Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6751

19.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6751)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Côtes de Gascogne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Côtes de Gascogne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt [Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασοκομίας] Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Côtes de Gascogne» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη ποικιλιών αμπέλου

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών για τους οίνους Côtes de Gascogne ζήτησε την τροποποίηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου, με την εισαγωγή έξι ανθεκτικών ποικιλιών, και συγκεκριμένα:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

Στόχος της εισαγωγής «ανθεκτικών» ποικιλιών είναι η αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών ανησυχιών που εξέφρασαν τα ενδιαφερόμενα μέρη στον τομέα της αμπελοκαλλιέργειας στη νοτιοδυτική Γαλλία. Η εισαγωγή αυτών των ποικιλιών, οι οποίες είναι ανθεκτικές στο ωίδιο και, ειδικότερα, στον περονόσπορο, σημαίνει ότι τα επιβλαβή προϊόντα επεξεργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται λιγότερο συχνά και σε μικρότερες ποσότητες ώστε να αντιμετωπιστούν αυτές οι ανησυχίες, δεδομένου ότι ο μειωμένος αριθμός εφαρμογών που απαιτείται για να εξασφαλιστεί η προστασία των ποικιλιών περιορίζει το αποτύπωμα άνθρακα. Η χρήση αυτών των ποικιλιών θα περιορίσει τον αντίκτυπο στη βιοποικιλότητα και, κατ' αυτόν τον τρόπο, θα ικανοποιηθούν οι αυξανόμενες προσδοκίες της κοινωνίας.

Το αρωματικό προφίλ του οίνου περιγράφεται στο πλαίσιο των δοκιμών που διενεργούνται για κάθε ανθεκτική ποικιλία.

Τα στοιχεία δεν καταδεικνύουν ότι οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου είναι ακατάλληλες, είτε από γεωπονική είτε από οινολογική άποψη, για τις συνθήκες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για αυτές τις δύο ΠΓΕ.

Λαμβανομένων υπόψη των αποτελεσμάτων της γευσιγνωσίας και των οργανοληπτικών περιγραφών, οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ανθεκτικές ποικιλίες συμμορφώνονται με την περιγραφή του προϊόντος που ορίζεται στις προδιαγραφές της ΠΓΕ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής

Περιγραφή

Επικαιροποίηση της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής ώστε να απαλειφθούν όλες οι αναφορές σε διοικητικά διαμερίσματα και καντόνια και να αντικατασταθούν με έναν κατάλογο των δήμων.

Η γεωγραφική περιοχή και η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή παραμένουν αμετάβλητες με την παρούσα επικαιροποίηση.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Côtes de Gascogne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Côtes de Gascogne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

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

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ερυθροί οίνοι έχουν συνήθως αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων.

Άρωμα

Οι παραγόμενοι οίνοι έχουν αρωματική φρεσκάδα με κυρίως φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες.

Γεύση

Ωστόσο, η ένταση και η φύση τους μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι μη αφρώδεις οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,0 % για τους εμπλουτισμένους με αλκοόλη οίνους και 9,0 % για τους μη εμπλουτισμένους με αλκοόλη οίνους,

— μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα: 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) για τους ερυθρούς οίνους,

— μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη).

Με εξαίρεση τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος), οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» πρέπει να έχουν ολοκληρώσει τη μηλογαλακτική ζύμωση (περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,40 g/l) κατά τον χρόνο υποβολής της αίτησης για την ΠΓΕ.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Μη αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι και λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Στους λευκούς οίνους κυριαρχούν συχνά πολύ δροσερές και φρουτώδεις αρωματικές νότες με αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων.

Η πρόοδος των αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών (συγκομιδή κατά την επιθυμητή ωρίμαση, τεχνικές για την πρόληψη της οξείδωσης του γλεύκους) καθιστά δυνατή πλέον την καλύτερη διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων, τα οποία μπορούν να διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο τελικό προϊόν.

Άρωμα

Οι παραγόμενοι οίνοι έχουν αρωματική φρεσκάδα με κυρίως φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες.

Γεύση

Ωστόσο, η ένταση και η φύση τους μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα και οι οίνοι από υπερώριμα λευκά σταφύλια παρουσιάζουν πιο εξελιγμένα αρώματα ώριμων φρούτων.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι μη αφρώδεις οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,0 % για τους εμπλουτισμένους με αλκοόλη οίνους και 9,0 % για τους μη εμπλουτισμένους με αλκοόλη οίνους,

— μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα:

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα μικρότερη από 20 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη),

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα τουλάχιστον 20 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη),

— μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη:

— 175 mg/l για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα μικρότερη από 5 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη),

— 200 mg/l για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη).

