ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Αυγούστου 2017

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών ονομασίας του αμπελοοινικού τομέα

[Picpoul de Pinet (ΠΟΠ)]

(2017/C 253/05)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ([1]), και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Γαλλία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Picpoul de Pinet» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(2) Η ονομασία «Languedoc Picpoul-de-Pinet» προστατευόταν έως το 2013 βάσει των άρθρων 51 και 54 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου ([2]) και του άρθρου 28 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής ([3]). Το 2013 η ονομασία «Languedoc Picpoul-de-Pinet» διαγράφηκε από το μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 172/2013 της Επιτροπής ([4]).

(3) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1, καθώς και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Μολονότι η ονομασία «Picpoul de Pinet» περιέχει τον όρο «picpoul», που είναι το όνομα μιας οινοποιήσιμης ποικιλίας σταφυλιού, η ονομασία έχει αποδεδειγμένα χρησιμοποιηθεί κατά παράδοση στην επικράτεια του εν λόγω κράτους μέλους, στον βαθμό που η αίτηση καταχώρισης είναι επακόλουθο της διαγραφής της παλαιάς ονομασίας «Languedoc Picpoul-de-Pinet» από το μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων. Η ονομασία «Picpoul de Pinet» αποτελεί, επομένως, ονομασία προέλευσης κατά την έννοια του άρθρου 93 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Ωστόσο, η ενδεχόμενη καταχώριση της ονομασίας προέλευσης «Picpoul de Pinet», όπως ζητήθηκε, δεν θα εμποδίζει τη χρήση του ονόματος της οινοποιήσιμης ποικιλίας σταφυλιών «picpoul» στην επισήμανση των οίνων που προέρχονται από σταφύλια της οινοποιήσιμης ποικιλίας «picpoul» τα οποία όμως δεν παράγονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του «Picpoul de Pinet», εφόσον δεν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο άρθρο 100 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(4) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει, συνεπώς, να δημοσιευτούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Picpoul de Pinet»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάσσεται σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Picpoul de Pinet» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

([2]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς (ΕΕ L 179 της 14.7.1999, σ. 1)·

([3]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής, της 29ης Απριλίου 2002, για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων (ΕΕ L 118 της 4.5.2002, σ. 1).

([4]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 172/2013 της Επιτροπής, της 26ης Φεβρουαρίου 2013, για τη διαγραφή ορισμένων υφιστάμενων ονομασιών οίνων από το μητρώο που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (ΕΕ L 55 της 27.2.2013, σ. 20).

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου ισχύει επί χρονικό διάστημα δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 3 Αυγούστου 2017.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PICPOUL DE PINET»

PDO-FR-N1672

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 6.1.2014

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

   Picpoul de Pinet

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

   Picpoul de Pinet

   Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Picpoul de Pinet» αφορά αποκλειστικά οίνους λευκούς ήρεμους και ξηρούς.

   Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο.

   Οι οίνοι που είναι έτοιμοι να διατεθούν στην αγορά έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα το πολύ 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

   Η παραγωγή της ονομασίας «Picpoul de Pinet» περιλαμβάνει αποκλειστικά λευκό οίνο που λαμβάνεται από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, την Piquepoul Blanc.

   Οι οίνοι έχουν στιλπνό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες κατά τη νεαρή ηλικία. Η λεπτή και κομψή οσμή τους είναι συνήθως ανθώδης (τίλιο, κράταιγο) και φρουτώδης, με νότες εσπεριδοειδών (γκρέιπφρουτ, λεμόνι) που συνοδεύονται από μια ορυκτώδη νότα.

   Η γεύση χαρακτηρίζεται από λεπτή και φρέσκια ισορροπία, και έχει μια χαρακτηριστική νότα οξύτητας που διακρίνει τους οίνους αυτούς από το σύνολο των λευκών οίνων της περιοχής.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

   α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

   Οινολογικές πρακτικές

   Ειδική οινολογική πρακτική:

   Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

   Απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

   Οι οίνοι λαμβάνονται με πλήρη σύνθλιψη, με ή χωρίς προηγούμενη διαβροχή του συνόλου των σταφυλιών της συγκομιδής.

   Η προηγούμενη διαβροχή του συνόλου των σταφυλιών της συγκομιδής πραγματοποιείται σε σταφύλια που προστατεύονται με τη μέθοδο της αδρανούς συμπίεσης.

   Καλλιεργητική πρακτική:

   Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 400 πρέμνων ανά εκτάριο.

   Στους αμπελώνες, οι σειρές δεν μπορούν να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 2,25 μέτρα.

