ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2021/C 32/14)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«CORBIÈRES-BOUTENAC»

PDO-FR-A0670-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 3.11.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV των προδιαγραφών προϊόντος «Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» προστέθηκε παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα, ο οποίος αναγνωρίζει και καταρτίζει τον κατάλογο των δήμων ανά νομό σε εθνικό επίπεδο. Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019, ο οποίος επικαιροποιείται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και την εξασφάλιση ασφάλειας δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώθηκε με την αναφορά αυτή στις ενότητες «Γεωγραφική περιοχή» και «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή ».

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος η ενότητα IV τροποποιήθηκε ώστε να αντικατασταθεί η φράση «Οι οίνοι προέρχονται αποκλειστικά από αμπέλια» από την ακριβέστερη φράση «Οι οίνοι παρασκευάζονται από σταφύλια που προέρχονται από αμπελοτεμάχια» που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Ποικιλιακή σύνθεση**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος η ενότητα V σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου τροποποιήθηκε ώστε να απαλειφθούν οι έννοιες των κύριων ή δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου. Οι τέσσερις ποικιλίες της ονομασίας, carignan N, grenache N, mourvèdre N και syrah N παραμένουν αμετάβλητες, αλλά όλες έχουν την ίδια σημασία, ως κύριες ποικιλίες.

Ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου συμπληρώθηκε με κανόνες σχετικά με την αναλογία των ποικιλιών αυτών στην ποικιλιακή σύνθεση κάθε εκμετάλλευσης. Οι κανόνες αυτοί τροποποιήθηκαν για να αυξηθεί η αντιπροσωπευτικότητα της ποικιλίας αμπέλου carignan σε ποσοστό άνω του 30 % της ποικιλιακής σύνθεσης και να επιβεβαιωθεί η υπεροχή της σε σχέση με τις άλλες ποικιλίες.

Η ενότητα «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του παρόντος ενιαίου εγγράφου τροποποιήθηκε ώστε να συμπεριλάβει τις τέσσερις ποικιλίες αμπέλου. Ο κατάλογος των «δευτερευουσών ποικιλιών» απαλείφθηκε.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Απόδοση**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VIII των προδιαγραφών προϊόντος, σχετικά με την απόδοση των οίνων ΠΟΠ, η βασική απόδοση μειώθηκε από 45 σε 42 hl/ha και η μέγιστη απόδοση μειώθηκε από 54 σε 50 hl/ha προκειμένου να προσαρμοστεί στο επίπεδο απόδοσης των ονομασιών οίνων που παράγονται στην περιοχή Corbières.

Η μέγιστη απόδοση τροποποιήθηκε επίσης στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις».

5. **Καλλιεργητικές πρακτικές**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI των προδιαγραφών, σχετικά με τη μέθοδο μόρφωσης των αμπέλων,

— το μέσο μέγιστο φορτίο στο αμπελοτεμάχιο μειώθηκε από 7 500 σε 7 000 kg ανά εκτάριο, σε συνάρτηση με τη μείωση της απόδοσης των οίνων,

— επιτρέπεται η άρδευση των αμπέλων. Στην περίπτωση αυτή, το μέσο μέγιστο φορτίο στο αμπελοτεμάχιο μειώνεται σε 5 500 kg/ha.

Στο κεφάλαιο I ενότητα VII των προδιαγραφών προϊόντος, σχετικά με τη συγκομιδή, τη μεταφορά και την ωρίμαση των σταφυλιών, απαλείφθηκε η διάταξη που ορίζει ότι τα σταφύλια της ποικιλίας carignan μεταφέρονται ακέραια στον τόπο οινοποίησης. Η διάταξη αυτή έχει απαλειφθεί από τις προδιαγραφές του προϊόντος, δεδομένου ότι αποτελεί μάλλον ορθή πρακτική παρά όρο παραγωγής. Επίσης, αποσύρεται λόγω της προόδου που έχει σημειωθεί στη μεταφορά των σταφυλιών.

