

Επίσημη Εφημερίδα C 152 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος

7 Μαΐου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 152/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9817 — Rhône Capital / Maxam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 152/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 6 Μαΐου 2020	2
---------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 152/03	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, [Υπόθεση M.9797 — AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV], Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	3
2020/C 152/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9814 — Firmenich / Les Dérivés Résiniques et Terpéniques), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 152/05	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	6
2020/C 152/06	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής	19

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.9817 — Rhône Capital / Maxam)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2020/C 152/01)

Στις 30 Απριλίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9817. Ο δικτυακός τόπος 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⁾

6 Μαΐου 2020

(2020/C 152/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0807	CAD	δολάριο Καναδά	1,5225
JPY	ιαπωνικό γιεν	114,65	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,3763
DKK	δανική κορόνα	7,4618	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7839
GBP	λίρα στερλίνα	0,87253	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5335
SEK	σουηδική κορόνα	10,6278	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 323,48
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0530	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	20,0603
ISK	ισλανδική κορόνα	159,30	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6707
NOK	νορβηγική κορόνα	11,0900	HRK	κροατική κούνα	7,5690
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 259,13
CZK	τσεχική κορόνα	26,987	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6713
HUF	ουγγρικό φιορίνι	349,59	PHP	πέσο Φιλιππινών	54,620
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5394	RUB	ρωσικό ρούβλι	80,7789
RON	ρουμανικό λέου	4,8233	THB	ταϊλανδικό μπατ	35,004
TRY	τουρκική λίρα	7,7178	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,0896
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,7046	MXN	πέσο Μεξικού	26,0485
			INR	ινδική ρουπία	81,9815

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

[Υπόθεση M.9797 — AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV]

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 152/03)

1. Στις 28 Απριλίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- AUNDE Achter & Ebels GmbH (Γερμανία), που ανήκει στον όμιλο AUNDE Group SE («AUNDE», Γερμανία),
- TB Kawashima Co. Ltd. («TBK», Ιαπωνία), που ελέγχεται από την Toyota Boshoku Corporation («TB», Ιαπωνία),
- TB Kawashima Automotive Textile (India) Private Ltd. («επιχείρηση-στόχος», Ινδία).

Η AUNDE και η TB αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της επιχείρησης-στόχου. Πριν από την πράξη, η επιχείρηση-στόχος ελέγχεται αποκλειστικά από την TB μέσω της TBK.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- για την AUNDE Achter & Ebels GmbH: ανάπτυξη και παραγωγή προϊόντων αυτοκινητοβιομηχανίας, συμπεριλαμβανομένων των νημάτων, των υφασμάτων για τεχνικές χρήσεις, των υφασμάτων και δερμάτινων καλυμμάτων. Είναι θυγατρική της Aunde, η οποία επικεντρώνεται στην ανάπτυξη και παραγωγή, μεταξύ άλλων, νημάτων, υφασμάτων για τεχνικές χρήσεις, καλυμμάτων καθισμάτων και αφρωδών υλικών μερών για την αυτοκινητοβιομηχανία υπό τις εμπορικές επωνυμίες AUNDE, ISRINGHAUSEN και FEHRER για ΚΠΕ και προμηθευτές στην αυτοκινητοβιομηχανία στην Ευρώπη και παγκοσμίως,
- για την TBK: ανάπτυξη, παραγωγή και προμήθεια διαφόρων τύπων υφασμάτων αυτοκινητοβιομηχανίας και υφασμάτων εσωτερικών χώρων, ιδίως στην Ασία. Είναι συνδεδεμένη επιχείρηση της TB, ιαπωνικής κατασκευαστικής κατασκευαστικών στοιχείων αυτοκινήτων, η οποία επικεντρώνεται σε καθίσματα επιβατικών αυτοκινήτων, καθίσματα για τρένα και αεροσκάφη, καθώς και κατασκευαστικά στοιχεία καθισμάτων και άλλα κατασκευαστικά στοιχεία εσωτερικού και εξωτερικού οχημάτων,
- για την επιχείρηση-στόχο: κατασκευή και διανομή κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων και υφασμάτων εσωτερικών χώρων για την αυτοκινητοβιομηχανία στην Ινδία και τις γειτονικές χώρες.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9797 — AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φάξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9814 — Firmenich / Les Dérivés Résiniques et Terpéniques)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 152/04)

1. Στις 29 Απριλίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Firmenich Group («Firmenich», Ελβετία),
- Les Dérivés Résiniques et Terpéniques group («DRT», Γαλλία).

Η Firmenich αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της DRT.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- η Firmenich ειδικεύεται στην παραγωγή και εμπορία αρωμάτων, αρτυματικών υλών και χημικών αρωματικών ουσιών.
- η DRT δραστηριοποιείται κυρίως στην παραγωγή και εμπορία ρητίνης, τερεβινθέλαιου και τερπενίου πεύκης. Ορισμένα προϊόντα της DRT μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως χημικές αρωματικές ουσίες για την παραγωγή αρωμάτων.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9814 — Firmenich / Les Derives Resiniques et Terpeniques

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φάξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φάξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα
όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου
και του Συμβουλίου**

(2020/C 152/05)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM06

Ημερομηνία αίτησης: 24.9.2018

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 – Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Διορθωτικό

Διόρθωση λάθους το οποίο εντοπίστηκε στη διατύπωση της δεύτερης παραγράφου του σημείου β.7.1 της ενότητας 8 των προδιαγραφών προϊόντος (εφαρμοστέες απαιτήσεις). Η εν λόγω διόρθωση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η διατύπωση πρέπει να τροποποιηθεί ως εξής:

«Η διαδικασία αξιολόγησης καταλληλότητας θα πραγματοποιείται ανά ομοιογενές φορτίο ή παρτίδα και πρέπει να διενεργείται με βάση τα πρότυπα για τους οίνους που μπορούν να φέρουν ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Rioja”, τα οποία καταρτίζονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο».

2.2. Άρση του περιορισμού όσον αφορά τη χρήση ορισμένων λευκών ποικιλιών

Το σημείο 3.β.1 των προδιαγραφών προϊόντος, επικεφαλίδες «ΛΕΥΚΟΣ» και «ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ», και το σημείο 2.5.1 «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου πρέπει να τροποποιηθούν.

Η φράση που αναφέρει ότι οι ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc και Verdejo δεν πρέπει να κυριαρχούν στο τελικό προϊόν στην περίπτωση των λευκών και των ερυθρών οίνων πρέπει να διαγραφεί.

Το ρυθμιστικό συμβούλιο για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja» επέκτεινε τον κατάλογο επιτρεπόμενων λευκών και ερυθρών ποικιλιών το 2008 και το 2009. Επρόκειτο για στρατηγική απόφαση η οποία ευθυγραμμιζόταν με μία από τις συστάσεις που είχαν διατυπωθεί στο στρατηγικό σχέδιο για τον οίνο Rioja 2005-2020 υπό το φως των ευκαιριών που παρουσιάζονταν στην αγορά.

Προκειμένου να διαφυλαχθούν τα χαρακτηριστικά των λευκών οίνων, αποφασίστηκε να μην κυριαρχούν οι ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc και Verdejo στο τελικό προϊόν. Το σκεπτικό ήταν η προσθήκη τους να δώσει έναν συμπληρωματικό τόνο και να παράσχει τη δυνατότητα σταδιακής εξοικείωσης με την καλλιέργεια και τον χειρισμό αυτών των ποικιλιών.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Τα εμπορικά αποτελέσματα της απόφασης ήταν πολύ θετικά, καθώς η ποιότητα των λευκών οίνων Rioja χαίρει πλέον μεγαλύτερης εκτίμησης ενώ επιτεύχθηκαν ρυθμοί ανάπτυξης πολύ υψηλότεροι από τον μέσο όρο της αγοράς.

