

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 248



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος

24 Ιουλίου 2019

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 248/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.9396 — CapMan / CBRE / Norled) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 248/02	Ισοτιμίες του ευρώ	2
2019/C 248/03	Επεξηγηματικές Σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης	3

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 248/04	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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
2019/C 248/05	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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	13
2019/C 248/06	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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	19
2019/C 248/07	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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	26
2019/C 248/08	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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	32

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.9396 — CapMan / CBRE / Norled)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2019/C 248/01)

Στις 16 Ιουλίου 2019, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη 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 ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός 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 ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32019M9396. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ 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⁾

23 Ιουλίου 2019

(2019/C 248/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1173	CAD	δολάριο Καναδά	1,4691
JPY	ιαπωνικό γιεν	120,82	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,7266
DKK	δανική κορόνα	7,4659	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6605
GBP	λίρα στερλίνα	0,89830	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5238
SEK	σουηδική κορόνα	10,5695	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 317,02
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0985	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,4992
ISK	ισλανδική κορόνα	139,90	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6856
NOK	νορβηγική κορόνα	9,6810	HRK	κροατική κούνα	7,3863
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 598,63
CZK	τσεχική κορόνα	25,549	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6016
HUF	ουγγρικό φιορίνι	325,50	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,128
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2497	RUB	ρωσικό ρούβλι	70,5611
RON	ρουμανικό λέου	4,7207	THB	ταϊλανδικό μπατ	34,519
TRY	τουρκική λίρα	6,3534	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,1878
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5898	MXN	πέσο Μεξικού	21,3081
			INR	ινδική ρουπία	77,0150

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

Επεξηγηματικές Σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης

(2019/C 248/03)

Δυνάμει του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, οι Επεξηγηματικές Σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης ⁽²⁾ τροποποιούνται ως εξής:

Στη σελίδα 169, στην επεξηγηματική σημείωση για την κλάση **«3004 Φάρμακα (με εξαίρεση τα προϊόντα των κλάσεων 3002, 3005 ή 3006) που αποτελούνται από προϊόντα αναμειγμένα ή μη αναμειγμένα, παρασκευασμένα για θεραπευτικούς ή προφυλακτικούς σκοπούς, που παρουσιάζονται με μορφή δόσεων (στα οποία περιλαμβάνονται και εκείνα που προορίζονται να χορηγηθούν διαδερμικά) ή είναι συσκευασμένα για τη λιανική πώληση»**, προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«Η παρούσα κλάση περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, παρασκευάσματα ορμονών, συνενζύμων και συμπαραγόντων. Τα παρασκευάσματα αυτά βασίζονται σε ορμόνες της κλάσης 2937, σε συμπαραγόντες ενζύμων και σε μείγματά τους. Τα εν λόγω παρασκευάσματα περιέχουν επαρκή ποσότητα δραστικών ουσιών ώστε να έχουν θεραπευτική ή προφυλακτική δράση έναντι συγκεκριμένης νόσου ή ασθένειας. Η συνιστώμενη ημερήσια δόση αναγράφεται στην ετικέτα, τη συσκευασία ή τις συνοδευτικές οδηγίες χρήσης.

Στον κατάλογο του συστήματος Ανατομικής, Θεραπευτικής, Χημικής κατηγοριοποίησης-Α.Θ.Χ. (κατάλογος ATC-DDD του ΠΟΥ) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), ο οποίος έχει συνταχθεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (ΠΟΥ), αναφέρεται η καθορισμένη ημερήσια δόση (DDD) ώστε να επιτυγχάνεται θεραπευτική ή προφυλακτική δράση εφόσον χορηγείται σε ποσότητες ίσες ή μεγαλύτερες από τις ποσότητες που αναγράφονται στον εν λόγω κατάλογο.

Στον ακόλουθο πίνακα αναγράφεται η DDD για το α-λιποϊκό οξύ και τη μελατονίνη:

Ονομασία της δραστικής ουσίας	Καθορισμένη ημερήσια δόση	Μονάδα μέτρησης	Οδός χορήγησης
α-λιποϊκό οξύ ή θειοκτικό οξύ	0,6	g	από το στόμα
	0,6	g	παρεντερική
Μελατονίνη	2	mg	από το στόμα».

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου της 23ης Ιουλίου 1987 για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο (ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1).

⁽²⁾ ΕΕ C 119 της 29.3.2019, σ. 1.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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

(2019/C 248/04)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Bordeaux»

Αριθμός αναφοράς: PDO-FR-A0821-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10.4.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Οριοθετημένη περιοχή αγροτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Επικαιροποιούνται οι ημερομηνίες έγκρισης από την αρμόδια εθνική αρχή των τροποποιήσεων της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bordeaux», οι οποίες αναγράφονται στο παράρτημα των προδιαγραφών της ονομασίας. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων περιλαμβάνει τον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της εν λόγω ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται από την τροποποίηση αυτή.

2. Γεωγραφική περιοχή-τροποποίηση της διατύπωσης

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 1 στοιχείο α) των προδιαγραφών:

Διαγράφονται οι δήμοι Cantenac και Margaux και προστίθεται ο δήμος Margaux-Cantenac επειδή οι εν λόγω δήμοι συνενώθηκαν.

Διαγράφονται οι δήμοι Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine, Salignac.

Προστίθενται οι δήμοι Val de Virnée, Castets et Castillon και Civrac-sur-Dordogne.

Οι δήμοι Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine, Salignac συνενώθηκαν και αποτελούν πλέον από κοινού τον δήμο Val de Virnée.

Οι δήμοι Castets-en-Dorthe και Castillon-de-Castets συνενώθηκαν και αποτελούν πλέον από κοινού τον δήμο Castets et Castillon.

Ο δήμος Civrac-de-Dordogne μετονομάστηκε σε Civrac-sur-Dordogne.

Το ενιαίο έγγραφο επηρεάζεται στο σημείο 6.

3. Τροποποίηση της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 3 των προδιαγραφών, προστίθενται οι ακόλουθοι τρεις δήμοι: «Port-Sainte-Foy-et-Ponchart», «Saint-Antoine-de-Breuilh», «Thénac».

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Με την τροποποίηση αυτή διορθώνεται η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή προκειμένου να ενσωματωθούν οι δήμοι στους οποίους υφίστανται καθιερωμένες οινοποιητικές και/ή μεταποιητικές πρακτικές, και οι οποίοι συνορεύουν με την περιοχή παραγωγής της ονομασίας.

Το ενιαίο έγγραφο επηρεάζεται στο σημείο 9.

4. Τροποποίηση των συνθηκών παραγωγής των ροζέ οίνων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

— Ποικιλίες αμπέλου

Στο κεφάλαιο I σημείο V των προδιαγραφών, ο κατάλογος των κατάλληλων για την παραγωγή ροζέ οίνου ποικιλιών διευρύνθηκε με την προσθήκη δευτερευουσών λευκών ποικιλιών, οι οποίες άλλωστε περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Bordeaux» για την παραγωγή λευκού οίνου.

Πρόκειται για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες *sémillon* B, *sauvignon* B, *sauvignon gris* G. Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τους ροζέ οίνους που δύνανται να φέρουν την ένδειξη «clairet», για τους οποίους συνεχίζει να ισχύει κοινός με τους ερυθρούς οίνους κατάλογος.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται από την τροποποίηση αυτή.

Στο πλαίσιο της εν λόγω τροποποίησης καθορίζεται ανώτατο όριο για το ποσοστό αυτών των δευτερευουσών ποικιλιών, αφενός στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελοτεμαχίων της εκμετάλλευσης, στο κεφάλαιο I σημείο V των προδιαγραφών, και αφετέρου στο μείγμα των σταφυλιών ή των γλευκών για την παραγωγή ροζέ οίνου, στο κεφάλαιο I σημείο IX των προδιαγραφών. Το εν λόγω όριο τίθεται στο 20 %, ενώ οι ποικιλίες *sauvignon* B et *sauvignon gris* G από κοινού δεν μπορούν να ξεπερνούν το 10 %.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται από την τροποποίηση αυτή.

Οι δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν την οργανοληπτική ισορροπία των ροζέ οίνων και για να προσδώσουν, ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ερυθρές ποικιλίες, είτε φρεσκάδα είτε στρογγυλότητα.

— Περιγραφή του προϊόντος

Με την προσθήκη των δευτερευουσών λευκών ποικιλιών βελτιώθηκε η διατύπωση της οργανοληπτικής περιγραφής των ροζέ οίνων για να διασφαλιστεί ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το προϊόν.

Τροποποιήθηκε το κεφάλαιο I ενότητα X (δεσμός) σημείο 2 των προδιαγραφών.

Το ενιαίο έγγραφο επηρεάζεται στο σημείο 4.

— Οινολογικές πρακτικές

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών, η ενότητα IX τροποποιείται προκειμένου να επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε ποσοστό έως και 20 % κατ' όγκο των ροζέ οίνων που παρασκευάζονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε εσοδεία.

Το ενιαίο έγγραφο επηρεάζεται στο σημείο 5.

5. Δεσμός με τον τόπο καταγωγής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στην πρώτη παράγραφο του στοιχείου α) του σημείου 1 της ενότητας X του κεφαλαίου I των προδιαγραφών, ο αριθμός των δήμων της γεωγραφικής περιοχής τροποποιείται καθώς οι δήμοι μειώθηκαν από 501 σε 497 μετά τις συνενώσεις και από 542 σε 538 όσον αφορά τον συνολικό αριθμό των δήμων του νομού Gironde.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιήθηκε στο σημείο 8.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Bordeaux

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Μη αφρώδεις λευκοί ξηροί οίνοι

Οι μη αφρώδεις λευκοί ξηροί οίνοι παρουσιάζουν:

- ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 %
- περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα $\leq 3\text{ g/l}$. Η περιεκτικότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί σε 5 g/l αν η συνολική οξύτητα είναι $\geq 2,7\text{ g/l H}_2\text{SO}_4$.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $\leq 13\%$.

Πριν από τη συσκευασία, οι οίνοι παρουσιάζουν:

- πτητική οξύτητα $\leq 13,26\text{ meq/l}$
- περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (SO_2) $\leq 180\text{ mg/l}$.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι λευκοί ξηροί οίνοι που προέρχονται από την ποικιλία *sauvignon B* είναι πολύ αρωματικοί, δροσεροί και φρουτώδεις, με νότες ανθέων και εσπεριδοειδών. Η ποικιλία *sémillon B* προσφέρει στον οίνο όγκο και πληρότητα, ενώ ο συνδυασμός με την ποικιλία *muscadelle B* προσφέρει αρώματα ανθέων. Σε ανάμειξη, οι δευτερεύουσες ποικιλίες προσδίδουν οξύτητα και νότες εσπεριδοειδών. Οι εν λόγω δροσιστικοί οίνοι προορίζονται κυρίως για να καταναλωθούν σε νεαρή ηλικία (ενός ή δύο ετών).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με υπολειπόμενα σάκχαρα

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με ζυμώσιμα σάκχαρα παρουσιάζουν:

- ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %
- περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα $> 5\text{ g/l}$ και $\leq 60\text{ g/l}$.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $\leq 13,5\%$.

Πριν από τη συσκευασία, οι οίνοι παρουσιάζουν:

- πτητική οξύτητα $\leq 13,26\text{ meq/l}$
- περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (SO_2) $\leq 250\text{ mg/l}$.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι με ζυμώσιμα σάκχαρα δομούνται γύρω από την ποικιλία *sémillon B*, η οποία δίνει οίνους με στρογγυλή γεύση και πλούσιο σώμα, χρυσοκίτρινο χρώμα και αρώματα ζαχαρωτών φρούτων, ενώ μπορεί επίσης να συνδυαστεί με την ποικιλία *sauvignon B* που προσδίδει φρεσκάδα. Επιδέχονται παλαιώση, αλλά μπορούν να καταναλωθούν και σε νεαρή ηλικία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Μη αφρώδεις ροζέ οίνοι

Οι μη αφρώδεις ροζέ οίνοι παρουσιάζουν:

- ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 %
- περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα $\leq 3 \text{ g/l}$. Η περιεκτικότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί σε 5 g/l αν η συνολική οξύτητα είναι $\geq 2,7 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4$
- τροποποιημένη χρωματική ένταση ($\text{DO420} + \text{DO520} + \text{DO620}$) $\leq 1,1$.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $\leq 13 \%$.

Πριν από τη συσκευασία, οι οίνοι παρουσιάζουν:

- πτητική οξύτητα $\leq 13,26 \text{ meq/l}$
- περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (SO_2) $\leq 180 \text{ mg/l}$.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ροζέ οίνοι έχουν χρώμα απαλό έως εντονότερο ροζ ανάλογα με την τεχνική που χρησιμοποιείται (άμεση πίεση, ελαφριά διαβροχή ή αφαίμαξη) και αρωματική παλέτα φρούτων ή ανθέων την οποία στηρίζει δομή που ισορροπεί μεταξύ στρογγυλού και ζωηρού. Χαρακτηρίζονται επίσης από πλήρες σώμα. Οι εν λόγω οίνοι προορίζονται να καταναλωθούν σε νεαρή ηλικία (ενός ή δύο ετών).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν:

- ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %
- περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα $\leq 3 \text{ g/l}$
- περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ $\leq 0,3 \text{ g/l}$.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $\leq 13,5 \%$.

Πριν από τη συσκευασία, οι οίνοι παρουσιάζουν:

- πτητική οξύτητα $\leq 13,26 \text{ meq/l}$
- περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (SO_2) $\leq 140 \text{ mg/l}$.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι, στους οποίους συχνά κυριαρχεί η ποικιλία merlot N, είναι απαλοί, φρουτώδεις και χαμηλής οξύτητας· μπορούν να γίνουν πιο δροσεροί τις χρονιές υψηλής ωρίμασης, λόγω της οξύτητας των ποικιλιών petit verdot N και cot N. Ωστόσο, ο βασικός συνδυασμός είναι της ποικιλίας merlot N με την ποικιλία cabernet-sauvignon N και, σε μικρότερο βαθμό, με την ποικιλία cabernet franc N, επειδή ακριβώς οι εν λόγω ποικιλίες προσδίδουν στους οίνους πολυπλοκότητα αρωμάτων και πλούσιες τανίνες, οι οποίες τους επιτρέπουν να διατηρήσουν και να αναπτύξουν το μπουκέτο τους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Πυκνότητα φύτευσης - Απόσταση

Καλλιεργητική πρακτική

Στα αμπελοτεμάχια που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2008, η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,85 μέτρα. - Η εν λόγω πυκνότητα φύτευσης μπορεί να μειωθεί στα 3 300 πρέμνα ανά εκτάριο. Στην περίπτωση αυτή, η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 3 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,85 μέτρα.

Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπονται μόνο το βραχύ κλάδεμα (κεφαλή) ή το μακρό κλάδεμα (αμολυτή). Όσον αφορά τις ποικιλίες merlot N, sémillon B και muscadelle B, ο αριθμός των οφθαλμών που αφήνονται κατά το κλάδεμα δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 45 000 ανά εκτάριο και τους 18 ανά πρέμνο. Όσον αφορά τις άλλες ποικιλίες, μεταξύ αυτών τις ποικιλίες cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, ο αριθμός των οφθαλμών που αφήνονται κατά το κλάδεμα δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 50 000 ανά εκτάριο και τους 20 ανά πρέμνο. Μετά το κορυφολόγημα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών ανά πρέμνο δεν μπορεί να υπερβαίνει: - όσον αφορά τις οινοποιήσιμες ποικιλίες merlot N, sémillon B και muscadelle B, τα 12 κλαδιά ανά πρέμνο για τους αμπελώνες με ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο, και τα 15 κλαδιά ανά πρέμνο για τους αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης κάτω από 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. - όσον αφορά τις άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες, μεταξύ αυτών τις ποικιλίες cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, τα 14 κλαδιά ανά πρέμνο για τους αμπελώνες με ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο, και τα 17 κλαδιά ανά πρέμνο για τους αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης κάτω από 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Το κλάδεμα εκτελείται το αργότερο στο στάδιο κατά το οποίο τα φύλλα είναι σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz). Το κορυφολόγημα εκτελείται πριν από την καρπόδεση.

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παρασκευή ροζέ οίνων, πλην των δυνάμενων να φέρουν την ένδειξη «clairer», επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε ποσοστό έως και 20 % κατ' όγκο των ροζέ οίνων που παρασκευάζονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε εσοδεία.

Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο εμπλουτισμός των ερυθρών οίνων με μερική συμπίκνωση επιτρέπεται εφόσον η συμπίκνωση δεν υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο των οίνων που εμπλουτίζονται με αυτήν την τεχνική. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει τις εξής τιμές: - Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων και των λευκών οίνων με ζυμώσιμα σάκχαρα, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %. - Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ροζέ οίνων και των λευκών ξηρών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι (ξηροί και με ζυμώσιμα σάκχαρα)

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μη αφρώδεις ροζέ οίνοι

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μη αφρώδεις οίνοι - Αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης $\geq 4\,000$ πρέμνα/ha

68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι - Αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης $< 4\,000$ πρέμνα/ha

64 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 19ης Ιουνίου 2017:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Sauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquères, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujacques, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligneux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujanet-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombard, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrans, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vercac, Verdelaix, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Sauvignon B

Merlot N

Cot N - Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η γεωγραφική περιοχή προσφέρει ευνοϊκές και σχετικά ομοιογενείς κλιματικές συνθήκες για την αμπελουργική παραγωγή: βρίσκεται κοντά σε μεγάλους υδάτινους όγκους (Ατλαντικός Ωκεανός, ποταμόκολπος Gironde, κοιλάδες των ποταμών Garonne και Dordogne), που διαδραματίζουν σημαντικό θερμορυθμιστικό ρόλο. Ωστόσο, η επιρροή του Ατλαντικού Ωκεανού που μετριάξει τον εαρινό παγετό εξασθενεί όσο απομακρυνόμαστε από τη θάλασσα και τις μεγάλες κοιλάδες και πλησιάζουμε στις δασικές εκτάσεις Landes, Saintonge και Double Périgourdine. Οι ιδιαίτερες αυτές συνθήκες εξηγούν την περιορισμένη φύτευση αμπελών στο βόρειο και στο νότιο τμήμα του νοτιοδυτικού άκρου της γεωγραφικής περιοχής. Η περιοχή εκτείνεται στην επικράτεια των 497 από τους 538 δήμους του νομού Gironde και δεν περιλαμβάνει το νοτιοδυτικό τμήμα του νομού, στο οποίο έχει αναπτυχθεί η δασοκομία, καθώς δεν ενδείκνυται για την αμπελοκαλλιέργεια.

Οι ποικιλίες της περιοχής Bordelais, καθώς καλλιεργούνται σε ωκεάνιο κλίμα, ήδη από τον 17ο και τον 18ο αιώνα απαιτούσαν στήριξη με πασσάλους. Στη συνέχεια γενικεύτηκε η χρήση του πλέγματος, προκειμένου να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατανομή των σταφυλιών και φυλλική επιφάνεια επαρκής για τη σωστή φωτοσύνθεση των φυτών, προϋπόθεση για τη βέλτιστη δυνατή ωρίμασή τους. Τα διαφορετικά είδη εδαφών και η έκθεσή τους σε διάφορες συνθήκες οδήγησαν στην επιλογή και την προσαρμογή διαφορετικών ποικιλιών ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος. Διακρίνονται τέσσερα διαφορετικά είδη εδαφών:

- τα αργιλοασβεστώδη εδάφη και τα ασβεστολιθικά μαργώδη εδάφη, που απαντώνται κυρίως στις πλαγιές όπου ευδοκimeί η ποικιλία merlot N·
- τα πυριτικά εδάφη που περιέχουν άργιλο και ασβεστολιθικά στοιχεία ιδανικά για τις ποικιλίες merlot N και sauvignon B, μεταξύ άλλων·
- τα εδάφη «boulbènes» με λεπτόκοκκα πυριτικά στοιχεία που είναι ελαφρύτερα και προσαρμοσμένα στην παραγωγή λευκών ξηρών οίνων·
- τα χαλικώδη εδάφη, τα οποία αποτελούνται από χαλίκια, στρογγυλεμένους χαλαζίες και λιγότερο ή περισσότερο αδρομερή αμμόδη υλικά, φιλοξενούν καλλιέργειες σε αναβαθμίδες, στραγγίζονται καλά, είναι ζεστά και ιδανικά για τη φύτευση αμπελώνων και κυρίως για την ποικιλία cabernet - sauvignon N.

Χάρη στον συνδυασμό των ποικιλιών, την πολυμορφία του βιοφυσικού περιβάλλοντος και τον τρόπο διαμόρφωσης του αμπελώνα και εκτέλεσης της οινοποίησης, παράγονται οίνοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και μεγάλο πλούτο αρωμάτων. Ο αμπελώνας του Bordeaux, χάρη στο λιμάνι του και τους στενούς ιστορικούς δεσμούς με άλλα έθνη, ανέπτυξε από πολύ νωρίς οργανωμένο και ανθηρό εμπόριο ενώ ήταν ανέκαθεν εξωστρεφής, αξιοποιώντας ή διαδίδοντας τεχνολογικές καινοτομίες, ενθαρρύνοντας τον δυναμισμό των εκμεταλλεύσεων και διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό την εμπέδωση, την ανάπτυξη και την εξαγωγή της τεχνολογίας, πάντα με σεβασμό στις μακραίωνες παραδόσεις. Το 1152, με τον γάμο μεταξύ της Δούκισσας της Ακουιτανίας Ελεονώρας και του μελλοντικού Βασιλιά της Αγγλίας Ερρίκου Πλανταγενέτη και με τη συνακόλουθη ανάπτυξη των εμπορικών συναλλαγών, οι Άγγλοι άρχισαν να εισάγουν οίνους από το Bordeaux, τους οποίους αποκαλούσαν «claret» λόγω του ανοιχτού χρώματός τους. Η παράδοση αυτή εδραιώθηκε με την πάροδο του χρόνου και συνεχίζεται και σήμερα με τις ενδείξεις «clairet» και «claret». Τον 17ο αιώνα ξεκινά μια νέα εμπορική εποχή καθώς εμφανίζονται νέοι καταναλωτές. Οι εξαγωγές εξακολουθούν να αποτελούν ένα από τα ισχυρά σημεία της διανομής των οίνων του Bordeaux. Το ένα τρίτο του παραγόμενου όγκου κατευθύνεται σε περισσότερες από 150 χώρες. Η αμπελουργική παραγωγή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, η οποία είναι καίριας σημασίας για τον νομό Gironde, συνέβαλε καθοριστικά στη διαμόρφωση των αγροτικών και αστικών τοπίων και επηρέασε την τοπική αρχιτεκτονική (αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις που έχουν τη μορφή πύργων, παραδοσιακές οيناποθήκες). Οι κύριες πόλεις του νομού είναι παραποτάμια λιμάνια που αναπτύχθηκαν χάρη στο εμπόριο των οίνων.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την ωρίμαση των οίνων που δύνανται φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bordeaux», ανεξαρτήτως του αν αυτή συνοδεύεται από τις ενδείξεις «clairet» και «claret», περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων δήμων:

- Νομός Dordogne: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Νομός Lot-et-Garonne: Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Γεωγραφικές ονομασίες - Συμπληρωματικές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bordeaux» μπορεί να συνοδεύεται από τις ενδείξεις «claret», αν πρόκειται για ερυθρούς οίνους, και «clairet», αν πρόκειται για ροζέ οίνους σκούρου χρώματος, ανάλογα με τις κείμενες για αυτήν την κατηγορία οίνου διατάξεις σε σχέση κυρίως με τα αναλυτικά πρότυπα.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bordeaux» μπορεί να συνοδεύεται από τη γεωγραφική ονομασία «Haut-Benauge», αν πρόκειται για λευκούς οίνους, σύμφωνα με τις κείμενες για τη συγκεκριμένη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία διατάξεις σε ό,τι αφορά κυρίως τη γεωγραφική περιοχή, την επιλογή των ποικιλιών, την απόδοση και τα αναλυτικά πρότυπα.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η γεωγραφική ονομασία «Haut-Benauge» αναγράφεται αμέσως μετά την ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Bordeaux» με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, δεν είναι μεγαλύτερες από τις διαστάσεις των χαρακτήρων της εν λόγω ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στους λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα μεγαλύτερη των 5 γραμμαρίων ανά λίτρο και μικρότερη των 60 γραμμαρίων ανά λίτρο αναγράφεται η ένδειξη της αντίστοιχης περιεκτικότητας του οίνου, όπως αυτή ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux». Οι διαστάσεις των χαρακτήρων της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς την προδιαγραφή προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5514a84e-f7df-48fd-bc1b-7c65926936ae

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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

(2019/C 248/05)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Bourgueil»

Αριθμός αναφοράς: PDO-FR-A0729-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10.5.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η παράγραφος που αφορά τη γεωγραφική περιοχή αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, στις 16 Δεκεμβρίου 2010. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική αρχή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Indre-et-Loire βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (Code officiel géographique) του 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire (μόνο όσον αφορά την επικράτεια των δημοτικών διαμερισμάτων Saint-Patrice και Ingrandes de Touraine), Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.»

Η τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τη συγχώνευση δήμων, ωστόσο η επικράτεια της γεωγραφικής περιοχής δεν έχει τροποποιηθεί.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

2. Κανόνες κλαδέματος

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο σημείο β) του τμήματος VI, τα αμπέλια κλαδεύονται το πολύ στους 12 οφθαλμούς.

Το μονόπλευρο κλάδεμα guyot αφήνει μια κληματίδα με 8 οφθαλμούς.

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να ληφθούν καλύτερα υπόψη οι εαρινοί κλιματικοί κίνδυνοι, οι οποίοι έχουν πολλαπλασιαστεί κατά τις τελευταίες αμπελουργικές περιόδους.

Κατά συνέπεια, τροποποιείται το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

3. Μέγιστη απόδοση των αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η μέγιστη απόδοση των αμπελοτεμαχίων μειώνεται από τα 9 500 kg/ha στα 8 500 kg/ha. Ο Οργανισμός Προστασίας και Διαχείρισης δεν επιθυμεί η αύξηση του αριθμού των οφθαλμών να οδηγήσει σε αύξηση της απόδοσης σε βάρος της ποιότητας, γι' αυτό και αποφάσισε να μειώσει τη μέγιστη απόδοση των αμπελοτεμαχίων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Βλαστική κάλυψη των κεφαλαριών

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο στοιχείο 2 σημείο α) η φράση «πέραν του 1,50 μέτρου από το τελευταίο πρέμνο» αντικαθίσταται από το εξής κείμενο: «σε τουλάχιστον 1 μέτρο από το σημείο πρόσδεσης του πασάλου του αμπελιού, και η απόσταση αυτή μπορεί να αυξηθεί στα 2,50 μέτρα εάν η κατεργασία του εδάφους γίνεται με μηχανικά μέσα»

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Σκοπός της παρούσας τροποποίησης είναι να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις στις καλλιεργητικές πρακτικές και στις πρακτικές συντήρησης της βλάστησης με μηχανικά μέσα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Απόδοση στόχος

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η απόδοση στόχος μειώνεται από τα 67 hl/ha στα 65 hl/ha. Ο Οργανισμός Προστασίας και Διαχείρισης δεν επιθυμεί η αύξηση του αριθμού των οφθαλμών να οδηγήσει σε αύξηση των αποδόσεων σε βάρος της ποιότητας, γι' αυτό και αποφάσισε να μειώσει την απόδοση στόχο.

