικών διατάξεων, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτηριστές των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος των χαρακτήρων της γεωγραφικής ονομασίας «Val de Loire» δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- Οι συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Amboise», «Azay-le-Rideau» ή «Mesland» αναγράφονται υποχρεωτικά μετά το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτηριστές των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν εκείνες των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Οι συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chenonceaux» ή «Oisly» αναγράφονται υποχρεωτικά κάτω από το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτηριστές των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν εκείνες των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

- Οι λευκοί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Amboise», «Mesland» ή «Azay-le-Rideau» φέρουν υποχρεωτικά την ένδειξη «demi-sec» (ημίξηρος) σύμφωνα με τα αναλυτικά πρότυπα που ορίζονται για την εν λόγω ένδειξη στις παρούσες προδιαγραφές του προϊόντος, καθώς και την ένδειξη «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός) αναλόγως με την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- Οι ερυθρωποί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Mesland» φέρουν υποχρεωτικά την ένδειξη «demi-sec» (ημίξηρος) σύμφωνα με τα αναλυτικά πρότυπα που ορίζονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές του προϊόντος, καθώς και την ένδειξη «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός) αναλόγως με την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.
- Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» (πρώμιος) ή «nouveau» (νέος) παρουσιάζονται υποχρεωτικά με ένδειξη της εσοδείας.
- Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:
 - αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·
 - περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.
- Η ένδειξη «gamay» αναγράφεται ακριβώς κάτω από το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτηριστές των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος είναι μεγαλύτερες ή ίσες με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (το πολύ ίσες προς αυτές).

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2021/C 288/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Vänerlöjrom»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SE-02412 – 6 Μαρτίου 2018

(X) ΠΟΠ () ΠΓΕ

1. Ονομασία

«Vänerlöjrom»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Σουηδία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1 Τύπος προϊόντος

1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2 Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν «Vänerlöjrom» είναι φυσικό προϊόν που παρασκευάζεται μόνο από αυγά λευκού κορήγονου (*Coregonus albula*) και αλάτι (NaCl). Το «Vänerlöjrom» πωλείται σε νωπή, κατεψυγμένη ή αποψυγμένη μορφή. Τα χαρακτηριστικά του «Vänerlöjrom» είναι τα ίδια, ανεξάρτητα από τη μορφή με την οποία πωλείται.

Το «Vänerlöjrom» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Όψη: φυσική λάμψη και αστραφτερή όψη που μοιάζει με βότσαλο. Πρέπει να είναι ορατά ολόκληρα τα αυγά.

Υφή: το «Vänerlöjrom» χαρακτηρίζεται από ολόκληρα αυγά, που προκαλούν μια χαρακτηριστική «έκρηξη» στο στόμα αν πιεστούν στον ουρανίσκο.

Μέγεθος: το μέγεθος των αυγών κυμαίνεται από 0,8 mm έως 2,0 mm ανάλογα με την αλιευτική περίοδο και το τμήμα της λίμνης Vänern στο οποίο αλιεύτηκε ο λευκός κορήγονος.

Χρώμα: διαυγές και λαμπερό, από ανοικτό πορτοκαλί έως ελαφρώς πιο σκούρο πορτοκαλί κατά τη διάρκεια της αλιευτικής περιόδου (από S1060-Y30R έως 080-Y40R στο σύστημα φυσικών χρωμάτων).

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 4,0-4,5 τοις εκατό NaCl

Περιεκτικότητα σε υγρασία: πρέπει να είναι τόσο χαμηλή ώστε το «Vänerlöjrom» να μην πέφτει από ένα ανεστραμμένο κουτάλι. Πρέπει επίσης να διατηρεί το σχήμα του όταν τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια.

Γεύση: ήπια και καθαρή γεύση σολομού και «ευχάριστη νόστιμη» γεύση (umami) με ισορροπημένη αλμυρότητα. Η γεύση εντείνεται όταν τα μικρά αυγά σπάνε στο στόμα.

3.3 Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Ο λευκός κορήγονος τρέφεται αποκλειστικά με πλαγκτόν [*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heteroscore* (sp) και *Diartomus* (sp)], το οποίο αναπτύσσεται φυσικά στα γλυκά ύδατα της λίμνης Vänern.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Πρώτες ύλες:

Η πρώτη ύλη για το «Vänerlöjrom» είναι τα αυγά λευκού κορήγονου (*Coregonus albula*) που αλιεύεται στη λίμνη Vänern.

Άλλα συστατικά: μη ιωδιούχο αλάτι (NaCl)

3.4 Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

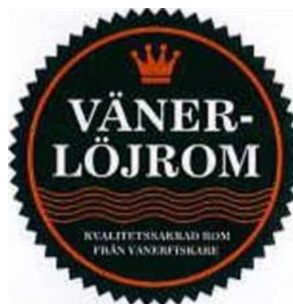
Το «Vänerlöjrom» παράγεται από αυγά λευκού κορήγονου (*Coregonus albula*) που αλιεύεται στη λίμνη Vänern. Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής, από την αλιεία έως την παρασκευή του «Vänerlöjrom» (αφαίρεση αυγών, χτύπημα, προκαταρκτικό πλύσιμο, διήθηση, σχολαστικός καθαρισμός, ξήρανση και αλάτιση) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.5 Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6 Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Όλοι οι παραγωγοί του «Vänerlöjrom» πρέπει να επισημαίνουν το προϊόν σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες επισήμανσης, καθώς και με το παρακάτω λογότυπο.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Vänerlöjrom» περιλαμβάνει τη λίμνη Vänern και τις γύρω κοινότητες:

Väse και Östra Fågelvik στην περιφέρεια Väse·

Ölme και Varnum στην περιφέρεια Ölme·

Visnum και Visnums Kıl στην περιφέρεια Visnum·

επαρχιακές και αστικές κοινότητες του δήμου Karlstad και Hammarö στην περιφέρεια Karlstad·

Segerstad, Grums και Ed στην περιφέρεια Grums·

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny και Tveta στην περιφέρεια Näs

(όλες οι κοινότητες βρίσκονται στην κομητεία Värmland)·

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad και η πόλη Mariestad στην περιφέρεια Vadsbro·

Källby, Skeby, Husaby και Sävare στην περιφέρεια Kinnefjärding·

Medelplana, Västerplana, Österplana και Forshem στην περιφέρεια Kinne·

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad και η πόλη Lidköping στην περιφέρεια Kålland·

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby και Frie στην περιφέρεια Åse·

Västra Tunhem, Vassända-Naglun και η πόλη Vänersborg στην περιφέρεια Väne·

Bolstad, Grinstad, Gestad και Frändefors στην περιφέρεια Sundal·

Skållerud, Holm και Järn στην περιφέρεια Nordal·

επαρχιακές και αστικές κοινότητες του δήμου Åmål και Tössö med Tydie και Danisco στην περιφέρεια Tössbo·

(όλες οι κοινότητες βρίσκονται στην κομητεία Västra Götaland).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ειδικά στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής

Η λίμνη Vänern είναι η μεγαλύτερη λίμνη στη Σουηδία και η τρίτη μεγαλύτερη λίμνη στην Ευρώπη. Βρίσκεται στη νοτιοδυτική Σουηδία και η έκτασή της είναι περίπου 5 650 km². Το μέσο βάθος της είναι 27 μέτρα και το μέγιστο βάθος της είναι 106 μέτρα. Λόγω του μεγέθους της, η λίμνη Vänern μπορεί να παρομοιαστεί με εσωτερική θάλασσα με εκτεταμένο αρχιπέλαγος που περιέχει πάνω από 12 000 νησιά. Παρά το εκτεταμένο αυτό αρχιπέλαγος, η λίμνη είναι κυρίως πελαγική.

Στο κέντρο της λίμνης Vänern, το αρχιπέλαγος Lugö στα βόρεια εκτείνεται προς το αρχιπέλαγος Källand στα νότια. Τα δύο αρχιπελάγη χωρίζουν, λίγο έως πολύ, τη λίμνη σε δύο μεγάλες λεκάνες. Η νοτιοδυτική λεκάνη είναι γνωστή ως λίμνη Dalbo και η βορειοανατολική λεκάνη είναι γνωστή ως λίμνη Värmland. Η λίμνη Dalbo είναι ρηχότερη και έχει μικρότερο όγκο νερού σε σύγκριση με τη λίμνη Värmland, με αποτέλεσμα οι δύο λεκάνες να έχουν κάπως διαφορετικούς ετήσιους κύκλους θερμοκρασίας.

Η λίμνη Vänern σχηματίστηκε πριν από περίπου 10 000 χρόνια, αφού διαχωρίστηκε σταδιακά από την υδάτινη μάζα από την οποία προέκυψε η Βαλτική Θάλασσα λόγω της ανύψωσης των υδάτων που σημειώθηκε μετά την τελευταία εποχή των παγετώνων. Σήμερα, η μέση στάθμη νερού της λίμνης είναι 44,3 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Λόγω της απομόνωσής της από τη Βαλτική Θάλασσα, η λίμνη Vänern φιλοξενεί ορισμένα μαλακόστρακα που αποτελούν κατάλοιπα της παγετώδους περιόδου.

Διαθέτει ευρεία λεκάνη απορροής που εκτείνεται στη Νορβηγία. Ο ποταμός Klarälven, με λεκάνη έκτασης 11 847,6 km² και μέση ροή 162,5 m³/s (υψηλή ροή νερού 690 m³/s), αποτελεί τον κύριο παραπόταμο.

Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε περίπου 600 mm στη λίμνη Vänern και σε περίπου 1 000 mm στην περιοχή κατά μήκος των νορβηγικών συνόρων προς τα δυτικά και τα βορειοδυτικά. Τον χειμώνα, οι βροχοπτώσεις μετατρέπονται συνήθως σε χιονοπτώσεις. Η χιονοκάλυψη ενδέχεται να είναι σημαντική (60-65 cm), κυρίως στα βορειοδυτικά τμήματα της λεκάνης απορροής. Συνήθως εξακολουθεί να καλύπτεται με χιόνι τον Απρίλιο, στοιχείο που συμβάλλει στις σημαντικές εαρινές πλημμύρες πολλών ποταμών που εκβάλλουν στη λίμνη Vänern.

Το σουηδικό μέρος της λεκάνης απορροής καταλαμβάνει περίπου το 10 % της έκτασης της χώρας και αποτελείται κυρίως από δασικές εκτάσεις, με αποτέλεσμα να εισέρχεται κάποια οργανική ύλη στη λίμνη [ο ολικός οργανικός άνθρακας (TOC) της λίμνης Vänern αντιστοιχεί σε περίπου 5-6 mg/l]. Η θερμοκρασία των επιφανειακών υδάτων ανέρχεται σε περίπου -5-0 °C από τον Δεκέμβριο έως τον Φεβρουάριο και σε περίπου 10-16 °C από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο. Όταν σχηματίστηκε η λίμνη Vänern, ο λευκός κορήγονος της λίμνης χωρίστηκε από τα συγγενικά του είδη στη Βαλτική Θάλασσα. Συνεπώς, ο λευκός κορήγονος της λίμνης Vänern διαφέρει γενετικά από άλλους λευκούς κορήγονους σήμερα και έχει προσαρμοστεί στις φυσικές συνθήκες της λίμνης.