Στη βάση αυτή, η ολομέλεια του ρυθμιστικού συμβουλίου της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Rioja» συμφώνησε, στη σύνοδο της ολομέλειας που πραγματοποιήθηκε στις 11 Νοεμβρίου 2016, να άρει τον περιορισμό σχετικά με το ποσοστό των ποικιλιών Chardonnay, Sauvignon Blanc και Verdejo στο τελικό προϊόν, λόγω του εμπορικού ενδιαφέροντος για τις ποικιλίες αυτές και επίσης λόγω της αποδεδειγμένης καταλληλότητάς τους για ποιοτικό χειρισμό.

2.3. Νέα ένδειξη επισήμανσης «Viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας] και όροι χρήσης

Διάφορα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος (3.β.3, 4, 5, 8.β.1, 8.β.3.4, 8.β.4.1, 8.β.4.3, 8.β.5.2, 8.β.5.3, 8.β.5.5, 8.β.6.2, 8.β.6.3, 8.β.6.4, 8.β.7.3, 8.β.9, 8.β.10.3, 8.β.10.5, 8.β.10.9) και του ενιαίου εγγράφου (2.5.1 απόδοση κατά τη μεταποίηση, 2.5.2, 2.6 τελευταία παράγραφος, 2.9, επισήμανση) πρέπει να τροποποιηθούν για να προστεθούν οι όροι χρήσης της ένδειξης «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας].

Λόγω της ανταπόκρισης στην απαίτηση των καταναλωτών για προσθήκη περισσότερων πληροφοριών στην ετικέτα σχετικά με την προέλευση των οίνων, του ενδιαφέροντος των επιχειρήσεων για την προώθηση οίνων συγκεκριμένης προέλευσης που περιορίζεται σε συγκεκριμένο τόπο, καθώς και της ανάγκης κατάλληλης οργάνωσης και τυποποίησης της υφιστάμενης προσφοράς οίνων και ενδεχόμενων νέων προσθηκών, κρίθηκε σκόπιμο να καθοριστούν οι όροι, στο πλαίσιο της τέταρτης συμπληρωματικής διάταξης του νόμου αριθ. 6/2015, για την αναγνώριση αυτών των οίνων οι οποίοι προέρχονται από μικρότερες γεωγραφικές οντότητες και στους οποίους, στη συγκεκριμένη περίπτωση της Rioja, έχει δοθεί η ονομασία «viñedos singulares» ή ενιαίος αμπελώνας.

Δεδομένης της κατάστασης αυτής, κατά τα τελευταία δύο έτη καταρτίστηκαν διάφορες προτάσεις και αναλύθηκαν διάφορες εναλλακτικές. Ζητήθηκε η γνώμη εμπειρογνομόνων και διεξήχθησαν συζητήσεις προκειμένου να εξεταστεί κάθε λεπτομέρεια. Το αποτέλεσμα είναι μια ρύθμιση η οποία αναγνωρίζει την επιτυχία που βασίζεται στις υφιστάμενες κατηγορίες και τις αξιολογεί για να προσφέρει πληροφορίες τις οποίες θα εκτιμήσει μια μερίδα των καταναλωτών.

Οι ενιαίοι αμπελώνες πρέπει να είναι ισορροπημένοι, με αμπέλια περιορισμένης ευρωστίας και με ποιοτικές απαιτήσεις οι οποίες, σε συνδυασμό με την προέλευση, συμβάλλουν στην παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας.

Για τον λόγο αυτόν, καθώς και λόγω της υποχρεωτικής ιχνηλασιμότητας, έχουν προβλεφθεί διαδικασίες για τη διασφάλιση αυτής της ισορροπίας. Ωστόσο, υπάρχουν επίσης περιορισμοί όσον αφορά την ηλικία, τις αποδόσεις, τις καλλιεργητικές πρακτικές, τον τρύγο και τη μεταποίηση. Η οργανοληπτική αξιολόγηση είναι πιο απαιτητική και ο δεσμός με τον αμπελώνα πρέπει να έχει διάρκεια στον χρόνο.

Με τον τρόπο αυτόν ανοίγει ο δρόμος για μια ευρύτερη προσφορά οίνων στη Rioja, η οποία αναμφισβήτητα θα συμβάλει στην ενίσχυση του προφίλ της ως κορυφαίας και πρωτοποριακής ΠΟΠ ενώ θα εκτιμηθεί ιδιαίτερα από επηρεαστές γνώμης και διαμορφωτές κοινής γνώμης.

2.4. Τροποποίηση των όρων χρήσης των παραδοσιακών ενδείξεων «Reserva» και «Gran Reserva»

Το σημείο 3.γ των προδιαγραφών προϊόντος, επικεφαλίδες «Για την παραδοσιακή ένδειξη “Reserva”» και «Για την παραδοσιακή ένδειξη “Gran Reserva”», πρέπει να τροποποιηθεί. Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Για τους ερυθρούς οίνους «Reserva» θεσπίζονται ελάχιστοι χρόνοι παλαίωσης σε φιάλη και για τους ερυθρούς οίνους «Gran Reserva» αυτός ο χρόνος μειώνεται, αλλά εντός των ελάχιστων χρονικών πλαισίων που καθορίζονται από την ισπανική νομοθεσία για τη χρήση των εν λόγω παραδοσιακών ενδείξεων.

Στον ορισμό της συμπληρωματικής παραδοσιακής ένδειξης «Reserva» —όπως διατυπωνόταν στον νόμο 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015 ή στις προδιαγραφές προϊόντος για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja»— δεν προβλεπόταν ελάχιστη περίοδος παλαίωσης σε φιάλη. Επομένως, ο καθορισμός της περιόδου αυτής ήταν στη διακριτική ευχέρεια της επιχείρησης, η οποία ήταν ελεύθερη να αποφασίσει πότε έχουν επιτευχθεί η κατάλληλη ισορροπία και τα χαρακτηριστικά της εν λόγω κατηγορίας. Για τον σκοπό της οργανοληπτικής παρακολούθησης των οίνων που επισημαίνονται στα οινοποεία για αποστολή και αγοράζονται στα σημεία πώλησης, αποφασίστηκε ότι ο καθορισμός ελάχιστου χρόνου παλαίωσης σε φιάλη στην περίπτωση του ερυθρού οίνου, σε σχέση με τον συνολικό ελάχιστο χρόνο που προβλέπεται στον ορισμό αποτελεί σαφές ποιοτικό βήμα προς την ενίσχυση της ποιότητας και ότι συνάδει με τη διαδικασία συνεχούς βελτίωσης η οποία συνιστά διαρκή δέσμευση για τη Rioja. Η ολομέλεια της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Rioja» αποφάσισε, συνεπώς, στη σύνοδο της 11ης Νοεμβρίου 2016, να ορίσει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης σε φιάλη 6 μηνών για τους ερυθρούς οίνους «Reserva», η οποία έπεται της διαδικασίας παλαίωσης σε βαρέλι διάρκειας τουλάχιστον ενός έτους. Συνολικά, ολόκληρη η διαδικασία ωρίμασης και παλαίωσης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 36 μήνες.

