C/2024/6179

15.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους 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/2024/6179)

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

«Costières de Nîmes»

PDO-FR-A0161-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 25.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Costières de Nîmes», το τμήμα IV – «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες» (σημείο 1 – Γεωγραφική περιοχή και σημείο 3 – Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή) συμπληρώνεται χωρίς αλλαγές προκειμένου να προστεθεί η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2023.

Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2023 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και τη νομική διασφάλιση της οριοθέτησής της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή», καθώς και στο τμήμα «Πρόσθετοι όροι - άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. Οινολογικές πρακτικές

Στο κεφάλαιο I τμήμα IX («Μεταποίηση, παρασκευή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση») των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Costières de Nîmes», το σημείο δ) («Οινολογικές πρακτικές και φυσικές επεξεργασίες») συμπληρώνεται για να αποσαφηνιστεί ότι, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία, η χρήση οινολογικού άνθρακα επιτρέπεται για την παρασκευή ερυθρωπών οίνων, για τα γλεύκη και τους νεαρούς οίνους που προέρχονται από συμπίεση και βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης, σε ποσοστό έως 20 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή.

Η έγκριση αυτής της οινολογικής πρακτικής αναφέρεται στο τμήμα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

3. Επισήμανση

Στο κεφάλαιο I τμήμα XII («Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης») των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Costières de Nîmes», το σημείο 2 («Ειδικές διατάξεις») συμπληρώνεται ώστε να ενσωματωθούν οι κανόνες επισήμανσης όσον αφορά την αναγραφή της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση η οποία υπογράφεται μεταξύ των εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφεται με χαρακτήρες ίδιας γραμματοσειράς και ίδιου χρώματος με του χαρακτήρες της ονομασίας, με διαστάσεις που δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η εν λόγω τροποποίηση μεταφέρεται στο τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις — Επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Στο κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος, το τμήμα ΙΙ — «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Costières de Nîmes

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 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. Ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι της ονομασίας «Costières de Nîmes» είναι μη αφρώδεις και μπορούν να είναι ερυθροί, ροζέ και λευκοί.

Για τους ερυθρούς οίνους, η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της συσκευασίας.

— Οι οίνοι έχουν, στο στάδιο της συσκευασίας, περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τις ακόλουθες τιμές:

Ερυθροί οίνοι (με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 14 %): 3 g/l

Ερυθροί οίνοι (με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο του 14 %.) : 4 g/l

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

— Μετά τη μηλογαλακτική ζύμωση, οι οίνοι παρουσιάζουν τροποποιημένη χρωματική ένταση μεγαλύτερη ή ίση με 6.

— Για τους ερυθρούς οίνους, η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα και σε πτητική οξύτητα καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

— Οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες grenache noir N, mourvèdre N και syrah N.

Οι ερυθροί οίνοι, που προέρχονται κυρίως από τις ποικιλίες grenache N και syrah N, είναι κατά κύριο λόγο οίνοι των οποίων η παραγωγή οφείλεται στην τεχνογνωσία των παραγωγών. Όταν είναι νεαροί χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων φρούτων, και παρουσιάζουν μέτριες δυνατότητες παλαίωσης, και αρώματα τα οποία, κατά το εν λόγω στάδιο δίνουν τη θέση τους σε πιο πικάντικες και φυτικές νότες. Είναι κομψοί, με δομή και ισορροπημένη γεύση και ανήκουν στη μεγάλη οικογένεια των οίνων «Vins de la Vallée du Rhône».

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): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 140

2. Ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

— Οι οίνοι έχουν, στο στάδιο της συσκευασίας, περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τις ακόλουθες τιμές: 4 g/l

— Οι ροζέ οίνοι παρουσιάζουν τροποποιημένη χρωματική ένταση που δεν υπερβαίνει το 2.

— Εκτός από τα πρότυπα σχετικά με την πτητική οξύτητα και τον θειώδη ανυδρίτη, τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

— Οι ροζέ οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες grenache noir N, mourvèdre N και Syrah N.