Κατά συνέπεια, τροποποιείται το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

6. Χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η απαιτούμενη ελάχιστη χωρητικότητα μειώνεται ώστε να μην αποθαρρύνεται η εγκατάσταση νέων οινοποιών, οι οποίοι ωστόσο δεν απαλλάσσονται από τις απαιτήσεις για την καλή οινοποίηση και την ορθή αποθήκευση του οίνου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Κυκλοφορία μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Απαλείφεται το σημείο 4 στοιχείο β) της ενότητας IX του κεφαλαίου 1 σχετικά με την ημερομηνία θέσης των οίνων σε κυκλοφορία μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίου

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Απαλείφεται το σημείο 1 της ενότητας I του κεφαλαίου 2, διότι η διαδικασία αυτή δεν είναι αναγκαία, δεδομένης της κατάστασης που επικρατεί στο Bourgueil. Οι ονομασίες προέλευσης ελεγχόμενες (AOC) τις οποίες μπορούν να αιτηθούν οι αμπελουργοί στην περιοχή παραγωγής της AOC Bourgueil είναι οι εξής: St Nicholas de Bourgueil, Touraine, Crémant de Loire και Rosé de Loire: όλα τα αμπελοτεμάχια της AOC Saint Nicolas de Bourgueil ελέγχονται ως προς την ποιότητα των αμπελιών που προορίζονται για τη συγκεκριμένη AOC. Τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή της AOC Crémant de Loire ή της AOC Rosé de Loire ταυτοποιούνται υποχρεωτικά στα μητρώα παραγωγής που τηρούν οι παραγωγοί, ενώ τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή της AOC Touraine δηλώνονται από την επιχείρηση στη δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίου από τον Ιανουάριο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Κύρια σημεία ελέγχου

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Το κεφάλαιο 3 αναθεωρήθηκε ώστε να εξασφαλιστεί συνοχή κατά τη σύνταξη των βασικών σημείων ελέγχου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Bourgueil

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις, ερυθροί ή ροζέ. Έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % κατ' όγκο. Μετά τη συσκευασία, πληρούν τα ακόλουθα αναλυτικά πρότυπα:

- οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) έως 2 γραμμάρια ανά λίτρο.
- οι ροζέ οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) έως 4 γραμμάρια ανά λίτρο και ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, πάνω από 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος τους δεν υπερβαίνει το 13 %. Η μη λογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται για τους ερυθρούς οίνους· η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Η πτητική οξύτητα και το ολικό διοξείδιο του θείου για τους ερυθρούς και τους ροζέ οίνους και η ολική οξύτητα για τους ερυθρούς οίνους προβλέπονται στην κοινοτική νομοθεσία. Οι ροζέ οίνοι συνήθως έχουν αρώματα κόκκινων και λευκών φρούτων, δροσερά και αρκετά έντονα, τα οποία ενίοτε αναδεικνύονται από νότες εσπεριδοειδών. Οι ερυθροί οίνοι είναι κομποί, με χρώμα που ποικίλλει από σκούρο ρουμπινί έως βαθυκόκκινο. Συχνά έχουν αισθητή αλλά αρμονική τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση συνήθως συνδυάζει νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Ορισμένα πιο πλούσια κρασιά προσφέρονται για παλαίωση επί ορισμένα έτη. Μέσω την παλαίωσης μπορούν να αναδείξουν πιο σύνθετες, ελαφρά καπνιστές ή πικάντικες νότες κακάου.

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)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Μέθοδος διαμόρφωσης:

α) Πυκνότητα φύτευσης

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 4 500 φυτά ανά εκτάριο, και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,10 μέτρα. Η απόσταση μεταξύ των φυτών στην ίδια σειρά είναι μεταξύ 0,80 και 1,10 μέτρων.

β) Κανόνες κλαδέματος

Τα αμπέλια κλαδεύονται πριν από την 1η Μαΐου, σε έως 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο, σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

- μονόπλευρο guyot, με μία κληματίδα που φέρει έως 8 οφθαλμούς και έως 2 κεφαλές κλαδεμένες στον 1 ή στους 2 οφθαλμούς·
- κλάδεμα σε 2 κοντές κληματίδες που φέρουν έως 4 οφθαλμούς η κάθε μία και έως 2 κεφαλές κλαδεμένες στον 1 ή στους 2 οφθαλμούς·
- κοντό κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι guyot) με έως 6 κεφαλές κλαδεμένες σε έως 2 οφθαλμούς.

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή ροζέ οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα. Επιτρέπονται οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού για τους ερυθρούς οίνους. Το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Εκτός από τις ως άνω διατάξεις, οι οίνοι πρέπει να πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που ισχύουν σε κοινοτικό επίπεδο και οι οποίες καθορίζονται από τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β. Μέγιστη απόδοση

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οиноποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, στις 16 Δεκεμβρίου 2010. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική αρχή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Indre-et-Loire βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (Code officiel géographique) του 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire (μόνο όσον αφορά την επικράτεια των δημοτικών διαμερισμάτων Saint-Patrice και Ingrandes de Touraine), Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Κυριότερες οиноποιήσιμες ποικιλίες

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Ο αμπελώνας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Bourgueil» απλώνεται στη βόρεια όχθη του Λίγηρα, προς τα ανάντη της συμβολής με τον ποταμό Βιεν, στο βορειοδυτικό άκρο του αμπελώνα της «Touraine».

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται στα βόρεια από το δάσος Gâtine και στα νότια από τον Λίγηρα. Απλώνεται αφενός σε μία εκτεταμένη πλαγιά νότιου κυρίως προσανατολισμού, η οποία στεφανώνεται από δάσος στα νότια, και, αφετέρου, σε αναβαθμίδες και υψώματα τα οποία οι ντόπιοι αποκαλούν «montilles».

Στο κάτω μέρος της πλαγιάς, τα εδάφη είναι καστανόχρωμα, ασβεστώδη, και αναπτύσσονται πάνω σε μαρμαρυγιακή κρητίδα του Τουρονίου ή σε κρητίδα από κίτρινο πωρόλιθο. Στο μέσο της πλαγιάς απαντούν αργιλοπυριτικά εδάφη που προέρχονται από αργιλοαμμώδεις σχηματισμούς του Σενονίου. Στους πρόποδες της πλαγιάς, τα εδάφη που έχουν αναπτυχθεί πάνω στις αναβαθμίδες από παλαιές αλλουβιακές αποθέσεις και στις «montilles», δηλαδή στα μικρά υψώματα που σχηματίστηκαν από σύγχρονες αλλουβιακές αποθέσεις εντός της κύριας κοίτης του ποταμού, είναι διαπερατά και αμμοχαλικώδη.

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει 8 δήμους του νομού Indre-et-Loire. Το κλίμα της είναι ηπιότερο και ξηρότερο από το κλίμα της ευρύτερης περιοχής Touraine. Το δασωμένο οροπέδιο που στεφανώνει την πλαγιά με τους αμπελώνες προσφέρει προστασία από τους κρύους βόρειους ανέμους,

Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στο δεσμό

Η ιστορία του αμπελώνα του Bourgueil συνδέεται με την ίδρυση του αββαείου του Bourgueil το 990 μ.Χ. Το 1189 μ.Χ. ο αββάς Baudry εγκωμιάζει τις αρετές του μοναστηριού του και του εκεί παραγόμενου οίνου. Οι αμπελώνες απλώνονται πέρα από τον περίβολο του μοναστηριού και επεκτείνονται στις πλαγιές και στις παλαιές αναβαθμίδες του Λίγηρα.

Κύρια ποικιλία αμπελού είναι η cabernet franc N, η οποία είναι γνωστή στην περιοχή ως «breton». Η ποικιλία αυτή ήρθε στην περιοχή μέσω του ποτάμιων οδών και η εδραίωσή της ευνοήθηκε από την πολιτική ένωση μεταξύ της Ανδεγαυίας και της Ακουιτανίας (11ος και 12ος αιώνας).

Ο αμπελώνας του Bourgueil βρίσκεται στις όχθες του Λίγηρα και από παλιά εξήγε οίνους ποιότητας, ιδίως στη Φλάνδρα, ήδη από τον 17ο αιώνα.

Καθώς είναι φυτεμένος στις αναβαθμίδες που έχουν σχηματιστεί από παλαιές αλλουβιακές προσχώσεις, για κάποιο διάστημα αντιστάθηκε στη φυλλοξήρα, η οποία μεταδίδεται βραδύτερα στα αμμώδη εδάφη. Η ταχεία ανασυγκρότηση του αμπελώνα με εμβολιασμένα αμπέλια και με μοναδική ποικιλία το cabernet franc N μαρτυρά την αφοσίωση των τοπικών αμπελουργών στην ποικιλία αυτή που καλλιεργείται στην περιοχή από τον Μεσαίωνα.

Ο όγκος της παραγωγής βαίνει αυξανόμενος από το 1937, έτος κατά το οποίο αναγνωρίστηκε η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgueil». Ενώ στις αρχές του 20ού αιώνα η καλλιέργεια κηπευτικών, σιτηρών και γλυκόριζας καταλάμβανε σημαντικό τμήμα της τοπικής γεωργίας, η περιοχή πλέον είναι προσανατολισμένη κυρίως στην αμπελοκαλλιέργεια.

Οι ερυθροί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 95 % του όγκου παραγωγής. Οι ροζέ οίνοι συνήθως παρουσιάζουν αρώματα μικρών κόκκινων και λευκών φρούτων, δροσερά και αρκετά έντονα, που ενίοτε αναδεικνύονται από νότες εσπεριδοειδών ή πιπεριού.

Οι ερυθροί οίνοι είναι κομψοί, με χρώμα που ποικίλλει από το σκούρο ρουμπινί έως το βαθυκόκκινο. Συχνά έχουν αισθητή αλλά αρμονική τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση συνήθως συνδυάζει νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων.

Μετά από κάποια έτη παλαιώσης, ορισμένοι οίνοι αναδεικνύουν πιο σύνθετες, ελαφρώς καπνιστές ή πικάντικες νότες κακάου. Παραδοσιακά, η οριοθετημένη περιοχή της συγκομιδής σταφυλιών περιλαμβάνει μόνο αμπελοτεμάχια με καστανόχρωμα εδάφη ή ρηχά εδάφη επί της κρητίδας του Τουρονίου στην πλαγιά, και αμμοαργιλώδη ή αμμοχαλικώδη εδάφη ευνοούν μια ελαφρώς και στα υψώματα «montilles». Τα εδάφη αυτά έχουν καλή υδατική και θερμική συμπεριφορά. Χάρη στο ανοικτό τοπίο, ο αμπελώνας επωφελείται από τις ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες.

Οι συνθήκες αυτές είναι ιδανικές για την πρωτότυπη και κομψή έκφραση της ποικιλίας cabernet franc N, αλλά ταυτόχρονα επιβάλλουν βέλτιστη διαχείριση, η οποία συνεπάγεται την απαγόρευση ορισμένων κλώνων, συγκεκριμένη διαμόρφωση του αμπελιού και κοινό κλάδεμα. Οι συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας στα αμμοαργιλώδη ή αμμοχαλικώδη εδάφη ευνοούν μια φρουτώδη αρωματική έκφραση με λεπτές και ήπιες τανίνες, στην οποία οφείλεται η επιτυχία των νεαρών οίνων. Οι συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας σε εδάφη του Τουρονίου προσφέρονται μάλλον για την παραγωγή πλούσιων ερυθρών οίνων με καλή τανική δομή.

Η τεχνογνωσία την οποία έχουν αποκτήσει οι οινοποιοί χάρη στην πείρα πολλών γενεών και η αφοσίωση τους εδώ και πάνω από οκτώ αιώνες στην ποικιλία cabernet franc N αποτυπώνονται στις επιλογές τους όσον αφορά τις αναμειξεις οίνων από τα διάφορα αμπελοτεμάχια.

Αυτή η τεχνογνωσία που είναι προσαρμοσμένη στις ειδικές συνθήκες του συγκεκριμένου αμπελοτοπίου, το οποίο αρχικά προοριζόταν για την παραγωγή ερυθρών οίνων εφαρμόστηκε, φυσικά, και στην παραγωγή ροζέ οίνων.

Ο Λίγηρας που ρέει στους πρόποδες του αμπελώνα συνδέεται στενά με την προέλευση και το ιστορικό του αμπελώνα του Bourgueil. Ο ποταμός απέκοψε την πλαγιά μέσω της διάβρωσης. Ταυτόχρονα, απέδωσε αλλουβιακές προσχώσεις που αποτελούν το κύριο υπόστρωμα πάνω στο οποίο φύεται ο αμπελώνας.

Ως οδός επικοινωνίας και ανταλλαγών, ο Λίγηρας έχει διαδραματίσει πολύ ενεργό και καθοριστικό ρόλο στο εμπόριο της περιοχής.

Η αναγνωρισιμότητα και η φήμη των οίνων του «Bourgueil», των οποίων το λεπτό και φρουτώδες άρωμα αναφέρεται ήδη τον 11ο αιώνα σε κείμενα που φυλάσσονται στα αρχεία του αββαείου των Βενεδικτίνων, συνεχίζει να ευδοκίμει χάρη στον δυναμισμό των παραγωγών και των φορέων προώθησής τους που είναι οργανωμένοι σε ενώσεις.

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

API

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Indre-et-Loire:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

— Νομός Maine-et-Loire:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) όλες οι προαιρετικές ενδείξεις αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες μεγέθους (ύψος και πλάτος) έως διπλάσιου του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- β) οι διαστάσεις (ύψος και πλάτος) των χαρακτήρων της γεωγραφικής ένδειξης «Val de Loire» δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- γ) στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι:

— πρόκειται για κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— και η εν λόγω τοποθεσία περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

Σύνδεσμος προς την προδιαγραφή προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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

(2019/C 248/06)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Crémant de Bourgogne»

Αριθμός αναφοράς: PDO-FR-A0676-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 11.4.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Επικαιροποίηση του καταλόγου των δήμων της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Από τότε που εγκρίθηκαν για πρώτη φορά οι προδιαγραφές προϊόντος, ορισμένοι δήμοι έχουν αλλάξει ονομασία ή έχουν συγχωνευτεί. Κατά συνέπεια, ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιήθηκε χωρίς να μεταβληθούν τα όριά της. Για μεγαλύτερη ασφάλεια δικαίου, ο κατάλογος αυτός περιέχει παραπομπές στην ισχύουσα έκδοση του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (code officiel géographique) που εκδίδει ετησίως το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE).

