C/2024/5920

1.10.2024

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

(C/2024/5920)

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

«Saint-Joseph»

PDO-FR-A0200-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Επισήμανση**

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Saint-Joseph» συμπληρώνεται στην ενότητα XII «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης», σημείο 2 «Ειδικές διατάξεις». Περιλαμβάνει πλέον τους κανόνες επισήμανσης σχετικά με την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône» όπως προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων φορέων προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η διάταξη αυτή προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα «Συμπληρωματικές προϋποθέσεις — Επισήμανση».

2. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Saint-Joseph» επικαιροποιείται: οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων να υποβάλουν δηλώσεις στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου για την ονομασία.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου**

Το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών προϊόντος —Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου— επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό που παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και ο οποίος έχει εξουσιοδοτηθεί από το INAO, την αρχή ελέγχου.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Saint-Joseph

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

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. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Κριτήρια ανάλυσης

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Saint-Joseph» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μη αφρώδεις λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %.

Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η περιεκτικότητα των οίνων σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) κατά το στάδιο της συσκευασίας δεν υπερβαίνει τα:

— 3 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 13,5 %·

— 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο άνω του 13,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι η προβλεπόμενη από τη νομοθεσία της ΕΕ.

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): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Περιγραφή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το 2010 οι ερυθροί οίνοι αντιπροσώπευαν το 90 % της παραγωγής. Παρασκευάζονται κυρίως από μία μόνο ποικιλία αμπέλου, την ποικιλία Syrah N, η οποία είναι επίσης γνωστή τοπικά ως «Serine».

Είναι αρωματικοί οίνοι με ιδιαίτερα κομψό χαρακτήρα και λεπτότητα, ενώ συχνά αναδύουν νότες φρουτώδους, πικάντικου, γλυκόριζας και δασικού τάπητα. Οι βελούδινες τανίνες αφήνουνιδιαίτερα ευχάριστη αίσθηση στο στόμα. Η επίδραση των διαφορετικών ειδών εδάφους και μεσοκλιμάτων είναι κυρίως εμφανής στις τανικές δομές, οι οποίες είναι πιο μεστές και μαλακώνουν με βραδύτερο ρυθμό στους οίνους που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια με ασβεστολιθικά εδάφη.

Οι λευκοί οίνοι συνηθίζονται λιγότερο, δεδομένου ότι δεν υπερβαίνουν το 10 % της παραγωγής. Παρασκευάζονται κυρίως από την ποικιλία Marsanne B, η οποία αντιπροσωπεύει το 95 % των λευκών ποικιλιών αμπέλου και φυτεύεται κυρίως σε εδάφη με σημαντική περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο. Πρόκειται για εξαιρετικά αρωματικούς ξηρούς οίνους στους οποίους επικρατούν οι νότες μελιού και λευκών ανθέων. Στο στόμα έχουν χαρακτηριστική ισορροπία που συνοδεύεται από λιπαρότητα.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητική πρακτική

— Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 500 πρέμνα ανά εκτάριο.

— Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,30 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό των αποστάσεων μεταξύ των σειρών και του κενού μεταξύ των πρέμνων.

— Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων, στο οποίο αφήνονται έως και δέκα οφθαλμοί ανά πρέμνο, εκτελείται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

— βραχύ κλάδεμα (κυπελλοειδές, κορδόνι Royat με ένα ή δύο κορδόνια)·

— μονόπλευρο κλάδεμα Guyot.

Το μέγιστο ύψος του κορδονιού είναι 0,60 μέτρα, μετρούμενο από το έδαφος έως το κάτω μέρος της δομής στήριξης.

Οι οίνοι προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά. Τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο σε ολόκληρα τσαμπιά.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Πέραν της ανωτέρω διάταξης, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

46 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η μεταποίηση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των αναφερόμενων δήμων στους ακόλουθους νομούς:

— Νομός Ardeche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône και Vion·

— Νομός Loire: Chavanay, Malleval και Saint-Pierre-de-Boeuf.

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

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στη δεξιά όχθη του Ροδανού. Περιβάλλεται εξ ολοκλήρου από τις γεωγραφικές περιοχές των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης «Saint-Péray» στα νότια και «Condrieu» στα βόρεια.

Στην ταξινόμηση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης της κοιλάδας του Ροδανού, η ονομασία προέλευσης «Saint-Joseph» περιλαμβάνεται στην κατηγορία οίνων «Crus des Côtes du Rhône».

Οι αμπελώνες εκτείνονται πάνω από τον Ροδανό, από Βορρά προς Νότο για περίπου 60 χιλιόμετρα. Βρίσκονται κυρίως στις τοποθεσίες με το καλύτερο κλίμα, δηλαδή εκείνες με τον ευνοϊκότερο νότιο/νοτιοανατολικό προσανατολισμό, που απαντούν στο ανατολικό άκρο της οροσειράς Massif Central.

Ως εκ τούτου, η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται προσεκτικά καλύπτοντας το έδαφος 23 δήμων του νομού Ardèche και 3 δήμων του νομού Loire.