Ο λευκός κορήγονος της λίμνης Vänern είναι πελαγικό ψάρι που ζει σε μεγάλα κοπάδια, τα οποία μετακινούνται μεταξύ της λίμνης Dalbo και της λίμνης Värmland, ανάλογα με παράγοντες όπως η θερμοκρασία του νερού και τα υποθαλάσσια ρεύματα. Κατοικεί κυρίως στο ψυχρότερο νερό κάτω από το θερμοκλινές.

Ο λευκός κορήγονος της λίμνης Vänern είναι κοινό ψάρι και αποτελεί περίπου το 30 % της βιομάζας των ανοικτών υδάτων. Ωριμάζει σε ηλικία περίπου ενός έτους. Ο αναπαραγωγικός του κύκλος επηρεάζεται από το κλίμα. Οι άφθονες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του χειμώνα, οι έντονες εαρινές πλημμύρες και η οργανική ύλη που εισέρχεται στη λίμνη συμβάλλουν στην εξασφάλιση υψηλού επιπέδου πλαγκτού, που αποτελεί την πρωταρχική πηγή τροφής του λευκού κορήγονου.

Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα

Το «Vänerlõjrom» παράγεται από αυγά λευκού κορήγονου (*Coregonus albula*) που αλιεύεται στη λίμνη Vänern.

Τα χαρακτηριστικά του «Vänerlõjrom» είναι αποτέλεσμα της επιδεξιότητας και της εμπειρογνώσις που διαθέτουν όσοι ασχολούνται με την αλιεία ώριμων αυγωμένων λευκών κορήγονων στη λίμνη Vänern και με τη μετέπειτα διαδικασία παρασκευής.

Η ποιότητα του «Vänerlõjrom» εξαρτάται τελικά από το στάδιο της περιόδου ωοτοκίας κατά το οποίο αλιεύεται ο λευκός κορήγονος. Ο λευκός κορήγονος της λίμνης Vänern ωοτοκεί μεταξύ Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου. Η ακριβής περίοδος ωοτοκίας επηρεάζεται από τη θερμοκρασία του νερού, με αποτέλεσμα ο χρόνος ωοτοκίας να ποικίλλει στα διάφορα μέρη της λίμνης Vänern. Κατά την περίοδο ωοτοκίας, ο λευκός κορήγονος προτιμά τις περιοχές στις οποίες το νερό του πυθμένα οδηγείται προς την επιφάνεια της λίμνης λόγω ρευμάτων και λόγω της μορφολογίας του πυθμένα. Κατά την ωοτοκία, τα κοπάδια εντοπίζονται κυρίως σε βάθος 10-20 μέτρων. Παρά τα σύγχρονα μέσα, οι γνώσεις που διαθέτουν οι αλιείς σχετικά με τη συμπεριφορά του λευκού κορήγονου όσον αφορά τα ρεύματα, τη μορφολογία του πυθμένα, τις καιρικές συνθήκες και την κατεύθυνση του ανέμου είναι καθοριστικής σημασίας για την αλίευση των αυγωμένων ψαριών κατά το σωστό στάδιο της περιόδου ωοτοκίας, ώστε η πρώτη ύλη —τα αυγά— να έχουν όσο το δυνατόν υψηλότερη ποιότητα.

Ο λευκός κορήγονος αλιεύεται αποκλειστικά με δίχτυα με μέγεθος ματιών τουλάχιστον 16,5 mm. Κάθε αλιείας μπορεί να χρησιμοποιεί δίχτυ μέγιστου μήκους 1 400 μέτρων ανά αλιευτική δραστηριότητα. Η αλιεία λευκού κορήγονου ρυθμίζεται και πραγματοποιείται κατά την περίοδο φωτοκίας του ψαριού στα τέλη του φθινοπώρου. Η αλιευτική περίοδος καθορίζεται από τον σουηδικό οργανισμό για τη διαχείριση του θαλάσσιου περιβάλλοντος και των υδάτων (HaV).

Στη συνέχεια, πρέπει να διατηρηθεί η ποιότητα της πρώτης ύλης κατά τη διαδικασία παρασκευής προκειμένου να εξασφαλιστούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Vänerlöstrom». Το προϊόν παρασκευάζεται χειρωνακτικά και οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται γρήγορα. Η παρασκευή του «Vänerlöstrom» αρχίζει μόλις εκφορτωθούν τα αλιεύματα. Δεδομένου ότι είναι απαραίτητη η ταχεία διαδικασία παρασκευής προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα των αυγών, το προϊόν παρασκευάζεται σε περιοχή που βρίσκεται σε άμεση γειτνίαση με τη λίμνη (το πολύ 5 km από την επιφάνεια του νερού όταν η στάθμη των υδάτων βρίσκεται σε κανονικά επίπεδα).

Για την παρασκευή του «Vänerlöstrom», τα αυγά αφαιρούνται από το ψάρι χειρωνακτικά και, έπειτα, με το χτύπημα, καθαρίζονται προκειμένου να απομακρυνθούν το αίμα, οι μεμβράνες και τα αυγά που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Στα ώριμα θηλυκά ψάρια του είδους, το 5-10 % του σωματικού βάρους μπορεί να αποτελείται από αυγά (περίπου 30 γραμμάρια). Για την αφαίρεση των αυγών από το αυγωμένο ψάρι απαιτούνται επιδέξια χέρια και μεγάλη εμπειρία. Στο πλαίσιο της διαδικασίας, πραγματοποιείται μακροσκοπικός έλεγχος της καθαρότητας και της ποιότητας της πρώτης ύλης.

Μετά το χτύπημα, τα αυγά ξεπλένονται αμέσως με καθαρό κρύο νερό τρεις έως πέντε φορές. Αφαιρούνται τυχόν εναπομείνουσες ακαθαρσίες και τα αυγά συλλέγονται σε φάσματα διήθησης τα οποία αναρτώνται προκειμένου να στραγγίσει το νερό. Το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί από το αρχικό ξέπλυμα μέχρι τη διήθηση πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερο (περίπου 10 λεπτά), ώστε τα αυγά να μην χάσουν το χρώμα τους ή να μην διογκωθούν και σπάσουν.

Μετά τη διήθηση, τα αυγά ξηραίνονται σε ψυκτικό θάλαμο αποθήκευσης θερμοκρασίας 3-6 °C για περίπου 48 ώρες. Κατά τη διαδικασία της ξήρανσης, το βάρος μειώνεται κατά περίπου 8-10 %. Τα αποξηραμένα αυγά αλατίζονται με μη ιωδιούχο αλάτι (NaCl).

Τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος αξιολογούνται μέσω δειγματοληψίας και τυφλών δοκιμών κατά τη διάρκεια της αλιευτικής περιόδου. Οι αξιολογήσεις διενεργούνται από ανεξάρτητους αξιολογητές. Μόνο τα αυγά που πληρούν τις προδιαγραφές συσκευάζονται και διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία «Vänerlöstrom».

Το προϊόν «Vänerlöstrom» συνδέεται στενά με τον τόπο του. Κάθε χρόνο διοργανώνονται διάφορες εκδηλώσεις, οι οποίες συνδέονται με τη λίμνη Vänern και την αλιεία αυγών και προσελκύουν πολυάριθμους επισκέπτες [π.χ. Vendace Roe Day (Ημέρα Αυγών Λευκού Κορήγονου)].

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Vänerlöstrom» παράγεται από αυγά λευκού κορήγονου της λίμνης Vänern, ένα ψάρι γλυκού νερού που διαφέρει γενετικά από τον λευκό κορήγονο του Βοθνικού Κόλπου εδώ και 8 000-9 000 έτη.

Το «Vänerlöstrom» είναι φυσικό προϊόν χωρίς άλλες πρόσθετες ουσίες πέρα από το μαγειρικό αλάτι (NaCl). Αυτό το διαφοροποιεί από τα περισσότερα άλλα προϊόντα αυγών ψαριών που διατίθενται στην αγορά.

Το «Vänerlöstrom» αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του από τα ανόργανα στοιχεία και τα θρεπτικά συστατικά που υπάρχουν στο νερό της λίμνης Vänern. Τα αυγά είναι κάπως μικρότερα από εκείνα του λευκού κορήγονου του Βοθνικού Κόλπου. Είναι πιο ανοιχτόχρωμα και έχουν μια διαυγή πορτοκαλί απόχρωση.

Η ισορροπημένη αλμυρότητα του «Vänerlöstrom» ενισχύει την απαλή και ευχάριστη γεύση των αυγών.

Το μικρό μέγεθος των αυγών προσδίδει λιγότερο «κοκκώδη» υφή στο «Vänerlöstrom» η οποία, σε συνδυασμό με την ισορροπημένη αλμυρότητα και τη φυσικά απαλή γεύση, προσφέρει μια ευχάριστη γευστική απόλαυση.

Το «Vänerlöstrom» είναι ένα στραγγισμένο (αποξηραμένο) προϊόν, το οποίο περιέχει λιγότερο νερό σε σχέση με άλλα παρόμοια προϊόντα στην αγορά.

Ατιώδης σχέση

Η λίμνη Vänern είναι ένα πολύ ιδιαίτερο περιβάλλον. Η λίμνη διαχωρίστηκε από τη Βαλτική Θάλασσα πριν από περίπου 10 000 χρόνια. Έκτοτε, το οικοσύστημά της αναπτύχθηκε χωρίς να έχει επαφή με τη Βαλτική, με αποτέλεσμα τα αποθέματα λευκού κορήγονου σήμερα να διαφέρουν γενετικά από τον πληθυσμό λευκού κορήγονου που ζει στη Βαλτική Θάλασσα. Στη λίμνη Vänern υπάρχει επίσης ζωοπλαγκτόν που αποτελεί κατάλοιπο της παγετώδους περιόδου.

Το νερό της λίμνης Vänern προέρχεται από ευρύ φάσμα μεγάλων και μικρών υδατορευμάτων που διασχίζουν κυρίως δασικές εκτάσεις με μορανικά εδάφη, καθώς και πλούσιους σε χούμο τυρφώνες και λίμνες. Η λίμνη είναι σχετικά φτωχή σε θρεπτικά συστατικά. Επομένως, το πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία νερό που προστίθεται στη λίμνη κατά τις έντονες βροχοπτώσεις προάγει την ανάπτυξη του πλαγκτού, το οποίο αποτελεί τροφή για τον μοναδικό πληθυσμό λευκού κορήγονου της λίμνης Vänern.

Η ποιότητα του νερού της λίμνης Vänern και το γεγονός ότι οι πηγές τροφής αποτελούνται αποκλειστικά από οργανισμούς γλυκών υδάτων συμβάλλουν στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των αυγών λευκού κορήγονου της λίμνης. Τα αυγά είναι κάπως μικρότερα από εκείνα του λευκού κορήγονου του Βοθνικού Κόλπου και διακρίνονται επίσης από ιδιαίτερο πορτοκαλί χρώμα.