Ο ορισμός της παραδοσιακής συμπληρωματικής ένδειξης «Gran Reserva» συνεπάγεται έναν βαθμό ανελαστικότητας στις προδιαγραφές προϊόντος για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja» σε σχέση με τον ορισμό της όπως καθορίζεται στον νόμο 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015, καθώς προβλέπει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης σε φιάλη 36 μηνών, έπειτα από 24 μήνες παλαίωσης σε βαρέλι. Στην ισπανική νομοθεσία ορίζεται ότι η περίοδος παλαίωσης σε βαρέλι πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 18 μήνες, αλλά δεν διευκρινίζεται το χρονικό διάστημα κατά το οποίο πρέπει ο οίνος να παραμείνει σε φιάλες. Η Rioja επιβάλλει αυστηρότερες απαιτήσεις όσον αφορά τον ελάχιστο χρόνο παλαίωσης σε βαρέλι —24 μήνες—, καθώς θεωρείται ότι το χρονικό αυτό διάστημα δίνει τη δυνατότητα μεγαλύτερης ευελιξίας και πιο εκφραστικών οίνων ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζει βέλτιστη ποιότητα. Η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης σε φιάλη μειώνεται σε 24 μήνες —παρότι εξακολουθεί να είναι μεγαλύτερη από τα προβλεπόμενα στην εθνική νομοθεσία η οποία δεν περιέχει σχετική διάταξη— χωρίς να μεταβάλλεται η ελάχιστη συνδυασμένη περίοδος ωρίμασης και παλαίωσης 60 μηνών. Στη σύνοδο ολομέλειας της 11ης Νοεμβρίου 2016, η ολομέλεια του ρυθμιστικού συμβουλίου για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja» αποφάσισε να ορίσει τους ερυθρούς οίνους της κατηγορίας «Gran Reserva» ως οίνους που έχουν ωριμάσει και παλαιωθεί σε οινοποιείο για τουλάχιστον 60 μήνες, από τους οποίους τουλάχιστον τους 24 οι οίνοι θα πρέπει να έχουν παραμείνει σε βαρέλι και τουλάχιστον 24 σε φιάλη.

2.5. Προσθήκη νέας κατηγορίας προστατευόμενου προϊόντος – αφρώδεις οίνος ποιότητας

Διάφορα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος (2, 2.α.1, 2.α.2, 2.α.4, 2.α.5, 2.α.6, 2.α.7, 2.α.8, 2.β, 3.β.1, 3.β.2, 3.β.3, 3.β.4, 3.γ, 7, 8.β.5.1, 8.β.7.2, 8.β.9, 8.β.10.3) και του ενιαίου εγγράφου (2.3, 2.4, 2.5.1, 2.8, 2.9 επισήμανση) πρέπει να τροποποιηθούν για να εισαχθούν οι απαιτήσεις για αυτή τη νέα κατηγορία προϊόντος και τον δεσμό της.

Από τα στοιχεία της αγοράς προκύπτει ότι οι αφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν εξαιρετικές επιδόσεις τα τελευταία έτη. Ως ονομασία προέλευσης που προσανατολίζεται πάντα προς την αγορά, η «Rioja» δεν μπορεί να χάσει αυτήν την ευκαιρία. Σημαντικός αριθμός ισπανικών ονομασιών προέλευσης περιλαμβάνει τους αφρώδεις οίνους στις προδιαγραφές προϊόντος και, ως εκ τούτου, η επέκταση που περιγράφεται για τη «Rioja» δεν αποτελεί σε καμία περίπτωση παράτολμη ή παράλογη απόφαση.

Προκειμένου να διατηρηθούν τα ίδια πρότυπα ποιότητας που ισχύουν για τους μη αφρώδεις οίνους, επιδιώκεται να δημιουργηθεί ένας αφρώδης οίνος υψηλών προδιαγραφών και για τον λόγο αυτόν επιβάλλονται περιορισμοί στην απόδοση και στην περιεκτικότητα σε σάκχαρα (Brut, Extra Brut και Brut Nature). Η χρήση της παραδοσιακής μεθόδου οινοποίησης και η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης 15 μηνών αποτελούν απόδειξη της επιδίωξης αυτής.

2.6. Οίνοι περιοχών και δήμων

Διάφορα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος (2.α.1, 8.β.9, 8.β.10.3, 8.β.10.10) και του ενιαίου εγγράφου (2.6 —η «Rioja Baja» τροποποιήθηκε σε «Rioja Oriental»—, 2.8, 2.9, επισήμανση) πρέπει να τροποποιηθούν για να συμπεριληφθούν οι όροι που πρέπει να πληροί ένας οίνος για να μπορεί να φέρει την ονομασία ορισμένων περιοχών και δήμων.

Η έννοια της υποπεριοχής αντικαθίσταται από την έννοια της περιοχής και οι τρεις που υπάρχουν ήδη διατηρούνται. Ωστόσο, η μία αλλάζει όνομα (από «Rioja Baja» σε «Rioja Oriental»). Θα είναι επίσης δυνατό να αναγράφεται στην ετικέτα το όνομα ενός δήμου εάν ο οίνος προέρχεται από τον δήμο αυτόν.

Η ολομέλεια του ρυθμιστικού συμβουλίου επικαιροποίησε τους κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις της περιοχής (αλλαγή ονόματος για τις υποπεριοχές που εκφράζει καλύτερα τη φιλοσοφία που επιθυμεί να μεταδώσει η Rioja, δηλαδή μια οντότητα που είναι μεγαλύτερη από αυτές τις τρεις οριοθετήσεις ή μικρότερες γεωγραφικές ενότητες), καθώς και του δήμου ή της πόλης, προκειμένου να ενισχυθεί η προβολή και η προώθηση των οίνων αυτών. Η τροποποίηση αυτή ανταποκρίνεται επίσης στις ανησυχίες των επιχειρήσεων, των διαμορφωτών κοινής γνώμης και των τελικών καταναλωτών, οι οποίοι ζητούν περισσότερες πληροφορίες στην ετικέτα σχετικά με την τεράστια ποικιλία οίνων που προσφέρονται σήμερα στην αγορά με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja». Οι ενδείξεις αυτές θα συμπληρώσουν την παραδοσιακή και επιτυχημένη ποικιλία οίνων που παράγονται από την ανάμειξη οίνων διαφορετικής προέλευσης.

Το ρυθμιστικό συμβούλιο, αφού καθόρισε τους κανόνες για τη διαδικασία ιχνηλασιμότητας το 1998, βάσει των οποίων επιτράπη η αναγραφή στην ετικέτα των ονομάτων των δήμων ή των ενδείξεων «Rioja Alta», «Rioja Alavesa» ή «Rioja Baja», προχώρησε ένα βήμα παραπέρα, λαμβάνοντας υπόψη καταστάσεις στις οποίες οι οινοποιοί καλλιεργούν αμπελούς σε γειτονικές τοποθεσίες. Είναι πλέον δυνατό έως και το 15 % του όγκου των σταφυλιών να προέρχεται από περιοχή εκτός των προαναφερόμενων μικρότερων οντοτήτων, εφόσον πληρούνται οι εν λόγω προϋποθέσεις. Η απαίτηση αυτή θα αποτελεί διαρκή δέσμευση για τον αμπελώνα, ούτως ώστε να προωθηθεί η βιωσιμότητα και να αποφευχθεί η κερδοσκοπία. Το εν λόγω περιθώριο ανοχής βρίσκεται εντός των δυνατοτήτων που παρέχει η νομοθεσία της ΕΕ.