Κατά παρέκκλιση, οι οίνοι των οποίων η μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα των λευκών οίνων (γλυκόζη + φρουκτόζη) είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο, έχουν μέγιστη πτητική οξύτητα που καθορίζεται με κοινή απόφαση του υπουργού Προστασίας των Καταναλωτών και του υπουργού Γεωργίας.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Η γλύκανση των μη αφρωδών οίνων δεν μπορεί να αυξήσει τον ολικό αλκοολικό τίτλο των εν λόγω οίνων περισσότερο από 1,0 % κατ' όγκο. Επιπλέον της ανωτέρω διάταξης, οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που ισχύουν σε επίπεδο ΕΕ και περιλαμβάνονται στον αγροτικό κώδικα.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Οίνοι και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	120
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της οινοποιήσιμης ποικιλίας ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Arrufiac B - Arrufiat

— Artaban N

— Baroque B

— Cabernet franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenin B

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Colombard B

— Cot N - Malbec

— Courbu noir N

— Egiodola N

— Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Floreal B

— Folle blanche B

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Gros Manseng B

— Jurançon noir N - Dame noire

— Listan B - Palomino

— Manseng noir N

— Marselan N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Perdea B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Raffiat de Moncade B

— Sauvignac B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Semillon B

— Souvignier gris B

— Syrah N - Shiraz

— Tannat N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών και η παραγωγή και ανάπτυξη οίνων και οίνων από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Gers: το σύνολο των δήμων.

— Νομός Landes: δήμοι Aire-sur-l'Adour (τμήμα που βρίσκεται στη δεξιά όχθη του Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (τμήμα ανατολικά της οδού από το Bordeaux στο Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (τμήμα που βρίσκεται ανατολικά της οδού από το Bordeaux στο Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (τμήμα που βρίσκεται ανατολικά της οδού από το Bordeaux στο Pau).

— Νομός Lot-et-Garonne: οι δήμοι Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Η συγκομιδή των σταφυλιών και η παραγωγή και ανάπτυξη οίνων και οίνων από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» που ακολουθείται από την ονομασία της γεωγραφικής ενότητας «Condomois» εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Gers: οι δήμοι Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan, La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse.

— Νομός Lot-et-Garonne: οι δήμοι Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ δεδομένη ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στην Gascony, μια ιστορική επαρχία στο νοτιοδυτικό τμήμα της Γαλλίας, η οποία βρίσκεται μεταξύ του Garonne στα βόρεια, του δάσους Landes στα δυτικά και των Πυρηναίων στα νότια. Βρίσκεται στις περιφέρειες