Για την παραγωγή του «Vänerlöjrom», ο λευκός κορήγονος πρέπει να αλιεύεται κατά το σωστό στάδιο της περιόδου ωοτοκίας, ώστε να εξασφαλίζεται η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. Λόγω του μεγέθους της λίμνης Vänern, οι συνθήκες στη λίμνη επηρεάζονται εύκολα από τις καιρικές συνθήκες και τον άνεμο. Οι αλιείς πρέπει να λαμβάνουν υπόψη ότι μπορεί να επικρατούν δύσκολες συνθήκες κατά τη διάρκεια της περιόδου ωοτοκίας του λευκού κορήγονου το φθινόπωρο. Η συμπεριφορά του λευκού κορήγονου της λίμνης Vänern κατά την ωοτοκία επηρεάζεται από τη θερμοκρασία του νερού, τα ρεύματα και τη μορφολογία του πυθμένα της λίμνης. Για την αλίευση των αυγών λευκού κορήγονου κατά το σωστό στάδιο της ωοτοκίας, οι αλιείς πρέπει να είναι εξοικειωμένοι με τη συμπεριφορά του λευκού κορήγονου και να προβλέπουν, με την εμπειρία τους, την περιοχή στην οποία πρόκειται να ωοτοκήσει το ψάρι υπό τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες.

Μετά την αλίευση του αυγών λευκού κορήγονου, πρέπει να διατηρηθεί η ποιότητα των αυγών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής προκειμένου το προϊόν «Vänerlöjrom» να αποκτήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Η παρασκευή πραγματοποιείται χειρωνακτικά από άτομα με μεγάλη εμπειρία, τα οποία διαθέτουν την απαιτούμενη δεξιοτεχνία για την παραγωγή αυγών λευκού κορήγονου υψηλής ποιότητας και γνωρίζουν καλά την ιδιαίτερη τεχνική που απαιτείται για τη χειρωνακτική αφαίρεση των αυγών από το ψάρι.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διακρίνουν το προϊόν «Vänerlöjrom» οφείλονται εξ ολοκλήρου στις φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής και στην ικανότητα των αλιέων να χρησιμοποιούν και να διαχειρίζονται την πρώτη ύλη που προκύπτει από τις εν λόγω φυσικές συνθήκες.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2021/C 288/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«ARDÈCHE»

PGI-FR-A1198-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 23 Σεπτεμβρίου 2016

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού αριθ. 1308/2013 - Τροποποίηση μη ήσσονος σημασίας

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου

Ο κατάλογος των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου συμπληρώνεται με τις ακόλουθες ποικιλίες:

- Couston N. Η ποικιλία αυτή, η οποία καταχωρίστηκε στον επίσημο κατάλογο επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου το 2010, παρουσιάζει ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά, ιδίως για τους ερυθρούς οίνους. Είναι παραγωγική, προσαρμοσμένη στα φτωχά εδάφη της περιοχής παραγωγής της ΠΓΕ «Ardèche», από την οποία προέρχεται, και ανθεκτική στον βοτρυτή.
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Οι εν λόγω ποικιλίες είναι ανθεκτικές στις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή τη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και είναι εφάμιλλες των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων της ΠΓΕ. Επίσης, δεν τροποποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΓΕ.

2.2. Επισήμανση

Τροποποιείται ο εξαντλητικός κατάλογος των ποικιλιών, οι ονομασίες των οποίων μπορούν να συμπληρώνουν την ένδειξη «Ardèche» στην επισήμανση του προϊόντος. Η αιτούσα ομάδα θέλει να έχει τη δυνατότητα να αξιοποιήσει όλες τις ποικιλίες αμπέλου της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

Συνεπώς, διαγράφεται η ακόλουθη φράση: «Αποκλειστικά οι ονομασίες των απαριθμούμενων στον παρακάτω κατάλογο ποικιλιών μπορούν να συμπληρώνουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη “Ardèche”, η οποία ενδεχομένως συμπληρώνεται με την ένδειξη “Coteaux de l’Ardèche”:

- για τους ερυθρούς ή ερυθρούς οίνους: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N·
- για τους λευκούς οίνους: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.»

2.3. Απόδοση

Η μέγιστη απόδοση παραγωγής των ερυθρών οίνων αυξάνεται από τα 90 hl/ha στα 110 hl/ha.

Η μικρή αυτή αύξηση της απόδοσης δεν επηρεάζει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ερυθρών και ερυθρών οίνων που παράγονται με την ονομασία «Ardèche».

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2.4. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Οι διατάξεις σχετικά με την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας απαλείφονται κατόπιν της απόφασης του Συμβουλίου της Επικρατείας, της 2ας Μαρτίου 2015, με την οποία καταργήθηκε το διάταγμα της 28ης Οκτωβρίου 2011 περί της ΠΓΕ «Ardèche», δυνάμει του οποίου είχαν εγκριθεί οι διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος για τους ερυθρούς ή λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας.

2.5. Εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις — βασικά σημεία ελεγχου

Αποσαφηνίζονται οι διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο των προϊόντων: οργανοληπτικός έλεγχος των προϊόντων πραγματοποιείται όταν κατά τον εσωτερικό έλεγχο (οργανοληπτική εξέταση των χύδην και των συσκευασμένων οίνων) διαπιστωθεί κάποια ανωμαλία.

2.6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Συμπληρώθηκε η απόδειξη του δεσμού για να καταδειχθεί καλύτερα η αιτιώδης σχέση με την ΠΓΕ.

Στην αρχή της ενότητας που αφορά την αιτιώδη σχέση προστίθεται εισαγωγική πρόταση που διευκρινίζει ότι: «η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των οίνων της ΠΓΕ “Ardèche” βασίζεται στη φήμη των οίνων της Ardèche, την οποία απέκτησαν χάρη στην ποιότητά τους». Η αιτιώδης σχέση συμπληρώνεται και με την ακόλουθη φράση: «Οι τουρίστες μπορούν να ανακαλύψουν τα ίχνη του αμπελοοινικού και οινολογικού πλούτου του αμπελώνα της Ardèche σε περίπου 100 φυσικά και πολιτιστικά τουριστικά αξιοθέατα. Η Ardèche έχει εξελιχθεί σε τουριστικό προορισμό χάρη στα φυσικά της τοπία, τα οποία προσφέρονται και για υπαίθριες δραστηριότητες. Ο αμπελώνας της Ardèche, χάρη στη φήμη του, έχει λάβει το σήμα “Vignobles et Découvertes” από τον οργανισμό Agence de Développement touristique (Atout France) σε ένδειξη αναγνώρισης του οινοτουριστικού του πλούτου.

Επίσης αναδιατυπώθηκε η ενότητα σχετικά με τον δεσμό προκειμένου να περιγραφούν ακριβέστερα τα χαρακτηριστικά των οίνων: Οι ερυθροί, οι ερυθροί και οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, τα οποία είναι πάντοτε παρόντα, σε ποικίλη ένταση και ισχύ, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπελου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται. »

Επίσης προσδιορίζονται τα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος:

- Στην οροσειρά Cévennes απαντούν παλαιότατα εδάφη ψαμίτη που προέκυψαν από τη διάβρωση πετρωμάτων της Τριαδικής περιόδου, τα οποία είναι όξινα, εξαιρετικά διηθητικά και φτωχά σε οργανική ύλη. Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους πολύ έντονα φρουτώδη αρώματα.
- Η περιοχή Bas-Vivarais «εκτείνεται σε ρηχά ασβεστολιθικά εδάφη με χαμηλές αποδόσεις για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας που βασίζονται στην ποικιλία Grenache. Χάρη στην αφθονία των λιθωφωρών, η άνοδος της θερμοκρασίας του εδάφους την άνοιξη και η νυχτερινή έκλυση της θερμότητας που έχει αποθηκευτεί κατά τη διάρκεια της ημέρας ωφελούν τα αμπέλια», ενώ «οι ερυθροί οίνοι που παράγονται στην περιοχή διαθέτουν φρουτώδη αρώματα αλλά και νότες μπαχαρικών και πιο στιβαρή δομή».
- Στα όρια του Bas-Vivarais εκτείνεται το οροπέδιο του Coiron, ένα πραγματικό «βάθρο από βασάλτη», προέκταση του ορεινού όγκου Massif Central στο μεσογειακό τοπίο. Ο βασάλτης είναι πλουσιότατος σε ιχνοστοιχεία και πυρίτιο που καθιστούν τους ερυθρούς οίνους φρουτώδεις και δροσερούς και τους λευκούς οίνους εκλεπτυσμένους.
- Τέλος, στο νότιο τμήμα της κοιλάδας του Ροδανού, «τα αμπέλια είναι φυτεμένα σε πλαγιές με αποστρογγυλωμένες κροκάλες και με καλή έκθεση στον ήλιο. Οι φυτεύσεις αυτές καθιστούν δυνατή την παρασκευή καλοδομημένων και σύνθετων ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, ενώ τα μαλακά ώχρινα εδάφη από ασβεστόχυλο πηλό ευνοούν την παραγωγή δροσερών και φρουτωδών λευκών και ερυθροπών οίνων και φρουτωδών ερυθρών οίνων με απαλή δομή.

2.7. Περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων

Η οργανοληπτική περιγραφή των οίνων βελτιώνεται για να προσδιοριστούν το χρώμα και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους, διευκρινίζεται ότι: «διεξάγονται εκχυλίσσεις με σκοπό την επίτευξη απαλής δομής με ώριμες και μαλακές τανίνες, όμως υπάρχουν και εντονότεροι οίνοι. Οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν μια παλέτα αρωμάτων που κυμαίνονται από αρώματα κόκκινων φρούτων ως μπαχαρικών. Τα χρώματά τους είναι έντονα και ποικίλλουν από το κόκκινο του σμέουρου έως το κόκκινο του γρανάτη. »

Οι λευκοί οίνοι «έχουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από το αχνοκίτρινο με πράσινες αντανάκλασεις ως το χρυσοκίτρινο. Με επίκεντρο τη φρεσκάδα λευκόσαρκων φρούτων, αναπτύσσονται έντονα αρώματα με νότες εσπεριδοειδών ή ανθέων.

Τέλος, οι ερυθρωποί οίνοι «αναπτύσσουν έντονα αρώματα δροσερών και εύγευστων κόκκινων φρούτων, ανθέων και εσπεριδοειδών. Τα χρώματά τους ποικίλλουν από το απαλό γκριζωπό σομόν ή το φαιορόδινο μέχρι πιο ζωντανές και έντονες αποχρώσεις του ροζ.

2.8. Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιαζούσα περιοχή

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιαζούσας περιοχής αναδιατυπώθηκε υπό μορφή καταλόγου δήμων σύμφωνα με τον γεωγραφικό κωδικό του 2019, ο οποίος αποτελεί το εθνικό έγγραφο αναφοράς. Η αναδιατύπωση υπό μορφή καταλόγου δήμων δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή και την άμεσα γειτνιαζούσα περιοχή.