Οι εν λόγω προσαρμογές των προδιαγραφών προϊόντος επιτρέπουν την καλύτερη προσαρμογή των συνθηκών παραγωγής στις συνθήκες που επικρατούν επιτόπου.

Η ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου τροποποιήθηκε αναλόγως.

6. **Έναρξη παραγωγής των νέων αμπέλων**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VIII των προδιαγραφών, σχετικά με την απόδοση και την έναρξη της παραγωγής των αμπέλων, η ημερομηνία έναρξης της παραγωγής των αμπέλων της ποικιλίας carignan που πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ μετατέθηκε στο 7ο έτος μετά το έτος φύτευσης αντί του 9ου έτους, με σκοπό να τονιστεί η σημασία της ποικιλίας carignan στην έκφραση των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία.

Η εν λόγω τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. **Αναλυτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VII των προδιαγραφών προϊόντος, σχετικά με τον τρύγο, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος αυξήθηκε από 12 % σε 13 % και η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα για τον προσδιορισμό του ικανοποιητικού βαθμού ωρίμασης είναι πλέον μικρότερη από 224 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, αντί για 207 γραμμάρια. Οι εν λόγω προσαρμογές των προδιαγραφών προϊόντος επιτρέπουν την καλύτερη προσαρμογή των συνθηκών παραγωγής στις συνθήκες που επικρατούν επιτόπου.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις περιλαμβάνονται στο ενιαίο έγγραφο, στην ενότητα σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που αναφέρονται με λεπτομέρειες στην περιγραφή των οίνων.

8. **Ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX των προδιαγραφών προϊόντος, οι κανόνες για την ανάμειξη της ποικιλίας carignan ορίζουν ότι η αναλογία της ποικιλίας carignan στις αναμείξεις οίνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 %. Αυτή η ελάχιστη αναλογία επιτρέπει να τονιστεί η θέση ή η σημασία της ποικιλίας carignan στην έκφραση των οίνων που φέρουν την ονομασία.

Η εν λόγω τροποποίηση περιλαμβάνεται στην ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

Στην ίδια ενότητα, οι διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία παραμένουν αμετάβλητες και διευκρινίζεται ότι όλοι οι οίνοι εμφιαλώνονται.

Η εν λόγω τροποποίηση περιλαμβάνεται στην ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

9. **Συσκευασία**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα ΙΧ των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 3° — Διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία — διευκρινίζεται ότι όλοι οι οίνοι εμφιαλώνονται. Η φράση «Για όλες τις συσκευασμένες παρτίδες» αντικαθίσταται από τη φράση «Όλες οι παρτίδες εμφιαλώνονται».

Η εν λόγω διευκρίνιση περιελήφθη στην ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

10. **Ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων**

Στην ενότητα ΙΧ των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μεταποίηση και τη συσκευασία των οίνων, στο σημείο 5°) η ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ εμπόρων και διανομέων διαγράφεται προκειμένου να επιτραπεί η κυκλοφορία των οίνων σε όλες τις επιχειρήσεις και να εξαλειφθεί κάθε κίνδυνος αθέμιτου ανταγωνισμού μεταξύ των επιχειρηματιών.

Η εν λόγω διαγραφή έγινε στην ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

11. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα Χ των προδιαγραφών προϊόντος, σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, συμπληρώθηκαν οι ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό προκειμένου να διευκρινιστεί ο ρόλος των αμπελουργών στην αξιοποίηση μιας περιοχής και μιας συγκεκριμένης τεχνογνωσίας.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώθηκε αναλόγως στην ενότητα «Οργανοληπτική περιγραφή του/των οίνου/-ων».

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα Χ των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, επικαιροποιήθηκαν τα αριθμητικά στοιχεία σχετικά με την παραγωγή των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία.