Μια άλλη νέα εξέλιξη είναι η αύξηση του μεγέθους του τμήματος της ετικέτας που μπορεί να διατίθεται για τους δήμους ή για τις περιοχές όπως ονομάζονται πλέον. Έως σήμερα το μέγεθος αυτών των ενδείξεων στις ετικέτες των οίνων περιοριζόταν στα δύο τρίτα το πολύ του μεγέθους που διατίθεται για τη «Rioja». Στο εξής, μπορούν να εμφανίζονται σε ίση βάση και μοναδική απαίτηση είναι να μην κατέχουν πιο περίοπτη θέση από την ονομασία προέλευσης.

Η Rioja εξακολουθεί να επεκτείνει το υφιστάμενο φάσμα των κατηγοριών της στο πλαίσιο της διαδικασίας συνεχούς βελτίωσης για την οποία έχει δεσμευτεί, και αποβλέπει πάντα στην ενίσχυση της θέσης της ως μίας από τις περιοχές-ορόσημα στο τμήμα οίνων ποιότητας της διεθνούς αγοράς. Η εν λόγω ταξινόμηση της υφιστάμενης προσφοράς οίνων καθιερώνει ορισμένες απαιτήσεις που καθιστούν δυνατή τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και της ορθότητας των ενδείξεων στις ετικέτες.

2.7. Αλλαγή της έντασης του χρώματος των ερυθρών οίνων

Το σημείο 2.α.3 των προδιαγραφών προϊόντος πρέπει να τροποποιηθεί, αλλά αυτό δεν συνεπάγεται καμία τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Επιτρέπονται ερυθροί οίνοι με μικρότερη ένταση χρώματος.

Λαμβανομένης υπόψη της κλίμακας έντασης που έχει καθοριστεί για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ, κρίνεται σκόπιμο για λόγους συνέπειας να θεσπιστούν οι ίδιες κατηγορίες με αυτές που χρησιμοποιούνται για τους μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους που καλύπτονται από αυτήν και, παράλληλα, να καλυφθούν επίσης οι οίνοι μικρότερης έντασης χρώματος που είναι σήμερα της μόδας και προτιμώνται από τους καταναλωτές.

2.8. Αλλαγή όσον αφορά τις ημερομηνίες από τις οποίες υπολογίζονται οι περίοδοι παλαίωσης

Το σημείο 3.γ των προδιαγραφών προϊόντος πρέπει να τροποποιηθεί, αλλά αυτό δεν συνεπάγεται καμία τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Δεν γίνεται πλέον αναφορά στις ημερομηνίες από τις οποίες υπολογίζεται η περίοδος παλαίωσης για τους οίνους που φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «Crianza». Το ρυθμιστικό συμβούλιο εξουσιοδοτείται να συνάπτει σχετικές συμφωνίες.

Ο λόγος της εν λόγω αλλαγής είναι ότι ο τρύγος ξεκινά νωρίτερα τα τελευταία έτη. Διαπιστώθηκε ότι το γεγονός αυτό έχει με τη σειρά του ως αποτέλεσμα η οινοποίηση να πραγματοποιείται νωρίτερα, όπως και η τοποθέτηση του οίνου σε βαρέλια. Λόγω αυτού έχει προκύψει ανακολουθία ανάμεσα στο τι γίνεται πραγματικά και στην έναρξη του υπολογισμού σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Διαπιστώθηκε επίσης ότι η ημερομηνία της 1ης Οκτωβρίου που ορίζεται στην ίδια ενότητα πρέπει να επιστευσθεί όταν υπολογίζεται η έναρξη των δύο ημερολογιακών ετών που πρέπει να διαρκεί η διαδικασία παλαίωσης, υπό το φως των τρεχουσών περιστάσεων και της ανωτέρω εξήγησης.

Επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του φορέα που είναι επιφορτισμένος με τη διαχείριση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης να συνάπτει σχετικές συμφωνίες, ώστε να είναι σε θέση να ανταποκριθεί με ευελιξία σε οποιαδήποτε μεταβολή των περιστάσεων στο μέλλον.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Rioja

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Λευκοί και ερυθροί οίνοι (ξηροί και ημίξηροι)

Λευκοί οίνοι: αχυροκίτρινοι με νότες μοσχολέμονου, καθαροί και λαμπεροί. Άρωμα πράσινων φρούτων, λουλουδιών και πράσινων λαχανικών, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Μέτρια οξύτητα με αίσθηση φρεσκάδας.

Ερυθροί οίνοι: χρώμα της φράουλας με μια υποψία χρώματος του σμέουρου (του σολομού, στην περίπτωση των οίνων Crianza), λαμπεροί, καθαροί. Άρωμα κόκκινων φρούτων και νότες λουλουδιών. Ισορροπία μεταξύ οξύτητας και φρουτώδους γεύσης στο στόμα, με αίσθηση φρεσκάδας.

Και στις δύο περιπτώσεις, τα αρώματα αναμειγνύονται κατά τη διαδικασία παλαίωσης με αρώματα ξύλου δρυός (νότες βανίλιας, καβουρδισμένου και καπνιστού) και η οξύτητα συνδυάζεται με τις νότες φρυγανισμένου ξύλου.

— Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ποικίλλει ανάλογα με τις υποπεριοχές και την παλαίωση.

— Μεγαλύτερη πηκτικότητα σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους.

— Μέγιστο SO₂ 180 mg/l εάν τα σάκχαρα < 5 g/l.

— Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια/λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	240

Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι (ημίγλυκοι και γλυκοί)

Λευκοί οίνοι: αχυροκίτρινοι με νότες μοσχολέμονου, καθαροί και λαμπεροί. Άρωμα πράσινων φρούτων, λουλουδιών και λαχανικών, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Μέτρια οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και γλυκύτητας στο στόμα ανάλογα με τον τύπο.

Ερυθρωποί οίνοι: χρώμα της φράουλας με μια υποψία χρώματος του σμέουρου (του σολομού, στην περίπτωση των οίνων Crianza), λαμπεροί, καθαροί. Άρωμα κόκκινων φρούτων και νότες λουλουδιών. Ισορροπία μεταξύ οξύτητας/φρουτώδους, αίσθηση φρεσκάδας και γλυκύτητας στο στόμα ανάλογα με τον τύπο.

Και στις δύο περιπτώσεις, τα αρώματα αναμειγνύονται κατά τη διαδικασία παλαίωσης με αρώματα ξύλου δρυός (νότες βανίλιας, καβουρδισμένου και καπνιστού) και η οξύτητα συνδυάζεται με τις νότες φρυγανισμένου ξύλου.

- Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ποικίλλει ανάλογα με τις υποπεριοχές και την παλαίωση.
- Μεγαλύτερη πτητικότητα σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους.
- Μέγιστο SO₂ 180 mg/l εάν τα σάκχαρα < 5 g/l.
- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια/λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	240

Ερυθροί οίνοι (ξηροί και ημίξηροι)

Οι νεαροί οίνοι είναι πορφυροί με ιώδεις τόνους· οι οίνοι «Crianza» έχουν χρώμα καστανοκόκκινο και κόκκινο του κερασσιού· οι οίνοι «Reserva» έχουν χρώμα κόκκινο του κερασσιού με ρουμπινί νότες· οι οίνοι «Gran Reserva» έχουν χρώμα ρουμπινί με καστανέρυθρους τόνους. Άρωμα: έντονα φρουτώδες, με ποικιλιακές νότες και νότες λουλουδιών, με αρώματα φρυγανισμένου ξύλου δρυός στην περίπτωση των οίνων «Crianza». Οι οίνοι «Reserva» και «Gran Reserva» είναι πιο σύνθετοι με αρώματα μπαχαρικών. Γεύση: γεμάτη με ισορροπημένη οξύτητα/περιεκτικότητα σε αλκοόλη και τανίνες. Η παλαίωση βελτιώνει το στρογγύλεμα και επεκτείνει τη διάρκεια.

