C/2025/6573

9.12.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/6573)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1])

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Savennières Coulée de Serrant»

PDO-FR-A0983-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 13.10.2015

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Μείζονος σημασίας τροποποίηση [άρθρο 118ιζ παράγραφος 2 πρώτη περίοδος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

2. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Αμπελουργική ομοσπονδία Anjou και Saumur)

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

3.1. *Ονομασία*

Η ονομασία αντικαθίσταται από την ονομασία «Coulée de Serrant».

Η αλλαγή της ονομασίας της ΠΟΠ «Savennières Coulée de Serrant» σε «Coulée de Serrant» αποσκοπεί στη βελτίωση της νομικής προστασίας της ονομασίας, προκειμένου να διαφυλαχθεί αποτελεσματικότερα η φήμη της τόσο στη Γαλλία όσο και στο εξωτερικό.

Η ονομασία της ΠΟΠ «Savennières Coulée de Serrant» αλλάζει σε «Coulée de Serrant». Η αίτηση υποβλήθηκε στις γαλλικές αρχές με την αιτιολογία ότι ο σύνθετος χαρακτήρας της τρέχουσας ονομασίας «Savennières Coulée de Serrant», η οποία αναφέρεται στη γενικότερη ονομασία του δήμου «Savennières», δυσχεραίνει την εξασφάλιση αποτελεσματικής προστασίας τόσο στην Ευρώπη όσο και εκτός αυτής, ιδίως στην περίπτωση σύνθετων σημάτων ή σημάτων που προκαλούν σύγχυση ή παρασιτικών ετικετών. Ο κίνδυνος κατάχρησης, απομίμησης ή ιδιοποίησης της εν λόγω ΠΟΠ είναι ακόμη μεγαλύτερος, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο μέρος του εν λόγω οίνου εξάγεται (70 %).

Η τοποθεσία («lieu-dit») Coulée de Serrant βρίσκεται στον δήμο Savennières.

3.2. *Αλλαγές στη διατύπωση*

Η περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των χαρακτηριστικών του προϊόντος στο σημείο Χ του κεφαλαίου 1 των προδιαγραφών προϊόντος επιβεβαιώνει επανειλημμένα την ιστορική υπεροχή και τη φήμη της τοποθεσίας («lieu-dit») «Coulée de Serrant», η οποία έχει εδραιωθεί και συχνά επιβεβαιώνεται σε πολυάριθμα άρθρα του Τύπου στη Γαλλία και στο εξωτερικό.

Η ονομασία «Savennières Coulée de Serrant» αντικαθίσταται από την ονομασία «Coulée de Serrant» στις προδιαγραφές προϊόντος.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το σημείο Χ του κεφαλαίου 1 των προδιαγραφών προϊόντος αποσαφηνίζεται και σε ορισμένα σημεία, σύμφωνα με την τροποποίηση της ονομασίας:

— στο σημείο 1, στοιχείο α), όγδοη παράγραφος, οι λέξεις: «ηφαιστειακές φλέβες των οποίων το όξινο αρχικό υλικό παρήγαγε ρυόλιθους» αντικαθίστανται από τις λέξεις: «εναλλάσσονται με αυτούς τους σχιστόλιθους, τα στρώματα φτανίτη»·

— στο σημείο 1, στοιχείο β)':

  — στη δεύτερη παράγραφο, μετά τη λέξη: «έκτοτε» προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «οίνος παραγόμενος από τα εν λόγω αμπέλια» και οι λέξεις: «μικρός αμπελώνας» αντικαθίστανται από τις λέξεις: «τοποθεσία ("lieu-dit")»·

  — στην τρίτη παράγραφο, οι λέξεις: «σε αυτήν» αντικαθίστανται από τις λέξεις: «στην τοποθεσία ("lieu-dit")»·

  — η έβδομη παράγραφος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Πολλά κείμενα αναφέρονται επίσης στην απαγόρευση της "λίπανσης" των αμπέλων, προκειμένου να τηρείται η ισορροπία τους αποκλειστικά και μόνο μέσω της ικανότητας του εδάφους να διατηρεί χαμηλό φορτίο σταφυλιών Chenin B.»·

  — μετά την τελευταία παράγραφο προστίθεται η ακόλουθη φράση: «Μετά την αναγνώριση αυτήν, οι αμπελουργοί που εκμεταλλεύονται τα εν λόγω αμπέλια συνέχισαν τις σχολαστικές εργασίες παρατήρησης και ζήτησαν την αναγνώριση της εν λόγω τοποθεσίας ("lieu-dit") ως ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης· οι πρακτικές τους, που είναι προϊόν πλούσιας ιστορικής κληρονομιάς, κωδικοποιήθηκαν σε προδιαγραφές προϊόντος που εγκρίθηκαν τον Νοέμβριο του 2011, με τις οποίες αναγνωρίστηκε αυτοδικαίως η ονομασία προέλευσης "Savennières Coulée de Serrant", η οποία στη συνέχεια μετονομάστηκε σε "Coulée de Serrant".»·