Τα στοιχεία αυτά επικαιροποιήθηκαν στο τμήμα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα Χ των προδιαγραφών σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, η αιτιώδης σχέση συμπληρώθηκε για να προσδιοριστεί η συμβολή και η σημασία της ποικιλίας αμπέλου carignan N στην έκφραση των οίνων που φέρουν την ονομασία.

Τα στοιχεία αυτά επικαιροποιήθηκαν στο τμήμα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

12. **Κανόνες για την παρουσίαση και την επισήμανση**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα ΧΙΙ των προδιαγραφών σχετικά με τους κανόνες για την παρουσίαση και την επισήμανση, η μεγαλύτερη γεωγραφική ονομασία που μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση των οίνων είναι «Corbières» και όχι πλέον «Languedoc», που αντιστοιχεί σε ευρύτερη γεωγραφική περιοχή. Η αμπελουργική περιοχή της ονομασίας ενσωματώνεται άμεσα στην αμπελουργική περιοχή της ΠΟΠ «Corbières», η οποία προσδιορίζει με μεγαλύτερη ακρίβεια τη γεωγραφική προέλευση των οίνων.

Η διευκρίνιση αυτή προστέθηκε στην ενότητα «Επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

13. **Απαιτήσεις υποβολής δηλώσεων για τις επιθεωρήσεις**

Στο κεφάλαιο ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων από τους παραγωγούς της ονομασίας, προστίθενται οι ακόλουθες διευκρινίσεις:

— Η ταυτοποίηση των αμπελοτεμαχίων που μπορούν να αρδευθούν πρέπει να επισυνάπτεται στην προηγούμενη δήλωση των αμπελοτεμαχίων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ονομασίας.

— Τροποποιείται η προθεσμία για την υποβολή της δήλωσης απαίτησης από κάθε επιχείρηση στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης. Η δήλωση αυτή αποστέλλεται στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης το αργότερο την 1η Φεβρουαρίου του έτους που έπεται εκείνου της συγκομιδής και τουλάχιστον δέκα εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή της πρώτης δήλωσης συναλλαγής ή συσκευασίας.

— Συμπληρώνεται η δήλωση συναλλαγής μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών. Η δήλωση αυτή πρέπει να αποστέλλεται στον ΟΠΔ, αλλά και στον οργανισμό ελέγχου την ημέρα κατά την οποία συνάπτεται η σύμβαση για τη συναλλαγή μεταξύ των επιχειρηματιών ή τουλάχιστον εντός των επόμενων πέντε εργάσιμων ημερών και τουλάχιστον δέκα εργάσιμες ημέρες πριν από την παραλαβή των οίνων. Προσδιορίζει, εκτός από την πλήρη ταυτότητα και διεύθυνση του πωλητή, την ποιότητα και την ποσότητα του οίνου που καλύπτεται από τη δήλωση, το έτος συγκομιδής του και την ταυτότητα και διεύθυνση του αγοραστή.

— Οι επιχειρηματίες που πραγματοποιούν περισσότερες από 12 συσκευασίες ετησίως αποστέλλουν κάθε μήνα ανακεφαλαιωτική δήλωση συσκευασίας στον ΟΠΔ και στον οργανισμό ελέγχου.

— Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να διαθέσει στο εμπόριο οίνο με γενικότερη ονομασία οφείλει να υποβάλει δήλωση στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και στον οργανισμό ελέγχου της γενικότερης ονομασίας, τουλάχιστον οκτώ εργάσιμες ημέρες πριν, ώστε να υπάρξει επαρκής χρόνος για τις απαιτούμενες ενέργειες. Στη δήλωση αυτή προσδιορίζεται η ονομασία, το χρώμα, το έτος συγκομιδής, ο όγκος και ο τόπος αποθήκευσης του οίνου.Η δήλωση συνοδεύεται:

  — για τους οινοποιούς, από το αντίγραφο της δήλωσης απαίτησης για την αρχική ονομασία,

  — για τους μη οινοποιούς, από το απόσπασμα της λογιστικής αποθήκης ή του αντιγράφου της συναλλαγής χύδην με την ονομασία.