- Τα όρια για την περιεκτικότητα σε αλκοόλη ποικίλλουν ανάλογα με τις περιοχές και την παλαίωση.
- Πτητικότητα: ξηροί οίνοι ηλικίας άνω του ενός έτους, ανώτατο όριο 1 gr/l έως 10 % vol. και 0,06 gr/l για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 10 % vol.
- SO₂: ανώτατο όριο 140 mg/l εάν τα σάκχαρα < 5 g/l.
- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια/λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας (λευκοί ή ερυθρωποί)

Οίνος που παρουσιάζει συνεχή έκλυση διοξειδίου του άνθρακα η οποία παίρνει οπτικά τη μορφή λεπτών φυσαλίδων όταν σερβίρεται για κατανάλωση.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας, όπως και το προϊόν βάσης (cuvée) του μετά την πρώτη ζύμωση, θα είναι διαυγής, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια και με διάφορες κίτρινες ή ροζ αποχρώσεις.

Το άρωμά του πρέπει να έχει τα θετικά χαρακτηριστικά της φρεσκάδας και του φρουτώδους, ενώ ο σύνθετος χαρακτήρας του προκύπτει από την επαφή του με την οινολάσπη κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης. Το στοιχείο αυτό είναι περισσότερο αισθητό στους οίνους «Reserva» και «Gran Añada». Δεν πρέπει να παρουσιάζει ελαττώματα, ιδίως ελαττώματα που οφείλονται σε οξείδωση ή αναγωγική παλαιώση.

— Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 13 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια/λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	140

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες θεωρείται ότι εισέρχονται στη φάση της παραγωγής κατά τον τέταρτο κύκλο ανάπτυξής τους (ή νωρίτερα, εφόσον έχει δοθεί σχετική άδεια).

Πυκνότητα: ελάχιστη 2 850 – μέγιστη 10 000 άμπελοι ανά εκτάριο

Συστήματα κλαδέματος/μόρφωσης των πρέμνων: κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα και παραλλαγές του, σε διπλό κορδόνι, σε κορδόνι Guyot, σε απλό ή μονόπλευρο κορδόνι, διπλό Guyot (μόνο για τις ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, λευκό Maturana, λευκό Tempranillo και Turruntés).

Μέγιστο φορτίο: 12 οφθαλμοί ανά πρέμνο· 16 για τις αναφερόμενες λευκές ποικιλίες και 14 για τη Grenache. Επιτρέπονται εξαιρέσεις.

Άρδευση: επιτρέπεται. Μεταξύ 15ης Αυγούστου και τρύγου, η άρδευση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τοπικά συστήματα και πρέπει να υποβάλλεται γραπτή κοινοποίηση 24 ώρες νωρίτερα· επιτρέπεται η άρδευση με καταιονισμό εάν έχει δοθεί άδεια· απαγορεύεται η χρήση άλλων μεθόδων.

Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά (η μηχανική συγκομιδή απαγορεύεται).

Ειδική οινολογική πρακτική

Αναλογία ποικιλιών ανάλογα με τον τύπο οίνου:

ΕΡΥΘΡΟΙ: τουλάχιστον το 95 % από ερυθρές ποικιλίες εάν τα σταφύλια έχουν υποβληθεί σε απορραγισμό και 85 % εάν είναι ακέραια.

ΛΕΥΚΟΙ: 100 % λευκά σταφύλια.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ: τουλάχιστον το 25 % ερυθρά σταφύλια

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ): με λευκά και/ή ερυθρά σταφύλια. Οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να περιέχουν ερυθρά σταφύλια σε ποσοστό τουλάχιστον 25 %.

Η προαιρετική μείξη σταφυλιών διαφόρων χρωμάτων πρέπει να γίνεται μετά την παράδοση.

Χαρακτηριστικά των σταφυλιών: υγιή με ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλη: 11 % vol. για τους ερυθρούς οίνους, 10,5 % vol. για τους λευκούς οίνους και 9,5 % vol. για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Μέγιστη απόδοση κατά τη μεταποίηση

- 70 λίτρα/100 χιλιόγραμμα συγκομιδής για οίνους. Η αναλογία αυτή μπορεί να διαφοροποιηθεί σε εξαιρετικές περιπτώσεις εντός ορισμένων ορίων.
- 62 λίτρα/100 χιλιόγραμμα συγκομιδής για αφρώδεις οίνους ποιότητας. Η αναλογία αυτή μπορεί να διαφοροποιηθεί σε εξαιρετικές περιπτώσεις εντός ορισμένων ορίων.
- 65 λίτρα/100 χιλιόγραμμα συγκομιδής για οίνους που φέρουν την ένδειξη «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας]. Δεν επιτρέπεται καμία απόκλιση.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Απαγορεύσεις

- Χρήση σε προστατευόμενους οίνους κλασμάτων γλεύκους ή οίνου που έχουν ληφθεί με ανεπαρκή πίεση
- Πιεστήρια με κοιλία συνεχούς πίεσης, μηχανήματα σύνθλιψης με φυγόκεντρο δύναμη, προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση του γλεύκους ή του οίνου παρουσία των στεμφύλων με σκοπό την εξαναγκασμένη αφαίρεση της χρωστικής ύλης
- Χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός στην παραγωγή, την παλαίωση και την αποθήκευση
- Μείξη διαφορετικών τύπων οίνου για την παρασκευή οίνου διαφορετικού από τους ανάμεικτους οίνους

Ειδικές συνθήκες οινοποίησης

- Ζύμωση σε βαρέλι: μόνο για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους, οι οποίοι πρέπει να παραμένουν στο βαρέλι για τουλάχιστον έναν μήνα.
- Ανθρακική διαβροχή: το μέγιστο ποσοστό λευκών σταφυλιών που επιτρέπεται στην παραγωγή ερυθρών οίνων είναι 5 % στην περίπτωση σταφυλιών μετά τον απορραγισμό και 15 % στην περίπτωση ολόκληρων σταφυλιών.
- Αφρώδης οίνος ποιότητας: με την παραδοσιακή μέθοδο. Μεσολάβηση τουλάχιστον 15 διαδοχικών μηνών μεταξύ της προσθήκης σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») και του αποψωματισμού για την αφαίρεση των οινολασπών («dégorgement»), στην ίδια φιάλη. Ολοκλήρωση του συνόλου της διαδικασίας παραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της επισημάνσης, στο ίδιο οινοποιείο. Κατά τη δεύτερη ζύμωση, η αποκτημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 % vol. Στο liqueur d'expédition, η αποκτημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,5 % vol. Μετά την αφαίρεση των οινολασπών, επιτρέπεται η μεταφορά χωρίς διήθηση σε γυάλινες φιάλες με χωρητικότητα κάτω του 0,75 λίτρου ή τουλάχιστον 3 λίτρων. Η αύξηση της οξύτητας και ο αποχρωματισμός απαγορεύονται.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Ερυθρές ποικιλίες

6 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες

45,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Κόκκινα σταφύλια προοριζόμενα για οίνους «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας]

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Κόκκινα σταφύλια προοριζόμενα για οίνους «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας]

32,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκά σταφύλια προοριζόμενα για οίνους «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας]

6 922 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκά σταφύλια προοριζόμενα για οίνους «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας]

44,99 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

RIOJA ALTA

Αυτόνομη κοινότητα της La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo
Treviana
Tricio
Uruñuela
Ventosa
Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Επαρχία Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (θύλακας)

RIOJA ORIENTAL

Αυτόνομη κοινότητα της La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (βόρειο τμήμα)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Αυτόνομη κοινότητα της Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Επαρχία Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Alava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Alava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradon
Samaniego
Villabuena de Álava

Yécora

Οι αμπελώνες που βρίσκονται στον δήμο Lodosa στη δεξιά όχθη του ποταμού Ebro και οι οποίοι καταχωρίστηκαν στο αμπελουργικό μητρώο του συμβουλίου την 29η Απριλίου 1991 θα παραμείνουν στο μητρώο για όσο διάστημα συνεχίζουν να υπάρχουν.