Aquitaine και Midi-Pyrénées και καλύπτει τον νομό Gers και τμήμα των νομών Landes και Lot-et-Garonne. Η περιοχή έχει εύκρατο θαλάσσιο κλίμα με πολύ σταδιακή κλίση από τα δυτικά προς τα ανατολικά, από ισχυρή θαλάσσια επιρροή έως ένα πιο ηπειρωτικό κλίμα. Οι βροχοπτώσεις είναι τακτικές και άφθονες στο δυτικό τμήμα της περιοχής, χωρίς πραγματικά ξηρή περίοδο το καλοκαίρι. Αντιθέτως, το ανατολικό τμήμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από θερινές ξηρασίες που διαρκούν έως το τέλος του καλοκαιριού. Το γεωλογικό υπόστρωμα παρουσιάζει επίσης ποικιλομορφία. Δυτικά, αποτελείται κυρίως από «sables fauves» (άμμο καστανόξανθου χρώματος), θαλάσσιο σχηματισμό που συνήθως καλύπτεται από ασβεστούχους πηλούς (lœss), που φέρουν εκπλυθέντα, όξινα, πηλώδη έως πηλώδη-αμμώδη εδάφη, γνωστά στην περιοχή ως «boulbènes». Πιο ανατολικά, ο αμμώδης σχηματισμός «sables fauves» αντικαθίσταται σταδιακά από μολάσσες, έναν αργιλώδη ηπειρωτικό σχηματισμό με σκληρά ασβεστολιθικά στρώματα που χαρακτηρίζουν το ανάγλυφο. Τα σχετικά εδάφη είναι είτε αργιλώδη και βαθιά («terreforts») είτε αβαθή, χαλικώδη και ασβεστώδη («peyrusquets»). Η μετάβαση από τον σχηματισμό «sables fauves» στις μολάσσες γίνεται σταδιακά, με αμφότερους τους σχηματισμούς να βρίσκονται στο κέντρο της περιοχής. Ως εκ τούτου, η ικανότητα των εδαφών να συγκρατούν το νερό, η οποία εξαρτάται από την περιεκτικότητά τους σε άργιλο, αυξάνεται από τα δυτικά προς τα ανατολικά. Ο ανατολικός τομέας, όπου οι βροχοπτώσεις είναι οι χαμηλότερες το καλοκαίρι, είναι ο τόπος όπου απαντούν τα «terreforts», δηλαδή το έδαφος έχει μεγαλύτερη ικανότητα να συγκρατεί το νερό. Το ανάγλυφο αποτελείται από ήπιους λόφους στα δυτικά και πιο πολυσχιδείς κοιλάδες που χαρακτηρίζονται από ασβεστολιθικά στρώματα στα ανατολικά. Οι δασικές εκτάσεις αποτελούν βασικό χαρακτηριστικό του τοπίου, παράλληλα με τη διαφοροποιημένη γεωργία που βασίζεται ιδίως στην παραγωγή οίνου ΠΟΠ και ΠΓΕ (Armagnac και Floc de Gascogne) ή την πτηνοτροφία και την εκτροφή λιπαρών νηκτικών πτηνών για πάχυνση. Το Condomois είναι μια μικρή περιοχή γύρω από την πόλη Condom και εκτείνεται και στις δύο πλευρές του ποταμού Baïse. Πρόκειται για τον θερμότερο και πιο ξηρό τομέα της γεωγραφικής περιοχής Côtes de Gascogne. Τα εδάφη είναι κυρίως αργιλοασβεστολιθικά και έχουν αναπτυχθεί πάνω στη μολάσσα και στα ασβεστολιθικά στρώματα. Η γεωγραφική περιοχή του Condomois καλύπτει κυρίως το καντόνι Condom και το έδαφος ορισμένων γειτονικών δήμων των νομών Gers και Lot-et-Garonne. Τα αμπέλια φυτεύτηκαν για πρώτη φορά στην Gascony κατά τη γαλατορωμαϊκή εποχή και αναπτύχθηκαν καθ' όλη τη διάρκεια του Μεσαίωνα. Κατά τον 14ο αιώνα, πολυάριθμα μεσαιωνικά αρχειοφυλάκια επιβεβαιώνουν την παρουσία ενός μεγάλου αμπελώνα. Οι οίνοι Gascony έφτασαν στο απόγειό τους τον 13ο αιώνα και ιδίως τον 14ο αιώνα, χάρη στην άνθηση του εμπορίου με την Αγγλία και τις χώρες γύρω από τη Βόρεια Θάλασσα. Το 1373, σύμφωνα με τον περιορισμό που επιβλήθηκε στην εισαγωγή οίνων («Privilège de Bordeaux»), απαγορεύτηκε η είσοδος των οίνων της περιοχής «Haut pays», μεταξύ των οποίων και των οίνων του Gascony, στον λιμένα του Bordeaux πριν από τα Χριστούγεννα, με αποτέλεσμα τη σημαντική μείωση των πωλήσεων των εν λόγω οίνων. Ωστόσο, το εμπόριο με τις Κάτω Χώρες συνεχίστηκε μέσω του λιμένα της Μπαγιόν. Αυτό λειτούργησε ως καταλύτης για την αύξηση της παραγωγής κατά τον 17ο και τον 18ο αιώνα. Οι αμπελώνες εισήλθαν εκ νέου σε φάση παρακμής κατά τη διάρκεια των πολέμων της Γαλλικής Επανάστασης και των Ναπολεόντειων Πολέμων, όταν αποκλείστηκε το θαλάσσιο εμπόριο, και στη συνέχεια λόγω της καταστροφής που προκλήθηκε από φυλλοξήρα και κρυπτογαμικές ασθένειες. Τον 20ο αιώνα οι αμπελώνες, οι οποίοι χρησιμοποιούνταν κυρίως για απόσταξη, ανακατασκευάστηκαν. Η μείωση της κατανάλωσης