— Κάθε επιχειρηματίας που αποχαρακτηρίζει οίνους με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης υποβάλλει δήλωση στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και στον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου «το αργότερο εντός επτά εργάσιμων ημερών» και όχι πλέον « εντός δεκαπέντε εργάσιμων ημερών» από τον αποχαρακτηρισμό.

— Κάθε επιχείρηση δηλώνει τον τύπο κλαδέματος ανά αμπελοτεμάχιο στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης, στην εκ των προτέρων δήλωση προορισμού των αμπελοτεμαχίων.

— Οι επιχειρήσεις τηρούν επικαιροποιημένο μητρώο παρακολούθησης της ωρίμασης με καταγραφή της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα ανά μονάδα καλλιέργειας ή του κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου ανά περιέκτη.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

14. **Κύρια σημεία ελέγχου**

Ο πίνακας του κεφαλαίου ΙΙΙ των προδιαγραφών επικαιροποιήθηκε στο επίπεδο ελέγχου των προϊόντων. Ελέγχονται όλες οι παρτίδες συσκευασμένων οίνων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Corbières-Boutenac

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Πρόκειται για ξηρούς, μη αφρώδεις, ερυθρούς οίνους.

Το προϊόν «Corbières-Boutenac» είναι ένας ερυθρός ξηρός οίνος ωρίμασης, στον οποίο η αναλογία του συνόλου των ποικιλιών carignan N, grenache N, mourvèdre N και syrah N στις αναμείξεις είναι τουλάχιστον 70 %. Η ποικιλία carignan N πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % κάθε ανάμειξης οίνων. Οίνος επιδεκτικός παλαίωσης, με διάρκεια ωρίμασης έως τις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής, συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 2 μηνών σε φιάλη, προκειμένου να βελτιωθεί η τανική δομή του.

Οι οίνοι έχουν συνήθως βαθύ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες όταν είναι νέοι. Αναπτύσσουν αρώματα μπαχαρικών και ώριμων φρούτων. Έχουν δυνατό και γενναιόδωρο στόμα, με μαλακές και αρμονικές τανίνες, στις οποίες προστίθενται κολακευτικές νότες μόκας, μπαχαρικών και καραμέλας. Έχουν μακρά επίγευση, και γεμάτο και ζεστό σώμα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 13 % κατ' όγκο.

Οι παρτίδες οίνου που είναι έτοιμες για εμπορία έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη):

— που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο, για τους οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 14 %,

— που δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, για τους οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 14 %.

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι να διατεθούν στην αγορά χύμα ή συσκευασμένοι εμφανίζουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ έως 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. Οι τιμές της ολικής οξύτητας, της πτητικής οξύτητας και του 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 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α) *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία των οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

— Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που ισχύουν σε επίπεδο ΕΕ και περιλαμβάνονται στον αγροτικό κώδικα.

— Απαγορεύεται η χρήση συνεχούς οινοποιητή, συνεχούς πρέσας, απορραγιστηρίων φυγοκέντρησης (απορραγιστήρια κατακόρυφου άξονα) και στραγγιστηρίων.

Στις αναμείξεις οίνων

— Η αναλογία του συνόλου των ποικιλιών carignan N, grenache N και mourvèdre N είναι τουλάχιστον 70 %.

— Η ποικιλία carignan N είναι παρούσα τουλάχιστον κατά 30 % στην ανάμειξη.

— Μια ποικιλία δεν μπορεί να αντιπροσωπεύει περισσότερο από το 80 % της ανάμειξης.

— Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον έως τις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής, συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 2 μηνών σε φιάλη.

— Στο τέλος της περιόδου ωρίμασης, οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή από την 1η Ιανουαρίου του δεύτερου έτους μετά το έτος συγκομιδής.