Τυχόν αλλαγή των ορίων των δήμων που περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής δεν συνεπάγεται διαγραφή των καταχωρισμένων αμπελώνων από το αμπελουργικό μητρώο.

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει μικρότερες γεωγραφικές οντότητες που χαρακτηρίζονται ως «viñedos singulares» [ενιαίοι αμπελώνες]. Είναι μικρότερες από τον δήμο και μπορούν να αποτελούνται από ένα ενιαίο γεωτεμάχιο κτηματολογίου ή από περισσότερα διαφορετικά γεωτεμάχια. Οι αμπελοι πρέπει να είναι τουλάχιστον 35 ετών.

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

GARNACHA ΛΕΥΚΟ

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

ΛΕΥΚΟ TEMPRANILLO

VERDEJO

ΕΡΥΘΡΟ GRENACHE

CHARDONNAY

MACABEO - VIURA

ΛΕΥΚΟ MATURANA

ΕΡΥΘΡΟ MATURANA

MAZUELA

GRACIANO

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**ΟΙΝΟΣ**

Οι οίνοι που λαμβάνονται από σταφύλια της περιοχής Rioja Alta χαρακτηρίζονται από την ιδιαίτερη επίδραση του κλίματος του Ατλαντικού. Ως εκ τούτου, παράγονται οίνοι μέτριου αλκοολικού τίτλου και σώματος με υψηλή οξύτητα. Για τον λόγο αυτόν, οι οίνοι είναι κατάλληλοι για παλαίωση σε βαρέλι. Η διάρκεια της ημέρας κατά τον κύκλο ανάπτυξης είναι μικρότερη στην περιοχή αυτή σε σχέση με τη νοτιότερη περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης. Χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλότερα ποσοστά βροχόπτωσης, γεγονός που επηρεάζει άμεσα την οξύτητα των οίνων. Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με την προστασία που παρέχει η οροσειρά Sierra de Cantabria, ενισχύουν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στους οίνους, είτε σε αυτούσια μορφή είτε αναμειγμένοι με οίνους από άλλες περιοχές. Στην περίπτωση της περιοχής Rioja Alavesa, η σύγκλιση του κλίματος του Ατλαντικού με το κλίμα της Μεσογείου έχει ως αποτέλεσμα οι οίνοι να έχουν αρκετά υψηλότερο αλκοολικό τίτλο σε σχέση με τους προαναφερθέντες. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν επίσης χαμηλότερη οξύτητα και είναι πιο ευέλικτοι δεδομένου ότι είναι κατάλληλοι για άμεση κατανάλωση και για παλαίωση. Η προστασία από τη Sierra de Cantabria, βόρεια, είναι ακόμη πιο σημαντική. Η διάρκεια της ημέρας είναι παρόμοια με αυτή της Rioja Alta, ενώ τα ποσοστά βροχοπτώσεων είναι αρκετά χαμηλότερα. Χάρη στην ευελιξία τους, είναι επίσης ιδανικοί για την παραγωγή ανάμεικτων οίνων. Τέλος, όσον αφορά τους οίνους από τη νοτιότερη περιοχή, τη Rioja Oriental, παρατηρούνται χαμηλότερα ποσοστά βροχοπτώσεων, ενώ το κλίμα είναι κυρίως μεσογειακό και χαρακτηρίζεται γενικά από περισσότερη ηλιοφάνεια. Οι οίνοι έχουν υψηλότερο αλκοολικό τίτλο και πιο έντονο άρωμα και είναι ιδανικοί για ανάμειξη με σκοπό την παραγωγή οίνων που προορίζονται για παλαίωση. Παράλληλα, οι κλιματικές συνθήκες οδηγούν στην παραγωγή οίνων που επίσης είναι κατάλληλοι για πιο άμεση κατανάλωση.

Η ανάλυση του εδάφους καλύπτει τρεις κύριους τύπους. Πρώτον, υπάρχουν τα αργίλοασβεστολιθικά εδάφη τα οποία απαντούν στο βορειότερο τμήμα της περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης. Αυτά αποτελούν τη βασική πηγή για αμπελοκαλλιέργεια και βρίσκονται μεταξύ της Rioja Alavesa και της Rioja Alta. Στη συνέχεια, στην τελευταία αυτή περιοχή και στη Rioja Oriental, υπάρχουν επίσης τα αλλουβιακά και πλούσια σε σίδηρο αργιλώδη εδάφη που παράγουν οίνους με πιο ελαφρύ σώμα από τους προαναφερθέντες.

Σε οικονομικούς όρους, ο οίνος αντιπροσωπεύει το 20 % του ΑΕΠ της περιοχής. Η πανάρχαια αμπελουργική δραστηριότητα και η ζωτική σημασία της οινοποιίας για την περιοχή μαρτυρούν την εξάρτηση από τη βιωσιμότητά της. Ως εκ τούτου, αξιοποιούνται στο έπακρο οι φυσικές συνθήκες που περιγράφηκαν. Ειδικότερα, η εξειδίκευση στην παλαίωση των οίνων έχει οδηγήσει σε μία από τις υψηλότερες συγκεντρώσεις δρύινων βαρελιών στον κόσμο.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Παρότι η ονομασία είναι κυρίως γνωστή για την παραγωγή μη αφρωδών οίνων, ορισμένα οινοποιεία παράγουν αφρώδεις οίνους ποιότητας με την παραδοσιακή μέθοδο από τα μέσα του 19ου αιώνα, εξ ου και η τεχνογνωσία και η πείρα.

Η φρεσκάδα και η οξύτητα είναι δύο βασικά στοιχεία για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας. Η ονομασία βρίσκεται σε περιοχή χαμηλότερων θερμοκρασιών, σύμφωνα με την κλίμακα Winkler. Το στοιχείο αυτό συμβάλλει σε σύντομους κύκλους ανάπτυξης που οδηγούν σε κατάλληλη φαινολική ωριμότητα χωρίς υψηλά επίπεδα αλκοολικού τίτλου, χαρακτηριστικά που παρέχουν το ιδανικό σημείο εκκίνησης για την παραγωγή των εν λόγω οίνων.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rioja» πρέπει να εμφιαλώνονται μόνο σε καταχωρισμένα οινοποιεία που είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου. Σε διαφορετική περίπτωση, ο οίνος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιεί την ονομασία προέλευσης.

Η εν λόγω απαίτηση θεσπίστηκε λόγω του ότι η ποιότητα του οίνου που προσφέρεται τελικά στον καταναλωτή διατρέχει μεγαλύτερο κίνδυνο υποβάθμισης όταν ο οίνος μεταφέρεται και εμφιαλώνεται εκτός της περιοχής παραγωγής από ό,τι όταν οι εργασίες αυτές εκτελούνται εντός της περιοχής. Η απαίτηση αποβλέπει στην προστασία της εξαιρετικής φήμης του οίνου Rioja με την ενίσχυση του ελέγχου των ειδικών χαρακτηριστικών και της ποιότητάς του. Προφυλάσσει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης την οποία χρησιμοποιούν όλοι οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί. Η απόφαση επιβεβαιώθηκε με απόφαση του Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 16ης Μαΐου 2000.