2.9. Στοιχεία επικοινωνίας του φορέα ελέγχου

Επικαιροποιήθηκαν τα στοιχεία επικοινωνίας της αρχής ελέγχου και του φορέα ελέγχου Certiraq.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Ardèche

2. Τυπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΓΕ - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Ardèche ΠΓΕ

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Ardèche» προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς μη αφρώδεις οίνους.

Οι ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, τα οποία είναι πάντοτε παρόντα, αν και η ένταση και ο χαρακτήρας τους ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους, διεξάγονται εκχυλίσες με σκοπό την επίτευξη απαλής δομής με ώριμες και μαλακές τανίνες, όμως υπάρχουν και εντονότεροι οίνοι. Οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν μια παλέτα αρωμάτων που κυμαίνονται από αρώματα κόκκινων φρούτων ως μπαχαρικών. Τα χρώματά τους είναι έντονα και ποικίλλουν από το κόκκινο του σμέουρου έως το κόκκινο του γρανάτη.

Στους ερυθρωπούς οίνους, η εφαρμοζόμενη οινοποίηση επιτρέπει τη διατήρηση εξαιρετικών ισορροπιών, τη διαφύλαξη της φρεσκάδας και του φρουτώδους. Οι ερυθρωποί οίνοι αναπτύσσουν έντονα αρώματα δροσερών και εύγευστων κόκκινων φρούτων, ανθέων και εσπεριδοειδών. Τα χρώματά τους ποικίλλουν από το απαλό γκριζωπό σομόν ή το φαιορόδινο μέχρι πιο ζωντανές και έντονες αποχρώσεις του ροζ.

Στους λευκούς οίνους, η εφαρμοζόμενη οινοποίηση επιτρέπει τη διατήρηση εξαιρετικών ισορροπιών, τη διαφύλαξη της φρεσκάδας και του φρουτώδους. Έχουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από το αχνοκίτρινο με πράσινες αντανάκλασεις ως το χρυσοκίτρινο. Με επίκεντρο τη φρεσκάδα λευκόσαρκων φρούτων, αναπτύσσονται έντονα αρώματα με νότες εσπεριδοειδών ή ανθέων.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια της ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

| | |
|--|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | |

5. Οινοποιητικές πρακτικές**α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές**

Οι οίνοι πρέπει να εκπληρώνουν, στο επίπεδο των οινολογικών πρακτικών, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Λευκοί και ερυθροί οίνοι της ΠΓΕ «Ardèche»

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρωποί οίνοι της ΠΓΕ «Ardèche»

110 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Ardèche» πραγματοποιούνται στους παρακάτω νομούς, εντός της επικράτειας των ακόλουθων δήμων που ορίζονται βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του Απριλίου 2019:

— Νομός Ardèche: όλοι οι δήμοι

— Νομός Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. Κυριες ποικιλίες αμπελου

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N - Dame noire
Listan B - Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Müller-Thurgau B
Nielluccio N - Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N - Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N - Aspiran noir
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc
Rivairenc gris G - Aspiran gris
Romorantin B - Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulier N
Ugni blanc B
Valdigué N
Valérien B
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής και των προϊόντων.

Ο νομός Ardèche βρίσκεται στη νοτιοανατολική Γαλλία και αντιστοιχεί στην ιστορική περιοχή Vivarais. Η τοπογραφία του παρουσιάζει έντονες αντιθέσεις, όπως καταδεικνύει η υψομετρική διαφορά μεταξύ της συμβολής των ποταμών Ροδανού και Ardèche (40 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας) στα νοτιοδυτικά του νομού, και της κορυφής του όρους Mont Mézenc, ύψους 1 754 μέτρων (στο κεντροδυτικό τμήμα του νομού). Ορίζεται στα ανατολικά από την κοιλάδα του Ροδανού, η οποία αποτελεί φυσικό σύνορο μήκους 140 km, και στα δυτικά από τα υψίπεδα του ορεινού όγκου Massif Central.

Ο αμπελώνας αυτός έχει πίσω του μακρά ιστορία και παράγει οίνους, των οποίων η φήμη είναι εδραιωμένη εδώ και καιρό. Η τοπική οικονομική ανάπτυξη της Ardèche βασίζεται στην αμπελοργία και τον τουρισμό. Η αμπελοργία είναι η σημαντικότερη γεωργική δραστηριότητα στον νομό Ardèche και ο τοπικός αμπελώνας, ο οποίος εντοπίζεται κυρίως στο νότιο του ήμισυ του νομού, είναι ο τρίτος μεγαλύτερος της περιφέρειας Rhône-Alpes. Αξίζει να σημειωθεί ότι τη δεκαετία του '90 στην οροσειρά Cévennes ardéchoises επανακαλύφθηκε η αυτόχθονη ποικιλία chatus N, η καλλιέργεια της οποίας είχε καταστραφεί από τη φυλλοξήρα το 1880. Σε αυτό το τμήμα της οροσειράς Cévennes έχει αναβιώσει η καλλιέργεια της ποικιλίας, με την οποία παρασκευάζονται δυνατοί, τανικοί οίνοι με χαρακτήρα.

Οι ερυθροί, οι ερυθρωποί και οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, τα οποία είναι πάντοτε παρόντα, σε ποικίλη ένταση και ισχύ, ανάλογα με τις ποικιλίες αμέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Cévennes : το αμπέλι έχει προσαρμοστεί εξαιρετικά. Στα χαμηλά του νότιου τμήματος της οροσειράς Cévennes έχει φυτευτεί η ποικιλία gamay, ενώ οι ποικιλίες syrah, cinsault, grenache και chatus είναι φυτεμένες στις καλά εκτεθειμένες πλαγιές. Σε όλη αυτή τη αγροτική περιοχή, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 200-900 μέτρων, οι περισσότεροι αμπελώνες είναι φυτεμένοι σε αναβαθμίδες, γνωστές στην περιοχή ως «faïsses», οι οποίες στηρίζονται από ξερολιθιές και τις οποίες συντηρούν οι αμπελουργοί με ιδιαίτερη φροντίδα. Το περιβάλλον αυτό εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για τη φαινολογική ωρίμαση των σταφυλιών. Στην οροσειρά Cévennes απαντούν παλαιότατα εδάφη ψαμμίτη που προέκυψαν από τη διάβρωση πετρωμάτων της Τριαδικής περιόδου, τα οποία είναι όξινα, εξαιρετικά διηθητικά και φτωχά σε οργανική ύλη. Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους πολύ έντονα φρουτώδη αρώματα.

Bas Vivarais : οι οίνοι παράγονται από αμπέλια που καλλιεργούνται σε ξηρά και άνυδρα υψίπεδα και πλαγιές. Η ποικιλία grenache είναι φυτεμένη σε πλαγιές, ενώ η syrah N προτιμά ελαφρώς πλουσιότερα εδάφη. Στην περιοχή αυτή, η βλάστηση επηρεάζεται από τη θερινή ξηρασία και εκτείνεται σε ρηχά ασβεστολιθικά εδάφη με χαμηλές αποδόσεις για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας που βασίζονται στην ποικιλία Grenache. Χάρη στην αφθονία των λιθωρών, η άνοδος της θερμοκρασίας του εδάφους την άνοιξη και η νυχτερινή έκλυση της θερμότητας που έχει αποθηκευτεί κατά τη διάρκεια της ημέρας ωφελούν τα αμπέλια. Στην περιοχή φυτρώνουν σε αφθονία το θυμάρι, το θρούμπι, η πλατύφυλλος λεβάντα και η λεβάντα. Οι ερυθροί οίνοι που παράγονται στην περιοχή διαθέτουν φρουτώδη αρώματα, νότες μπαχαρικών και πιο στιβαρή δομή.

Coiron: στην περιοχή αυτή, το αμπέλι καλλιεργείται στα σύνορα με το Bas Vivarais. Λόγω του υψόμετρου και της διακύμανσης της θερμοκρασίας, προτιμώνται οι πρώιμες ποικιλίες αμπέλου, με στόχο τη βελτιστοποίηση των μεθόδων παρασκευής οίνων με δυνατή προσωπικότητα, μεταξύ των οποίων και ερυθρωτών οίνων. Το οροπέδιο του Coiron, ένα πραγματικό «βάθρο» από βασάλτη, προέκταση του ορεινού όγκου Massif Central στο μεσογειακό τοπίο. Ο βασάλτης είναι πλουσιότατος σε ιχνοστοιχεία και πυρίτιο που καθιστούν τους ερυθρούς οίνους φρουτώδεις και δροσερούς και τους λευκούς οίνους εκλεπτυσμένους.

Κοιλιάδα του Ροδανού: Στα βόρεια, ευγενείς ποικιλίες αμπέλου (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N κ.λπ.) που προορίζονται για την παραγωγή οίνων ΠΓΕ είναι φυτεμένες σε αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε αναβαθμίδες και πλαγιές. Στα νότια, τα αμπέλια είναι φυτεμένα σε πλαγιές με αποστρωγγυλωμένες κροκάλες και με καλή έκθεση στον ήλιο. Οι φυτεύσεις αυτές καθιστούν δυνατή την παρασκευή καλοδομημένων και σύνθετων ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, ενώ τα μαλακά ώχρινα εδάφη από ασβεστόχυλο πηλό ευνοούν την παραγωγή δροσερών και φρουτωδών λευκών και ερυθρωτών οίνων και φρουτωδών ερυθρών οίνων με απαλή δομή.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των οίνων της ΠΓΕ «Ardèche» βασίζεται στη φήμη των οίνων της Ardèche, την οποία απέκτησαν χάρη στην αναγνωρισμένη ποιότητά τους.

Στην Ardèche, η αμπελοκαλλιέργεια διαδραματίζει κεντρικό ρόλο στη χωροταξία του εδάφους και διαμορφώνει το τοπίο μέσω της προσαρμογής της στους περιβαλλοντικούς περιορισμούς (εγκατάσταση σε «δύσκολες» περιοχές, διαμόρφωση αναβαθμίδων, γνωστών ως «faïsses», κ.λπ.). Η συμβολή της στη διαμόρφωση του τοπίου δεν είναι αμελητέα, καθώς το αμπέλι φύτεται σε περίπου 350 δήμους.

Οι λιθωροί, οι θαμνότοποι και οι αναβαθμίδες με αποστρωγγυλωμένες κροκάλες όπου είναι φυτεμένα τα αμπέλια, σε συνδυασμό με τα μεταβατικά κλίματα που υπόκεινται σε μεσογειακές και ηπειρωτικές επιρροές, ευνοούν την παραγωγή οίνων με φρουτώδη αρωματική έκφραση, η οποία αποτελεί χαρακτηριστικό των οίνων της ΠΓΕ «Ardèche».

Τις τελευταίες δεκαετίες, ο αμπελώνας της Ardèche γνωρίζει έντονη ανάπτυξη, για την οποία σταθμό αποτέλεσε η μετατροπή ποικιλιών στα τέλη της δεκαετίας του '70.