— Όλες οι παρτίδες εμφιαλώνονται.

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 400 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα.

Κάθε φυτό έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς. Για τις αμπέλους που φυτεύονται σε τετράδες (σχηματίζοντας τετράγωνα) ή σε πεντάδες (από ένα φυτό σε κάθε γωνία του τετραγώνου και ένα στο κέντρο) και διαμορφώνονται σε κυπελλοειδές σχήμα, κάθε πρέμνο έχει στη διάθεση του μέγιστη έκταση 3 τετραγωνικών μέτρων.

Για τη διαμόρφωση σε κυπελλοειδές σχήμα, το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ με ανώτατο όριο τις 6 κεφαλές ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς.

Το κλάδεμα των αμπέλων για να δημιουργηθεί ένα σχήμα κορδονιού τύπου Royat είναι βραχύ:

— είτε με ανώτατο όριο τις 6 κεφαλές ανά πρέμνο· κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς,

— είτε με ανώτατο όριο τις 10 κεφαλές ανά πρέμνο· κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 1 οφθαλμό.

Η άρδευση μπορεί να επιτρέπεται.

Το μέσο μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο ορίζεται σε 7 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο. Όταν επιτρέπεται η άρδευση, το μέγιστο μέσο φορτίο ανά αρδευόμενο αμπελοτεμάχιο είναι 5 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο.

Τα σταφύλια που περιέχουν λιγότερο από 224 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο γλεύκους δεν μπορούν να θεωρηθούν πλήρως ώριμα.

Τα σταφύλια της ποικιλίας carignan N συγκομίζονται χειρωνακτικά και μεταφέρονται ολόκληρα στον τόπο οινοποίησης.

β) *Μέγιστες αποδόσεις*

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο τρύγος, η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Aude με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019: Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

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

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Στο κέντρο του νομού Aude, μεταξύ Carcassonne και Narbonne, γύρω από το «Pinada de Boutenac», σε υψόμετρο 273 μέτρων, η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται:

— από τρεις ποταμούς: Orbieu προς τον Βορρά, Aussou ανατολικά, και Nielle δυτικά,

— προς τον Νότο, από τα ασβεστολιθικά οροπέδια Thézan-des-Corbières και Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Αυτή η νότιο/νοτιοδυτική γεωγραφική ενότητα χαρακτηρίζεται από ένα ήπιο ανάγλυφο που αποτελείται από διαδοχή μικρών λόφων, επιμήκων «θερμοκηπίων» και υψωμάτων με κορυφές που καλύπτονται από πευκώνες.

Τα αμπέλια καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος των πλαγιών έως υψόμετρο περίπου 180 μέτρων. Υπό μεσογειακό κλίμα, ο αμπελώνας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Corbières-Boutenac», ο οποίος προστατεύεται, χάρη σε μια σειρά λόφων, από τη θαλάσσια αύρα αλλά είναι εκτεθειμένος στον βορειοδυτικό άνεμο, έχει φτωχά και πετρώδη εδάφη που είναι όμως αρκετά βαθιά ώστε να ευνοούν την καλή ριζοφυΐα.

Οι φυσικές συνθήκες ευνοούν ιδιαίτερα την άριστη ωρίμαση, αφού αποφεύγεται η υδατική καταπόνηση των αμπέλων κατά τους θερινούς μήνες. Ωστόσο, η ισορροπία του φυτού αποκτάται σταδιακά και για τον λόγο αυτόν οι ανθεκτικότερες ποικιλίες, όπως οι ποικιλίες mourvèdre N και carignan N, εισέρχονται καθυστερημένα στην παραγωγή.