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη «RIOJA» πρέπει να τοποθετείται σε εμφανές σημείο και να ακολουθείται, ακριβώς από κάτω, από τα εξής: «Denominación de Origen Calificada» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)· σφραγίδα του ρυθμιστικού συμβουλίου· εμπορικό σήμα· και ονομασία ή εταιρική επωνυμία καταχωρισμένου οινοποιείου ή εμπορική ονομασία.

Οι όροι «βαρέλι» και «ξύλο» δεν πρέπει να αναφέρονται κατά την εμπορική προώθηση, τη διαφήμιση και την επισήμανση των οίνων προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία παλαίωσης.

Επιτρέπεται η χρήση του ονόματος μιας περιοχής ή ενός δήμου όταν τα σταφύλια προέρχονται από εκεί και όταν ο οίνος παράγεται, παλαιώνεται (κατά περίπτωση) και εμφιαλώνεται εκεί. Ωστόσο, ποσοστό έως 15 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση μπορεί να προέρχεται από καταχωρισμένους αμπελώνες που βρίσκονται σε δήμους όμορους της περιοχής ή του δήμου όπου η επιχείρηση έχει την έδρα της, και πρέπει να παρέχονται αποδεικτικά στοιχεία ότι το προαναφερόμενο ποσοστό του 15 % των σταφυλιών θα είναι διαθέσιμο σε αποκλειστική βάση για περίοδο τουλάχιστον 10 διαδοχικών ετών.

Στην περίπτωση αφρωδών οίνων ποιότητας, η έκφραση «Método Tradicional» [παραδοσιακή μέθοδος] πρέπει να αναγράφεται ακριβώς κάτω από την ένδειξη που αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε σάκχαρα και με μέγεθος γραμματοσειράς που δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγεθος που χρησιμοποιείται για την ονομασία «Rioja».

Στην ετικέτα όπου αναγράφονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες, το μέγεθος γραμματοσειράς της φράσης «Método Tradicional» [παραδοσιακή μέθοδος] δεν πρέπει να είναι μικρότερο των 0,3 cm.

Η ένδειξη «viñedo singular» [ενιαίος αμπελώνας] πρέπει να εμφανίζεται ακριβώς κάτω από την ένδειξη που έχει καταχωριστεί ως εμπορικό σήμα, με μέγεθος γραμματοσειράς, πάχος και χρώμα που δεν υπερβαίνουν αυτά που χρησιμοποιούνται για την ονομασία «Rioja».

Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop_rioja.aspx

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

(2020/C 152/06)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Cévennes»

PGI-FR-A1151-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10 Φεβρουαρίου 2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων

Το κεφάλαιο I σημείο 3.3 των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Cévennes» συμπληρώθηκε με λεπτομερέστερη περιγραφή των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των οίνων όσον αφορά το χρώμα, τα αρώματα και τα γευστικά χαρακτηριστικά τους.

Η παρούσα τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, το οποίο επίσης συμπληρώθηκε, στο σημείο «Περιγραφή του/των οίνου/-ων».

2. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Το κεφάλαιο I σημείο 4.1 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε ώστε να ενσωματωθούν διορθώσεις σύνταξης:

- Στην πρώτη παράγραφο, η φράση «συγκομιδή σταφυλιών» αντικαθίσταται από τη φράση «παραγωγή σταφυλιών», η οποία είναι πιο ακριβής για τον προσδιορισμό της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής των σταφυλιών σε σύγκριση με την περιοχή οινοποίησης και παρασκευής των οίνων.
- Η ονομασία του δήμου «Fontanès et Peyrolles» αντικαθίσταται από την ονομασία «Fontanès».
- Η σωστή ορθογραφία του δήμου «Peyroles» είναι η εξής: «Peyrolles».

Οι τροποποιήσεις αυτές ενσωματώθηκαν επίσης στο σημείο «οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Στο κεφάλαιο I σημείο 4.1 των προδιαγραφών προϊόντος, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cévennes» οριοθετήθηκε με γνώμονα τους δήμους του νομού Gard που την αποτελούν. Η εν λόγω περιοχή δεν τροποποιήθηκε αλλά περιγράφηκε βάσει καταλόγου δήμων και όχι πια βάσει καταλόγου καντονιών, των οποίων η διοικητική οριοθέτηση είναι λιγότερο ακριβής.

Ο κατάλογος των δήμων καταρτίζεται σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019, ο οποίος είναι το εθνικό σημείο αναφοράς.

Η εν λόγω μεταγραφή της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής σε κατάλογο δήμων ενσωματώθηκε στο σημείο «συμπληρωματικές προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

4. Ποικιλιακή σύνθεση

Στο κεφάλαιο I σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, η καθορισμένη ποικιλιακή σύνθεση για την παραγωγή οίνων της ΠΓΕ «Cévennes» συμπληρώνεται με τις ακόλουθες 9 ποικιλίες:

«Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N και Voltis B.»

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Οι εν λόγω ποικιλίες θεωρούνται ανθεκτικές στην ξηρασία και στις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή την ελάχιστη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων, ενώ αντιστοιχούν στις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ΠΠΕ. Δεν τροποποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΠΕ.

Η συμπερίληψη των εν λόγω ποικιλιών στην ποικιλιακή σύνθεση επηρεάζει το σημείο «κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων» του ενιαίου εγγράφου.

5. Τροποποιήσεις στη διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος που δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο

Στον πίνακα κύριων σημείων ελέγχου του κεφαλαίου 2 των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Cévennes» περιλήφθηκαν τροποποιήσεις που αφορούν τη διατύπωση, ώστε να χρησιμοποιούνται πιο ακριβείς όροι:

- η φράση «Περιοχή συγκομιδής σταφυλιών» αντικαθίσταται από τη φράση «Περιοχή παραγωγής σταφυλιών»
- μετά τη φράση «τόπος μεταποίησης» προστίθεται η λέξη «οινοποίησης»
- η φράση «αναλυτικός έλεγχος» αντικαθίσταται από τη φράση «αναλυτική εξέταση».

Στο κεφάλαιο 3 των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Cévennes», επικαιροποιούνται τα στοιχεία του οργανισμού πιστοποίησης που ενεργεί για λογαριασμό του ΙΝΑΟ, που είναι η αρμόδια αρχή ελέγχου.

Οι εν λόγω διορθώσεις διατύπωσης δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Cévennes

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΠΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cévennes» προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ροζέ και λευκούς μη αφρώδεις οίνους και οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από κομψότητα, αρωματική δύναμη και τανικές δομές που ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες τεχνολογίες οινοποίησης. Έχουν χρώμα ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες. Οι οίνοι αυτοί έχουν έντονη και καθαρή μύτη με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η αίσθησή τους στο στόμα είναι πυκνή, στρογγυλή και γεμάτη.