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

2. Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στην ταυτοποίηση, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της εν λόγω ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων έχει ολοκληρωθεί για ορισμένους δήμους της γεωγραφικής περιοχής. Επ' ευκαιρία αυτής της διαδικασίας επιβεβαιώθηκε η οριοθέτηση στους ήδη οριοθετημένους δήμους. Ως εκ τούτου, η αρμόδια εθνική αρχή ενέκρινε την οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων σε ολόκληρη την περιοχή σε νέα ημερομηνία έγκρισης.

Διαγράφηκαν οι παλιές ημερομηνίες έγκρισης της οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων ανά δήμο από την αρμόδια εθνική αρχή, οι οποίες περιλαμβάνονταν στο παράρτημα των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Crémant de Bourgogne

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οι οίνοι είναι λευκοί ή ροζέ αφρώδεις οίνοι ποιότητας.

α) Οι οίνοι, πριν από την προσθήκη του «liqueur d'expédition», και σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, έχουν ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως 13 %.

β) Οι τιμές της ολικής οξύτητας, της πτητικής οξύτητας, της περιεκτικότητας σε ολικό διοξείδιο του θείου και σε σάκχαρα και της υπερπίεσης του διοξειδίου του άνθρακα μετρούμενης σε θερμοκρασία 20 °C, είναι οι προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Ο οίνος διαθέτει ανάλαφρο αφρό μεγάλης διάρκειας, με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Στους νεαρούς οίνους, η μύτη συχνά θυμίζει φρουτώδεις, ανθικές και ορυκτές νότες, που προσδίδουν φρεσκάδα. Με την πάροδο του χρόνου εμφανίζονται πιο σύνθετα αρώματα, τα οποία εξελίσσονται σε δευτερογενείς και τριτογενείς νότες. Το εκλυόμενο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τη φρεσκάδα στο στόμα.

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)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

- α) Στην παραγωγή ροζέ οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.
- β) Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.
- γ) Εκτός από τις ως άνω διατάξεις, οι οίνοι πρέπει να πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που ισχύουν σε κοινοτικό επίπεδο και οι οποίες καθορίζονται από τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.
- δ) Οι χώροι έκθλιψης πρέπει να πληρούν τα κριτήρια που αφορούν την παραλαβή των οινοστάφυλων, τις εγκαταστάσεις έκθλιψης και τα πιεστήρια, τη φόρτωση των πιεστηρίων, την εξαγωγή του χυμού και την υγιεινή.

Πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

- Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο, και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα·
- Όταν η πυκνότητα φύτευσης είναι πάνω από 8 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά πρέπει να είναι τουλάχιστον 0,50 μέτρα·
- Όταν η πυκνότητα φύτευσης είναι έως 8 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά πρέπει να είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα·
- Τα αμπέλια που δεν είναι φυτεμένα σε γραμμική διάταξη έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 9 000 πρέμνων ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά είναι πάνω από 0,50 μέτρα·

Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Γενικές διατάξεις

Τα αμπέλια κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

- είτε κοντό κλάδεμα (αμπέλια διαμορφωμένα σε κορδόνι Royat), με έως 12 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο·
- είτε μακρύ κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με έως 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Οι ποικιλίες Chardonnay B και Sacy B (μόνο στους δήμους των νομών Rhône και Saône-et-Loire που περιλαμβάνονται στον οριοθετημένο αμπελώνα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Mâcon») διαμορφώνονται σύμφωνα με το κλάδεμα «taille à queue du Mâconnais», με έως 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Οι ποικιλίες Chardonnay B και sacy B (εκτός των δήμων των νομών Rhône και Saône-et-Loire που περιλαμβάνονται στον οριοθετημένο αμπελώνα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Mâcon») διαμορφώνονται σύμφωνα με το κλάδεμα «taille Chablis», με έως 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Ειδικοί κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Ειδικές διατάξεις

Είναι δυνατή η προσαρμογή του μονόπλευρου Guyot:

— με 2η κεφαλή που επιτρέπει την ετήσια εναλλαγή της αμολυτής·

— με αμολυτή κλαδεμένη σε έως 3 οφθαλμούς και με κεφαλή κλαδεμένη στους 2 οφθαλμούς.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με πρόσθετους οφθαλμούς, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά τετραγωνικό μέτρο είναι μικρότερος ή ίσος προς τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

Άρδευση και μεταφορά των οινოსτάφυλων

Καλλιεργητική πρακτική

Άρδευση

Απαγορεύεται η άρδευση.

Μεταφορά των οινოსτάφυλων

α) Τα οινოსτάφυλα προστατεύονται από τη βροχή κατά τη μεταφορά τους.

β) Τα οινοςτάφυλα μεταφέρονται από τον τόπο συγκομιδής μέχρι την εγκατάσταση έκθλιψης μέσα σε δοχεία:

— βάθους έως 0,50 μέτρων προς αποφυγή της συμπίεσής τους·

— μη στεγανά, ώστε να είναι δυνατή η ταχεία και πλήρης εκροή του χυμού κατά τη μεταφορά και εν αναμονή της έκθλιψης.

γ) Το χρονικό διάστημα μεταξύ της συγκομιδής των σταφυλιών και της έκθλιψης είναι όσο το δυνατόν συντομότερο. Σε καμία περίπτωση το διάστημα αυτό δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες.

β. **Μέγιστη απόδοση**

Απόδοση

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

α) Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, στις 7 Ιουλίου 2011. Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (code officiel géographique) του 2018:

— Νομός Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, AuxeyDuresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savignylès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot·

— Νομός Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-enBeaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, MontmelasSaint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, SaintClément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Ouillères, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-GermainNuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-desVignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, SaintRomain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux και Villié-Morgon.

— Νομός Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzéla-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, MillyLamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prét, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-surGuye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-BelleRoche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, SaintPierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (μόνον όσον αφορά την επικράτεια των πρώην δήμων Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles και Viré.

— Νομός Yonne:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-laVineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, ÉcolivesSainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (μόνον όσον αφορά την επικράτεια των πρώην δήμων Champvallon et Volgré), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (μόνον όσον αφορά την επικράτεια του πρώην δήμου Vermenton), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes και Viviers.

β) Η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Côte-d'Or:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune et Prusly-sur-Ource.

— Νομός Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Pinot gris G

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στα υψώματα των νομών Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire και Rhône, όπου κατά παράδοση καλλιεργείται το αμπέλι. Περιλαμβάνει ένα σύνολο σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό ασυνεχών αμπελώνων, σε μια απόσταση 250 χιλιομέτρων από τον βορρά προς τον νότο. Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στην επικράτεια περισσότερων από 300 δήμων.

Οι αμπελώνες του νομού Yonne και της περιοχής «Châtillonnais», στο βόρειο τμήμα του νομού «Côte d'Or», είναι φυτεμένοι σε βραχώδεις προεξοχές («κουέστες») της παρισινής λεκάνης, επί ιζηματογενών εδαφών του Ανώτερου Ιουρασικού, με εξαίρεση τον αμπελώνα της περιοχής «Vézeliens» που είναι φυτεμένος επί γεωλογικών σχηματισμών του Κατώτερου Ιουρασικού και τον αμπελώνα της περιοχής «Jovinien» που είναι φυτεμένος επί γεωλογικών σχηματισμών του Ανώτερου Κρητιδικού. Τα υποστρώματα είναι κυρίως μαργαϊκά (αργίλο-ασβεστολιθικά), και κατά τόπους ασβεστολιθικά. Ο αμπελώνας είναι φυτεμένος μόνο στα πλέον εκτεθειμένα στον ήλιο υψώματα των βραχών προεξοχών, στις πλαγιές των κοιλάδων των κύριων ποταμών που αποστραγγίζουν την περιοχή, δηλαδή του Yonne, του Σηκουάνα και των παραποτάμων τους. Βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 150 και 300 μέτρων.

Οι αμπελώνες καταλαμβάνουν μια σειρά σχεδόν συνεχών υψωμάτων που εκτείνονται σε ευθεία γραμμή από τη Ντιζόν έως τα περίχωρα της Λυών. Τα υψώματα αυτά αποτελούν το δυτικό άκρο της τάφρου της Bresse, μιας μεγάλης τεκτονικής δομής που κατέρρευσε κατά την ανύψωση των Άλπεων. Τα υποστρώματα είναι κυρίως ιζηματογενή, ασβεστολιθικά ή μαργαϊκά, και ανάγονται κυρίως στο Ιουρασικό, αλλά κατά τόπους και στο Τριαδικό. Τοπικά, κυρίως στον νομό Saône-et-Loire, οι αμπελώνες είναι φυτεμένοι και επί εμφανίσεων μεταμορφωσιγενούς και γρανιτικού υποβάθρου του Παλαιοζωικού, οι οποίες δίνουν όξινα εδάφη. Αν και τα υψώματα της ενδοχώρας έχουν ενίοτε μεγάλο υψόμετρο (650 μέτρα στον νομό Côte-d'Or και 1 000 μέτρα στην περιοχή «Beaujolais»), οι αμπελώνες είναι φυτεμένοι μόνο σε υψόμετρο μεταξύ 250 και 400 μέτρων. Τον κάθε αμπελώνα χαρακτηρίζει η ιδιαιτερότητα του τοπίου, της γεωλογίας και των μορφολογικών χαρακτηριστικών του:

- μεγάλες κοιλάδες που βυθίζονται στα ασβεστολιθικά οροπέδια της παρισινής λεκάνης·
- μια λεπτή, συνεχής λωρίδα που βρίσκεται στο όριο μεταξύ πεδιάδας και οροπεδίου στην περιοχή «la Côte».
- μια σειρά παράλληλων υψωμάτων που εκτείνονται σε κατεύθυνση βορρά νότου και είναι γνωστά ως «chaînes», στην περιοχή «Mâconnais».

Η οينوπαραγωγική περιοχή της Βουργουνδίας διαθέτει ωκεάνιο και μάλλον ψυχρό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από μέτριες και τακτικές βροχοπτώσεις, απουσία έντονης ξηρασίας το καλοκαίρι και χαμηλές θερμοκρασίες, με μέση ετήσια θερμοκρασία 11 °C.

Το κλίμα αυτό είναι εντονότερο στον νομό Yonne, ενώ αμβλύνεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, χάρη στην προστασία που προσφέρουν οι λόφοι του Morvan και του Charolais μέσω του φαινομένου Foehn, εξαιτίας του οποίου η υγρασία είναι χαμηλότερη και η θερμοκρασία υψηλότερη από της ευρύτερης περιοχής.

Στο ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής γίνονται αισθητές ηπειρωτικές επιρροές, με σχετικά χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες, περιόδους παγετού που μπορεί να είναι έντονες και παρατεταμένες, αλλά και ενίοτε πολύ ξηρά και ηλιόλουστα φθινόπωρα.

Εξαιτίας των νότιων επιρροών που είναι αισθητές ιδίως στο νότιο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, το καλοκαίρι ενίοτε σημειώνονται παροδικά υψηλές θερμοκρασίες και φυσούν θερμοί θαλασσινοί άνεμοι που φέρνουν θερινές καταιγίδες.

Τα αμπελοτεμάχια που έχουν οριοθετηθεί για τη συγκομιδή σταφυλιών αντιστοιχούν σε όλες τις περιοχές που παραδοσιακά θεωρούνται εγνωσμένης καταλληλότητας για την αμπελοκαλλιέργεια. Κατά προτίμηση καταλαμβάνουν καλά εκτεθειμένες στον ήλιο πλαγιές των κύριων υψωμάτων, καθώς και πρόποδες, δροσερά οροπέδια και οπίσθιες κλιτύς βόρειου και δυτικού προσανατολισμού. Όλες αυτές οι τοποθεσίες εξασφαλίζουν άριστη αποστράγγιση και καλή ικανότητα θέρμανσης του εδάφους.

Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η καλλιέργεια του αμπελιού μαρτυρείται ήδη από τη γαλατορωμαϊκή εποχή.

Τον Μεσαίωνα, οι αμπελώνες της Βουργουνδίας είχαν ήδη αποκτήσει οικονομική σημασία και είχαν γίνει γνωστοί πέραν των συνόρων.

Είναι γνωστός ο ρόλος που διαδραμάτισαν τα εκκλησιαστικά ιδρύματα (αββαεία και επισκοπές), καθώς και η αριστοκρατία, στην εδραίωση της φήμης των οίνων της Βουργουνδίας. Τα αββαεία του Cluny, του Cîteaux και του Pontigny, η σύνδεση του καθεδρικού ναού της Langres και οι δούκες της Βουργουνδίας συνέβαλαν, ο καθένας με τον τρόπο του, στη δημιουργία ενός αμπελώνα με κύρος και στην ακτινοβολία των οίνων του.

Τον 18ο αιώνα, χάρη στη μεγάλη ανάπτυξη της εμπορίας οίνου, δημιουργήθηκε μια νέα οικονομική δύναμη. Οι οίνοι της Βουργουνδίας πωλούνταν ευρέως στη βόρεια Γαλλία, στη βόρεια Ευρώπη αλλά και σε άλλες ηπείρους.

Ωστόσο, τον 19ο αιώνα, η οينوπαραγωγική περιοχή της Βουργουνδίας απέκτησε διακριτή ταυτότητα. Η διοικητική διαίρεση (πρώτα σε επαρχίες και αργότερα σε νομούς), συνδυάστηκε με την οικονομική διάσταση, ενώ οι πόλεις Auxerre, Ντιζόν, Beaune, Chalon-sur-Saône και Mâcon, αναδείχθηκαν σε κέντρα εμπορίας των τοπικών οίνων. Την εποχή αυτή, το βόρειο τμήμα της περιοχής «Beaujolais» ταυτίστηκε με τους οίνους της Mâcon. Οι περιοχές «Tonnerrois» και «Châtillonnais», που συνορεύουν με την Καμπανία, στράφηκαν και αυτές προς τη Βουργουνδία.