αλκοόλης οδήγησε τους αμπελώνες να διαφοροποιηθούν και να στραφούν στην παραγωγή μη αφρωδών οίνων. Η ένωση παραγωγών Côtes de Gascogne «vin de pays» ιδρύθηκε στις 15 Μαΐου 1979. Οι οίνοι «Côtes de Gascogne» και «Côtes du Condomois» αναγνωρίστηκαν με διάταγμα στις 25 Ιανουαρίου 1982. Στην παραγωγή αυτήν συμβάλλουν επτά οινοποιητικοί συνεταιρισμοί ή ενώσεις οινοποιητικών συνεταιρισμών που εκπροσωπούν πάνω από χίλιους παραγωγούς, πάνω από 200 ιδιωτικά οινοποιεία και δώδεκα οινοπαραγωγοί/έμποροι. Οι οίνοι Côtes de Gascogne παράγονται από τοπικές ποικιλίες αμπέλου χαρακτηριστικές των προπόδων των Πυρηναίων (ιδίως τις Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N και Tannat N), στις οποίες έχουν προστεθεί περιφερειακές ποικιλίες (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N και Fer N). Ορισμένες παγκοσμίως γνωστές ποικιλίες αμπέλου (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) και υβρίδια τοπικών ποικιλιών έχουν εγκλιματιστεί καλά, με αποτέλεσμα την αύξηση των πρέμνων. Τα μισά προϊόντα διατίθενται στο εμπόριο με την ένδειξη μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου. Τα μείγματα συχνά αντικατοπτρίζουν τη συμπληρωματικότητα μεταξύ μιας αυτόχθονης ποικιλίας αμπέλου και των ευρύτερα αναγνωρισμένων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Gascony εδώ και περίπου 15 έτη. Η τεχνογνωσία που συνδυάζει με δεξιοτεχνία την παράδοση και την τεχνολογία αιχμής καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση του καλλιεργητικού δυναμικού. Στους λευκούς οίνους κυριαρχούν συχνά πολύ δροσερές και φρουτώδεις αρωματικές νότες με αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Οι ερυθροί οίνοι έχουν συνήθως αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Οι οίνοι Côtes de Gascogne είναι διεθνώς γνωστοί για τους λευκούς οίνους τους (90 % της παραγωγής), οι οποίοι είναι κυρίως ξηροί, παρότι οι ερυθροί οίνοι (50 000 hl) έχουν επίσης αποκτήσει ισχυρή φήμη σε περιφερειακό επίπεδο και οι ερυθρωποί οίνοι (30 000 hl) έχουν σημειώσει σημαντική αύξηση όσον αφορά τον όγκο παραγωγής τους κατά τα τελευταία έτη. Σε σχεδόν 30 έτη, η παραγωγή έφτασε το ετήσιο εμπορικό δυναμικό των 100 εκατομμυρίων φιαλών (750 000 εκατόλιτρα). Τα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος καθιστούν δυνατή την τακτική και απεριόριστη παροχή νερού στα αμπέλια, είτε χάρη στις υψηλές βροχοπτώσεις (στα δυτικά της περιοχής) είτε χάρη στα εδάφη με υψηλή ικανότητα συγκράτησης του νερού (στα ανατολικά της περιοχής). Χάρη στο ήπιο κλίμα του, το περιβάλλον αυτό διασφαλίζει επίσης την καλή ωρίμαση των σταφυλιών, η οποία είναι καίριας σημασίας για την απόκτηση των πρωτογενών αρωμάτων που είναι περιζήτητα. Αυτή η κατά κύριο λόγο αγροτική και γεωργική περιοχή προσελκύει σημαντικό και αυξανόμενο αριθμό τουριστών, χάρη στην εικόνα της ως ήρεμου τόπου διακοπών και στη γαστρονομική της φήμη, η οποία βασίζεται εν μέρει στον μεγάλο αριθμό προϊόντων στα οποία έχει απονεμηθεί το καθεστώς ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Οι οίνοι ΠΓΕ «Côtes de Gascogne» είναι πλήρως ενσωματωμένοι σε αυτήν τη δυναμική. Με την πάροδο των αιώνων, οι οίνοι της περιοχής αυτής απέκτησαν εξαιρετική φήμη, ιδίως στη βόρεια Ευρώπη. Η φήμη αυτή εξακολουθεί να υφίσταται μέχρι σήμερα και βασίζεται στη συμπληρωματικότητα μεταξύ των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών αμπέλου και ορισμένων «διεθνών» ποικιλιών αμπέλου. Οι σύγχρονες τεχνολογίες που βασίζονται στη μακρά παράδοση οινοποίησης καθιστούν δυνατή την παραγωγή αρωματικών, δροσερών και μαλακών οίνων που είναι κατάλληλοι για τις προτιμήσεις και τα καταναλωτικά πρότυπα των αγγλόφωνων χωρών. Σήμερα, το 75 % των οίνων εξάγονται, κυρίως σε χώρες της βόρειας Ευρώπης, ενώ σημειώνεται επέκταση στις αγορές της Βόρειας Αμερικής και της Ασίας.