Οι ροζέ οίνοι έχουν γενικά έντονο χρώμα και χαρακτηρίζονται από άφθονη φρεσκάδα, ενώ ταυτόχρονα είναι μεστοί με αρκετά επίμονο άρωμα κατά την επίγευση. Αναδίδουν αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και ξηρών καρπών.

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): 14,28

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

3. λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

— Οι οίνοι έχουν, στο στάδιο της συσκευασίας, περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τις ακόλουθες τιμές: 4 g/l

— Εκτός από τα πρότυπα σχετικά με την πτητική οξύτητα και το θειώδη ανυδρίτη, τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

— Οι λευκοί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες grenache blanc B, marsanne B και roussanne B. Έχουν ισορροπημένη γεύση και αρκετή ζωηράδα και χαρακτηρίζονται τόσο από αρώματα ανθέων που θυμίζουν λευκά άνθη, όσο και από αρώματα φρούτων, που θυμίζουν εσπεριδοειδή και λευκόσαρκους καρπούς.

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): 14,28

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και το κενό μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερο από 0,80 μέτρα.

Κάθε φυτό έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό των αποστάσεων μεταξύ των σειρών και του κενού μεταξύ των πρέμνων.

— Το κλάδεμα πραγματοποιείται πριν από την 1η Μαΐου.

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ με ανώτατο όριο τις 6 κεφαλές ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει 2 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο. Εντούτοις, οι άμπελοι που διαμορφώνονται σε κορδόνι Royat μπορούν να κλαδεύονται με ανώτατο όριο τις 10 κεφαλές ανά πρέμνο, ενώ κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 1 οφθαλμό.

— Οι ποικιλίες syrah N και viognier B μπορούν να κλαδεύονται με μονόπλευρο κλάδεμα Guyot με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο, εκ των οποίων το πολύ 6 οφθαλμούς στην αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές με το πολύ 2 οφθαλμούς η καθεμία.

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Στην παρασκευή των ερυθρωπών οίνων, επιτρέπεται η χρήση οινολογικού άνθρακα για τα γλεύκη και τους νεαρούς οίνους που προέρχονται από συμπίεση και βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης, σε ποσοστό έως 20 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή.

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

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. ερυθροί και ροζέ οίνοι

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. λευκοί οίνοι

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gard, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή*

Ο γεωγραφικός όρος «costière», δηλαδή η επιφάνεια η οποία αποτελεί τη βάση της γεωγραφικής περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Costières de Nîmes», περιγράφει ένα χαλικώδες οροπέδιο, ενίοτε κυματοειδές, το οποίο οριοθετείται από την περιοχή Vistrenque (κοιλότητα της Nîmes που κατά μήκος του ποταμού Vistre) στα βορειοδυτικά, τις πεδιάδες των ποταμών Gardon και Ροδανού ανατολικά και την πεδιάδα της περιοχής Camargue στα νότια. Το συγκεκριμένο οροπέδιο, στο οποίο εντοπίζεται συστοιχία λοφίσκων, εκτείνεται από τα βορειοανατολικά έως τα νοτιοδυτικά, σε απόσταση περίπου 40 χιλιομέτρων, με πλάτος περίπου 15 χιλιομέτρων. Συνεπώς, η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται εντός του εδάφους 24 δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Gard.