Στις αρχές του 19ου αιώνα, οι παραγωγοί της περιοχής της Βουργουνδίας ξεκίνησαν να παράγουν αφρώδεις οίνους σύμφωνα με τις τεχνικές που τελειοποιήθηκαν στην Καμπανία, ιδίως στο Rully (στον νομό Saône-et-Loire), από το 1820 στο Nuits-Saint-Georges, και από το 1840 στο Chablis. Το νέο προϊόν είχε επιτυχία, ιδίως στην Αγγλία και τις Ηνωμένες Πολιτείες, και η μέθοδος διαδόθηκε γρήγορα. Αφρώδεις οίνοι παράγονταν στην καρδιά των πιο όμορφων αμπελοτοπιών, όπως το «Clos Vougeot», το «Chambertin» και το «Chablis».

Από το 1939, οι παραγωγοί αφρώδους οίνου συνενώθηκαν σε επαγγελματική ένωση και το 1943 πέτυχαν την αναγνώριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Bourgogne mousseux».

Σύμφωνα με το σχετικό διάταγμα, η εν λόγω ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης χρησιμοποιείται μόνο για λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Από τη δεκαετία του 1960, οι παραγωγοί της Βουργουνδίας επιθυμούσαν να επισημοποιήσουν και να προστατεύσουν την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας και θέσπισαν αυστηρούς κανόνες συγκομιδής και παρασκευής που κατέληξαν στην αναγνώριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Crémant de Bourgogne», με διάταγμα του 1975 για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Η σύνθεση του αμπελώνα περιλαμβάνει όλες τις ποικιλίες αμπέλου της Βουργουνδίας, παρόλο που κατά βάση προτιμούνται οι ποικιλίες chardonnay B και pinot noir N. Η γεωγραφική διαίρεση του αμπελώνα συνοδεύεται από ορισμένες διαφορές στις μεθόδους παραγωγής. Κάθε μικρή περιοχή έχει κληρονομήσει τεχνογνωσία αιώνων και διατηρεί τις τοπικές πρακτικές διαμόρφωσης του αμπελιού, όπως μαρτυρούν η διαμόρφωση σε αψίδες στην περιοχή «Marconnais», ή το κλάδεμα «Chablis» στον νομό Yonne.

Το 2011, ο αμπελώνας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Crémant de Bourgogne» εκτεινόταν σε περίπου 2 000 εκτάρια και η ετήσια παραγωγή ανερχόταν σε περίπου 125 000 εκατόλιτρα, ήτοι 15 εκατομμύρια φιάλες.

Ο οίνος διαδέχεται ανάλαφρο αφρό μεγάλης διάρκειας, με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Στους νεαρούς οίνους, η μύτη συχνά θυμίζει φρουτώδεις, ανθικές και ορυκτές νότες, που προσδίδουν φρεσκάδα. Με την πάροδο του χρόνου εμφανίζονται πιο σύνθετα αρώματα, που εξελίσσονται σε δευτερογενείς και τριτογενείς νότες. Το εκλυόμενο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τη φρεσκάδα στο στόμα.

Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Η «Βουργουνδία» είναι ένας βόρειος αμπελώνας, και ως εκ τούτου το αμπέλι αντιμετωπίζει πολλούς περιορισμούς λόγω κλίματος. Γι' αυτό είναι φυτεμένος μόνο στις πλέον ευνοϊκές τοποθεσίες που διαθέτουν μεσοκλίματα θερμότερα και ξηρότερα από της ευρύτερης περιοχής, καθώς και καλά στραγγιζόμενα εδάφη τα οποία μπορούν να απομακρύνουν τα πλεονάζοντα ύδατα, είναι γόνιμα και θερμαίνονται γρήγορα.

Κατά συνέπεια, οι αμπελώνες είναι συγκεντρωμένοι στα κύρια υψώματα, τα οποία συνήθως είναι ασβεστολιθικά και μέτριου υψόμετρου.

Το ψυχρό κλίμα της γεωγραφικής περιοχής προσφέρεται ιδιαίτερα για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Στις τοποθεσίες αυτές, ο συνδυασμός των εδαφών και της έκθεσης στον ήλιο εξασφαλίζει την καλή ωρίμαση των σταφυλιών και διατηρεί την οξύτητα που απαιτείται για την ποιότητα των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Crémant de Bourgogne».

Η σύνθεση του αμπελώνα, η οποία αποτελείται από μικρό αριθμό αυτόχθονων ποικιλιών, είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένη στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες και συμβάλλει στην έκφραση μιας παλέτας λευκών και ροζέ οίνων που διαθέτουν την οξύτητα και τον φρουτώδη χαρακτήρα των βόρειων οίνων, ο οποίος τους προσδίδει κομψότητα.

Οι παραγωγοί, αποσκοπώντας στην παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας, υποβλήθηκαν σε αυστηρούς κανόνες για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και την παραγωγή άψογων οίνων. Ο χειρισμός των οινοστάφυλων γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση των χυμών μεταξύ της συγκομιδής και της έκθλιψης. Μέσω της χρήσης ολόκληρων ραγών, της απομάκρυνσης των χυμών που παράγονται κατά τη μεταφορά, του προσεκτικού χειρισμού, της έκθλιψης σε περιβάλλον υψηλών προδιαγραφών με κατάλληλο εξοπλισμό και σύμφωνα με κανόνες που καθορίζουν την ακριβή αναλογία μεταξύ του βάρους των χρησιμοποιούμενων οινοστάφυλων και του όγκου του εκχυλιζόμενου γλεύκους, διασφαλίζονται η ποιότητα και η διαύγεια των παραγόμενων χυμών και ο ήπιος χαρακτήρας της εκχύλισης, και έτσι διατηρείται η λεπτότητα των αρωμάτων και παράγονται οίνοι με διαυγές και λαμπερό χρώμα.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των «cuvée» τους. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η βέλτιστη αρωματική έκφραση, για την ανάμιξη των ποικιλιών προτιμούνται οι πλέον εκλεπτυσμένες ποικιλίες αμπέλου (pinot noir N, pinot gris G, chardonnay B). Η μακρά περίοδος ωρίμασης και η εμπορία στον καταναλωτή μετά την πάροδο τουλάχιστον 12 μηνών από την ημερομηνία της προσθήκης σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage»), επιτρέπει στον οίνο να αναπτύξει τα αρωματικά χαρακτηριστικά, την πολυπλοκότητα και τη λεπτότητα του.

Ο οίνος «Crémant de Bourgogne» αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της οινοπαραγωγής της Βουργουνδίας. Το 2011, το 30 % της παραγωγής πωλήθηκε σε όλες τις ηπείρους.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Όλες οι διαδικασίες, από την παραγωγή και τη συγκομιδή των σταφυλιών μέχρι τον αποψωματισμό για την αφαίρεση των οινολασπών («dégoûtage») πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- β) Η συσκευασία των οίνων εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής, λαμβανομένης υπόψη της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη.
- γ) Το «tirage» σε γυάλινες φιάλες εντός των οποίων σχηματίζεται ο αφρός, πραγματοποιείται από την 1η Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.
- δ) Οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή κατόπιν ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 12 μηνών από την ημερομηνία του «tirage».

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτηρισ μεγέθους (σε ύψος και σε πλάτος) το πολύ διπλάσιου από των χαρακτηρισ με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Σύνδεσμος προς την προδιαγραφή προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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

(2019/C 248/07)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Médoc»

Αριθμός αναφοράς: PDO-FR-A0730-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10.4.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Γεωγραφική περιοχή — συντακτική τροποποίηση

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 1 των προδιαγραφών, διαγράφονται οι δήμοι Cantenac και Margaux και προστίθεται ο δήμος Maraux-Cantenac.

Πρόκειται για συντακτική τροποποίηση λόγω της συγχώνευσης των προαναφερόμενων δήμων. Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Médoc» παραμένει αμετάβλητη.

Το σημείο 2.6 του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται αναλόγως.

2. Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV των προδιαγραφών, τροποποιείται το σημείο 2 για να επικαιροποιηθούν οι ημερομηνίες έγκρισης της οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων.

1) Μετά τις λέξεις «9ης Απριλίου 2008» παρεμβάλλονται οι λέξεις «28ης Σεπτεμβρίου 2011, 26ης Ιουνίου 2013, 11ης Σεπτεμβρίου 2014, 9ης Ιουνίου 2015, 8ης Ιουνίου 2016, 23ης Νοεμβρίου 2016 και 15ης Φεβρουαρίου 2018 και της μόνιμης επιτροπής της 25ης Μαρτίου 2014».

2) Διαγράφονται οι ημερομηνίες της 9ης Νοεμβρίου 1960, 13ης Μαΐου 1970 και 6ης Νοεμβρίου 1997.

Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της υπό εξέταση ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνακόλουθα με την τροποποίηση αυτή, προστίθεται ένα νέο μεταβατικό μέτρο στο κεφάλαιο I ενότητα XI σημείο 1 των προδιαγραφών: Τα αμπελοτεμάχια που δεν περιλαμβάνονται στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων, ο κατάλογος των οποίων παρατίθεται στο παράρτημα III των προδιαγραφών, διατηρούν το δικαίωμα να φέρουν, όσον αφορά τη συγκομιδή τους, την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μέχρις ότου εκριζωθούν και το αργότερο έως τις 31 Δεκεμβρίου 2024.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

3. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή — συντακτική τροποποίηση

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Η περιγραφή της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής τροποποιείται συνεπεία των συγχωνεύσεων δήμων, χωρίς αυτό να επηρεάζει την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, τα όρια της οποίας παραμένουν αμετάβλητα.

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 3 στοιχείο β) των προδιαγραφών, διαγράφονται οι δήμοι Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dordhe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine και Salignac.

Προστίθενται οι δήμοι Val de Virvée, Castets et Castillon και Civrac-sur-Dordogne.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Οι δήμοι Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine και Salignac συγχωνεύθηκαν και αποτελούν πλέον τον δήμο Val de Virvée.

Οι δήμοι Castets-en-Dorthe και Castillon-de-Castets συγχωνεύθηκαν και αποτελούν πλέον τον δήμο Castets et Castillon.

Ο δήμος Civrac-de-Dordogne μετονομάστηκε σε Civrac-sur-Dordogne.

Το σημείο 2.9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται αναλόγως.

4. Δεσμός με τον τόπο καταγωγής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο τρίτο εδάφιο του κεφαλαίου I ενότητα X σημείο 1 στοιχείο α) των προδιαγραφών, τροποποιείται ο αριθμός των δήμων της γεωγραφικής περιοχής, οι οποίοι από 52 γίνονται 51 μετά τη συγχώνευση των δήμων Cantenac και Margaux.

Το σημείο 2.8 του ενιαίου εγγράφου επικαιροποιείται αναλόγως.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Médoc

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Πρόκειται για ερυθρούς μη αφρώδεις οίνους, με εξαιρετικές ικανότητες παλαίωσης. Οι οίνοι είναι πλούσιοι σε τανίνες, έχουν έντονο χρώμα και είναι δομημένοι κυρίως γύρω από την ποικιλία cabernet-sauvignon N (παραδοσιακή ποικιλία), που συνδυάζεται με την ποικιλία merlot N και, σε μικρότερο βαθμό, με τις ποικιλίες cabernet franc N και petit verdot N ή, πιο σπάνια, τις ποικιλίες cot N και carmenère N. Η ποικιλία cabernet-sauvignon N προσδίδει στους οίνους νότες μπαχαρικών. Η ποικιλία merlot N προσδίδει στους οίνους στρογγυλότητα, απαλότητα και αρώματα κόκκινων φρούτων. Η δομή και η πολυπλοκότητα ενισχύονται με την ανάμιξη με την ποικιλία cabernet franc N ή την ποικιλία petit verdot N, η οποία προσδίδει επίσης φρεσκάδα.

Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος τους είναι τουλάχιστον 11 %.

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην ή συσκευασμένη έχει:

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 g/L

— περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,2 g/L.

Οι οίνοι που διατίθεται χύδην ή συσκευασμένοι, πριν από την 1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους της συγκομιδής, έχουν πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 12,25 meq/l. Μετά την εν λόγω ημερομηνία, το όριο πτητικής οξύτητας των οίνων καθορίζεται σε 16,33 meq/l.

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην έχει περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου η οποία δεν υπερβαίνει τα 140 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

Διαμόρφωση των αμπέλων

Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα: Οι αμπέλωνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5 000 πρέμων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 80 εκατοστά του μέτρου.

Κανόνες κλαδέματος: Το κλάδεμα είναι υποχρεωτικό και γίνεται το αργότερο στο στάδιο των φύλλων σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz). Οι άμπελοι κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές: κλάδεμα σε δύο αμολητές, διπλό Guyot ή μεντόκ (médocaine), με μέγιστο αριθμό 5 οφθαλμών ανά αμολητή· - κλάδεμα απλό Guyot και μεικτό Guyot, με μέγιστο αριθμό 7 οφθαλμών ανά πρέμνο· - βραχύ κλάδεμα, σε σχήμα παλμέτας με τέσσερις βραχίονες ή δύο κορδόνια, με μέγιστο αριθμό 12 οφθαλμών ανά πρέμνο.

β. Μέγιστες αποδόσεις

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde: Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Baignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquègues, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Graysan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer et Vertheuil.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Petit Verdot N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Η γεωγραφική περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Médoc» βρίσκεται στον νομό Gironde στην αριστερή όχθη του ποταμού Garonne και, στη συνέχεια, του ποταμόκολλου Gironde, στα βόρεια του Bordeaux. Αυτό το αμπελουργικό τμήμα της χερσονήσου του Médoc εκτείνεται σε απόσταση περίπου 80 χιλιομέτρων από τα βόρεια προς τα νότια και σε απόσταση δέκα περίπου χιλιομέτρων από τα ανατολικά προς τα δυτικά και καλύπτει 51 δήμους.

Ιδιαίτερότητα των παραποτάμιων τμημάτων της περιοχής Médoc αποτελούν οι ήπιες εποχιακές διακυμάνσεις και βροχοπτώσεις παρά το ατλαντικό της κλίμα. Η γεωγραφική περιοχή, εξαιτίας της βόρειας θέσης της, έχει ψυχρότερο κλίμα από ό,τι το νότιο τμήμα της χερσονήσου, ωστόσο δέχεται λιγότερες βροχοπτώσεις. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια οφείλονται στη θερμορρυθμιστική δράση του Ατλαντικού Ωκεανού στα δυτικά και του ποταμόκολλου Gironde στα ανατολικά. Το ωκεάνιο κλίμα, που κάποιες χρονιές συνοδεύεται από κακοκαιρία και βροχές το φθινόπωρο ή, αντιθέτως, από παρατεταμένη καλοκαιρία με ζέση και ηλιοφάνεια, επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την εσοδεία (millésime).

Τα προκύπτοντα αμπελουργικά τοπία χαρακτηρίζονται από ήπιο ανάγλυφο (υψόμετρο μεταξύ 3 και 50 μέτρων), το οποίο οριοθετείται στα δυτικά από δάσος και στα ανατολικά από τον ποταμόκολλο Gironde. Από τα νότια προς τα βόρεια, τα αμπελουργικά υψώματα λατύπης διαδέχονται το ένα το άλλο και οριοθετούνται από τα υδατορεύματα («jalles») και πιο ελώδεις, μη αμπελουργικές εκτάσεις.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διεθνούς φήμης αμπελώνων του Μέdoc έχουν αξιοποιηθεί από γενεές οινοπαραγωγών. Με το πέρασμα του χρόνου, η βαθιά γνώση των αμπελουργών για τα εδάφη τους και η προσπάθειά τους να βελτιστοποιήσουν τα χαρακτηριστικά των εδαφών μέσα από την εξέλιξη των τεχνικών αποστράγγισης, οδήγησαν στην ανάπτυξη καλλιεργητικών πρακτικών που είναι εξαιρετικά προσαρμοσμένες στην παραγωγή ερυθρών οίνων παλαιώσης. Η πρόοδος που έχει επιτευχθεί στον τομέα της φυτοπροστασίας και η εκμηχάνιση της αμπελοκαλλιέργειας δεν έχουν μεταβάλει τη βούληση των αμπελουργών να διατηρήσουν καλλιεργητικές πρακτικές που επιτρέπουν την παραγωγή ερυθρών οίνων με αναγνωρισμένα τυπικά χαρακτηριστικά.

Σήμερα, η ποικιλιακή σύνθεση της περιοχής Μέdoc βασίζεται κυρίως στην ποικιλία cabernet-sauvignon N, που ευδοκμεί ιδιαίτερα στα χαλικώδη εδάφη, στην ποικιλία merlot N, περιζήτητη για τον φρουτώδη χαρακτήρα της, στην ποικιλία cabernet franc N στα κυρίως ασβεστολιθικά εδάφη, και στην ποικιλία petit verdot N στα θερμά και διηθητικά εδάφη. Η πολυμορφία αυτή των ποικιλιών αμπέλου και των εδαφών της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Μέdoc» επιβάλλει την επιλεκτική διαμόρφωση του αμπελώνα.

Με αυτόν τον τρόπο διαμόρφωσης του αμπελώνα λαμβάνονται πολύ ώριμα και υγιή σταφύλια, με ελεγχόμενη απόδοση. Έτσι είναι δυνατή η διαβροχή για την παραγωγή των συμπυκνωμένων οίνων που είναι επιθυμητοί. Επομένως, για απαλότερη γεύση, απαιτείται ωρίμαση διάρκειας τουλάχιστον έξι μηνών.

Οι οίνοι, πλούσιοι σε τανίνες και με έντονο χρώμα, είναι δομημένοι κυρίως γύρω από την ποικιλία cabernet-sauvignon N, που συνδυάζεται με την ποικιλία merlot N και, σε μικρότερο βαθμό, με τις ποικιλίες cabernet franc N και petit verdot N ή, πιο σπάνια, τις ποικιλίες cot N και carmenère N. Η παραδοσιακή ποικιλία αμπέλου cabernet-sauvignon N προσδίδει νότες μπαχαρικών στους οίνους «Μέdoc». Η ποικιλία αυτή, σε συνδυασμό με το merlot N, δίνει στους οίνους στρογγυλότητα, απαλότητα και αρώματα κόκκινων φρούτων. Όταν κυριαρχεί η ποικιλία merlot N, επιτυγχάνονται ταχύτερα τα επιθυμητά αρώματα εξέλιξης. Η δομή και η πολυπλοκότητα ενισχύονται με την ανάμειξη με την ποικιλία cabernet franc N ή την ποικιλία petit verdot N, η οποία προσδίδει επίσης φρεσκάδα.

Οι οίνοι διαθέτουν εξαιρετικές ικανότητες παλαιώσης.

Η αμπελουργική αυτή περιοχή με τη μακραίωνη ιστορία, μέσω της οποίας διέρχεται ο «Δρόμος του Κρασιού», είναι κατάστικτη με «Châteaux», τεράστια κτήματα με πλούσια αρχιτεκτονική κληρονομιά, τα οποία συνυπάρχουν με πολύ μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, των οποίων οι δραστηριότητες οινοποίησης, εμπορίας και προώθησης ενισχύονται από τα διάφορα συνεταιριστικά οινοποιεία.

Οι οίνοι με τη συγκεκριμένη ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης έχουν μακρόχρονη φήμη η οποία θεμελιώνεται στην έννοια του «Château». Με τον γάμο της Ελεονώρας, δούκισσας της Ακουιτανίας, και του Ερρίκου Πλανταγενέτη, μελλοντικού βασιλιά της Αγγλίας το 1152, η ανάπτυξη του εμπορίου με την Αγγλία διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στη φήμη των οίνων «Μέdoc» στο εξωτερικό.

Το 1647, όταν το δημοτικό συμβούλιο του Bordeaux («Jurade de Bordeaux») προέβη στην πρώτη ποιοτική κατάταξη των οίνων της επαρχίας Guyenne στην ιστορία, οι οίνοι των δήμων του «Μέdoc» είχαν ήδη αποκτήσει τη φήμη τους. Την εποχή του Λουδοβίκου ΙΕ', η κατάταξη αυτή έγινε αναλυτικότερη, ανά περιοχή, η οποία χωρίστηκε πρώτα σε κοινότητες και μετά σε αμπελώνες. Αυτές οι διάφορες κατατάξεις οδήγησαν το 1855 στην κατάταξη των οίνων Bordeaux (Classement des vins de Bordeaux), η οποία καταξίωσε τους οίνους του «Μέdoc» ανάμεσα στους οίνους του Gironde. Συμπληρωματικά, το 1932 δημοσιεύθηκε η κατάταξη των «Crus Bourgeois du Médoc».

Οι οίνοι του «Μέdoc» οφείλουν τη θέση που απέκτησαν τους τελευταίους τέσσερις αιώνες στην ποιότητα και στα τυπικά χαρακτηριστικά των οίνων τους σε κάθε εποχή. Παρότι οι προτιμήσεις αλλάζουν ή οι αμπελουργικοί κανόνες εξελίσσονται με τον χρόνο. Οι οίνοι με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Μέdoc» ξεχωρίζουν ιδιαίτερα ανάμεσα στους οίνους «Bordeaux» και τους οίνους της Γαλλίας, χάρη στο σώμα και το χρώμα τους, στις δυνατότητές τους να αναπτύξουν μπουκέτο, καθώς και στον συνδυασμό τανινών και φρούτων μέσω της ανάμειξης.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (Code officiel géographique) σε ισχύ τη 19η Ιουνίου 2017: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-desurDordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guitres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignac-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Isle-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mournens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombard, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrans, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecevat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Vayres, Vérac, Verdelaix, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux - Médoc» ή «Grand Vin de Bordeaux - Médoc». Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της ονομασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς την προδιαγραφή προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c0c6b3dd-b9e7-4b9d-a605-dc6ef93f4e88

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης 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

(2019/C 248/08)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Pineau des Charentes»

Αριθμός αναφοράς: PDO-FR-A0489-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10.5.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Πρόσθετη ένδειξη

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα II, η παράγραφος «οι οποίοι, λόγω της ηλικίας και των ειδικών συνθηκών παλαίωσης που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές, παρουσιάζουν έντονο και σύνθετο αρωματικό προφίλ “οξειδωτικού τύπου”, χαρακτηριστικό των παλαιών κονιάκ» αντικαθίσταται από την παράγραφο «οι οποίοι πληρούν τους όρους παραγωγής που προβλέπονται για τις ενδείξεις αυτές στις παρούσες προδιαγραφές». Με τον τρόπο αυτό απλουστεύεται η σύνταξη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Τύποι προϊόντων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα III, η παράγραφος «για τους λευκούς οίνους λικέρ και τους ερυθρούς και ροζέ οίνους λικέρ» αντικαθίσταται από το εξής κείμενο «για τους λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους λικέρ». Από την προηγούμενη σύνταξη μπορούσε να συναχθεί ότι υπάρχουν δύο μόνο κατηγορίες προϊόντων, ενώ κάθε χρώμα αποτελεί μία κατηγορία προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Ταυτοποίηση των αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV:

— Στο σημείο 2 στοιχείο β), η φράση «στις υπηρεσίες του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (εφεξής “ΙΝΑΟ”) πριν από την 1η Ιουλίου του έτους που προηγείται του έτους της πρώτης δήλωσης συγκομιδής.» αντικαθίσταται από τη φράση «το αργότερο στις 10 Δεκεμβρίου του έτους που προηγείται του έτους της πρώτης δήλωσης συγκομιδής, στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης, προς διαβίβαση στις υπηρεσίες του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (εφεξής “ΙΝΑΟ”).»

— Στο σημείο 2 στοιχείο β), απαλείφονται οι παράγραφοι: «Η αρμόδια εθνική επιτροπή του ΙΝΑΟ διαγράφει από τον κατάλογο των ταυτοποιημένων αμπελοτεμαχίων κάθε αμπελοτεμάχιο για τα γλεύκη του οποίου δεν έχει υποβληθεί αίτηση αξίωσης για παραγωγή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης “Pineau des Charentes” επί πέντε συναπτά έτη.

Η αιτιολογημένη απόφαση απόσυρσης ή απόρριψης ταυτοποιημένων αμπελοτεμαχίων λαμβάνεται από την αρμόδια εθνική επιτροπή του ΙΝΑΟ και κοινοποιείται στους ενδιαφερομένους εντός ενός μηνός από την παραλαβή της κοινοποίησης για την υποβολή τυχόν παρατηρήσεων στις υπηρεσίες του ΙΝΑΟ.

Οι εν λόγω διαμαρτυρίες επανεξετάζονται από την αρμόδια εθνική επιτροπή του ΙΝΑΟ έπειτα από γνωμοδότηση της επιτροπής εμπειρογνομόνων.»

Η τροποποίηση αυτή έγινε διότι η συγκεκριμένη διάταξη δεν αντιστοιχούσε πλέον στον ορισμό των ταυτοποιημένων αμπελοτεμαχίων ως μέσου γεωγραφικής οριοθέτησης. Οι ρυθμίσεις για την απόσυρση των αμπελοτεμαχίων έπειτα από 5 έτη χωρίς δήλωση αξίωσης επανακαθορίζονται με βάση τον προορισμό των αμπελοτεμαχίων, τον οποίο διαχειρίζεται ο οργανισμός προστασίας και διαχείρισης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. Ποικιλιακή σύνθεση αμπελώνων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα V:

- μετά της λέξεις «meslier Saint-François B» προστίθενται οι λέξεις «ή gros meslier B»·
- μετά της λέξεις «sémillon B» προστίθενται οι λέξεις «trousseau gris G (ή chauché gris G)».
- προστίθεται η φράση «Η οινοποιήσιμη ποικιλία trousseau gris G (ή chauché gris G) δεν επιτρέπεται να αντιπροσωπεύει πάνω από το 10 % της ποικιλιακής σύνθεσης των αμπελώνων που προορίζονται για την παραγωγή Pineau des Charentes.»
- η λέξη «ή» ανάμεσα της λέξεις «ροζέ» και «ερυθροί» αντικαθίσταται από τη λέξη «και»
- πριν από της λέξεις «malbec N» προστίθενται οι λέξεις «cot N (ή)».

Αυτό αντιστοιχεί στην προσθήκη συνωνύμων για της οινοποιήσιμες ποικιλίες meslier de Saint François B και malbec B.

Εισάγεται της η δυνατότητα φύτευσης της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου trousseau gris G (ή chauché gris G), μιας παλαιάς οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου η οποία στο παρελθόν φυτευόταν στον αμπελώνα. Η δυνατότητα αυτή συνοδεύεται από περιορισμό στο 10 % της ποικιλιακής σύνθεσης του αμπελώνα, προκειμένου να περιοριστούν οι κίνδυνοι μεταβολής των τυπικών χαρακτηριστικών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Απόδοση

Περιγραφή και αιτιολόγηση

- Στην ενότητα VIII, το σημείο 1^ο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η απόδοση που αναφέρεται στο άρθρο D. 645-7 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας καθορίζεται σε 68 εκατόλιτρα γλεύκους ανά εκτάριο.»

- Στην ενότητα VIII, το σημείο 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2 – Οριακή απόδοση

Σύμφωνα με το άρθρο D. 645-7 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, η οριακή απόδοση σε οίνους λικέρ καθορίζεται σε 45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο και η οριακή απόδοση σε γλεύκος σε 85 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.»

- προστίθεται ένα σημείο 3 στην ενότητα VIII ως εξής:

«3 – Έναρξη παραγωγής των νέων αμπέλων

Την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Pineau des Charentes” μπορούν να φέρουν μόνον οι οίνοι λικέρ των οποίων τα γλεύκη προέρχονται από:

- αμπελοτεμάχια με νεαρές αμπέλους μόνο από το 2^ο έτος που έπεται του έτους φύτευσης πριν από τις 31 Ιουλίου·
- αμπελοτεμάχια στα οποία πραγματοποιήθηκε επιτόπου εμβολιασμός ή επανεμβολιασμός, το νωρίτερο το 1^ο έτος που έπεται του έτους εμβολιασμού ή επανεμβολιασμού πριν από τις 31 Ιουλίου, και από τότε που τα αμπελοτεμάχια περιλαμβάνουν μόνο τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται για την ονομασία.»