   Κάθε φυτό έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων.

   Είναι υποχρεωτική η διαμόρφωση των πρέμνων σε γραμμικά σχήματα.

   β. *Μέγιστες αποδόσεις*

   66 hl/ha (εκατόλιτρα ανά εκτάριο)

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

   Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η παλαίωση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Hérault: Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomerols.

7. **Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών**

Piquepoul blanc B

8. **Περιγραφή του (των) δεσμού(-ων)**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στις παρυφές της λιμνοθάλασσας του Thau, κοντά στη Μεσόγειο Θάλασσα, εκατέρωθεν της «Via Domitia», μεταξύ των δήμων Agde, Pézenas και Sète.

Οι γεωλογικοί και εδαφολογικοί σχηματισμοί που χρονολογούνται από την Κρητιδική και την Πλειόκαινο περίοδο διαμορφώνουν ήπιο ανάγλυφο που κατηφορίζει με μικρή κλίση προς τη λιμνοθάλασσα με βορειοδυτική/νοτιοανατολική έκθεση συνήθως. Ο αμπελώνας εκτείνεται κλιμακωτά από τις όχθες της λιμνοθάλασσας έως υψόμετρο 100 μέτρων. Στο οροπέδιο ο αμπελώνας είναι συνεχής, ενώ στο βόριο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής υπάρχουν διάσπαρτα πευκοδάση και θαμνότοποι (garrigue).

Η γεωγραφική περιοχή έχει χαμηλές ετήσιες βροχοπτώσεις, ιδίως το καλοκαίρι. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι υψηλή. Τα υδατικά συστήματα της γύρω περιοχής έχουν καθοριστικό ρόλο, μετριάζοντας τις διαφορές θερμοκρασίας: η εγγύτητα της θάλασσας και της λιμνοθάλασσας του Thau μειώνει τις ετήσιες και ημερήσιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, η θαλάσσια αύρα περιορίζει τις θερινές ημερήσιες θερμοκρασίες. Η φυσική αυτοφυή χλωρίδα είναι χαρακτηριστική του θερμού θαλάσσιου περιβάλλοντος, με συστάδες πεύκων και αριών που είναι διάσπαρτες στο τοπίο.

Ο αμπελουργικός προσανατολισμός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας «Picpoul de Pinet» πιστοποιείται ήδη από τη ρωμαϊκή εποχή, όπως μαρτυρούν τα απομεινάρια γαλατορωμαϊκών «επαύλεων».

Ο αμπελώνας αυτός, που είναι κοντά στους αρχαίους λιμένες του Agde και του Sète, είναι ένας από τους ιστορικούς αμπελώνες στις όχθες της Μεσογείου. Ο επονομαζόμενος αμπελώνας «Vignoble de la Marine» ή «La Marine» ήταν ήδη γνωστός από την αρχαιότητα για τους λευκούς του οίνους.

Η ποικιλία αμπέλου piquepoul B, από μακρού εγκατεστημένη σε μία από τις πλέον πρόσφορες γι' αυτή τοποθεσίες, την οποία ο Olivier de SERRES αναφέρει το 1608 μεταξύ των ευγενών ποικιλιών αμπέλου ποιότητας με το όνομα «Pique-Poule blanc», έχει την ιδιότητα οι ρώγες να αποσπώνται εύκολα από τα τσαμπιά· συνηθίζεται δε να τοποθετούνται «δίσκοι» κάτω από τα κλήματα για τη συλλογή των πολύ ώριμων ρωγών. Στις 11 Δεκεμβρίου 1945 το «Piquepoul de Pinet» κατατάχθηκε με διάταγμα στην κατηγορία «λευκοί οίνοι του Languedoc» και στις 26 Νοεμβρίου 1954 οι λευκοί οίνοι της γεωγραφικής περιοχής αναγνωρίστηκαν ως οίνοι με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure) «Picpoul de Pinet».Το 1960 το σχέδιο για τη συνένωση 15 ιστορικών Ονομασιών Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας των διοικητικών διαμερισμάτων Hérault και Aude κατέληξε στην αναγνώριση της «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure "Coteaux du Languedoc"», με την επικράτηση του ονόματος «Languedoc» για την ανάδειξη των ιστορικών και πολιτιστικών αξιών αυτής της αμπελουργικής δραστηριότητας χιλιετιών.

Οι παραγωγοί της «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure "Picpoul de Pinet"» προσχώρησαν στο σχέδιο αυτό το 1984. Όταν αναγνωρίστηκε το 1985 η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux du Languedoc», διατηρήθηκε η χρήση του ονόματος «Picpoul de Pinet», με τη δυνατότητα να συμπληρωθεί το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Picpoul de Pinet» (λευκοί οίνοι από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, την piquepoul B).

Η αμπελουργική τεχνογνωσία εκφράζεται με την επιλογή των θέσεων εγκατάστασης των αμπελώνων, διατηρώντας μόνο τα ελαφρώς επικλινή γεωτεμάχια, που παρουσιάζουν εδάφη με καλό υδρικό καθεστώς, με αβίαστη ριζοβολία.

Η αμπελουργική αυτή τεχνογνωσία εκφράζεται επίσης με την επιλογή των τεχνικών καλλιέργειας, ευνοώντας, για τη ζωηρή αυτή ποικιλία αμπέλου με χαμηλή παραγωγικότητα, το βραχύ κλάδεμα των αμπέλων, σε κύπελλο ή σε γραμμικό Royat, τη συγκράτηση της παραγωγής με μέτρια απόδοση, πυκνότητα φύτευσης μεγαλύτερη από 4 400 πρέμνα ανά εκτάριο και υψηλό επίπεδο ωρίμασης των σταφυλιών σύμφωνα με τις συνήθειες.

Τέλος, η αμπελουργική τεχνογνωσία εκφράζεται με τις αυστηρές διατάξεις για τη μεταφορά των σταφυλιών, που επιτρέπουν τη διατήρηση της ποιότητας της εν λόγω ποικιλίας αμπέλου με λεπτή φλούδα, και με την εφαρμογή πλήρους σύνθλιψης των προστατευμένων σταφυλιών, για τη διαφύλαξη των λεπτών αρωμάτων και της ισορροπίας των οίνων.

Για να διατηρηθεί η πατρογονική ποικιλότητα αυτής της ποικιλίας αμπέλου εμβληματικής σημασίας για τη γεωγραφική περιοχή, οι παραγωγοί δημιούργησαν ένα φυτοκομείο κλώνων που χρησιμεύει ως βάση για όλη την επιλογή των φυτών αμπέλου.

Το «Picpoul de Pinet» είναι ένας οίνος λευκός που προέρχεται από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, την Piquepoul B, η οποία είναι πλήρως προσαρμοσμένη στο φυσικό περιβάλλον της γεωγραφικής περιοχής. Πράγματι, η περιοχή αυτή δέχεται ελάχιστες βροχοπτώσεις, αλλά τα βαθιά και στραγγιζόμενα εδάφη, σε συνδυασμό με την υγρή επίδραση της θάλασσας, ευνοούν τη βέλτιστη ωρίμαση της όψιμης αυτής ποικιλίας, πράγμα που επιτρέπει την έκφραση ανθικών και φρουτωδών αρωμάτων, με νότες εσπεριδοειδών και μια ορυκτώδη νότα, που μαζί με την ελαφρά οξύτητα διακρίνουν το Picpoul de Pinet από τους άλλους λευκούς οίνους της περιοχής.

Η τεχνογνωσία των αμπελουργών εκφράζεται τόσο με την επιλογή των θέσεων εγκατάστασης του αμπελώνα όσο και με την επιλογή των τεχνικών καλλιέργειας, με την προτίμηση για τη ζωηρή αυτή ποικιλία αμπέλου μιας παραδοσιακής τεχνικής καλλιέργειας και τη συγκράτηση της παραγωγής, γεγονός που επιτρέπει να επιτυγχάνεται υψηλό επίπεδο ωρίμασης των σταφυλιών σύμφωνα με τις συνήθειες.

Τέλος, οι παραγωγοί εξασφαλίζουν και διατηρούν την αρωματική λεπτότητα και την ισορροπία των οίνων, επιδεικνύοντας ιδιαίτερη φροντίδα κατά τη μεταφορά και τη σύνθλιψη των σταφυλιών της συγκομιδής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορούν να επισημαίνουν στις ετικέτες τους τη μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα «Languedoc». Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της μεγαλύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων που σχηματίζουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συμπληρωματικές διατάξεις για την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το μέγεθος των χαρακτήρων όλων των προαιρετικών ενδείξεων η χρήση των οποίων, δυνάμει των κοινοτικών διατάξεων, μπορεί να αποτελεί αντικείμενο ρύθμισης των κρατών μελών, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο, σε ύψος ή σε πλάτος, από το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων που σχηματίζουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης 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 παρασκευή των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Hérault: Agde και Marseillan.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b0a39007-4c88-4090-8523-f19de64abead