Για τους μη αφρώδεις οίνους, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Μη αφρώδεις ροζέ οίνοι

Οι ροζέ οίνοι προέρχονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου cinsault, grenache, syrah είτε με ανάμειξη ποικιλιών είτε με μονοποικιλιακή οινοποίηση. Το χρώμα των ροζέ οίνων ποικίλλει από ανοιχτό ρόδινο ως ρόδινο σάρκας σολομού. Η μύτη είναι διακριτική και λεπτή με νότες κόκκινων φρούτων. Η αίσθησή τους στο στόμα είναι στρογγυλή, απαλή και λεπτή, με ευχάριστη φρεσκάδα και καλή αντανάκλαση της αρωματικής τους παλέτας.

Για τους μη αφρώδεις οίνους, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

Οι λευκοί οίνοι είναι αξιοσημείωτοι για τη λεπτότητά τους, η οποία συνοδεύεται πάντοτε από χαρακτηριστική φρεσκάδα. Έχουν χρώμα ωχροκίτρινο, διαυγές και στιλπνό, ενίοτε με όμορφες πράσινες ανταύγειες. Η μύτη χαρακτηρίζεται από νότες λευκόσαρκων φρούτων και ενίοτε από αρώματα εσπεριδοειδών και πυξού, πάντοτε με άφθονη φρεσκάδα. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν ευχάριστη ζωντάνια στο στόμα, είναι πολύ αρωματικοί και λεπτοί, με έντονη αρωματική διάρκεια.

Για τους μη αφρώδεις οίνους, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί, ροζέ και λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια χαρακτηρίζονται από αρώματα ώριμων φρούτων.

Για τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

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

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

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

β. Μέγιστες αποδόσεις

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η παραγωγή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cévennes» πραγματοποιούνται στους ακόλουθους δήμους του νομού Gard:

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pognadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyragues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Maurice-de-Cazevielle, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénechas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille, Vissec.

7. Κυριότερες ποικιλίες αμπέλου

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B - Petite Arvine

Aubun N - Murescola
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brun argenté N - Vaccarèse
Cabernet blanc B
Cabernet cortis N
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N
Caladoc N
Cardinal Rg
Carignan N
Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamay N
Gamay de Chaudenay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Maréchal Foch N
Mauzac B
Merlot N

Mondeuse N
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvèdre N - Monastrell
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Riesling B
Rivairenc N - Aspiran noir
Roussanne B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Η αμπελουργική περιοχή Cévennes βρίσκεται στον νομό Gard, στη νότια Γαλλία, στην περιφέρεια Languedoc-Roussillon. Το όνομά της προέρχεται από την οροσειρά Cévennes, το τελευταίο ορεινό αντέρεισμα του νοτίου τμήματος της οροσειράς Massif Central.

Λόγω της τραχύτητας και της ποικιλομορφίας της, η οροσειρά Cévennes ώθησε τους ανθρώπους να προσαρμόσουν την παραγωγή τους βάσει των εδαφοκλιματικών συνθηκών. Έτσι, σε γενικές γραμμές, το αμπέλι εμφανίστηκε όταν εξαφανίστηκε η καστανιά.

Οι αμπελώνες, οι οποίοι καλλιεργούνται στην πλειοψηφία τους σε ανθρακικά εδάφη, αποτελούν μέρος ενός λοφώδους τοπίου το οποίο διαμορφώνεται από τους ποταμούς που κατεβαίνουν από την οροσειρά Cévennes, όπου οι αμπέλοι καλλιεργούνται πλάι σε οπωρώνες, ελαιόδενδρα και σιτηρά.

Οι πρόποδες της οροσειράς Cévennes χαρακτηρίζονται από κλίμα μετριασμένου μεσογειακού τύπου, με έντονες αντιθέσεις μεταξύ των εποχών και συχνά βίαιες βροχοπτώσεις κατά τις ισημερίες (επεισόδια βροχοπτώσεων των Cévennes). Χάρη στο ορεινό στοιχείο, ο βόρειος άνεμος είναι μέτριος και οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, οι οποίες ευνοούν την ποιότητα των σταφυλιών, είναι σημαντικές κατά τη φάση της ωρίμασης της αμπέλου. Επί πολλούς αιώνες, τα αμπέλια καλλιεργούνταν πλάι σε άλλα είδη γεωργικής παραγωγής, ενώ ο οίνος προοριζόταν για τοπική κατανάλωση.

Έτσι, τα αμπέλια κατάφεραν να αντικαταστήσουν τις μουριές και τις καστανιές, όταν η παραγωγή αυτών των ειδών βίωσε κρίση, και οι αμπελώνες γνώρισαν τη μεγαλύτερη ανάπτυξή τους κατά τον 19ο αιώνα, χωρίς, ωστόσο, να σημειωθεί στροφή προς τη μονοκαλλιέργεια, όπως στη χαμηλή πεδινή έκταση του Languedoc.

Ο τοπικός οίνος των Cévennes αναγνωρίστηκε για πρώτη φορά με το διάταγμα της 27ης Αυγούστου 1992. Η παραγωγή στους δήμους της γεωγραφικής περιοχής φτάνει περίπου τα 80 000 hl και αποτελείται από ερυθρούς, ροζέ και λευκούς οίνους με πολύ έντονη ανάπτυξη των ροζέ οίνων.

Οι οίνοι παράγονται κυρίως από παραδοσιακές μεσογειακές ποικιλίες αμπέλου (carignan, grenache, cinsaut) και από διεθνώς αναγνωρισμένες ποικιλίες αμπέλου, όπως οι merlot, cabernet- sauvignon και syrah για τους ερυθρούς και chardonnay, sauvignon και viognier για τους λευκούς οίνους.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από κομψότητα και αρωματική δύναμη, οι δε λευκοί και ροζέ οίνοι από λεπτότητα, η οποία συνοδεύεται πάντοτε από χαρακτηριστική φρεσκάδα.

Οι αφρώδεις οίνοι, που παρασκευάζονται από μια επιλογή των πιο κατάλληλων μη αφρώδων οίνων, παρουσιάζουν τα ίδια αρωματικά χαρακτηριστικά. Η εξέλιξη των ποικιλιών αμπέλου τα τελευταία σαράντα χρόνια έχει επιτρέψει στους αμπελουργούς να διαφοροποιηθούν, ιδίως με την εισαγωγή πρώιμων ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες είναι ιδιαίτερος καλὰ προσαρμοσμένες στο κλίμα των προπόδων της οροσειράς Cévennes.

Οι οίνοι, οι οποίοι κατά κανόνα χαρακτηρίζονται από μια ισορροπία κομψότητας και φρεσκάδας, εκφράζουν καλά την κλιματική ιδιαιτερότητα της περιοχής.

Ως εκ τούτου, τα αμπέλια κατέχουν ιδιαίτερη θέση στη γεωργική οικονομία και συμβάλλουν, παράλληλα με άλλα προϊόντα, όπως τα γλυκά κρεμμύδια, τα κάστανα και το Pélardon, στη φήμη των προϊόντων των Cévennes.

Η παραγωγή αυτών των προϊόντων και η ανάπτυξη της τουριστικής οικονομίας, ιδίως γύρω από το Εθνικό Πάρκο των Cévennes, εξασφαλίζουν πλέον μια νέα ισορροπία στην περιοχή και συμβάλλουν στη διατήρηση εκπληκτικών τοπίων τα οποία διαμορφώνονται από τον άνθρωπο μέσα στην πάροδο των αιώνων.

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

Συμπληρωματικές ενδείξεις επισήμανσης

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cévennes» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος). Οι ενδείξεις «πρώιμος» ή «νέος» χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους μη αφρώδεις οίνους.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cévennes» περιλαμβάνει το σύνολο των ακόλουθων δήμων του νομού Gard, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2019:

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouze, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6ec30fda-501e-46f5-bc91-936ce505bac7

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL