C/2024/2984

29.4.2024

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

(C/2024/2984)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Bourgogne»

PDO-FR-A0650-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 1.2.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απόδοση**

Στο κεφάλαιο I τμήμα VIII σημείο 2, το ανώτατο όριο απόδοσης των λευκών οίνων αυξάνεται ως εξής: 77 hl/ha αντί για 75 hl/ha.

Οι μέγιστες αποδόσεις των λευκών οίνων έχουν αυξηθεί για όλες τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, με εξαίρεση τους αμπελώνες των συμπληρωματικών γεωγραφικών ονομασιών «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits» με χαμηλή πυκνότητα φύτευσης. Σύμφωνα με τους καθορισμένους κανόνες παραγωγής, οι εν λόγω αμπελώνες έχουν ήδη φτάσει στη μέγιστη δυνατή τους απόδοση.

Οι τιμές των αποδόσεων έχουν αυξηθεί προκειμένου να ληφθεί υπόψη η κλιματική αλλαγή, η οποία προκαλεί διακυμάνσεις και επαναλαμβανόμενα ελλείμματα στη συγκομιδή.

Το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται αποκλειστικά για τους λευκούς οίνους.

2. **Τροποποίηση του οργανισμού ελέγχου**

Λόγω της τροποποίησης των κανόνων σύνταξης, τροποποιείται το κεφάλαιο III τμήμα II των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Bourgogne

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις, ξηροί λευκοί, ερυθροί ή ερυθρωποί. α) Οι λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %. Οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,2 %. β) Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ακόλουθο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 13 % για τους λευκούς οίνους· 13,2 % για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. γ) Στο στάδιο της εμφιάλωσης, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. δ) Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη): ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΥΜΩΣΙΜΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (γλυκόζη + φρουκτόζη) Λευκοί οίνοι — 3 γραμμάρια ανά λίτρο· — ή 4 γραμμάρια ανά λίτρο, αν η ολική οξύτητα είναι τουλάχιστον 55,10 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο. Ερυθροί οίνοι — 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Ερυθρωποί οίνοι — 3 γραμμάρια ανά λίτρο. ε)

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι συχνά διαθέτουν βελούδινη τανική δομή γεμάτη λεπτότητα σε συνδυασμό με όμορφες φρουτώδεις νότες. Οι λευκοί οίνοι, που παράγονται από την ποικιλία Chardonnay B, έχουν απαλή γεύση, την οποία ενισχύει η οξύτητα που είναι αναγκαία για να έχουν οι οίνοι ισορροπημένη δομή και που επιτρέπει την μακρόχρονη παλαίωσή τους, χαρακτηριστικά που μπορούν να δώσουν στιβαρούς οίνους. Το ευρύ γεωγραφικό πλάτος της γεωγραφικής περιοχής αφήνει το στίγμα του στους οίνους. Οι οίνοι που παράγονται στον νομό Yonne χαρακτηρίζονται από δομή με εμφανή οξύτητα, κάτι που έρχεται σε αντίθεση με τους πιο απαλούς οίνους που αποτελούν το σήμα κατατεθέν του νότιου τμήματος της γεωγραφικής περιοχής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)

— Ελάχιστη ολική οξύτητα

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

α) — Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού (TSE) επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %·

β) απαγορεύεται στην παρασκευή ερυθρωπών οίνων η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε αναμεμειγμένου σε παρασκευάσματα·

γ) απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου·

δ) ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει, μετά τον εμπλουτισμό, τα εξής όρια:

13 % για τους λευκούς οίνους

13,2 % για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους

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

1. Πυκνότητα φύτευσης

Μέθοδος καλλιέργειας

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,2 μέτρα.

— Όταν η πυκνότητα φύτευσης είναι πάνω από 8 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά είναι τουλάχιστον 0,5 μέτρα.

— Όταν η πυκνότητα φύτευσης είναι έως 8 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά είναι τουλάχιστον 0,8 μέτρα.