— στο σημείο 3:

  — στην αρχή της τρίτης παραγράφου, η πρόταση: «Η φήμη αυτή οφείλεται στην εξαιρετική ποιότητα της παραγωγής.» διαγράφεται·

  — προστίθεται παράγραφος η οποία έχει ως εξής: «Σήμερα, ο οίνος αυτός χαίρει δεόντως αποδεδειγμένης φήμης μεταξύ ενημερωμένων καταναλωτών. Εκτός από τις αναφορές στον γαλλικό ή αγγλόφωνο Τύπο, εμφανίζονται πλέον συχνά αναφορές της ονομασίας "Coulée de Serrant" σε άλλες χώρες κατανάλωσης, ιδίως στην Ιαπωνία και τη Βραζιλία. Πάνω από τα δύο τρίτα της συνολικής παραγωγής οίνων "Coulée de Serrant" εξάγονται επί του παρόντος από τη Γαλλία.».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Coulée de Serrant

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικου προϊοντος**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Ξηροί οίνοι*

Οι οίνοι έχουν αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα. Το χρώμα είναι συχνά πιο απαλό για τους ξηρούς οίνους, ιδίως στους νεαρούς οίνους· γίνεται εντονότερο με την παλαίωση. Το έντονο και σύνθετο άρωμά τους συνήθως συνδυάζει φρουτώδεις, πικάντικες ή καπνιστές νότες. Στους ξηρούς οίνους, τα φρουτώδη αρώματα μπορεί να θυμίζουν βερίκοκο ή ροδάκινο.

Ακόμη και όταν οι οίνοι είναι ξηροί, είναι πλούσιοι και συμπυκνωμένοι στο στόμα, με μακρά επίγευση που χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση και φρεσκάδα.

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη): μέγιστη 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο, την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα και τη μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Ημίγλυκοι οίνοι*

Οι οίνοι έχουν αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα. Το χρώμα γίνεται εντονότερο με την παλαίωση και στους ημίγλυκους και γλυκούς οίνους. Το έντονο και σύνθετο άρωμά τους συνήθως συνδυάζει φρουτώδεις, πικάντικες ή καπνιστές νότες. Οι ημίγλυκοι οίνοι θυμίζουν περισσότερο κυδώνι. Οι ημίγλυκοι οίνοι έχουν συνήθως υψηλότερη συγκέντρωση, φρουτώδη αρωματικό πλούτο και ισορροπημένη γεύση.

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη): μεγαλύτερη ή ίση με 30 γραμμάρια ανά λίτρο και όχι μεγαλύτερη από 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο, την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα και τη μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *Γλυκοί οίνοι*

Οι οίνοι έχουν αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα. Το χρώμα γίνεται εντονότερο με την παλαίωση και στους ημίγλυκους και γλυκούς οίνους. Τα αρώματα ξηρών φρούτων αναμειγνύονται με αρώματα κυδωνιού στους γλυκούς οίνους. Με σαφή λιπαρή αίσθηση, οι γλυκοί οίνοι έχουν γεμάτη αίσθηση στο στόμα και εξαιρετική διάρκεια.

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη): μεγαλύτερη ή ίση με 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο, την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα και τη μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

(α) *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική:

Απαγορεύεται κάθε είδους εμπλουτισμός.

Απαγορεύεται η θερμική επεξεργασία της συγκομιδής οίνου, σε θερμοκρασία κάτω των – 5 °C ή άνω των 40 °C.

Απαγορεύεται η μερική αφαίρεση αλκοόλης από τους οίνους.

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

2. Οινοποίηση

Οινοποιητικός περιορισμός:

Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά με τουλάχιστον δύο επιλογές τσαμπιών στο πρέμνο.

Απαγορεύεται η χρήση τρυγητικών μηχανών.

Τα σταφύλια συγκομίζονται και στη συνέχεια μεταφέρονται σε κουτιά ή κάδους.

Τα σταφύλια ρίπτονται ολόκληρα στο πιεστήριο.

3. Μόρφωση των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική:

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 μέτρο.

Το κλάδεμα των αμπέλων πραγματοποιείται το αργότερο έως τις 30 Απριλίου, είτε σε μεικτό κλάδεμα, με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο, είτε σε κορδόνι Royat, με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους, ανά πρέμνο, είναι μικρότερος από ή ίσος με 8.