Οι τροποποιήσεις αυτές αντιστοιχούν στην προσθήκη απόδοσης σε γλεύκος 68 εκατόλιτρων ανά εκτάριο. Η οριακή απόδοση σε οίνο λικέρ αυξάνεται από 42 σε 45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο. Η αύξηση της οριακής απόδοσης του Pineau de Charentes κατέστη αναγκαία λόγω του καθορισμού οριακής απόδοσης Cognac (16 hl καθαρής αλκοόλης/ha).

Η διαγραφή της παραγράφου «αμπελοτεμάχια με νεαρές αμπέλους μόνο από το 1^ο έτος που έπεται του έτους επιτόπου εμβολιασμού πριν από τις 31 Ιουλίου» αντιστοιχεί στην ενσωμάτωσή της στην επόμενη παράγραφο.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται με την τροποποίηση αυτή στο σημείο 5.

6. Παρασκευή

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX:

— στο σημείο 2^ο στοιχείο α), διαγράφονται οι λέξεις «τη στιγμή της διακοπής της ζύμωσης» διότι η φράση ήταν περιττή.

Στο σημείο 3^ο:

— προστίθεται το στοιχείο β) «Οι ροζέ οίνοι λικέρ υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον οκτώ μήνες, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια.». Με τον τρόπο αυτό είναι δυνατή η διάκριση των ερυθρών και των ροζέ οίνων «Pineau des Charentes» που δεν παρασκευάζονται με τους ίδιους κανόνες.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται αλλαγή στην αρίθμηση των στοιχείων β), γ), δ) και ε) που γίνονται, αντίστοιχα, γ), δ), ε) και στ).

— στο στοιχείο ε), ο αριθμός «5» αντικαθίσταται από τον αριθμό «7». Αυτό αντιστοιχεί στην αύξηση των ετών παλαίωσης για την ένδειξη «vieux» («παλαιός»), με στόχο την παραγωγή πιο ποιοτικού προϊόντος.

— στο στοιχείο στ), ο αριθμός «10» αντικαθίσταται από τον αριθμό «12». Αυτό αντιστοιχεί στην αύξηση των ετών παλαίωσης για την ένδειξη «très vieux» («πολύ παλαιός»), με στόχο την παραγωγή πιο ποιοτικού προϊόντος.

Στο σημείο 5^ο:

— στο στοιχείο α), οι λέξεις «και ροζέ» διαγράφονται.

— στο στοιχείο α), προστίθεται η ακόλουθη σειρά:

Ροζέ οίνοι λικέρ. Στο τέλος της περιόδου παλαίωσης, από την 1η Ιουνίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

— στο στοιχείο α), ο αριθμός «5» αντικαθίσταται από τον αριθμό «7»

— στο στοιχείο α), ο αριθμός «10» αντικαθίσταται από τον αριθμό «12»

— στο στοιχείο β), οι λέξεις «1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους παρασκευής» αντικαθίστανται από τις λέξεις:
«και το νωρίτερο:

Ροζέ οίνοι λικέρ, την 1η Ιουνίου του έτους που έπεται του έτους παρασκευής.

Ερυθροί οίνοι λικέρ, την 1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους παρασκευής.

Λευκοί οίνοι λικέρ, την 1η Απριλίου του 2ου έτους που έπεται του έτους παρασκευής.»

— στο στοιχείο γ) διαγράφονται οι λέξεις «καψύλλιο εγγύησης» και «τοποθετείται τουλάχιστον εις διπλούν».

— στο στοιχείο γ) προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Για τους περιέκτες χωρητικότητας τουλάχιστον 0,50 λίτρων, η σφραγίδα τοποθετείται εις διπλούν τουλάχιστον και η κάθε σφραγίδα έχει ελάχιστη διάμετρο 20 mm. Στους περιέκτες χωρητικότητας κάτω των 0,50 λίτρων τοποθετείται τουλάχιστον μία εμφανής και ευανάγνωστη σφραγίδα.»

Οι τροποποιήσεις αυτές αντιστοιχούν στη διάκριση μεταξύ των ροζέ οίνων λικέρ και των ερυθρών οίνων λικέρ, στην τροποποίηση της παλαίωσης για τις ενδείξεις «vieux» και «très vieux», και στην αντικατάσταση του καψυλίου εγγύησης με σφραγίδα εγγύησης.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται λόγω της παρούσας τροποποίησης.

7. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στην ενότητα X:

— στο σημείο 2^ο

— στο πρώτο εδάφιο, οι λέξεις «μπορεί να είναι» αντικαθίστανται από τη λέξη «είναι»

- στο πρώτο εδάφιο, η λέξη «και» αντικαθίσταται από τις λέξεις «η ονομασία μπορεί»
- στο πρώτο εδάφιο, μετά τις λέξεις «très vieux» («πολύ παλιός») προστίθενται οι λέξεις «ή “extra vieux”» («μακρόχρονης παλαιώσης»)
- στο πρώτο εδάφιο, οι λέξεις «τουλάχιστον 5 ή 10 έτη αντίστοιχα» αντικαθίστανται από τις λέξεις «βλέπε κεφάλαιο I, ενότητα IX, σημείο 3ο»
- στο πρώτο εδάφιο, απαλείφεται η φράση «Καταναλώνεται κυρίως ως απεριτίφ.»
- στο δεύτερο εδάφιο, προστίθεται η ακόλουθη φράση: «Ο “Pineau des Charentes” καταναλώνεται κυρίως ως απεριτίφ.»
- στο τρίτο εδάφιο, μετά τη λέξη «χρυσό» προστίθεται η λέξη «ελαφρύ».

Το τέταρτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ερυθρός “Pineau des Charentes” έχει βαθύ χρώμα, συχνά αναπτύσσει έντονα αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων που έχουν μόλις συλλεχθεί, σε συνδυασμό με νότες γλυκών μπαχαρικών.

Ο ροζέ “Pineau des Charentes” έχει αχνό χρώμα και συχνά αναπτύσσει αρώματα κόκκινων φρούτων, φρούτων του δάσους.»

- στο πέμπτο εδάφιο, μετά τις λέξεις «ξηροί καρποί» προστίθενται οι λέξεις «και ξηροί καρποί με κέλυφος (καρύδια, καβουρδισμένα αμύγδαλα)».
- στο πέμπτο εδάφιο, οι λέξεις «παλαιά Cognac» αντικαθίστανται από τις λέξεις «παλαιά αποστάγματα με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Cognac”».

Η έκτη παράγραφος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ερυθρός και ο ροζέ “Pineau des Charentes” που φέρουν την ένδειξη “vieux” ή “très vieux” έχουν κεραμιδι χρώμα. Είναι πολύ κομψοί και συχνά αναπτύσσουν νότες σοκολάτας ή φρούτων διατηρημένων σε απόσταγμα, που εξελίσσονται σε οξειδωτικά αρώματα χαρακτηριστά των παλαιών αποσταγμάτων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Cognac”.»

Οι τροποποιήσεις αυτές είναι αλλαγές συντακτικού χαρακτήρα.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται λόγω της παρούσας τροποποίησης.

8. Μεταβατικό μέτρο

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Το μέτρο που αφορά το κατώτατο όριο ελλειπόντων πρέμινων διαγράφεται διότι είναι παρωχημένο.

Προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«2. Παλαιώση

Οι οίνοι λικέρ που έχουν υποβληθεί σε παλαιώση σε ξύλινους περιέκτες επί τουλάχιστον 5 έτη μπορούν να αξιώσουν την ένδειξη “vieux” έως την 1η Οκτωβρίου 2023. Οι οίνοι λικέρ που έχουν υποβληθεί σε παλαιώση σε ξύλινους περιέκτες για τουλάχιστον 10 έτη μπορούν να αξιώσουν την ένδειξη “très vieux” ή “extra vieux” έως την 1η Οκτωβρίου 2023.»

Η τροποποίηση αυτή αποτελεί μεταβατικό μέτρο που συνοδεύει την τροποποίηση της παλαιώσης για τις ενδείξεις «vieux» και «très vieux».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Κανόνες παρουσίασης

Στην ενότητα XII σημείο 9 παρεμβάλλονται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Επιτρέπεται η αναγραφή της ηλικίας για τους οίνους Pineau des Charentes με τριετούς τουλάχιστον διάρκειας παλαιώση σε ξύλο. Η ένδειξη της ηλικίας δεν μπορεί να υπερβαίνει τη διάρκεια της παλαιώσης του προϊόντος σε ξύλο. Στην περίπτωση μειγμάτων οίνων, λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της παρτίδας που υποβλήθηκε στη μικρότερη περίοδο παλαιώσης σε ξύλο.

Οι διατάξεις σχετικά με την ένδειξη της ηλικίας εφαρμόζονται από την 1η Απριλίου 2020.»

Η παρούσα τροποποίηση επιτρέπει να αναφέρεται η ηλικία των οίνων «Pineau des Charentes» μόνο αφού έχουν υποβληθεί σε παλαιώση συγκεκριμένης διάρκειας, με σκοπό την πληρέστερη ενημέρωση των καταναλωτών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Προορισμός αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο κεφάλαιο II ενότητα I των προδιαγραφών της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Pineau des Charentes»:

— η ενότητα I αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«I. Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων

1. Δήλωση προορισμού οινοπαραγωγικής περιοχής

Η δήλωση προορισμού οινοπαραγωγικής περιοχής υποβάλλεται πριν από την 1η Ιουλίου κάθε έτους για τη συγκομιδή του επόμενου έτους στη διεπαγγελματική ένωση “*fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac*”, η οποία διαβιβάζει τις σχετικές πληροφορίες στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και στον οργανισμό ελέγχου.

Στη δήλωση αυτή αναφέρεται η μέγιστη έκταση συγκομιδής για την παραγωγή γλεύκους.

2. Δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων

Από τη συγκομιδή του 2019 και μετά, οι οίνοι λικέρ παρασκευάζονται από γλεύκη που προέρχονται από ταυτοποιημένα αμπελοτεμάχια για τα οποία έχει υποβληθεί δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων.

Η δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων υποβάλλεται στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης το αργότερο έως τις 10 Δεκεμβρίου κάθε έτους για το επόμενο έτος συγκομιδής.

Στη δήλωση αυτή αναγράφονται για κάθε αμπελοτεμάχιο:

τα στοιχεία κτηματολογίου: ο δήμος, το τμήμα, ο αριθμός·

η οινοποίησησιμη ποικιλία αμπέλου·

η παραγωγική έκταση του αμπελώνα·

η επωνυμία του παραγωγού·

3. Δήλωση παρασκευής

Μετά την τελευταία προσθήκη ουσιών για τη διακοπή της ζύμωσης, συντάσσεται δήλωση παρασκευής, η οποία ανακεφαλαιώνει:

τις συνολικές ποσότητες γλεύκους που χρησιμοποιήθηκαν·

τις συνολικές ποσότητες αποσταγμάτων Cognac που χρησιμοποιήθηκαν·

τις συνολικές ποσότητες οίνων λικέρ που παρασκευάστηκαν, ανά χρώμα·

τα στοιχεία ταυτοποίησης και τις εκτάσεις στις οποίες συγκομίστηκαν τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή γλεύκους.

Η δήλωση αυτή συντάσσεται σύμφωνα με το μητρώο παρασκευής.

Η δήλωση αυτή αποστέλλεται στις τοπικές υπηρεσίες της Γενικής διεύθυνσης τελωνείων και έμμεσων δασμών (DGDDI) πριν από τις 10 Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής.

Αντίγραφο της εν λόγω δήλωσης αποστέλλεται στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης, καθώς και στις υπηρεσίες του INAO.

4. Δήλωση αξίωσης

Για να έχει το δικαίωμα να αξιώσει για τους οίνους λικέρ της την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Pineau des Charentes”, η οποία μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις “*vieux*”, “*très vieux*” (ή την ισοδύναμη ένδειξη “*extra vieux*”), κάθε επιχείρηση αποστέλλει στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης δήλωση αξίωσης τουλάχιστον 30 ημέρες πριν από τη θέση σε κυκλοφορία και/ή την εμπορία της παρτίδας.

Στη δήλωση αυτή αναφέρονται ιδίως:

η ονομασία ή η εταιρική επωνυμία της επιχείρησης·

η διεύθυνση της επιχείρησης·

ο αξιούμενος όγκος, ανά χρώμα, που συμπληρώνεται ενδεχομένως με μία από τις προαναφερόμενες ενδείξεις·

οι λεπτομέρειες για την αποθήκευση: τόπος, τύπος περιέκτη, ταυτοποίηση της οιναιοθήκης (αριθμός, χωρητικότητα).

5. Δήλωση αποχαρκτηρισμού

Κάθε επιχείρηση που προβαίνει σε αποχαρκτηρισμό παρτίδων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pineau des Charentes», σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, πρέπει να υποβάλει σχετική δήλωση στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης το αργότερο τη 10η ημέρα του μηνός που έπεται του αποχαρκτηρισμού.»

Η τροποποίηση αυτή αντιστοιχεί σε νέα διαδικασία για τη δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. Κύρια σημεία ελέγχου

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Pineau des Charentes» τροποποιείται ως εξής:

στην ενότητα I σημείο 1^ο

— στο στοιχείο Δ διαγράφονται οι λέξεις «και η τοποθέτηση του καψυλίου εγγύησης ή της σφραγίδας εγγύησης.».

στην ενότητα II σημείο 2^ο

— ο αριθμός «45011» αντικαθίσταται από τον κωδικό «NF EN ISO/CEI 17065»

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Pineau des Charentes

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

3. Οίνος λικέρ

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οι οίνοι είναι λευκοί, ερυθροί και ροζέ οίνοι λικέρ που παρασκευάζονται με διακοπή της ζύμωσης των σταφυλιών μέσω της προσθήκης παλαιωμένου αποστάγματος με ονομασία προέλευσης «Cognac» (απόσταγμα από προηγούμενη περίοδο απόσταξης), το οποίο προέρχεται από την ίδια εκμετάλλευση. Ο οίνος μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «vieux» ή «très vieux», ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης σε δρύινο περιέκτη (τουλάχιστον 7 ή 12 έτη, αντίστοιχα). Καταναλώνεται κυρίως ως απεριτίφ.