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Περίληψη του δεσμού

Η χρήση ποικιλιών αμπέλου που παράγουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (ιδίως των ποικιλιών Gros manseng B και Petit manseng B) οδήγησε τους παραγωγούς στην παραγωγή λευκού οίνου από υπερώριμα σταφύλια.

Η παραγωγή και η εμπορία ημίγλυκων και γλυκών λευκών οίνων ΠΓΕ Côtes de Gascogne που παράγονται από υπερώριμες καλλιέργειες των ποικιλιών Petit και Gros Mansengs σημειώνουν πολύ μεγάλη επιτυχία κατά τα τελευταία έτη. Η Côtes de Gascogne παράγει επίσης έναν από τους λίγους λευκούς οίνους «primeur» (πρώιμος οίνος) της Γαλλίας, με περισσότερες από ένα εκατομμύριο φιάλες να πωλούνται ετησίως.

Η πρόοδος των αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών (συγκομιδή κατά την επιθυμητή ωρίμαση, τεχνικές για την πρόληψη της οξείδωσης του γλεύκους) καθιστά δυνατή πλέον την καλύτερη διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων, τα οποία μπορούν να διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο τελικό προϊόν. Η χρήση ποικιλιών αμπέλου που παράγουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (ιδίως των ποικιλιών Gros manseng B και Petit manseng B) οδήγησε τους παραγωγούς στην παραγωγή λευκού οίνου από υπερώριμα σταφύλια.

Χάρη στη μεγάλη ποικιλία εδαφών και εδαφοκλιματικών συνθηκών, οι παραγωγοί μπορούν να βρουν τις κατάλληλες συνθήκες για τις ποικιλίες που καλλιεργούν. Το συχνά θερμό και ξηρό κλίμα στις αρχές του φθινοπώρου ευνοεί την υπερωρίμαση των λευκών ποικιλιών αμπέλου που παράγουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

1. Παρέκκλιση για την παραγωγή στη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παραγωγή οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne», περιλαμβάνει τα εξής: — στον νομό Pyrénées-Atlantiques: — καντόνι Garlin: όλοι οι δήμοι, — καντόνι Lememye: όλοι οι δήμοι: — στον νομό Hautes-Pyrénées: — καντόνι Castelnau-Rivière-Basse: όλοι οι δήμοι, — καντόνι Maubourguet: όλοι οι δήμοι: — στον νομό Landes: — καντόνι Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (τμήμα που βρίσκεται στην αριστερή όχθη του Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan, — καντόνι Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, — καντόνι Geaune: όλοι οι δήμοι — καντόνι Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, — καντόνι Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, — καντόνι Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (τμήμα που βρίσκεται στα δυτικά της οδού από το Bordeaux στο Pau) και Villeneuve-de-Marsan (τμήμα που βρίσκεται στα δυτικά της οδού από το Bordeaux στο Pau)· — στον νομό Lot-et-Garonne: — καντόνι Houelliès: Boussès και Durance, — καντόνι Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavarì και Montesquieu, — καντόνι Astaffort: όλοι οι δήμοι, — καντόνι Francescas: Lamontjoie, Nomdieu και Saint-Vincent-de-Lamontjoie, — καντόνι Laplume: όλοι οι δήμοι — καντόνι Nérac: Caligac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon και Saumont· — στον νομό Tarn-et-Garonne: — καντόνι Auvillar: το σύνολο των δήμων.

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί στην εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

2. Παρέκκλιση για την παραγωγή στη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Όταν η ένδειξη «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή ένδειξη «Vin de pays» (τοπικός οίνος), στην επισήμανση αναγράφεται το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Sud-ouest» [Νοτιοδυτική Γαλλία]. Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας «Condomois» σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου. Για τους μη αφρώδεις οίνους, η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Gascogne» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «primeur» (πρώιμος οίνος) ή «nouveau» (νέος οίνος).

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-72ef82d0-3baf-4cc9-b5d7-f8559309f96e