Αυτές οι φυσικές συνθήκες είναι ιδιαίτερα ευνοϊκές για τις ιστορικές μεσογειακές ποικιλίες, grenache N, mourvèdre N και carignan N, και έχουν αποδειχθεί κατάλληλες για την ποικιλία syrah N που εισήχθη σε όλη την περιοχή Languedoc-Roussillon στις αρχές της δεκαετίας του ’80. Η τελευταία αυτή ποικιλία, όταν οι θερμοκρασίες είναι πιο δροσερές, αποκτά πιο εκλεπτυσμένες και πρωτότυπες αρωματικές νότες.

Η παραδοσιακή ποικιλία carignan Νείναι ανθεκτική στον άνεμο και την ξηρασία. Οι αμπελουργοί καλλιεργούν την ποικιλία αυτή κατά προτίμηση στα φτωχότερα εδάφη της περιοχής «Boutenac», η οποία αποτελεί ιδιαίτερα ευνοϊκό φυσικό περιβάλλον. Οι νεαροί οίνοι έχουν έντονες και δυνατές τανίνες που γίνονται πιο λεπτές κατά τη διάρκεια της κατάλληλης περιόδου ωρίμασης.

Η ποικιλία grenache N προτιμά τα χαλικώδη εδάφη. Προσαρμόζεται στον άνεμο και στις υψηλές θερμοκρασίες οι οποίες εξασφαλίζουν στη συνέχεια στους οίνους φρουτώδες, αλκοολικό πλούτο και πλούσια γεύση.

Η ποικιλία mourvèdre N είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για τα πολύ θερμά εδάφη με καλές υδατικές συνθήκες. Η προσαρμογή της είναι αργή και για τον λόγο αυτόν η παραγωγή της χρησιμοποιείται μόνο μετά το 6ο έτος από τη φύτευσή της, οπότε αρχίζει να προσδίδει στους οίνους ιδιαίτερα λεπτές νότες και τανίνες.

Τα εδάφη, το κλίμα και η ανθρώπινη τεχνογνωσία όσον αφορά την επιλογή και την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου, η μέθοδος μόρφωσης των αμπέλων (βραχύ κλάδεμα για τις μεσογειακές ποικιλίες αμπέλου), οι καλλιεργητικές πρακτικές (χειρωνακτική συγκομιδή) και η ωρίμαση (υποχρεωτική ωρίμαση ενός έτους, με δύο μήνες σε φιάλη για την εκλέπτυνση των οίνων), συμβάλλουν στην παραγωγή ενός πρωτότυπου προϊόντος, το οποίο αναγνωρίστηκε ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Corbières» του το 2005.

Ενσωματώνοντας στις συνθήκες παραγωγής μια διάρκεια ωρίμασης στη φιάλη εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής, οι παραγωγοί στοχεύουν στην καλύτερη διασφάλιση της ποιότητας και της ιδιοτυπίας του προϊόντος, και, κατά συνέπεια, της φήμης της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Πρόκειται για μια νέα ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, η οποία ωστόσο έχει μακρά ιστορία αμπελοκαλλιέργειας. Οι αμπελώνες υπήρχαν ήδη στη ρωμαϊκή εποχή, όπως μαρτυρά η παλαιότερη αναφορά στην αμπελουργία στην περιοχή Corbières, στη «Villa major», σημερινή «Villemajou», στον δήμο Boutenac, καρδιά της γεωγραφικής περιοχής.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων δήμων του νομού Aude, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2019: Bizanet και Narbonne.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) 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 κτηματογραφημένη τοποθεσία,

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

β) Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Corbières».

Το μέγεθος των χαρακτήρων της εν λόγω γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον έως τις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής, συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 2 μηνών σε φιάλη.

Ενσωματώνοντας στις συνθήκες παραγωγής μια διάρκεια ωρίμασης στη φιάλη στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και στην άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, οι παραγωγοί στοχεύουν στην καλύτερη διασφάλιση της ποιότητας και της ιδιοτυπίας του προϊόντος, και, κατά συνέπεια, της φήμης της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb40cd8d-b50b-496a-9338-b05361e352b3