Το κλίμα είναι μεσογειακό και χαρακτηρίζεται από έντονη ετήσια ηλιοφάνεια, διάρκειας 2 700 ωρών κατά μέσο όρο, καθώς και από περίοδο ήπιας θερινής ξηρασίας. Το συγκεκριμένο κλίμα επηρεάζεται από τον άνεμο Mistral (βόρειος, ψυχρός, ξηρός και συχνά βίαιος άνεμος), ο οποίος πνέει από την κοιλάδα του Ροδανού, αλλά ωφελείται από τις φρέσκες θαλάσσιες αύρες από την γειτονική περιοχή Camargue, οι οποίες διοχετεύονται στην επιφάνεια «costière» μέσω της συναγωγής που συνδέεται με την ανύψωση του αέρα που υπερθερμαίνεται εξαιτίας του χαλικώδους εδάφους. Οι αύρες αυτές μετριάζουν την επίδραση του κλίματος και ενισχύουν το θερμομετρικό εύρος μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Στο τέλος του Τριτογενούς και στις αρχές του Τεταρτογενούς, η λεκάνη του Ροδανού διαρρεόταν από ποταμούς μεγάλης ροής, που μετέφεραν σημαντικό όγκο υλικών, τα οποία απαντώνται με τη μορφή καλυμμάτων κροκαλών αναμεμειγμένων με κόκκινη αμμώδη άργιλο. Αυτό το υψηλότερο και, συνεπώς, αρχαιότερο επίπεδο σχηματίζει το κύριο τμήμα της επιφάνειας «costière» και του χαρίζει την «ομοιογένειά» του, παρά την έκτασή του, χάρη στην οποία έχει λάβει τον τίτλο της μεγαλύτερης «αναβαθμίδας του Βιλλαφράγκιου» στην Ευρώπη. Το έδαφος παρουσιάζει μικρότερο ή μεγαλύτερο βάθος, είναι πολύ χαλικώδες, και έχει κόκκινο χρώμα που ποικίλλει, ανάλογα με τη μεταφορά του αργίλου που βρίσκεται σε μεγάλο βάθος με τα ύδατα απορροής. Διαθέτει ικανοποιητικά υδατικά αποθέματα, χωρίς ωστόσο να παρουσιάζει περίσσεια και θερμαίνεται γρήγορα.

8.2. *Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Τη δεκαετία του 1920, οι παραγωγοί ιδρύουν συνεταιρισμό με στόχο την οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής των οίνων «Vins des Costières». Το συγκεκριμένο εγχείρημα οδηγεί τον Ιούλιο του 1942 στην αίτηση αναγνώρισης της ονομασίας προέλευσης οίνων ανωτέρας ποιότητας («vin délimité de qualité supérieure») και κατόπιν το 1986 στην αναγνώριση των οίνων ως ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, αρχικά με την ονομασία «Costières du Gard», και έπειτα από το 1989, με την ονομασία «Costières de Nîmes», η οποία αναφέρει εκ νέου τον όρο με τον οποίο δηλώνεται η αναβαθμίδα που αποτελεί το υπόστρωμα της γεωγραφικής περιοχής.

Ο αμπελώνας παρουσιάζει μεταβατικά χαρακτηριστικά μεταξύ της περιοχής Languedoc και της κοιλάδας του Ροδανού, της οποίας αποτελεί το νοτιότερο τμήμα, και καλύπτει έκταση περίπου 4 500 εκταρίων για μέση παραγωγή 220 000 εκατόλιτρων, που διαιρείται σε ερυθρούς οίνους (55 % της παραγωγής), ροζέ οίνους (40 % της παραγωγής) και σπανιότερα σε λευκούς οίνους. Οι οίνοι αυτοί παράγονται από 15 συνεταιριστικά και περίπου εκατό ιδιωτικά οινοποιεία.

Το ένα τέταρτο των ποσοτήτων πωλείται εκτός του εθνικού εδάφους, και από αυτό σχεδόν το ήμισυ πωλείται εκτός της ΕΕ, κυρίως στον Καναδά.

8.3. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Χάρη στο πλεονέκτημα της μοναδικής ιστορικής και γεωγραφικής θέσης της, παρουσιάζοντας μεταβατικά εδαφικά χαρακτηριστικά μεταξύ των δύο λίκνων του οινικού πολιτισμού, της περιοχής Languedoc και της Προβηγκίας, οριοθετούμενη από τις πλούσιες ιστορικά και πολιτιστικά πόλεις Nîmes, Beaucaire και Saint-Gilles, στους πρόποδες των υβωμάτων του Ουργκονίου, και έχοντας σταθεροποιηθεί πάνω στην «αναβαθμίδα του Βιλλαφράγκιου», η οποία την προσδιορίζει ως ενότητα, η περιοχή της επιφάνειας «costière» παρέχει όλα τα στοιχεία που επέτρεψαν στην κοινότητα των παραγωγών να προβάλει τη μοναδικότητας μιας παραγωγής η οποία είναι αποτέλεσμα μιας παραδοσιακής τεχνογνωσίας που επικεντρώνεται στην βελτιστοποίηση της ποιότητας των οίνων.

Οι φυσικοί παράγοντες, που αξιοποιεί η εν λόγω παραγωγή, παρουσιάζουν χαρακτηριστικά που αντανακλώνται στις δυνατότητες της συγκομιδής που διατηρούνται από τους αμπελουργούς, κυρίως μέσω των κανόνων σχετικά με τη συγκομιδή και τη μεταφορά που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Τα ειδικά οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή των σταφυλιών βρίσκονται σε αναβαθμίδα, της οποίας το έδαφος αποτελείται από χαλικώδη στρώματα του Βιλλαφράγκιου, γνωστά στην περιοχή με την ονομασία «Gress», τα οποία είναι αναμεμειγμένα σε αμμώδη κύρια μάζα. Τα συγκεκριμένα αμπελοτεμάχια παρουσιάζουν εξαιρετικές συνθήκες αποστράγγισης και υδατικό καθεστώς που βελτιστοποιείται χάρη στη συνήθη παρουσία ενός αργιλώδους στρώματος, γνωστού στην περιοχή με την ονομασία «Gapans», το οποίο, σε βάθος, συγκρατεί το νερό, εμποδίζοντας έτσι κάθε είδους διακοπή της ωρίμασης του φυτού κατά τις ξηρές και θερμές θερινές περιόδους.

Η στρώση των κροκαλών, ύψους πολλών μέτρων σε κάποια σημεία, απορροφά τη θερμότητα της ημέρας για να την αποβάλει κατά τη διάρκεια της νύχτας. Κατά συνέπεια, η άνοδος της ημερήσιας θερμοκρασίας προκαλεί θερμοκρασιακή διαφορά η οποία ενισχύει το φαινόμενο της συναγωγής και προσελκύει τις θαλάσσιες αύρες που πνέουν από την περιοχή Camargue. Χαρακτηριστικό του κλίματος της γεωγραφικής περιοχής είναι το μεγάλο θερμομετρικό εύρος της, το οποίο εξασφαλίζει τη διατήρηση της φρεσκάδας και της αρωματικής πολυπλοκότητας των οίνων, ενώ το ξηρό και θερμό θερινό κλίμα ευνοεί την καλή ωρίμαση των ρωγών. Το σύνολο των συγκεκριμένων φυσικών παραγόντων, σε συνδυασμό με τη συχνή εμφάνιση του ανέμου Mistral, που εξασφαλίζει την υψηλή συγκέντρωση των σακχάρων των σταφυλιών και περιορίζει την ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών, ευνοεί τη βιωσιμότητα της οινοπαραγωγής εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Στηριζόμενη σε μια προσεκτικά οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων και στην παραδοσιακή και αναδιαρθρωμένη ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων, η κοινότητα των παραγωγών διαφυλάσσει τη μοναδικότητα της παραγωγής, καθιστώντας δυνατή τη συμμετοχή στη συλλογική τεχνογνωσία της, η οποία επιτρέπει βέβαια και την έκφραση σε ατομικό επίπεδο.

Με στόχο την ανάδειξη της εικόνας των οίνων μέσω της παράλληλης προστασίας της γεωγραφικής περιοχής και της προβολής του επιπέδου της τεχνογνωσίας και του αμπελοτοπιού, τη διαχείριση του περιβάλλοντος διαβίωσης με την επιθυμία να καταστεί το τοπίο ένα εργαλείο ανάπτυξης και βελτίωσης της περιοχής, και την προστασία των φυσικών πόρων με παράλληλη διατήρηση της ποικιλότητας της χλωρίδας και της πανίδας, το σύνολο των ενδιαφερόμενων εταίρων κατάρτισαν τη «Χάρτα τοπίων και περιβάλλοντος» («Charte paysagère et environnementale»),η οποία υπεγράφη στις 5 Ιουλίου 2007, και η οποία αναγνωρίστηκε στο πλαίσιο της «Διεθνούς Χάρτας του Fontevraud» («Charte internationale de Fontevraud») τον Μάρτιο του 2009.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Διοικητικό διαμέρισμα Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon·

— Διοικητικό διαμέρισμα Gard: Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω 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.

β) Στην ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφεται με χαρακτήρες ίδιας γραμματοσειράς και ίδιου χρώματος με του χαρακτήρες της ονομασίας, με διαστάσεις που δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b