Οι αμπελώνες με υψηλή πυκνότητα φύτευσης έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 9 000 πρέμνων ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι πάνω από 0,50 μέτρα.

ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ

Όσον αφορά τον οριοθετημένο αμπελώνα για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne» η οποία συνοδεύεται από τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ενδείξεις «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits», η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο, ενώ η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 3 μέτρα.

2. Κανόνες κλαδέματος

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι άμπελοι κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ ΣΕΙΡΩΝ, ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ, ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΠΡΕΜΝΩΝ

ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ

Γενικές διατάξεις

Λευκοί οίνοι

— είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat και σε αμφίπλευρο κορδόνι), με έως δέκα οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο·

— είτε με μακρό κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με έως 8,5 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Λευκοί οίνοι (μόνο στους δήμους των νομών Rhône και Saône-et-Loire που περιλαμβάνονται στον οριοθετημένο αμπελώνα για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Mâcon»)

Μέθοδος κλαδέματος γνωστή ως «taille à queue du Mâconnais» (κλάδεμα σε τοξοειδές σχήμα της περιοχής Mâconnais), με έως δέκα οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Λευκοί οίνοι (με εξαίρεση τους δήμους των νομών Rhône και Saône-et-Loire που περιλαμβάνονται στον οριοθετημένο αμπελώνα για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Mâcon»)

«Κλάδεμα Chablis», με έως 8,5 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

— είτε βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat, σε αμφίπλευρο κορδόνι, σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε σχήμα παλμέτας), με έως 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο·

— είτε με μακρό κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με έως 8 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

3. Ειδικοί κανόνες κλαδέματος

Μέθοδος καλλιέργειας

Ειδικοί κανόνες για τους οριοθετημένους αμπελώνες για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne» η οποία συνοδεύεται από τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ενδείξεις «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits» (αμπελώνες με χαμηλή πυκνότητα φύτευσης)

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι:

— είτε βραχύ (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat ή σε αμφίπλευρο κορδόνι)·

— είτε μακρό με τη μέθοδο του μονόπλευρου ή αμφίπλευρου κλαδέματος Guyot.

Ο αριθμός των οφθαλμών ανά τετραγωνικό μέτρο δεν υπερβαίνει τους 6.

Απαγορεύεται η κάλυψη των αμολυτών στο ίδιο σύρμα.

Ειδικές διατάξεις

Είναι δυνατή η προσαρμογή του μονόπλευρου Guyot:

— με δεύτερη κεφαλή που επιτρέπει την ετήσια αλλαγή της θέσης της αμολυτής·

— με αμολυτή κλαδεμένη σε έως τρεις οφθαλμούς και με κεφαλή κλαδεμένη στους δύο 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 πρέμνο, είναι μικρότερος ή ίσος προς τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκοί οίνοι

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

69 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Ερυθρός και ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία

67 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Λευκός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits»

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Ερυθρός και ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits»

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Λευκός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Tonnerre»

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Λευκός οίνος ΠΟΠ Bourgogne + συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Hautes Côtes de Beaune» και «Hautes Côtes de Nuits» (αμπελώνες με χαμηλή πυκνότητα φύτευσης)

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται στην περιοχή των ακόλουθων δήμων:

ΛΕΥΚΟΙ, ΕΡΥΘΡΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

— Νομός Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, 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-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, 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, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot·

— Νομός Rhône:

Charentay·

— Νομός Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Châtenay, Change, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, 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-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, 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, Vinzelles και Viré·

— Νομός Yonne:

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, 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, Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes, Viviers και Volgré.

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

— Νομός Rhône:

Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

ΕΡΥΘΡΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

— Νομός Rhône:

Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager και Villié-Morgon.

— Νομός Saône-et-Loire:

La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *α) — Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στις πλαγιές των υψωμάτων των νομών Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire και Rhône, οι οποίες προορίζονται παραδοσιακά για αμπελοκαλλιέργεια. Η περιοχή καλύπτει πάνω από 300 δήμους.

Περιλαμβάνει ένα σύνολο περισσότερο ή λιγότερο ασυνεχών αμπελώνων που βρίσκονται στην αμπελουργική περιοχή της Βουργουνδίας (la Bourgogne viticole) και καλύπτει έκταση περίπου 250 χιλιομέτρων από τον βορρά προς τον νότο.

Τον κάθε αμπελώνα χαρακτηρίζει η μοναδικότητα του τοπίου, της γεωλογίας και του κλίματος.

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 «Vézelien» που είναι φυτεμένος επί γεωλογικών σχηματισμών του Κατώτερου και Μέσου Ιουρασικού και τον αμπελώνα της περιοχής «Jovinien» που είναι φυτεμένος επί γεωλογικών σχηματισμών του Ανώτερου Κρητιδικού. Τα υποστρώματα είναι κυρίως μαργαϊκά (αργιλοασβεστολιθικά) και κατά τόπους ασβεστολιθικά. Οι αμπελώνες είναι φυτεμένοι μόνο στα πλέον εκτεθειμένα στον ήλιο πρανή των βραχωδών προεξοχών, στις πλαγιές των κοιλάδων των κύριων ποταμών που αποστραγγίζουν την περιοχή, δηλαδή του Yonne, του Σηκουάνα και των παραποτάμων τους. Βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 150 και 300 μέτρων.

Οι αμπελώνες καταλαμβάνουν μια σειρά σχεδόν συνεχών υψωμάτων που εκτείνονται σε ευθεία γραμμή από την 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 εν γένει στο Ιουρασικό, αλλά κατά τόπους και στο Τριαδικό. Κατά τόπους, κυρίως στον νομό Saône-et-Loire, οι αμπελώνες είναι φυτεμένοι και επί εμφανίσεων μεταμορφωσιγενούς και γρανιτικού υποβάθρου του Παλαιοζωικού, οι οποίες δίνουν όξινα εδάφη για οινοπαραγωγή. Παρότι 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 σε υψόμετρο μεταξύ 250 και 400 μέτρων. Τον κάθε αμπελώνα χαρακτηρίζει η μοναδικότητα 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 με κατεύθυνση από βορρά προς νότο και είναι γνωστά ως «chaînons», στην περιοχή «Mâconnais».

Το κλίμα της αμπελουργικής περιοχής της Βουργουνδίας είναι ως επί το πλείστον δροσερό ωκεάνιο. Το κλίμα αυτό χαρακτηρίζεται από μέτριες και τακτικές βροχοπτώσεις και από απουσία έντονης ξηρασίας το καλοκαίρι. Οι θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές του δροσερού κλίματος, με μέση ετήσια θερμοκρασία 11 °C.

Το κλίμα αυτό είναι εντονότερο στον νομό Yonne, ενώ αμβλύνεται κάπως 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 τη μέση θερμοκρασία της 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 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.

Λόγω της βόρειας θέσης των αμπελώνων της Βουργουνδίας, οι μεσοκλιματικές συνθήκες επηρεάζουν σημαντικά το αμπελουργικό δυναμικό, ενώ οι συνθήκες που επικρατούν το έτος παραγωγής των οίνων αποτυπώνονται έντονα στα χαρακτηριστικά τους.

Τα αμπελοτεμάχια που έχουν επιλεγεί για τη συγκομιδή σταφυλιών αντιστοιχούν σε όλες τις περιοχές που παραδοσιακά είναι αναγνωρισμένης καταλληλότητας για αμπελοκαλλιέργεια. Βρίσκονται κυρίως στις πλέον εκτεθειμένες στον ήλιο πλαγιές των κύριων υψωμάτων όπου επικρατούν οι βέλτιστες θερμικές και υδατικές συνθήκες.

8.2. *β) — Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η αμπελοκαλλιέργεια ανάγεται στη γαλλορωμαϊκή εποχή (απεικονίσεις αμπέλων στον δήμο Escolives-Sainte-Camille κοντά στην πόλη Auxerre, άμπελος του 1ου αιώνα που ανακαλύφθηκε ύστερα από ανασκαφές στον δήμο Gevrey-Chambertin, ο «λόγος προς τον Κωνσταντίνο» του Ευμένη που περιγράφει τους αμπελώνες του «Pagus arebrignus» κοντά στην πόλη Beaune κατά τον 4ο αιώνα). Οδοί μεταφοράς, όπως ο ποταμός Saône (αμφορείς που χρονολογούνται από τα μέσα του 1ου αιώνα μ.Χ. στην πόλη Chalon-sur-Saône), ή η Οδός του Αγρίππα διευκόλυναν την επέκταση των αμπελώνων.

Τον Μεσαίωνα, οι αμπελώνες της Βουργουνδίας είχαν ήδη αποκτήσει οικονομική σημασία και είχαν γίνει γνωστοί πέραν των συνόρων. Η πόλη Auxerre παράγει οίνους «Basse Bourgogne» (Κάτω Βουργουνδία), ενώ ο νομός Côte d'Or είναι γνωστός για την παραγωγή των οίνων «Vins de Beaune».

Είναι γνωστός ο ρόλος που διαδραμάτισαν τα εκκλησιαστικά ιδρύματα (αβαεία και επισκοπές), καθώς και οι ευγενείς, στην εδραίωση της φήμης των οίνων της Βουργουνδίας. Τα αβαεία του Cluny, του Cîteaux και του Pontigny, η σύναξη 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. Για παράδειγμα, κατά τον 15ο αιώνα το δουκάτο της Βουργουνδίας, που εκτεινόταν από το Mâcon έως το Άμστερνταμ, κατέστησε δυνατή την προβολή και τη διευκόλυνση του εμπορίου των οίνων της Βουργουνδίας.

Τον 18ο αιώνα, χάρη στη μεγάλη ανάπτυξη της εμπορίας οίνου, αναδείχθηκε 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 αμπελουργική περιοχή της Βουργουνδίας απέκτησε διακριτή ταυτότητα. Η διοικητική διαίρεση (πρώτα σε επαρχίες και αργότερα σε νομούς) συνδυάστηκε με την οικονομική διάσταση, καθώς αστικά κέντρα όπως τα Auxerre, Ντιζόν, Beaune, Chalon-sur-Saône και Mâcon αναδείχθηκαν σε κέντρα εμπορίας των τοπικών οίνων. Την εποχή εκείνη, το βόρειο τμήμα της περιοχής «Beaujolais» ταυτίστηκε με τους οίνους «Mâcon». Οι περιοχές «Tonnerrois» και «Châtillonnais», που συνορεύουν με την Καμπανία, συμπεριλήφθηκαν και αυτές στην ονομασία «Bourgogne».

Το 1930 η ονομασία προέλευσης «Bourgogne» επισημοποιήθηκε με απόφαση του Δικαστηρίου της Ντιζόν. Οι βασικές διατάξεις που θεσπίστηκαν στην εν λόγω πρώτη απόφαση δεν έχουν τροποποιηθεί σημαντικά έκτοτε, ενώ η τρέχουσα οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται σε αυτήν. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne» αναγνωρίστηκε με διάταγμα του 1937.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από τον μικρό αριθμό ποικιλιών. Όσον αφορά τους λευκούς οίνους, η ποικιλία Chardonnay B είναι η κυρίαρχη, με το Pinot blanc B να έχει παρουσία σε τοπικό επίπεδο. Όσον αφορά τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους, η ποικιλία Pinot noir N καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στους τρεις νομούς του βορείου τμήματος της Βουργουνδίας, ενώ η ποικιλία Gamay N καλλιεργείται στο νότιο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής. Επιπλέον, υπάρχει περιστασιακή παρουσία της ποικιλίας Pinot Gris G, γνωστής σε τοπικό επίπεδο ως «Beurot» και, στον νομό Yonne, της ποικιλίας César N.

Οι ποικιλίες αυτές είναι μάλλον αυτόχθονες και συγγενεύουν μεταξύ τους (οικογένεια «Pinot»), ενώ έχουν επιλεγεί και προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες από τον Μεσαίωνα.

Η γεωγραφική διαίρεση των αμπελώνων συνοδεύεται από ορισμένες διαφορές στις μεθόδους παραγωγής. Κάθε μικρή περιοχή έχει κληρονομήσει τεχνογνωσία αιώνων και διατηρεί τις δικές της τοπικές πρακτικές μόρφωσης του αμπελιού, όπως μαρτυρούν η μόρφωση σε τοξοειδές σχήμα στην περιοχή «Mâconnais» ή το κλάδεμα «Chablis» στον νομό Yonne. Ως εκ τούτου, τα τοπία των αμπελώνων διαθέτουν τυπικά για κάθε περιοχή και αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά.

Οι τοπικές αυτές ταυτότητες εκφράζονται μέσω της αναγνώρισης συμπληρωματικών γεωγραφικών ενδείξεων που αντιστοιχούν σε μικρές περιφέρειες ή δήμους: «Chitry», «Côtes d'Auxerre», «Epineuil», «Tonnerre», «Vézelay», «Coulanges-la-Vineuse», «Hautes-Côtes de Nuits», «Hautes-Côtes de Beaune», «Côte châlonnaise», «Côtes du Couchois», και ενίοτε τοποθεσίες πιο περιορισμένης έκτασης: «Côte Saint Jacques», «Le Chapitre», «Chapelle Notre Dame» και «Montrecul».

Οι παραγωγοί, οι οποίοι οργανώνονταν αρχικά σε τοπικές συνδικαλιστικές οργανώσεις και, στη συνέχεια, σε ομοσπονδίες παραγωγών, ίδρυσαν το 2007 μια ένωση με στόχο την εκπροσώπηση όλων των παραγωγών που δηλώνουν τη συγκομιδή οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne».

Ο αμπελώνας καλύπτει έκταση περίπου 5 100 εκταρίων και παράγει σχεδόν 200 000 εκατόλιτρα ερυθρών και ερυθρωπών οίνων και 80 000 εκατόλιτρα λευκών οίνων ετησίως. Πάνω από το 50 % της εν λόγω παραγωγής φέρει συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία, με το μεγαλύτερο μέρος της να διατίθεται στο εμπόριο υπό τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Hautes Côtes de Beaune» (40 000 εκατόλιτρα, 17 % των λευκών οίνων), «Hautes Côtes de Nuits» (33 000 εκατόλιτρα, 22 % των λευκών οίνων) και «Côte châlonnaise» (28 000 εκατόλιτρα, 29 % των λευκών οίνων). Οι οίνοι της Βουργουνδίας, λόγω της μεγάλης φήμης τους, εξάγονται σε ποσοστό 40 % έως 45 %, αναλόγως του έτους.

8.3. *Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι συχνά διαθέτουν βελούδινη τανική δομή γεμάτη λεπτότητα σε συνδυασμό με όμορφες φρουτώδεις νότες.

Οι λευκοί οίνοι, που παράγονται από την ποικιλία Chardonnay B, έχουν απαλή γεύση, την οποία ενισχύει η οξύτητα που είναι αναγκαία για να έχουν οι οίνοι ισορροπημένη δομή και που επιτρέπει την μακρόχρονη παλαίωσή τους, χαρακτηριστικά που μπορούν να δώσουν στιβαρούς οίνους.

Το ευρύ γεωγραφικό πλάτος της γεωγραφικής περιοχής αφήνει το στίγμα του στους οίνους. Οι οίνοι που παράγονται στον νομό Yonne χαρακτηρίζονται από δομή με εμφανή οξύτητα, κάτι που έρχεται σε αντίθεση με τους πιο απαλούς οίνους που αποτελούν το σήμα κατατεθέν του νότιου τμήματος της γεωγραφικής περιοχής.

8.4. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Η «Βουργουνδία» είναι ένας βόρειος αμπελώνας, και ως εκ τούτου τα αμπέλια αντιμετωπίζουν πολλούς περιορισμούς λόγω κλίματος. Για τον λόγο αυτόν είναι φυτεμένος μόνο στις πλέον ευνοϊκές τοποθεσίες που έχουν μεσοκλίματα θερμότερα και ξηρότερα από αυτά 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 είναι ως επί το πλείστον ασβεστολιθικά και μέτριου υψόμετρου.

Η αμπελουργική περιοχή της Βουργουνδίας, ένα σύνολο από μικρότερες σε έκταση περιοχές καθεμία από τις οποίες διαθέτει τη δική της ιδιαίτερη ταυτότητα και τα δικά της ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, χάρη στα οποία επιτυγχάνεται ένας ορισμένος βαθμός ποικιλομορφίας της τοπικής παραγωγής που αντικατοπτρίζεται στις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, παρουσιάζει ορισμένα σημαντικά κοινά χαρακτηριστικά:

— περιορισμένες και αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου οι οποίες είναι ιδιαίτερα εγκλιματισμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες·

— μονοποικιλιακό ή σχεδόν μονοποικιλιακό χαρακτήρα των οίνων.

Αυτή η αγρονομική μονάδα συνδυάζεται με την ποικιλομορφία των φυσικών συνθηκών και των τοπικών πρακτικών που ακολουθούνται για να προσφέρει μεγάλη ποικιλία λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων που έχουν κοινά χαρακτηριστικά με τους βόρειους οίνους, όπως η οξύτητα και ο φρουτώδης χαρακτήρας, τα οποία τους προσδίδουν ορισμένη κομψότητα και επιτρέπουν τη μακρόχρονη παλαίωσή τους.

Οι εναλλαγές του κλίματος, μολονότι ανεπαίσθητες, αποτυπώνονται πλήρως στις ποικιλίες Pinot noir N και Chardonnay B, οι οποίες επηρεάζονται σημαντικά από τις διαφοροποιήσεις του φυσικού περιβάλλοντος.

Η αμπελουργική περιοχή της Βουργουνδίας, όπως έχει διαμορφωθεί σήμερα, είναι αποτέλεσμα μιας σχετικά πρόσφατης συλλογικής δυναμικής. Παρότι οι αμπελώνες που απαρτίζουν την περιοχή διαθέτουν ένδοξη ιστορία, ουσιαστικά συνασπίστηκαν σε μια κοινή ονομασία μόλις τον 19ο αιώνα.

Το 1816, ο Jullien, στο βιβλίο του με τίτλο «Topographie de tous les vignobles connus» [«Τοπογραφία όλων των γνωστών αμπελώνων»], ένιωσε ακόμα και τότε την ανάγκη να αιτιολογήσει την απόφασή του να συμπεριλάβει στο ίδιο κεφάλαιο τους οίνους της Κάτω Βουργουνδίας (νομός Yonne), τους οίνους της Άνω Βουργουνδίας (Côte d'Or και Nord de la Saône-et-Loire) και, τέλος, τους οίνους «vins de Mâcon» που περιλαμβάνουν τους οίνους «Mâconnais» και ορισμένους από τους οίνους «Beaujolais».

Πιθανολογείται ότι το αναδυόμενο εμπόριο οίνου κατά τον 18ο αιώνα, καθώς και η οργάνωση της αμπελοκαλλιέργειας στις αρχές του 20ού αιώνα, διαδραμάτισαν καθοριστικό ρόλο στην εμφάνιση αυτής της βουργουνδιανής ταυτότητας. Το εμπόριο και, στη συνέχεια, οι ίδιοι οι παραγωγοί αντικατέστησαν τους ευγενείς και την Εκκλησία, που προωθούσαν ιστορικά τους οίνους «Crus de Bourgogne», αναλαμβάνοντας τη διαχείριση της οικονομικής διάστασης της αμπελοκαλλιέργειας και διασφαλίζοντας την ακτινοβολία της, ακόμα και πέρα από τα ευρωπαϊκά σύνορα. Ο αβάς Arnoux το βεβαιώνει αυτό στο βιβλίο του με τίτλο «Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit…» [Διδακτορική διατριβή σχετικά με την κατάσταση στη Βουργουνδία, την οινοπαραγωγή…], που δημοσιεύθηκε στο Λονδίνο το 1728, αρχικά στα γαλλικά και, στη συνέχεια, στα αγγλικά και στα γερμανικά. Το 1787, ο Thomas Jefferson, ο οποίος έμελλε αργότερα να γίνει πρόεδρος των Ηνωμένων Πολιτειών, επισκέφθηκε τη Βουργουνδία. Για το υπόλοιπο της ζωής του, παρέμεινε ένθερμος υποστηρικτής των «crus» της Βουργουνδίας και βοήθησε να γίνουν γνωστοί οι εν λόγω οίνοι στην Αμερική.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή (λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση 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 Côte-d'Or:

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot και Villy-le-Moutier·

— Νομός Rhône:

Alix, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Avenas, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Chasselay, Chazay-d'Azergues, Dardilly, Dareizé, Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Létra, Limas, Lozanne, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Les Olmes, Le Perréon, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Just-d'Avray, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay και Villefranche-sur-Saône·

— Νομός Saône-et-Loire:

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-legrave;s-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saisy, Sancé, Taizé και Varennes-lès-Macon·

— Νομός Yonne:

Aigremont, Annay-Sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles και Yrouerre.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή (ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι)

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση 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:

ΕΡΥΘΡΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Νομός Rhône: Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé και Ville-sur-Jarnioux.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή (λευκοί οίνοι)

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση 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:

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

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

Νομός Rhône: Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager και Villié-Morgon·

— Νομός Saône-et-Loire:

La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) — Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «Clairet», αν οι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη.

β) — Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες που αναφέρονται κατωτέρω, αν οι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για τις εν λόγω συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες:

— «Chitry»·

— «Côte Chalonnaise»·

— «Côtes d'Auxerre»·

— «Côtes du Couchois»·

— «Côte Saint-Jacques»·

— «Coulanges-la-Vineuse»·

— «Epineuil»·

— «Hautes Côtes de Beaune»·

— «Hautes Côtes de Nuits»·

— «La Chapelle Notre-Dame»·

— «Le Chapitre»·

— «Montrecul» ή «Montre-Cul» ή «En Montre-Cul»·

— «Tonnerre»·

— «Vézelay».

Οι εν λόγω συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες αναγράφονται έπειτα ή αμέσως κάτω από την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν, σε ύψος ή σε πλάτος, τους χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

γ) — Όταν η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης συμπληρώνεται με αναφορά στην κύρια ποικιλία, η ποικιλία αυτή αναγράφεται αμέσως κάτω από την ονομασία με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν, σε ύψος ή σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

δ) — Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «Gamay» για τους οίνους που πληρούν τις καθορισμένες προϋποθέσεις παραγωγής.

Η ένδειξη «Gamay» θα πρέπει να αναγράφεται αμέσως κάτω από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με χαρακτήρες ίσους, σε ύψος και σε πλάτος, με τους χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

ε) — Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί την ονομασία κτηματογραφημένης τοποθεσίας·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν, σε ύψος ή σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

στ) — Στις ετικέτες των οίνων με την εν λόγω ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να προσδιορίζεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bourgogne».

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ef8ee69-ebd9-41ce-b171-0c93f2b1b6f7