Παράλληλα, τόσο τα ιδιωτικά όσο και τα συνεταιριστικά οινοποιεία έχουν εκσυγχρονίσει τον εξοπλισμό οινοποίησης (1980).

Ο δυναμισμός του κλάδου στηρίζεται σε μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων: 12 συνεταιριστικά οινοποιεία (τα οποία εκπροσωπούνται από την ένωση Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche), 4 ανεξάρτητα συνεταιριστικά οινοποιεία και 60 ιδιωτικά για περίπου 7 500 εκτάρια αμπελώνων.

Οι οίνοι αυτοί έχουν αποκτήσει φήμη σε τοπικό επίπεδο, χάρη στην ανάδειξη των φαλαγγιών «Gorges de l'Ardèche» και γενικότερα του νομού Ardèche σε σημαντικό τουριστικό προορισμό, καθώς και στην αύξηση των άμεσων πωλήσεων στα οινοποιεία και σε τοπικές αγορές και εκδηλώσεις (αγορά της Ruoms, οινολογική έκθεση Serrières κ.λπ.). Σε περίπου 100 φυσικά και πολιτιστικά τουριστικά αξιοθέατα, οι τουρίστες μπορούν να ανακαλύψουν ίχνη του αμπελουργικού και οινολογικού πλούτου του αμπελώνα της Ardèche. Η Ardèche έχει εξελιχθεί σε τουριστικό προορισμό χάρη στα φυσικά της τοπία, τα οποία προσφέρονται και για υπαίθριες δραστηριότητες. Ο αμπελώνας της Ardèche, χάρη στη φήμη του, έχει λάβει το σήμα «Vignobles et Découvertes» από τον οργανισμό Agence de Développement touristique (Atout France) σε ένδειξη αναγνώρισης του οινοτουριστικού του πλούτου.

Χάρη στην ποιότητα των οίνων της, η ΠΓΕ «Ardèche» αναγνωρίζεται και σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Από το 1970, οι οίνοι της Ardèche συμμετέχουν στον διαγωνισμό «Concours General Agricole» στο Παρίσι, όπου έχουν λάβει πολλές διακρίσεις. Επιπλέον, υπάρχουν πολυάριθμες σχετικές αναφορές σε φημισμένους οδηγούς όπως ο «Guide Hachette des Vins». Έχουν επίσης διακριθεί σε διαγωνισμούς διεθνούς εμβέλειας, όπως ο διεθνής διαγωνισμός «Concours International des vins de Lyon».

Χάρη στη φήμη των οίνων του, ο νομός Ardèche σήμερα κατατάσσεται πρώτος στην παραγωγή οίνων ΠΓΕ στην περιφέρεια Rhône-Alpes. Στην αγορά διατίθενται 350 000 hl, το 20 % των οποίων εξάγεται, και έτσι οι οίνοι αυτοί είναι διαθέσιμοι σε πάνω από 20 χώρες (ιδίως ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο κ.α.).

9. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Ardèche» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου και με την ένδειξη «primeur» ή «nouveau».

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Ardèche» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας «Coteaux de l'Ardèche».

Ο λογότυπος ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η ένδειξη «Indication géographique protégée» («Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη») αντικαθίσταται από την παραδοσιακή ένδειξη «Vin de pays» («Τοπικός οίνος»).

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατ' εξαίρεση για την οινοποίηση και την παρασκευή οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Ardèche» περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του Απριλίου 2019:

Νομός Drôme (26): 75 δήμοι

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Aneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemlant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercuriol-Veaunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéléger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puységiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Νομός Isère (38): 21 δήμοι

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Νομός Gard (30): 44 δήμοι

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Νομός Loire (42): 22 δήμοι

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Νομός Haute-Loire:(43): 41 δήμοι

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

Νομός Lozère (48): 15 δήμοι

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Νομός Vaucluse (84): 7 δήμοι

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

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

(2021/C 288/07)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«BARDOLINO»

PDO-IT-A0436-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 26 Απριλίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Ονομασία και οίνοι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) Προστίθενται οι υποπεριοχές «Montebaldo», «La Rocca» και «Sommacampagna» που ρυθμίζονται στο παράρτημα 1 στο τέλος των προδιαγραφών προϊόντος, των οποίων αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

- α) Για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης (DOC) «Bardolino» που δημιουργήθηκε το 1968, σκοπός είναι η παραγωγή του ερυθρού οίνου, ο οποίος κατά παράδοση είναι ελαφρύς, καθημερινής χρήσης, καταναλώνεται φρέσκος και κατά βάση προορίζεται να ικανοποιήσει τη ζήτηση από την τοπική αγορά και από την περιοχή της κεντρικής Ευρώπης, να συμπληρωθεί με τον ορισμό των οίνων από τρεις συγκεκριμένες ιστορικές υποπεριοχές, οι οποίοι μπορούν να προσφέρουν μεγαλύτερη κομψότητα, λεπτότητα και ικανότητα παλαίωσης, παραμένοντας συνεπείς στα τυπικά χαρακτηριστικά της ονομασίας προέλευσης. Στόχος είναι να διορθωθούν οι ισχύουσες, μη διαφοροποιημένες προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να επιτευχθεί η πραγματική αντίληψη ενός τύπου οίνου με μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, ικανού να εκφράσει καλύτερα τα χαρακτηριστικά της ταυτότητας της περιοχής. Ο στόχος αυτός μπορεί να επιτευχθεί με την αξιοποίηση των ιστορικά αναγνωρισμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των τριών υποπεριοχών εντός της περιοχής παραγωγής, ώστε να καταστεί δυνατή η κατάκτηση νέων αγορών, οι οποίες ενδιαφέρονται για ερυθρούς οίνους που διακρίνονται από μεγαλύτερη κομψότητα και ικανότητα ωρίμασης, και έτσι να επιτευχθεί μεγαλύτερο εύρος τιμών.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το παράρτημα 1.

Ενιαίο έγγραφο: η τροποποίηση αφορά την προσθήκη υποπεριοχών στις ενότητες «Περιγραφή των οίνων», «Οινοποιητικές πρακτικές» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

2. Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) Το μέγιστο ποσοστό της ποικιλίας Corvina αυξάνεται από 80 % σε 95 %, ενώ το ελάχιστο ποσοστό της ποικιλίας Rondinella μειώνεται από 10 % σε 5 %.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

- α) Η αύξηση του μέγιστου ποσοστού της ποικιλίας Corvina στο 95 % επιτρέπει να αξιοποιηθεί καλύτερα η εν λόγω ποικιλία σε εκτάσεις που είναι ιδιαίτερα κατάλληλες και ιδίως στις υποπεριοχές, όπως προκύπτει από τα αποτελέσματα της εκπονηθείσας μελέτης οριοθέτησης, η οποία καταδεικνύει ότι η Corvina είναι μια ποικιλία που, λόγω της προσαρμοστικότητάς της, κατά μέσο όρο ευνοεί τα βέλτιστα πρότυπα ποιότητας και παράλληλα διασφαλίζει πλήρως τη διατήρηση των τυπικών χαρακτηριστικών του οίνου.

Διαρθρωμένη κατά τον τρόπο αυτό, η προτεινόμενη τροποποίηση, η οποία, όπως αναφέρθηκε, είναι προσανατολισμένη στην ανάδειξη των χαρακτηριστικών του τερουάρ της ονομασίας προέλευσης, έχει κατ'αρχάς σκοπό, όπου οι συνθήκες το επιτρέπουν —σύμφωνα και με τις ενδείξεις που προέκυψαν από τη διενεργηθείσα οριοθέτηση— να παράγει εναλλακτικά ένα

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Bardolino με μείγμα ή οίνο βάσης από τις δύο αυτόχθονες ποικιλίες Corvina (Corvinone) και Rondinella ή, στις περιπτώσεις που είναι αναγκαίο και σκόπιμο και πάντοτε με σκοπό την ανάδειξη της ιδιαιτερότητας του τερουάρ, να χρησιμοποιηθεί μαζί στο μείγμα ή στον οίνο βάσης και ένα ευρύτατο φάσμα ποικιλιών, σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές του τόπου.

Για να επιτραπεί η χρήση της ποικιλίας Corvina σε ποσοστό 95 %, το ελάχιστο ποσοστό της Rondinella μειώνεται αναγκαστικά στο 5 %.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. Περιοχή παραγωγής σταφυλιών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων από τις υποπεριοχές «Montebaldo», «La Rocca» και «Sommacampagna».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

Για καθεμία από τις τρεις υποπεριοχές: «Montebaldo», «La Rocca» και «Sommacampagna» έχουν οριοθετηθεί οι κατάλληλες από ιστορική και γεωπονική σκοπιά εκτάσεις των δήμων, βάσει των αποτελεσμάτων της μελέτης υποδιαίρεσης σε ζώνες.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το παράρτημα 1.

4. Πρότυπα αμπελοκαλλιέργειας

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) επανεξετάζονται τα συστήματα μόρφωσης·
- β) η απόδοση ανά εκτάριο μειώνεται στους 12 τόνους·
- γ) προστίθενται τέσσερα εδάφια, τα οποία ορίζουν ότι η Περιφέρεια, κατόπιν αιτήματος του Consorzio di tutela και διαβούλευσης με τις επαγγελματικές οργανώσεις, μπορεί να αποφασίσει τις διάφορες χρήσεις/προορισμούς των σταφυλιών και το μέγιστο όριο χρήσης σταφυλιών ανά εκτάριο, να μειώσει τις επιτρεπόμενες αποδόσεις σταφυλιών και οίνου και να αυξήσει έως και 20 % την απόδοση ανά εκτάριο που προορίζεται για απόθεμα συγκομιδής.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

- α) Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να επιτραπεί, πέραν της μόρφωσης σε μονόπλευρη κρεβατίνα, και η μόρφωση σε κρεβατίνα με κεκλιμένα στηρίγματα. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής επιτρέπουν, εντός των ορίων των προδιαγραφών προϊόντος, την παραγωγή σταφυλιών καλής ποιότητας με βότρυς κανονικής ωρίμασης, ακόμη και με αυτό το σύστημα μόρφωσης που είναι τυπικό της περιοχής της λίμνης Γκάρντα.
- β) Την τελευταία 5ετία, το Consorzio di tutela della Doc Bardolino έχει θέσει σε εφαρμογή πολιτικές για τη ρύθμιση της αγοράς αποσκοπώντας στη σταθεροποίηση και την αποτροπή της κατάρρευσης των τιμών. Οι επαγγελματικές οργανώσεις, παράλληλα με τη γνωμοδότησή τους προς την Περιφέρεια του Βένετο σχετικά με την έγκριση, για πέμπτη συνεχή χρονιά, μέτρων διαχείρισης της παραγωγής της ΠΟΠ Bardolino για τον τρύγο του 2016, προέτρεψαν θερμά το Consorzio Tutela Vino Bardolino να σχεδιάσει μια συνεκτικότερη παρέμβαση αναθεωρώντας τις ισχύουσες προδιαγραφές· το διάταγμα που εξέδωσε η Περιφέρεια του Βένετο στις 8 Σεπτεμβρίου 2016 κάνει αναφορά στις εν λόγω γνωμοδοτήσεις.

Η παρούσα πρόταση ανταποκρίνεται στα αιτήματα του κλάδου, των τομεακών επαγγελματικών οργανώσεων και της Περιφέρειας του Βένετο, μέσω και της διαρθρωτικής μείωσης των στρεμματικών αποδόσεων της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, από τους 13 στους 12 τόνους ανά εκτάριο.

Η μείωση της στρεμματικής απόδοσης είναι αναγκαία για να ενισχυθεί η οικονομική και ποιοτική αξία της ονομασίας και, σε κάθε περίπτωση, επιτρέπει την προσαρμογή της παραγωγής στις δυνατότητες των υφιστάμενων αμπελώνων που έχουν πλέον ανανεωθεί πλήρως με φύτευση σε σειρές. Επίσης, από την ανάλυση των στοιχείων της τελευταίας πενταετίας διαπιστώνεται ότι η συνολική ποσότητα εμφιαλωμένου οίνου παραμένει σχεδόν σταθερή και ότι η αγορά είναι σε θέση να απορροφήσει μόνο ένα τμήμα της παραγωγής και, από το τμήμα αυτό, μόνο ένα μικρό ποσοστό με τιμές αγοράς που να είναι κερδοφόρες για την αλυσίδα παραγωγής και για την αξιοποίηση της ονομασίας στην εσωτερική και διεθνή αγορά. Κατά συνέπεια, ο κλάδος ουσιαστικά επέλεξε τη γραμμική περικοπή της παραγωγής που προορίζεται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Bardolino.

- γ) Παρουσιάζονται λεπτομερώς ορισμένα πρότυπα αμπελοκαλλιέργειας που πρέπει να εφαρμόζονται σε συγκεκριμένες ειδικές συνθήκες.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

Ενιαίο έγγραφο: η τροποποίηση αφορά την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» - «Μέγιστες αποδόσεις»

5. Πρότυπα οινοποίησης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) Αίρεται ο περιορισμός βάσει του οποίου ο οίνος Bardolino Chiaretto Spumante μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο μόνο στους τύπους «brut», «extra dry» και «dry».
- β) επικαιροποιείται η περιοχή όπου μπορούν να εκτελούνται εργασίες σχηματισμού αφρού για τον Bardolino Chiaretto Spumante.
- γ) Για τον Bardolino Novello, το ποσοστό των σταφυλιών που υποβάλλονται σε καρβονική διαβροχή αυξάνεται από το 85 % στο 100 %.
- δ) Τίθεται περιορισμός στην ανάμειξη διαφορετικών ετών συγκομιδής, βάσει του οποίου το έτος συγκομιδής για το οποίο ζητήθηκε πιστοποίηση καταλληλότητας μπορεί να αναμειχθεί μόνο με οίνους των δύο αμέσως προηγούμενων ετών ή του επόμενου έτους.
- ε) Η 15η Ιανουαρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής των σταφυλιών ορίζεται ως η ημερομηνία από την οποία επιτρέπεται η διάθεση των οίνων Bardolino και Bardolino Classico στην κατανάλωση.
- στ) Προστίθενται τρία εδάφια με τα οποία ορίζεται ότι η Περιφέρεια, κατόπιν αιτήματος του Consorzio di tutela και διαβούλευσης με τις επαγγελματικές οργανώσεις, μπορεί να ορίσει μέγιστο όριο πιστοποιήσιμου οίνου χαμηλότερο από εκείνο που ορίζεται στις προδιαγραφές, δεσμεύοντας χύδην γλεύκη και οίνους που παράγονται από πλεονάζουσες ποσότητες σταφυλιών, με δυνατότητα να τις διαθέσει, κατόπιν αιτήματος του Consorzio, προς πιστοποίηση.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

- α) Με την τροποποίηση αυτή παρέχεται η δυνατότητα παραγωγής όλων των επιτρεπόμενων από την ισχύουσα νομοθεσία τύπων του Bardolino Chiaretto Spumante εκτός του γλυκού τύπου, και έτσι δίνεται στους παραγωγούς η δυνατότητα να καλύψουν τη ζήτηση για κάθε τύπο προϊόντος.
- Το Bardolino Chiaretto Spumante είναι ένας ερυθρώπρος αφρώδης οίνος που χαρακτηρίζεται από απαλότητα και συνεπώς, κάποιες χρονιές μπορεί να επιδέχεται καλύτερη ερμηνεία στις διάφορες εκδοχές του.
- β) Δίνεται η δυνατότητα οι εργασίες σχηματισμού αφρού να εκτελούνται στην Περιφέρεια του Βένετο, καθώς και στις επαρχίες της Μάντοβας, της Μπρέσια και του Τρέντο.
- γ) Ο Bardolino novello ήταν ο πρώτος ιταλικός νεαρός οίνος που έλαβε προστασία ως ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (το 1987) και για την παραγωγή του οποίου οι τοπικοί οινοποιοί χρησιμοποιούν αποκλειστικά καρβονική διαβροχή. Προστίθεται η αύξηση του ποσοστού καρβονικής διαβροχής για την παραγωγή του Bardolino Novello, με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας.
- δ) Μέσω του περιορισμού της ανάμειξης οίνων διαφορετικών ετών συγκομιδής στα δύο προηγούμενα έτη ή στο επόμενο έτος του έτους διάθεσης στην κατανάλωση, οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Bardolino μπορούν να είναι πάντα δροσεροί και ευκολόπιτοι, χαρακτηριστικά που κατά παράδοση είναι σύμφυτα με την ονομασία προέλευσης.
- ε) Ο ορισμός της 15ης Ιανουαρίου ως ελάχιστου χρονικού ορίου διάθεσης των οίνων Bardolino και Bardolino Classico στην κατανάλωση θεσπίστηκε με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας και της εμπορικής αξίας.
- στ) Πρόκειται για προσαρμογή στη νομοθεσία.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Ενιαίο έγγραφο: η τροποποίηση αφορά την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» - «Ειδικές οινολογικές πρακτικές»

6. Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) επικαιροποιήθηκε η περιγραφή του χρώματος των οίνων Bardolino Chiaretto και Bardolino Chiaretto Classico: «ανοιχτό ροζ που τείνει προς το πορτοκαλί».
- β) επικαιροποιήθηκαν τα χαρακτηριστικά του αφρού του Bardolino Chiaretto Spumante : «λεπτός και μεγάλης διάρκειας».
- γ) επικαιροποιήθηκε η περιγραφή του χρώματος του Bardolino Chiaretto Spumante: «ανοιχτό ροζ που τείνει προς το πορτοκαλί».
- δ) επικαιροποιήθηκε η περιγραφή του αρώματος του Bardolino Chiaretto Spumante: «ευωδιαστό, φρουτώδες όταν ο αφρός σχηματίζεται με τη μέθοδο charmat· λεπτό μπουκέτο ζύμωσης στη φιάλη, όταν ο αφρός σχηματίζεται με την παραδοσιακή μέθοδο».
- ε) επικαιροποιήθηκε η περιγραφή της γεύσης του Bardolino Chiaretto Spumante, “από το dosaggio zero στο demi-sec, δροσερή, πλούσια, επίμονη”.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

- α) Η προσθήκη έγινε για να περιγραφεί ορθά το χρώμα του τύπου Bardolino Chiaretto
- β) Η προσθήκη έγινε για να περιγραφούν ορθά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αφρού
- γ) Η προσθήκη έγινε για να περιγραφεί ορθά το χρώμα του τύπου Bardolino Chiaretto Spumante
- δ) Η προσθήκη έγινε για να περιγραφεί ορθά το άρωμα του τύπου Bardolino Chiaretto Spumante σε σχέση με τη μέθοδο παραγωγής
- ε) Η προσθήκη έγινε για να περιγραφεί ορθά η γεύση του τύπου Bardolino Chiaretto Spumante βάσει της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Ενιαίο έγγραφο: η τροποποίηση αφορά την ενότητα “Περιγραφή των οίνων”.

7. Επισήμανση, ονομασία και παρουσίαση

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- α) Στην επισήμανση προστίθεται η αναγραφή του τύπου “Chiaretto” ως “Chiaretto di Bardolino”.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

Στην καθομιλουμένη γλώσσα της περιοχής, κατά παράδοση χρησιμοποιούνταν η ένδειξη “Chiaretto di Bardolino” που απηχεί την παραδοσιακή ένδειξη “Chiaretto del Garda”, η οποία ήταν σε χρήση σε τοπικό επίπεδο ήδη προτού αναγνωριστούν οι ονομασίες προέλευσης της λίμνης Γκάρντα. Με τον καιρό και ιδίως την τελευταία πενταετία, ο ίδιος όρος “Chiaretto di Bardolino” καθιερώθηκε σταδιακά σε εθνικό και διεθνές επίπεδο ως περιγραφική μορφή του Bardolino Chiaretto από τον Τύπο αλλά και από επιχειρήσεις όπως αγοραστής, εστιατόρια, λιανεμπόρους κ.ά., σε βαθμό τέτοιο που η ένδειξη “Bardolino Chiaretto” έχει στην πράξη καταργηθεί σχεδόν τελείως σε πλείστες περιπτώσεις από τους καταλόγους των διανομέων, των εστιατορίων και των λιανεμπόρων, αλλά και από τους σημαντικότερους οδηγούς του κλάδου, από τον ειδικευμένο και γενικού περιεχομένου Τύπο και κατά συνέπεια κι από την καθομιλουμένη γλώσσα σημαντικού αριθμού καταναλωτών. Στην πράξη, επομένως, παρατηρείται σημαντική απόκλιση μεταξύ της μοναδικής ένδειξης που υποχρεωτικά αναγράφεται στην ετικέτα (Bardolino Doc Chiaretto) και της ένδειξης, η οποία έχει καθιερωθεί ως κοινής χρήσης από την αγορά και στον Τύπο (Chiaretto di Bardolino), απόκλιση η οποία μπορεί να υπονομεύσει σοβαρά τις εμπορικές προοπτικές και τις ευκαιρίες μάρκετινγκ του κλάδου. Γι’ αυτό ζητείται η δυνατότητα ευθυγράμμισης των περιγραφικών όρων της προσφοράς του κλάδου με την πραγματικότητα της ζήτησης.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. **Συσκευασία**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

α) αυτόματη προσαρμογή των κανόνων συσκευασίας των οίνων.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

α) Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά φρεσκάδας που χαρακτηρίζουν το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης “Bardolino”, το οποίο προορίζεται να διατεθεί στην αγορά και να καταναλωθεί κυρίως εντός ενός έτους, απαιτούν την έγκαιρη προσαρμογή στις εκάστοτε τεχνολογικές καινοτομίες, τις οποίες επιτρέπει η ισχύουσα νομοθεσία, ώστε να εξασφαλίζεται άμεση ανταπόκριση στη ζήτηση που προέρχεται από την αγορά και να αντιμετωπίζεται ο ανταγωνισμός από το εξωτερικό: ως εκ τούτου, ο κλάδος έχει εκφράσει την επιθυμία να μπορεί να υιοθετείται αυτομάτως οποιαδήποτε νέα νομοθεσία θεσπίζεται για τη συσκευασία των οίνων, ιδίως όσον αφορά τη συσκευασία σε ασκούς σε κιβώτια, η οποία επί του παρόντος δεν μπορεί να εγκριθεί λόγω των ισχυόντων κανονιστικών περιορισμών για τον τύπο Chiacetto, παρά το ότι διεθνώς παρατηρείται σταθερά και έντονα αυξανόμενη ζήτηση για ερυθρούς οίνους προστατευόμενης ονομασίας συσκευασμένων με τον τρόπο αυτό· επί του παρόντος, η έλλειψη σχετικής νομοθετικής πρόβλεψης έχει ως συνέπεια ένα σημαντικό εμπορικό χάσμα εις βάρος της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Bardolino σε σχέση με τους κύριους ξένους ανταγωνιστές της· κατά συνέπεια, ο κλάδος επιθυμεί να είναι σε θέση να δραστηριοποιηθεί αμέσως σε περίπτωση που μελλοντικά οι κανονιστικές διατάξεις τροποποιηθούν κατά τον επιθυμητό τρόπο, απελευθερώνοντας τη χρήση των ασκών σε κιβώτια και για τον τύπο Chiacetto.

Προδιαγραφές προϊόντος: η τροποποίηση αφορά το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Όνομασία προϊόντος**

Bardolino

2. **Τύπος γεωγραφικής ενδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή των οινών**1. **Bardolino**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ρουμπινί που τείνει προς το κερασί και μετατρέπεται σε γρανάτη με την παλαιώση·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, οινώδες·

— γεύση: ξηρή, πλούσια, αρμονική·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

2. **Bardolino Classico**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ρουμπινί που τείνει προς το κερασί και μετατρέπεται σε γρανάτη με την παλαίωση·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, οινώδες·

— γεύση: ξηρή, πλούσια, αρμονική·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

3. **Bardolino Chiaretto**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό ροζ που μπορεί να τείνει προς το πορτοκαλί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, φρουτώδες, λεπτό·

— γεύση: πλούσια, αρμονική·

— ολικός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος: 10,50 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l·

— υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: μέγ. 9 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

4. **Bardolino Charetto Classico**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό ροζ που μπορεί να τείνει προς το πορτοκαλί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, φρουτώδες, λεπτό·

— γεύση: πλούσια, αρμονική·

— ολικός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος: 10,50 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l·

— υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: μέγ. 9 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

5. **Bardolino Charetto spumante**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— αφρός: λεπτός και μεγάλης διάρκειας·

— χρώμα: ανοιχτό ροζ που μπορεί να τείνει προς το πορτοκαλί·

— άρωμα: ευωδιαστό, φρουτώδες όταν ο αφρός σχηματίζεται με τη μέθοδο charmat· λεπτό μπουκέτο ζύμωσης στη φιάλη, όταν ο αφρός σχηματίζεται με την παραδοσιακή μέθοδο·

— γεύση: από το dosaggio zero στο demi-sec, δροσερή, πλούσια, επίμονη·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

6. **Bardolino Novello**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό ρουμπινί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, έντονο, φρουτώδες·

— γεύση: ξηρή, απαλή, πλούσια, ελαφρώς όξινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

— ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 11,00 % vol·

— ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l·

— υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: μέγιστο: 10,0 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

7. **Bardolino Classico Novello**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό ρουμπινί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, έντονο, φρουτώδες·

— γεύση: ξηρή, απαλή, πλούσια, ελαφρώς όξινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

— ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 11,00 % vol·

— ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l·

— υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: μέγιστο: 10,0 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

8. **Bardolino, υποπεριοχή “Montebaldo”**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό και λαμπερό ρουμπινί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, μικρών φρούτων, μπαχαρικών, πιθανές νότες χλόης και ανθέων

— γεύση: ξηρή, λεπτή, πλούσια, αρμονική·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

9. **Bardolino, υποπεριοχή “La Rocca”**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό και λαμπερό ρουμπινί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, μικρών φρούτων, μπαχαρικών, πιθανές νότες χλόης και ανθέων

— γεύση: ξηρή, λεπτή, πλούσια, αρμονική·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

10. **Bardolino, υποπεριοχή “Sommacampagna”**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ανοιχτό και λαμπερό ρουμπινί·

— άρωμα: χαρακτηριστικό, μικρών φρούτων, μπαχαρικών, πιθανές νότες χλόης και ανθέων

— γεύση: ξηρή, λεπτή, πλούσια, αρμονική·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. **Ειδική οινολογική πρακτική**

1. *Vino novello*

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος “novello” πρέπει να εμφιαλώνεται έως την 31η Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής των σταφυλιών υπό τον όρο ότι παράγεται από σταφύλια που υποβάλλονται σε καρβονική διαβροχή σε ποσοστό 100 %.

5.2. **Μέγιστες αποδόσεις**

1. *Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante*

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. *Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna*

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Bardolino περιλαμβάνει ολόκληρη ή μέρος της επικράτειας των δήμων Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda και Valeggio sul Mincio. Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων της υποπεριοχής “Montebaldo” περιλαμβάνει το τμήμα της επικράτειας των δήμων Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda και Rivoli Veronese που εμπίπτει εντός της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης “Bardolino”.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων της υποπεριοχής “La Rocca” περιλαμβάνει το τμήμα της επικράτειας των δήμων Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda και Torri del Benaco που εμπίπτει εντός της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος της DOC “Bardolino”.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων από την υποπεριοχή “Sommacampagna” περιλαμβάνει τα 9

τμήματα της επικράτειας των δήμων Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona και Valeggio sul Mincio που εμπίπτουν εντός της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών του DOC “Bardolino”.

7. **Κυρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

Corvina N. - Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Περιγραφή του/των δεσμου/-ων**

8.1. **“Bardolino” — Κατηγορία οίνου (1)**

α) *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

Φυσικοί παράγοντες

Οι οίνοι της ονομασίας προέλευσης “Bardolino” παράγονται στους μοραινικούς λόφους της ανατολικής όχθης της λίμνης Γκάρντα, οι οποίοι αποτέθηκαν από τους παγετώνες που διαμόρφωσαν την περιοχή σχηματίζοντας μια σειρά από ομόκεντρα υψώματα απέναντι από τη λεκάνη της λίμνης, τα οποία διαθέτουν ποικιλόμορφα εδάφη, κατά βάση χαλικώδη και βαθιά. Στα τέλη του χειμώνα, τα εδάφη θερμαίνονται γρήγορα, ευνοώντας την πρόωμη ανάπτυξη των βλαστών και την κανονική εξέλιξη των βλαστητικών φάσεων, η οποία αποτελεί προϋπόθεση για τη βέλτιστη ανάπτυξη και ωρίμαση των βοτρυών και των κληματίδων, ακόμη και τις πιο δύσκολες χρονιές.

Το κλίμα είναι “μεσογειακού” τύπου, με θερμά αλλά όχι αποπνικτικά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Επηρεάζεται από την υδάτινη μάζα της λίμνης και στα βόρεια από τον ορεινό όγκο του Monte Baldo και από την κοιλάδα του Αδίγη.

Εντός της περιοχής, διακρίνεται η περιοχή “Classica” που βρίσκεται κοντά στη λίμνη και έχει μακρύτερη παράδοση, καθώς και ιδιαίτερα κλιματικά και περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, βάσει γεωγραφικών, εδαφικών και κλιματικών παραγόντων διακρίνονται τρεις υποπεριοχές, οι οποίες αντιστοιχούν αντίστοιχα: στην ενδοχώρα κοντά στο Monte Baldo· τις όχθες της λίμνης Γκάρντα, όπου υψώνεται ο λόφος La Rocca· το νότιο λοφώδες τμήμα γύρω από τη Sommacampagna.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Ευρήματα από την εποχή του χαλκού, καθώς και από τη ρωμαϊκή εποχή, αναπαραστάσεις βοτρυών σε μεσαιωνικές εκκλησίες, έγγραφα από αγοραπωλησίες αμπελώνων καθώς και γραπτά διάσημων αρχαίων συγγραφέων μαρτυρούν τη μακρά και αδιάλειπτη αμπελοοικονομική ιστορία της περιοχής παραγωγής.

Τον 19ο αιώνα, η τοπική οινική παραγωγή προσδιορίστηκε με την ονομασία “Bardolino” για τον ερυθρό οίνο και “Chiaretto” για τον ερυθρώπο. Τον 19ο αιώνα ταυτοποιήθηκαν επίσης τρεις υποπεριοχές: το 1837, ο αγροτικός παρατηρητής Bernardino Angelini περιέγραψε τον τρύγο “στις περιφέρειες Distretti di Caprino, Bardolino και Villafranca”, ενώ ο Giovanni Battista Perez, σε κείμενο που δημοσίευσε το 1900, καταγράφει τον τρόπο που, ήδη από τις αρχές του 19ου αιώνα, οι “ειδικοί εκτιμητές” καθόριζαν διαφορετικές τιμές για τους οίνους από τις υποπεριοχές που τότε ήταν γνωστές ως “Valle di Caprino” ή “distretto di Montebaldo”, “distretto di Bardolino” και “Colli Morenici Meridionali” (τα σημερινά περίχωρα της Sommacampagna).

Όσον αφορά το “Chiaretto”, σύμφωνα με την παράδοση η μέθοδος παρασκευής του αναπτύχθηκε το 1896 στη Γκάρντα από τον Βενετό γεροϋσιαστή Pompeo Molmenti, ο οποίος έμαθε στη Γαλλία την τεχνική της λευκής οινοποίησης ερυθρών σταφυλιών: Το 1970, ο Zeffiro Bocci έγραφε ότι “στις αμπελουργικές περιοχές της Βερόνας δίπλα στο Benaco ανέκαθεν παραγόταν ένα σαφώς διακριτό Chiaretto del Garda”.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι ικανότητες των οινοποιών της ονομασίας “Bardolino” εκφράζονται καταρχάς μέσα από την ανάδειξη των ιδιαιτεροτήτων των αυτόχθονων ποικιλιών Corvina Veronese και Rondinella και των διακριτών χαρακτηριστικών τους όπως η παρουσία φρούτων και μπαχαρικών, η φρεσκάδα και η πλούσια γεύση.

Όσον αφορά το “Chiaretto”, οι παραγωγοί κατά παράδοση είτε συγκομίζουν χωριστά τα σταφύλια (τα συγκομίζουν νωρίτερα) είτε χρησιμοποιούν την τεχνική της “αφαίμαξης” στα γλεύκη που προορίζονται για το “Bardolino”. Και στις δύο περιπτώσεις, οι οινοποιοί δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στη διατήρηση της ακεραιότητας του χρώματος, το οποίο αποτελεί ένα από τα εξέχοντα χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων. Βάσει των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του “Chiaretto”, στην περιοχή παραγωγής έχει τελειοποιηθεί και η τεχνική παρασκευής αφρώδων οίνων.