Το κλίμα, το οποίο οι ντόπιοι αποκαλούν «Lyonnais», είναι ηπειρωτικό, παρά το γεγονός ότι η περιοχή αποτελεί το βορειότερο τμήμα της κοιλάδας του Ροδανού που επωφελείται από τις μεσογειακές επιρροές. Ο βόρειος άνεμος που είναι τοπικά γνωστός ως «Bise» είναι αυτός που πνέει συχνότερα. Πρόκειται για ψυχρό, ξηρό άνεμο που καθιστά δυνατή την ξήρανση των φύλλων και συμβάλλει στην πρόληψη της εξάπλωσης μυκητολογικών ασθενειών. Ωστόσο, δημιουργεί επίσης συνθήκες θερμοκρασίας που θα μπορούσαν να θεωρηθούν ακατάλληλες για ωρίμαση. Λόγω του ανέμου, επιλέγονται σχετικά προστατευμένα σημεία με ηλιοφάνεια. Ο θερμός και υγρός άνεμος από τον Νότο που πνέει λιγότερο συχνά, βοηθά στην ωρίμαση, αλλά συχνά φέρνει βροχή.

Ιστορικά, η καλλιέργεια των αμπελώνων και το εμπόριο οίνου συνδέονταν στενά με την αριστερή όχθη του Ροδανού. Η εν λόγω σύνδεση οφειλόταν εν μέρει στο ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής που ανήκε στην πόλη Vienne, γνωστή ως «la Vineuse» (η πόλη των οίνων), η οποία ήταν η πρωτεύουσα του Allobrogicum (διάσημου αρχαίου ρωμαϊκού οίνου). Οφειλόταν επίσης, εν μέρει, στους στενούς δεσμούς μεταξύ των αμπελουργικών δήμων Tournon και Tain-l'Hermitage, οι οποίοι βρίσκονται εκατέρωθεν ενός στενού τμήματος του ποταμού Ροδανού. Ο ίδιος ο λόφος του Tain-l'Hermitage στηρίζεται σε ένα γεωλογικό υπόστρωμα που έχει σχηματιστεί από τμήμα του ορεινού όγκου γρανίτη που έχει αποσπαστεί από το όρος Tournon στις όχθες του Ροδανού. Τέλος, οι προτιμώμενες ποικιλίες αμπέλου στην περιοχή αυτή, και στις δύο όχθες του Ροδανού, αποτελούν μια πανομοιότυπη τριάδα: Syrah N, Marsanne B και Roussanne B.

Παρά τις διακυμάνσεις της ιστορίας, που ενίοτε έκοβαν τον δεσμό μεταξύ των δύο οχθών του ποταμού, οι άνθρωποι της περιοχής μπόρεσαν να αξιοποιήσουν τις γνώσεις τους. Με αποφασιστικότητα, κατάφεραν να δημιουργήσουν μια ιδιαίτερη ποιότητα που αντιπροσωπεύεται από τη φήμη και την αναγνωρισιμότητα των οίνων τους, γνωστών τόσο ως «vins de Tournon» όσο και ως «vins de Mauves». Χάρη στην εν λόγω πείρα, κατέστη δυνατή η επέκταση των αμπελώνων σε άλλους δήμους βορείως του Tournon, με παράλληλη διατήρηση της ταυτότητάς τους.

Οι μεσογειακές επιρροές γίνονται αισθητές στις πλαγιές με τον καλύτερο προσανατολισμό στην περιοχή. Αμβλύνουν τις ακραίες επιρροές και περιορίζουν τις δροσερές ριπές ανέμου από τον Βορρά. Η αποστράγγιση και η θερμότητα παρέχονται από τα αμμώδη εδάφη και τους λιθώνες που σχηματίζουν αναβαθμίδες σε αυτές τις απότομες πλαγιές, οι οποίες διατηρούνται και καλλιεργούνται χάρη στην ανθρώπινη τεχνογνωσία. Το μείγμα ποικιλιών αμπέλου παραμένει ακριβώς το ίδιο με την πάροδο του χρόνου. Σε συνδυασμό με τους εν λόγω δύο παράγοντες, οι μεσογειακές επιρροές δημιουργούν τις προϋποθέσεις για άριστη συγκομιδή, οι οποίες διατηρούνται χάρη στην κοινή ανθρώπινη πείρα. Μέσω της διατήρησης της παράδοσης της χειρωνακτικής συγκομιδής των σταφυλιών μέχρι και σήμερα, οι αμπελουργοί της περιοχής «Saint-Joseph» συμβάλλουν στην προστασία της μοναδικότητας και των χαρακτηριστικών αυτών των αμπελώνων στις λοφοπλαγιές.

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται από σταφύλια που επωφελούνται από καλές συνθήκες ωρίμασης και συγκομίζονται με προσεκτική διαχείριση του νερού. Διακρίνονται για την απαλότητα και τον κομψό χαρακτήρα τους, καθώς και για την παρουσία σύνθετων αρωματικών συστατικών.

Μπορεί οι λευκοί οίνοι να αντιπροσωπεύουν μικρό μόνο μέρος της παραγωγής, επιδεικνύουν ωστόσο όλη τη γνώση και την επίδραση αυτών των πλαγιών. Καλλιεργούνται κυρίως σε ασβεστολιθικά εδάφη, σε αμπελοτεμάχια με ιδανικό προσανατολισμό. Με τον τρόπο αυτόν επιτυγχάνουν την ιδιαίτερη ισορροπία τους, όπου η ζωντάνια τους διαθέτει έντονο λιπαρό χαρακτήρα, αναδεικνύοντας ένα μείγμα αρωμάτων ανθέων και μελιού.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Στις ετικέτες των οίνων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα κάποιας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

β) Στις ετικέτες των οίνων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Cru des Côtes du Rhône» ή «Vignobles de la Vallée du Rhône». Οι προϋποθέσεις χρήσης της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Vignobles de la Vallée du Rhône» προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Ardeche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay και Vinzieux·

— Νομός Drome: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence και Veaunes·

— Νομός Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel και Vienne·

— Νομός Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez και Vérin·

— Νομός Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal και Tupin-et-Semons.

Συνδεσμος για τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325