(β) *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ξηροί οίνοι

35 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι

30 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η παλαίωση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος του ακόλουθου δήμου του νομού Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Κυρια οινοποιησιμα σταφυλια**

Chenin B

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. Οι γεωλογικοί σχηματισμοί ανήκουν στον ορεινό όγκο της Αρμορικής. Τα εδάφη προέρχονται κυρίως από σχιστολιθικούς και σχιστοψαμμιτικούς σχηματισμούς από την ύστερη Ορδοβίκια έως την πρώιμη Δεβόνια περίοδο. Στην περιοχή υπάρχουν στρώματα φτανίτη που εναλλάσσονται με αυτούς τους σχιστόλιθους. Στις πλαγιές αυτές, το μητρικό πέτρωμα συχνά βρίσκεται πολύ κοντά στην επιφάνεια. Τα εδάφη έχουν συνήθως μικρό βάθος, είναι ελάχιστα εύφορα και πολύ χαλικώδη. Διαθέτουν μεγάλη αποστραγγιστική ικανότητα και χαμηλό απόθεμα νερού.

Το κλίμα της περιοχής είναι ωκεάνιο. Στα δυτικά του αμπελώνα το ορεινό σύμπλεγμα Mauges μετριάζει τα ωκεάνια χαρακτηριστικά χάρη στο φαινόμενο Foehn. Στην προστατευμένη από τους υγρούς ανέμους περιοχή, η μέση ετήσια βροχόπτωση διαμορφώνεται στα 600 mm, ενώ υπερβαίνει τα 800 mm στους λόφους Mauges. Αυτή η διαφορά στο ύψος των βροχοπτώσεων είναι ακόμα εντονότερη κατά τον βλαστικό κύκλο της αμπέλου, ιδίως από τον Ιούνιο έως την περίοδο του τρύγου. Οι μέσες ετήσιες θερμοκρασίες είναι σχετικά υψηλές (περίπου 12 °C). Ωστόσο, αυτά τα χαρακτηριστικά ενισχύονται σε επίπεδο μεσοκλίματος. Οι απότομες πλαγιές με νότιο προσανατολισμό επωφελούνται από την ακτινοβολία του ήλιου, περιορίζουν την υγρασία του αέρα κατά τους θερινούς μήνες και εγγυώνται καλό αερισμό των αμπελοτεμαχίων.

Ο Λίγηρας συμβάλει σημαντικά στη ρύθμιση της θερμοκρασίας των κοντινών λόφων που επηρεάζονται από τους επικρατούντες ανέμους, συντείνοντας στη διατήρηση υψηλών νυκτερινών θερμοκρασιών. Σημαντικός είναι επίσης ο ρόλος του ποταμού, καθώς ευνοεί, κατά την περίοδο του τρύγου, την εμφάνιση πρωινής αχλής, η οποία είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη του μύκητα *Botrytis cinerea*.

Οι αμπελώνες της ονομασίας «Coulée de Serrant» φυτεύτηκαν το 1130 από κιστερκιανούς μοναχούς και έκτοτε ο οίνος που παράγεται από τους αμπελώνες αυτούς διατίθεται πάντοτε στο εμπόριο με την ονομασία αυτήν. Αυτό το «lieu-dit» ήταν για πολλούς αιώνες ιδιοκτησία του Château de Serrant, που βρίσκεται στον γειτονικό δήμο Saint-Georges-sur-Loire. Ως εκ τούτου, διατήρησε την ονομασία της και συνέβαλε σημαντικά στη φήμη των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Savennières». Το 1887 ο αμπελώνας υπέστη μερική καταστροφή από φυλλοξήρα. Αναδημιουργήθηκε το 1894 και οι διαδοχικοί ιδιοκτήτες του συνέχισαν να καλλιεργούν τα αμπελοτεμάχια.

Η ποικιλία Chenin B μοιάζει να φυτευόταν από πάντα σε αυτές τις πλαγιές. Τα οφέλη της όψιμης συγκομιδής αυτής της ποικιλίας με τη χρήση ειδικών τεχνικών έγιναν σύντομα εμφανή. Πολλά κείμενα αναφέρονται επίσης στην απαγόρευση της «λίπανσης» των αμπέλων, προκειμένου να τηρείται η ισορροπία τους αποκλειστικά και μόνο μέσω της ικανότητας του εδάφους να διατηρεί χαμηλό φορτίο σταφυλιών Chenin B.

8.2. Οι οίνοι είναι λευκοί και συνήθως ξηροί. Το αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα τους εκφράζει μια κομψότητα. Η μύτη αποκαλύπτει ένα αρωματικό, έντονο και σύνθετο μπουκέτο. Οι φρουτώδεις νότες, που μπορεί να θυμίζουν κυδώνι, βερίκοκο, ροδάκινο ή αποξηραμένα φρούτα, αναμειγνύονται με πικάντικα ή καπνιστά αρώματα. Ωστόσο, ο οίνος αυτός εντυπωσιάζει κυρίως με τη θεσπέσια γεύση του στον ουρανίσκο. Η υψηλή συγκέντρωση, ο φρουτώδης αρωματικός πλούτος, η καλή ισορροπία των γεύσεων και η παρουσία λίπους προσδίδουν εκλεπτυσμένο όγκο στον οίνο. Η επίγευση είναι εξαιρετικά μακρά και χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση και φρεσκάδα, στοιχεία που προσδίδουν στον οίνο τον εκπληκτικό χαρακτήρα του.

Η προνομιακή θέση στις απότομες πλευρές μιας πλαγιάς που βρέχεται από τον Λίγηρα, τον ποταμό που κυλά μέσα στην αραιή πρωινή αχλή, αποτελεί την ιδανική τοποθεσία για την ποικιλία Chenin B. Τα μοναδικά χαρακτηριστικά της εν λόγω τοποθεσίας (ιδανικές συνθήκες αναγλύφου και προσανατολισμού, πολύ λεπτά εδάφη σε σχιστολιθική βάση, γειτνίαση με τον Λίγηρα) καθιστούν δυνατή την παραγωγή μιας συγκομιδής μικρής σε ποσότητα αλλά σε τέλεια κατάσταση ωρίμασης. Λόγω της επιφανειακής ριζικής διαμόρφωσης των αμπέλων και του ήπιου, ξηρού και ηλιόλουστου κλίματος, αυτό το επίπεδο ωρίμασης προσδίδει στους οίνους το έντονο άρωμα, τη φρουτώδη γεύση τους και τη γεμάτη αίσθηση στο στόμα, η οποία μπορεί να εκτιμηθεί κατά τη γευστική δοκιμή των ξηρών οίνων και εμφανίζεται ενισχυμένη στους ημίγλυκους και γλυκούς οίνους, που είναι πιο συμπυκνωμένοι.

Το ανάγλυφο της περιοχής «Coulée de Serrant», με τα αβαθή εδάφη της (0,15 m), συνεπάγεται τη διατήρηση του εδάφους σε καλή κατάσταση με μηχανικά μέσα ή με φυτοκάλυψη και τον έλεγχο της ποσότητας προϊόντων προστασίας της αμπέλου που θα μπορούσαν να καταστρέψουν τη ζωή στο υπέδαφος και να υπονομεύσουν την καταλληλότητα των αμπελοτεμαχίων για αμπελοκαλλιέργεια. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η παλαιά απαγόρευση της «λίπανσης» της αμπέλου αποτελεί έθιμο που απορρέει από αιώνες παρατήρησης. Η τεχνική του τρύγου σε διάφορα στάδια για την επιλογή των σταφυλιών και το γεγονός ότι δεν υπάρχει πρακτική που οδηγεί σε εμπλουτισμό αντικατοπτρίζουν την επιδίωξη παραγωγής εμβληματικού οίνου από τους αμπελώνες αυτούς. Οι τεχνικές έκθλιψης και παραδοσιακής οινοποίησης διατηρούν τις ιδιότητες της πρώτης ύλης. Αυτή η πολύ συγκεκριμένη τεχνογνωσία, η οποία αποτελεί μέρος της μακραίωνης ιστορίας της εν λόγω αμπελουργικής περιοχής, ενισχύει την πολυπλοκότητα του αρώματος των οίνων. Συμβάλλει στην ισορροπία της γεύσης τους και τους προσδίδει άρωμα μακράς διάρκειας, το οποίο αναδεικνύεται από τη φρεσκάδα και την ορυκτώδη γεύση των ξηρών οίνων, καθώς και από τον εξαιρετικό όγκο στο στόμα, χάρη στον πλούτο και τη λιπαρότητα στους ημίγλυκους και γλυκούς οίνους.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις**

Ονομασία ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι διαστάσεις (ύψος και πλάτος) των χαρακτήρων της γεωγραφικής ένδειξης «Val de Loire» δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα τουλάχιστον 30 γραμμάρια ανά λίτρο πρέπει να περιγράφονται σε όλα τα εμπορικά έγγραφα, στα έγγραφα αποστολής και στις ετικέτες με την ένδειξη «ημίγλυκος» ή «γλυκός» σύμφωνα με την περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) του οίνου, όπως ορίζεται από τους κανόνες της ΕΕ. Αυτές οι ενδείξεις εμφανίζονται στις ετικέτες στο ίδιο οπτικό πεδίο με εκείνο στο οποίο έχει καταχωριστεί το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9477ede0-2d47-454b-8ab6-d04804c978e1