Στο στόμα, το προϊόν «Pineau des Charentes» εκφράζει τη φρεσκάδα και τη στρογγυλάδα του νωπού γλεύκους σταφυλιών. Το «Cognac», που συμβάλλει στο σώμα και στη συνολική ισορροπία του προϊόντος, συντήκεται χάρη στη μακρόχρονη παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες.

Ο λευκός «Pineau des Charentes» έχει αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα και συχνά αναπτύσσει έντονα αρώματα φρούτων (νωπά φρούτα ή ζαχαρωμένα φρούτα) και ανθέων (λευκά άνθη), με νότες μελιού.

Ο ερυθρός ή ο ροζέ «Pineau des Charentes» έχει χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτορόδινο έως βαθυκόκκινο. Ο ερυθρός «Pineau des Charentes» συχνά αναπτύσσει έντονα αρώματα μαύρων φρούτων που έχουν μόλις συλλεχθεί, σε συνδυασμό με νότες γλυκών μπαχαρικών. Όσο για τον ροζέ «Pineau des Charentes», συχνά αναπτύσσει αρώματα φρούτων του δάσους ή και πυρηνόκαρπων όταν παλαιώνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	22
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	16
Ελάχιστη ολική οξύτητα	

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πιτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	75

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 2 200 φυτά ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 3 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων γίνεται με τις ακόλουθες τεχνικές, με ανώτατο όριο 50 000 οφθαλμούς ανά εκτάριο:

- μονόπλευρο ή αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot, με μία ή δύο κληματίδες και μία ή δύο κεφαλές ανά πρέμνο·
- γραμμικό κλάδεμα με κεφαλές που κλαδεύονται σε έως τρεις οφθαλμούς.

Απαγορεύεται η άρδευση.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Οίνος λικέρ

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Γλεύκος

85 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η παραγωγή γλεύκους, η παρασκευή, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

Νομός Charente-Maritime:

Διαμέρισμα Rochefort: όλοι οι δήμοι

Διαμέρισμα Saintes: όλοι οι δήμοι

Διαμέρισμα Saint-Jean-d'Angély: όλοι οι δήμοι

Διαμέρισμα Jonzac: όλοι οι δήμοι

Διαμέρισμα La Rochelle:

— Καντόνι Ars-en-Ré: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Aytré: οι δήμοι Angoulins και Aytraé.

— Καντόνι La Jarrie: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνια La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: δήμος La Rochelle.

— Καντόνι La Rochelle 5: οι δήμοι Esnandes, Marsilly, Puilboau, La Rochelle, Saint-Xandre.

— Καντόνι La Rochelle 8: οι δήμοι Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.

— Καντόνι La Rochelle 9: οι δήμοι L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.

— Καντόνι του Saint-Martini de-Ré: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Courçon: οι δήμοι Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

— Καντόνι Marans: οι δήμοι Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Νομός Charente:

Διαμέρισμα Cognac: όλοι οι δήμοι

Διαμέρισμα Angoulême

— Καντόνι Angoulême Est: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Angoulême Nord: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Angoulême Ouest: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Blanzac: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Hiersac: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Saint-Amant-de-Boixe: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Villebois-la-Valette: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι La Rochefoucauld: οι δήμοι Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

— Καντόνι Montbron: οι δήμοι Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Διαμέρισμα Confolens

— Καντόνι Aigre: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Ruffec: οι δήμοι Villegats και Verteuil-sur-Charente.

— Καντόνι Mansle: οι δήμοι Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Angeau, SaintCiers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.

— Καντόνι Villefagnan: οι δήμοι Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Νομός Dordogne:

Διαμέρισμα Périgieux:

— Καντόνι Saint-Aulaye: οι δήμοι Chenaud, Parcoult, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Νομός Deux-Sèvres:

Διαμέρισμα Niort:

— Καντόνι Mauzé sur le Mignon: οι δήμοι Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

— Καντόνι Beauvoir-sur-Niort: οι δήμοι Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, SaintEtienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.

— Καντόνι Brioux-sur-Boutonne: ο δήμος Le Vert.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Cot N - Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B
Folle blanche B
Jurançon blanc B
Ugni blanc B
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Semillon B
Merlot N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η γεωγραφική περιοχή, που είναι ταυτόσημη με εκείνη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Cognac», αντιστοιχεί στο βόρειο άκρο της λεκάνης της Aquitaine. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή οριοθετείται στα δυτικά από τον Ατλαντικό ωκεανό, στα νότια από την περιοχή γύρω από τον ποταμόκόλπο της Gironde, στα βόρεια από τις νήσους Île de Ré και Île d'Oléron, και στα ανατολικά προς την Angoulême, από τους πρώτους πρόποδες του Massif Central. Καλύπτει τέσσερις νομούς.

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από μεγάλους ιζηματογενείς σχηματισμούς, που χρονολογούνται κυρίως από την Ανώτερη Ιουράσια περίοδο (αβεστολιθικά στρώματα που σχηματίστηκαν μέσω θαλάσσιας ιζηματογένεσης), στα βόρεια της γραμμής Rochefort-Cognac, και από την Κρητιδική περίοδο (αλλοίωση των αβεστολιθικών ιζημάτων της Ιουράσιας περιόδου που σχηματίζουν αργίλους από απασβέστωση και αποθέσεις αργίλου, άμμου και κιμωλιών), στα νότια.

Το κλίμα είναι εύκρατο ωκεάνιο. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 13 °C και υπάρχει μεγάλη ηλιοφάνεια, περίπου 2 100 ώρες ετησίως. Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από ομοιογενές κλίμα, με εξαίρεση, ωστόσο, τις παράκτιες περιοχές, οι οποίες έχουν μεγαλύτερη ηλιοφάνεια και μικρότερες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.

Ο χειμώνας είναι ήπιος και υγρός με περιορισμένο αριθμό ημερών παγετού. Ο κίνδυνος παγετού την άνοιξη είναι μικρός, αλλά εξακολουθεί να υπάρχει έως τα τέλη Μαΐου. Το καλοκαίρι είναι θερμό, αλλά όχι υπερβολικά, αν και μπορεί να συνοδεύεται από περιόδους ξηρασίας.

Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 800 mm και 1 000 mm και κατανέμεται σε 130 έως 150 ημέρες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Τα εδάφη που απαντώνται συχνότερα είναι αργιλοαβεστώδους φύσης σε αβεστολιθικό υπόστρωμα, αν και παρατηρείται μεγάλη ποικιλία εδαφών στην ομάδα αυτή. Τα εδάφη που απαντώνται στα παράκτιες περιοχές, και ιδίως στις νήσους Île de Ré και Île d'Oléron, έχουν ελαφρώς αμμώδη υφή. Οι εκτάσεις που βρίσκονται σε περιοχές επιρρεπείς σε πλημμύρες δεν μπορούν να χρησιμοποιήσουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή. Ο αμπελώνας φυτεύτηκε αρχικά στο Saintonge, ήδη από τον 3ο αιώνα, και στη συνέχεια επεκτάθηκε προς τον νότο και προς το εσωτερικό της περιοχής, στο Aunis και στο Angoumois (13ος αιώνας).

Σύμφωνα με μια προφορική παράδοση για τον οίνο «Pineau des Charentes», το 1589, όταν ο Ερρίκος Δ' στέφθηκε βασιλιάς, ένας αδέξιος οινοποιός πρόσθεσε κατά λάθος νωπό γλεύκος σταφυλιών σε ένα βαρέλι που περιείχε ήδη απόσταγμα «Cognac». Εξοργισμένος με την αδεξιότητά του, καταχώνιασε το βαρέλι στην πιο σκοτεινή γωνία του κελαριού του. Μερικά χρόνια αργότερα, όταν θέλησε να χρησιμοποιήσει πάλι το βαρέλι που είχε καταχωνιάσει, ανακάλυψε ένα διαυγές και χρυσοκίτρινο υγρό, με φρουτώδες και μεθυστικό άρωμα, τελείως πρωτότυπο.

Έτσι, οι οίνοι λικέρ οφείλουν την ύπαρξή τους στο απόσταγμα «Cognac», με το οποίο έχουν κοινή ιστορία.

Για μεγάλο χρονικό διάστημα, οι οίνοι λικέρ ήταν προϊόν ιδιοκατανάλωσης. Η ταυτότητα του «Pineau des Charentes» στηρίζεται στην παράδοση αυτή, διότι σήμερα ακόμη όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του (τόσο για την παραγωγή του γλεύκους όσο και για την παραγωγή αποστάγματος «Cognac») πρέπει να προέρχονται από μία και μόνη εκμετάλλευση.

Με την πάροδο του χρόνου, οι αμπελουργοί ανέπτυξαν σταδιακά τις πρακτικές τους και τελειοποίησαν την πρωτότυπη αυτή τεχνολογία που περιλαμβάνει: την παραγωγή αποστάγματος «Cognac», την επιλογή των πιο ώριμων σταφυλιών, την προσθήκη ουσιών για τη διακοπή της ζύμωσης, χάρη στην οποία λαμβάνεται ένα σταθερό και ισορροπημένο από οργανοληπτική άποψη προϊόν, και την τέχνη της ανάμειξης συμπληρωματικών παρτίδων και οίνων «Pineau des Charentes» από τρύγους διαφορετικών ετών.

Κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1920, ο κλάδος οργανώθηκε με τη δημιουργία του «Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes», το οποίο το 1943 μετεξελίχθηκε στο «Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes».

Στις 5 Ιουλίου 1935, ψηφίστηκε νόμος για την εφαρμογή του άρθρου 12 του νόμου της 6ης Μαΐου 1919 περί προστασίας των ονομασιών προέλευσης στους οίνους λικέρ με δικαίωμα χρήσης της ονομασίας «Pineau des Charentes».

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pineau des Charentes» αναγνωρίστηκε με διάταγμα της 12ης Οκτωβρίου 1945. Το προϊόν «Pineau des Charentes» είναι ένας από τους πρώτους οίνους λικέρ στους οποίους χορηγήθηκε η αναγνώριση αυτή στη Γαλλία.

Για την παραγωγή του «Pineau des Charentes» απαιτείται, κατά μέσο όρο, η χρήση του ισοδυνάμου δύο αμπελοτεμαχίων για την παραγωγή του αποστάγματος «Cognac» και ενός αμπελοτεμαχίου για την παραγωγή γλεύκους σταφυλιών. Έτσι, σύμφωνα με την τεχνολογία που αποκτήθηκε από τις πρακτικές του παρελθόντος, κάθε παραγωγός επιλέγει στην εκμετάλλευσή του τα πλέον κατάλληλα αμπελοτεμάχια για την παραγωγή των πιο πλούσιων σε σάκχαρα γλεύκων, διατηρώντας την υπόλοιπη έκταση του αμπελοτεμαχίου για την παραγωγή όξινων οίνων, με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, κατάλληλων για την παραγωγή αποστάγματος «Cognac».

Ο «Pineau des Charentes» εκλεπτύνεται και αποκτά τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του χάρη στη δεξιοτεχνία στην παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, η οποία αντικατοπτρίζει την πρακτική και την τεχνολογία που συνδέονται με την παραγωγή αποστάγματος «Cognac».

Ο περιορισμός της συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής οφείλεται στις πρακτικές της οικογενειακής παραγωγής και κατανάλωσης του «Pineau des Charentes». Σκοπός της διάταξης αυτής είναι να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά και η ιδιαιτερότητα του προϊόντος που παρασκευάζεται με ιδιαίτερη μέθοδο και μακρόχρονη παλαίωση, και, παράλληλα, να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εκτέλεσης αποτελεσματικότερων εργασιών ελέγχου του προϊόντος.

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

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι λευκοί οίνοι λικέρ υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 18 μήνες, εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε δρύινους περιέκτες. Οι ροζέ και οι ερυθροί οίνοι λικέρ υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 8 μήνες και 12 μήνες, αντίστοιχα, εκ των οποίων τουλάχιστον 6 και 8 μήνες σε δρύινους περιέκτες.

Οι οίνοι με την ένδειξη «vieux» υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 7 έτη σε δρύινους περιέκτες και οι οίνοι με την ένδειξη «très vieux» (ή την ισοδύναμη ένδειξη «extra vieux») υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 12 έτη σε δρύινους περιέκτες.

Η υποχρέωση να συσκευάζεται το προϊόν εντός της γεωγραφικής περιοχής απορρέει από την αρχικά οικογενειακή παραγωγή και κατανάλωση και έχει ως στόχο τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ιδιαιτερότητας του «Pineau des Charentes».

Πράγματι, η παρασκευή του προϊόντος αυτού απαιτεί τεχνολογία για την ανάμειξη των οίνων, αφενός, και για την παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες σε οξειδωτικό περιβάλλον, αφετέρου. Ως εκ τούτου, πρέπει να αποφεύγεται η μεταφορά του προϊόντος και να περιορίζεται ο χειρισμός του μετά την παλαίωση, ώστε να μην υποβαθμίζονται οι ιδιότητες που λαμβάνονται μέσω μιας τεχνικά άρτιας μεθόδου παραγωγής. Επιπλέον, ο περιορισμός της συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει την καλύτερη ιχνηλασιμότητα και διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου του προϊόντος.

Οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση σε γυάλινη φιάλη, με καψύλιο εγγύησης ή σφραγίδα εγγύησης.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- Επιτρέπεται η αναγραφή του έτους τρυγητού για τον οίνο λικέρ που προέρχεται κατά 100 % από το ίδιο έτος παραγωγής του «Pineau des Charentes».
- Η ονομασία μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «vieux» και «très vieux» (ή την ισοδύναμη ένδειξη «extra vieux») για τους οίνους λικέρ που πληρούν τους όρους παραγωγής που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές για τις συγκεκριμένες ενδείξεις.
- Επιτρέπεται η αναγραφή της ηλικίας για τους οίνους Pineau des Charentes με τριετούς τουλάχιστον διάρκειας παλαίωση σε ξύλο. Η ένδειξη της ηλικίας δεν μπορεί να υπερβαίνει τη διάρκεια της παλαίωσης του προϊόντος σε ξύλο. Στην περίπτωση μειγμάτων οίνων, λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της παρτίδας που υποβλήθηκε στη μικρότερη περίοδο παλαίωσης σε ξύλο.

Σύνδεσμος προς την προδιαγραφή προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6