8.2. “Bardolino” — Κατηγορία οίνου (1)

β) *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Τα βασικά χαρακτηριστικά του “Bardolino” και του “Chiaretto” συνίστανται στη φρεσκάδα, στα αρώματα μικρών φρούτων και μπαχαρικών, στο γεγονός ότι είναι ευκολόπιστοι οίνοι που μπορούν εύκολα να συνδυαστούν με φαγητό, στον νεανικό τους χαρακτήρα και την χαρακτηριστική νότα “αλμυρού”, την οποία είχαν περιγράψει διάφοροι συγγραφείς ήδη στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα.

Το “Bardolino” είναι ένας οίνος με λαμπερό ρουμπινί χρώμα, με φρουτώδη αρώματα και κομψές νότες μπαχαρικών. Έχει γεύση ξηρή, απαλή, ισορροπημένη, δροσερή και είναι ιδιαίτερα ευκολόπιστος.

Το “Chiaretto” έχει χαρακτηριστικό ανοιχτό και λαμπερό ροζ χρώμα· στη μύτη και στον ουρανίσκο φέρνει στο νου λεπτά αρώματα μικρών φρούτων και μπαχαρικών· ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι η ζηλευτή φρεσκάδα του.

γ) *Αιτιώδης δεσμός μεταξύ περιβάλλοντος και προϊόντος*

Η καλή έκθεση των αμπελοτεμαχίων, το ήπιο και ευάερο κλίμα της λίμνης Γκάρντα, οι συγκερατημένες θερινές βροχοπτώσεις και η στοχευμένη αμπελουργική διαχείριση αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών του “Bardolino” και του “Chiaretto”. Η περιοχή, χάρη και στην αύρα που φυσάει από τη λίμνη, παρουσιάζει καλές διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, οι οποίες ευνοούν τη φαινολική ωρίμαση και την παρουσία έντονων αρωμάτων φρούτων. Επιπλέον, τα μοραινικά εδάφη, η υφή και η χημική τους σύσταση προσδίδουν στους οίνους το τυπικό χαρακτηριστικό της πλούσιας γεύσης και της νεανικής φρεσκάδας που τους διαφοροποιεί από παρόμοιους οίνους γειτονικών περιοχών.

Παραμένοντας στα κοινά χαρακτηριστικά, ορισμένοι ειδικοί εδαφικοί παράγοντες προσδίδουν στους οίνους συγκεκριμένα αρώματα όπως βιολέτας στα αμμοχαλικώδη εδάφη, κερασιού στη νότια περιοχή που έχει πιο μεσογειακό κλίμα υψηλότερες μέσες θερινές θερμοκρασίες, καθώς και νότες μπαχαρικών και μεγαλύτερη οξύτητα στα αμπελοτεμάχια με βραχώδες υπόστρωμα στο τμήμα που συνορεύει με την πλαγιά του Monte Baldo και την κοιλάδα του Αδίγη

8.3. Κατηγορία “Αφρώδης οίνος” (4) και “Αφρώδης οίνος ποιότητας” (5)

α) Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Φυσικοί παράγοντες

Στο πλαίσιο της ονομασίας προέλευσης “Bardolino”, και ιδίως του τύπου “Chiarretto”, κατά παράδοση αναγνωρίζεται η παραγωγή αφρώδους οίνου (Spumante), ο οποίος παρασκευάζεται με μέθοδο σχηματισμού αφρού είτε εντός της φιάλης είτε εντός δεξαμενής. Αυτή η παραγωγή του “Chiarretto Spumante” φανερώνει τον στενό δεσμό με τις γεωγραφικές ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής, καθώς και με τα χαρακτηριστικά της φρεσκάδας και της πλούσιας γεύσης που οφείλονται στα εδάφη και στο κλίμα.

Η περιοχή παραγωγής αντιστοιχεί στους μοραινικούς λόφους στα ανατολικά της λίμνης Γκάρντα, οι οποίοι δημιουργήθηκαν από τους παγετώνες που διαμόρφωσαν την περιοχή σχηματίζοντας μια σειρά από ομόκεντρους λόφους απέναντι από τη λεκάνη της λίμνης, οι οποίοι διαθέτουν ποικιλόμορφα εδάφη, κατά βάση χαλικώδη, βαθιά και πλούσια σε ανόργανα άλατα. Το κλίμα επηρεάζεται από την παρουσία της μεγάλης υδάτινης μάζας της λίμνης Γκάρντα αλλά και από την παρουσία του ορεινού όγκου του Monte Baldo και της κοιλάδας του ποταμού Αδίγη. Σε γενικές γραμμές, το κλίμα της περιοχής θεωρείται μεσογειακού τύπου, καθώς χαρακτηρίζεται από θερμά αλλά όχι αποπικτικά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Χάρη στους παράγοντες αυτούς, στα τέλη του χειμώνα τα εδάφη θερμαίνονται γρήγορα, ευνοώντας την πρώιμη ανάπτυξη των βλαστών και την κανονική εξέλιξη των βλαστητικών φάσεων.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Αρχαιολογικά ευρήματα από την εποχή του χαλκού, καθώς και από τη ρωμαϊκή εποχή, αναπαραστάσεις βοτρυών σε μεσαιωνικές εκκλησίες, έγγραφα από αγοραπωλησίες αμπελώνων καθώς και γραπτά αρχαίων συγγραφέων μαρτυρούν τη μακρά και αδιάλειπτη αμπελοοικινή ιστορία της περιοχής.

Σύμφωνα με την τοπική παράδοση, η μέθοδος παρασκευής του οίνου “Chiarretto” αναπτύχθηκε το 1896 στη λίμνη Γκάρντα από τον γεροϋσιαστή Pompeo Molmenti, ο οποίος έμαθε στη Γαλλία την τεχνική της λευκής οινοποίησης ερυθρών σταφυλιών: Το 1970, ο Zeffiro Bocci έγραφε ότι “στις αμπελουργικές περιοχές της Βερόνας δίπλα στο Benaco ανέκαθεν παράγονταν ένα σαφώς διακριτό Chiarretto del Garda”.

Η σύγχρονη ιστορία των τοπικών οίνων ξεκίνησε το 1968 με τη δημιουργία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Bardolino”, η οποία προβλέπει και τον τύπο αφρώδους οίνου “Chiarretto” Spumante.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η ικανότητες των παραγωγών της ονομασίας εκφράζονται μέσα από την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των αυτόχθονων ποικιλιών Corvina Veronese και Rondinella και της σχέσης τους με το φυσικό περιβάλλον· χάρη στην πείρα που διαθέτουν, οι παραγωγοί μπορούν να καταλάβουν πότε τα σταφύλια είναι στο ιδανικό στάδιο ωρίμασης για τα προϊόντα που παράγουν, πράγμα που ισχύει και για το “Chiarretto Spumante”. Οι παραγωγοί έχουν τελειοποιήσει την ικανότητά τους να συγκομίζουν και να επεξεργάζονται τα σταφύλια σε συνάρτηση με τις κλιματικές συνθήκες και τις απαιτήσεις της αγοράς· τα σταφύλια που προορίζονται για το “Chiarretto”, ιδίως του τύπου Spumante, συγκομίζονται νωρίτερα.

Οι οινοποιοί δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην ακεραιότητα του χρώματος, το οποίο αποτελεί ένα από τα εξέχοντα χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων, στην ανάδειξη των αισθήσεων των μικρών φρούτων του δάσους που χαρακτηρίζουν τις παραδοσιακές ποικιλίες της περιοχής και στη δημιουργία οίνων με πολύ δροσερό χαρακτήρα.

8.4. Κατηγορία “Αφρώδης οίνος” (4) και “Αφρώδης οίνος ποιότητας” (5)

β) Ιδιωτικότητα του προϊόντος

Το “Chiarretto” παράγεται με ερυθρώπη οινοποίηση των σταφυλιών, δηλαδή με ελάχιστη διαβροχή των φλοιών, εξ ου και το χαρακτηριστικό λαμπερό ροζ χρώμα. Για την αφρώδη εκδοχή (Spumante) του “Chiarretto” χρησιμοποιούνται γλεύκη ή οίνοι που πληρούν τις προϋποθέσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος και μέθοδοι σχηματισμού αφρού με φυσική ζύμωση, σύμφωνα με τις παραδοσιακές τεχνικές του σχηματισμού αφρού είτε στη φιάλη (η αποκαλούμενη κλασική μέθοδος) ή σε δεξαμενή (οι αποκαλούμενες μέθοδοι «Charmat» ή «Martinotti»).

Στη μύτη, το «Chiarretto Spumante» φέρνει στο νου λεπτά αρώματα μικρών φρούτων του δάσους, συνοδευόμενα από εξαιρετικά απαλές νότες μπαχαρικών. Στον ουρανίσκο προσφέρει χυμώδεις αισθήσεις μικρών κόκκινων φρούτων, οι οποίες συνοδεύονται από μια ζηλευτή φρεσκάδα. Λόγω της ελαφρότητας, του φρουτώδους χαρακτήρα, των αρωμάτων μπαχαρικών και της φρεσκάδας του, το «Chiarretto Spumante» συνδυάζεται εξαιρετικά εύκολα με πιάτα της παραδοσιακής τοπικής μαγειρικής αλλά και της σύγχρονης και διεθνούς κουζίνας.

γ) *Αιτιώδης δεσμός μεταξύ περιβάλλοντος και προϊόντος*

Η καλή έκθεση των αμπελοτεμαχίων, η σύσταση και η χημική σύνθεση των μοραινικών εδαφών της περιοχής προέλευσης, το ήπιο και ευάερο κλίμα της λίμνης Γκάρντα, οι συγκρατημένες θερινές βροχοπτώσεις και η στοχευμένη αμπελουργική διαχείριση αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών με σκοπό την παραγωγή γλευκών και οίνων που προορίζονται για την παραγωγή του «Chiarretto Spumante».

Χάρη στην ποικιλόμορφη σύσταση και τη χημική τους σύνθεση, τα μοραινικά εδάφη προσδίδουν στους οίνους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά πλούσιας γεύσης και αλατότητας, καθώς και δροσερό, νεανικό και ζωηρό χαρακτήρα που είναι ιδανικά για τους αφρώδεις οίνους και τους διαφοροποιούν από παρόμοιους οίνους γειτονικών περιοχών, αποτελώντας ιδιαίτερό τους τυπικό χαρακτηριστικό. Επιπλέον, χάρη και στην αύρα που φυσάει από τη λίμνη, η περιοχή παρουσιάζει καλές διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, οι οποίες ευνοούν τη φαινολική ωρίμαση και την παρουσία έντονων αρωμάτων φρούτων.

9. **Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισημανση, άλλες απαιτήσεις)**

—

Δεσμός προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL