C/2025/3459

24.6.2025

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/2025/3459)

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

«Condrieu»

PDO-FR-A0685-AM02

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Condrieu» στο κεφάλαιο I ενότητα VI «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», προκειμένου να επικαιροποιηθεί στο σημείο 2 «Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων» η ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια εθνική αρχή της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, χωρίς καμία περαιτέρω τροποποίηση. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή του προϊόντος της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Condrieu» στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή», ώστε να προστεθεί η αναφορά στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2023, χωρίς περαιτέρω αλλαγές.

Αυτή η τροποποίηση στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας έκδοσης του 2023 του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, η οποία επικαιροποιήθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στις ενότητες «Γεωγραφική περιοχή» και «Πρόσθετοι όροι — άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

3. **Επισήμανση**

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Condrieu» στο κεφάλαιο I ενότητα XII «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης», σημείο 2 «Ειδικές διατάξεις», ώστε να συμπεριληφθούν οι κανόνες επισήμανσης για την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», όπως ορίζεται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των οικείων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η τροποποίηση μεταφέρεται στην ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις — Επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

4. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Επικαιροποιείται το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Condrieu»: οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων να υποβάλλουν δηλώσεις στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου της ονομασίας.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

5. **Αναφορές στον φορέα ελέγχου**

Επικαιροποιείται το κεφάλαιο ΙΙΙ ενότητα ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» για να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος διενεργούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Condrieu

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

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. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εμβληματική ποικιλία «Condrieu» είναι η ποικιλία Viognier B. Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ονομασία προέλευσης «Condrieu» μπορούν να παράγονται ως μη αφρώδεις ξηροί και ημίξηροι λευκοί οίνοι.

Ο οίνος «Condrieu» χαρακτηρίζεται από χρυσοκίτρινο χρώμα με έντονες χρυσαφιές ανταύγειες.

Στη μύτη αναδύονται αρώματα ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο και, κυρίως, βερίκοκο, και ενίοτε βιολέτας και λευκών ανθέων.

Στο στόμα, ο οίνος είναι μεστός με αξιοσημείωτη ισορροπία, πλούσιος και μετρίως γλυκός, χωρίς έντονο χαρακτήρα, χάρη στην ευχάριστη ζωντάνια που προσδίδει στον οίνο έντονη αρωματική διάρκεια.

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

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

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 % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

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

2. *Λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εμβληματική ποικιλία είναι η ποικιλία Viognier Β. Όταν το επιτρέπουν οι φυσικές συνθήκες, παράγονται από υπερώριμα σταφύλια περιορισμένες ποσότητες οίνων που φέρουν την ένδειξη «μετρίως γλυκός» ή «γλυκός».

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα με έντονες χρυσαφιές ανταύγειες. Στη μύτη αναδύονται έντονα αρώματα ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο και, κυρίως, βερίκοκο. Ομοίως στο στόμα, ο οίνος είναι μεστός με αξιοσημείωτη ισορροπία, πλούσιος και μετρίως γλυκός, χωρίς έντονο χαρακτήρα, χάρη στην ευχάριστη ζωντάνια που προσδίδει στον οίνο έντονη αρωματική διάρκεια.

Οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

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

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

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

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται ο εμπλουτισμός ή η αύξηση της οξύτητας οπουδήποτε είδους κατά την παρασκευή οίνων με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Μέθοδος καλλιέργειας

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 6 500 πρέμνα ανά εκτάριο.

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 1,5 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

Μπορεί να υπάρχουν μονοπάτια πλάτους άνω των 2 μέτρων. Το πλάτος τους δεν υπερβαίνει τα 3 μέτρα, με εξαίρεση τις λοφώδεις περιοχές (ελάχιστη κλίση 30 %), όπου το πλάτος μπορεί να είναι μεγαλύτερο. Τα μονοπάτια αυτά έχουν ελεγχόμενη φυτοκάλυψη, είτε φυσική είτε σπαρμένη.

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

— βραχύ κλάδεμα (κυπελλοειδές σχήμα, κορδόνι Royat με έναν ή δύο βραχίονες)· με μέγιστο αριθμό τριών οφθαλμών ανά πρέμνο·

— μονόπλευρο κλάδεμα Guyot, με ανώτατο όριο τους οκτώ οφθαλμούς στην αμολυτή.

Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά. Οι βότρυες μεταφέρονται ολόκληροι στο σημείο της οινοποίησης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. 46 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— νομός Ardèche: Limony·

— νομός Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin·

— νομός Rhône: Condrieu.

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

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

1 — Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι αμπελώνες της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Condrieu», οι οποίοι βρίσκονται περίπου 40 χιλιόμετρα νότια της Λυών, κατά μήκος των ανατολικών συνόρων της οροσειράς Massif Central, εκτείνονται μεταξύ των αμπελώνων δύο άλλων προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης, της «Côte Rôtie» στα βόρεια και της «Saint-Joseph» στα νότια.

Ως εκ τούτου, η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει επτά δήμους που εκτείνονται στους νομούς Rhône, Loire και Ardèche.

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

Στο τοπίο κυριαρχούν οι απότομες πλαγιές που υψώνονται θεαματικά πάνω από τη δεξιά όχθη του Ροδανού.

Τα περισσότερα από τα εδάφη που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής, τα οποία είναι αμμώδη αργιλώδη, φτωχά και εύθρυπτα, προέρχονται από την αποσάθρωση του μαγματικού και μεταμορφωσιγενούς πρωτογενούς πετρώματος, το οποίο αποτελείται κυρίως από γρανίτη. Ωστόσο, ορισμένες αιολικές αποθέσεις (loess) από την εποχή των παγετώνων παραμένουν υπό τη μορφή «κόκκων» με άκρως τοπικό χαρακτήρα.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, η απότομη κλίση και η ευθραυστότητα και αστάθεια των εδαφών απαιτούν σημαντικές προσαρμογές. Κατά συνέπεια, τα αμπέλια, μορφωμένα σε πασσάλους, καλλιεργούνται σε στενές αναβαθμίδες, γνωστές στην περιοχή ως «chaillées», όπου το έδαφος συγκρατείται με χαμηλά τοιχία, ή «cheys».

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. Λόγω του ανέμου, επιλέγονται σχετικά προστατευμένα και ηλιόλουστα σημεία, τα οποία προσφέρονται από τον γενικά νότιο και νοτιοανατολικό προσανατολισμό των πλαγιών στις οποίες αναπτύσσονται οι αμπελώνες.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Λέγεται ότι τα αμπέλια «Condrieu» φυτεύτηκαν από τον αυτοκράτορα Πρόβο με φυτά που έφερε από τη Δαλματία τον τρίτο αιώνα μ.Χ.

Παρότι αυτή η εκδοχή για την προέλευση των αμπελώνων παραμένει υποθετική, υπάρχουν πολλά στοιχεία που αποδεικνύουν την αρχαιότητα των αμπελώνων και τη σχετική αμπελουργική παράδοση, ιδίως στον αρχαιολογικό χώρο του Saint-Roman-en-Gal σε απόσταση περίπου δώδεκα χιλιομέτρων. Ο χώρος αυτός είναι γνωστός για τα πολυάριθμα μωσαϊκά που έχουν αποκαλυφθεί στα ερείπια ρωμαϊκών επαύλεων. Σε μία από αυτές τις παραστάσεις απεικονίζεται σκηνή τρύγου και ληνού και το σφράγισμα αγγείου (μωσαϊκό που απεικονίζει το γεωργικό ημερολόγιο, αρχές του τρίτου αιώνα, εθνικό αρχαιολογικό μουσείο της Γαλλίας, Saint Germain-en-Laye — Προέλευση: Saint-Romain-en-Gal). Εκείνη την περίοδο τα αγγεία αποθήκευσης οίνου σφραγίζονταν με χρήση ρητινώδους υλικού και αποκαλούνταν «picatum». Οι οίνοι ήταν γνωστοί με την ονομασία «Allobrogica». [A. Ferdière — *Les campagnes en gaule romaine* (Αγροτικές περιοχές της ρωμαϊκής Γαλατίας) — σελίδα 87, τόμος 2].

Ως εκ τούτου, η αρχική ανάπτυξη των αμπελώνων πιθανώς συνδεόταν με την επικράτηση της Pax Romana, η οποία έδωσε τη δυνατότητα στους Αλλόβρογες, η επικράτεια των οποίων κάλυπτε τμήμα της δεξιάς όχθης του Ροδανού, απέναντι από τη Vienne, να αποκτήσουν τη ρωμαϊκή ιθαγένεια και, ταυτόχρονα, το δικαίωμα φύτευσης αμπέλων. Η ποικιλία «Allobrogica» ήταν ιδιαίτερα δημοφιλής κατά τις αρχές του αιώνα του Αντωνίνου (δεύτερος αιώνας μ.Χ.).

Ωστόσο, κατά τον Μεσαίωνα ήταν δύσκολη η μεταφορά των εν λόγω οίνων από την κοιλάδα του Ροδανού στη βόρεια Γαλλία, λόγω των υπέρογκων δασμών που επέβαλαν οι πόλεις οι οποίες βρίσκονταν στην κοιλάδα του Ροδανού, ειδικότερα η Lyon και η Mâcon, για την —αναγκαστική— διέλευση από αυτές. [R. Dion — *Histoire de la vigne et du vin en France* (Ιστορία της αμπέλου και της οινοποίησης στη Γαλλία)].

Για να ξεπεραστεί αυτό το εμπόδιο, τον 17ο αιώνα αναπτύχθηκαν εμπορικοί οδοί για τη μεταφορά των οίνων από την κοιλάδα του Ροδανού στο Παρίσι μέσω του Λίγηρα. Σε κοντινή απόσταση από το Condrieu, η κοιλάδα του Ροδανού απέχει περίπου 40 χιλιόμετρα από την κοιλάδα του Λίγηρα, τα οποία μπορεί κανείς να διασχίσει μέσω της οροσειράς Pilat. Βορειότερα, τα κανάλια Briare και Loing συνδέουν τον Λίγηρα με τον Σηκουάνα και οδηγούν στο Παρίσι.

Ωστόσο, από τον 19ο αιώνα η μια δυσκολία διαδεχόταν την άλλη. Πρώτα απ' όλα, η φυλλοξήρα κατέστρεψε μεγάλο μέρος των αμπελώνων, όπως τονίζει στα γραπτά του ένας κάτοικος της Αλσατίας που διέσχισε την κοιλάδα του Ροδανού το 1893: «Οι κάποτε διάσημοι αμπελώνες σχεδόν κινδυνεύουν να εξαφανιστούν· το μόνο που έχει απομείνει είναι λίγες ρίζες στις πλαγιές των Côte Rôtie, Ampuis και Condrieu» [Jean Felbert, *Histoire d' une famille alsacienne* (Ιστορία μιας αλσατικής οικογένειας) — A. Picard et Raan].

Στη συνέχεια, ο Πρώτος Παγκόσμιος Πόλεμος και η εκβιομηχάνιση της κοιλάδας του Ροδανού μείωσαν δραστικά το διαθέσιμο εργατικό δυναμικό για εργασία στις πλαγιές.

Έτσι, κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα οι αμπελώνες σχεδόν εξαφανίστηκαν. Οι αλλαγές στα καταναλωτικά πρότυπα και ο αυξανόμενος ενθουσιασμός για τους οίνους ποιότητας και τη γαστρονομία συνέβαλαν στην αναζωογόνηση αυτών των αμπελώνων. Σταδιακά οι αμπελώνες έφθασαν να καλύπτουν και πάλι την ίδια επιφάνεια όπως και στο παρελθόν, προτού ξεσπάσει η κρίση της φυλλοξήρας.

Η ποικιλιακή σύνθεση βασίζεται αποκλειστικά στην ποικιλία Viognier B ή «Vionnier», εμβληματική ποικιλία της ονομασίας προέλευσης «Condrieu». Μνημονεύεται ήδη από το 1781 στο έργο *Histoire naturelle de la Province du Dauphiné* (Φυσική Ιστορία της επαρχίας Dauphiné), το οποίο αναφέρεται στους οίνους «Côte Rôtie» και «Condrieu»: «αυτοί οι εξαιρετικοί οίνοι παράγονται μόνο από δύο ποικιλίες αμπέλου, τη Serine και τη Vionnier».

Η ποικιλία και οι αμπελώνες «Condrieu» έχουν κοινή ιστορία, καθώς και οι δύο βρέθηκαν κοντά στην εξαφάνιση τη δεκαετία του 1970. Το 1965 μόνο 8 εκτάρια παρέμεναν στην περιοχή και παγκοσμίως, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για τον επανεμπλουτισμό και τη σταδιακή αναβίωση των αμπελώνων, οι οποίοι το 2010 κάλυπταν περισσότερα από 140 εκτάρια.

Όπως και η ποικιλία Syrah N, η ποικιλία Viognier B, μια ποικιλία αμπέλου της «δεύτερης περιόδου ωρίμασης» (μέση έως όψιμη ωρίμαση), φυτεύεται εδώ σε συνθήκες οριακές για την ανάπτυξή της, κάτι που της επιτρέπει να εκφράσει το πλήρες δυναμικό της. Η ποικιλία αυτή είναι κάπως ιδιότροπη λόγω της ακανόνιστης παραγωγής της. Ταυτόχρονα, είναι ασυνήθιστη λόγω της ικανότητάς της να επιτυγχάνει με φυσικό τρόπο υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Η ονομασία του αμπελώνα προέρχεται από τον ομώνυμο δήμο Condrieu («γωνία του ρέματος»). Αυτή η μικρή παραποτάμια πόλη που ιδρύθηκε από τους Ρωμαίους το 59 π.Χ. στο σταυροδρόμι τριών νομών, των νομών Rhône, Loire και Isère, πήρε το όνομά της από τη θέση της σε μια γωνία γης όπου ένας ποταμός εισρέει σε άλλον, γνωστή ως «Coin».

Οι αμπελώνες αναγνωρίστηκαν για πρώτη φορά ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, δηλαδή «Côtes du Rhône», στις 19 Νοεμβρίου 1937.

Στις 27 Απριλίου 1940 η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Condrieu» αναγνωρίστηκε αποκλειστικά για τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους, στους δήμους Condrieu (Rhône), Vérin και Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

Το 1967 η γεωγραφική περιοχή επεκτάθηκε σε τέσσερις δήμους προς τον Νότο: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) και Limony (Ardèche).

Η περιοχή παραγωγής κάλυπτε περίπου 150 εκτάρια το 2009, με μέση ετήσια παραγωγή 5 000 εκατόλιτρων από 80 κτήματα και οινοποιούς.

2 — Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Condrieu» ισχύει μόνο για τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους.

Στα μέσα του 19ου αιώνα, ο οίνος ήταν «γλυκός» και μπορούσε να καταναλωθεί έξι μήνες μετά την παρασκευή του [V. Rendu, *Ampelographie française* (Γαλλική Αμπελογραφία) — 1854].

Το 2010 στις περισσότερες περιπτώσεις είναι «ξηρός», ενίοτε «ημίξηρος». Όταν το επιτρέπουν οι φυσικές συνθήκες, παράγονται από υπερώριμα σταφύλια περιορισμένες ποσότητες οίνων που φέρουν την ένδειξη «μετρίως γλυκός» ή «γλυκός».

Ο οίνος χαρακτηρίζεται από χρυσοκίτρινο χρώμα με έντονες χρυσαφιές ανταύγειες.

Στη μύτη αναδύονται έντονα αρώματα ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο και, κυρίως, βερίκοκο, και ενίοτε βιολέτας και λευκών ανθέων.

Στο στόμα, ο οίνος είναι μεστός με αξιοσημείωτη ισορροπία, πλούσιος και μετρίως γλυκός, χωρίς έντονο χαρακτήρα, χάρη στην ευχάριστη ζωντάνια που προσδίδει στον οίνο έντονη αρωματική διάρκεια.

3 — Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία βρίσκεται στη δεξιά όχθη του Ροδανού, επωφελείται από ένα ευνοϊκό μεσοκλίμα (γνωστό ως «lyonnais») που συνδέεται με μια ιδιαίτερη τοπογραφική θέση, με πολύ απότομες πλαγιές να υψώνονται πάνω από τον ποταμό, καθώς και από γεωλογικές και εδαφολογικές συνθήκες που καθιστούν απαραίτητη την ανθρώπινη παρέμβαση σε μόνιμη βάση για την αρμονική ανάπτυξη αναβαθμίδων και τοιχίων. Η τοποθεσία αυτή προσφέρει στην ποικιλία Viognier B —τον «βασιλιά» της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Condrieu»— η οποία φυτεύεται στο βορειότερο όριο όπου μπορεί να αναπτυχθεί, τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη και την ωρίμασή της.

Η ποικιλία αυτή είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένη στα όξινα εδάφη. Μπορεί να διεισδύσει στο ρηγματώδες υπέδαφος για να λάβει το νερό και τα ανόργανα στοιχεία που απαιτούνται ώστε να επιτυγχάνονται εξαιρετικά ισορροπημένες και πλούσιες σε σάκχαρα σοδειές, παρά τη βόρεια τοποθεσία.

Αυτό το ιδιαίτερο υπέδαφος προσδίδει στους ξηρούς και ημίξηρους οίνους μια χαρακτηριστική ζωντάνια που υποστηρίζει ολόκληρο το ευρύ φάσμα των αρωμάτων. Η ίδια αυτή ζωντάνια, που προκύπτει από το υπέδαφος, απαντάται επίσης στους οίνους που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια, όπου τα έντονα αρώματα ώριμων φρούτων εκφράζονται χωρίς να γίνεται βαριά η γεύση.

Στην περιοχή των αμπελοτεμαχίων, η οποία είναι οριοθετημένη σύμφωνα με τις πρακτικές και τις απαιτήσεις της Viognier B, προκειμένου να διατηρείται το δυναμικό της ποικιλίας παρά τις δύσκολες συνθήκες, οι πλαγιές ταξινομούνται προσεκτικά: διατηρούνται μόνο εκείνες που έχουν τον καλύτερο προσανατολισμό και παρέχουν την απαιτούμενη θερμότητα και προστασία από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους.

Η οριοθέτηση αυτή επιτρέπει τη βέλτιστη διαχείριση των αμπέλων και τον έλεγχο του παραγωγικού τους δυναμικού με τη διατήρηση χαμηλών αποδόσεων από αμπέλια που μορφώνονται σε πασσάλους και με τη διαχείριση των πυκνοτήτων φύτευσης που είναι προσαρμοσμένες στις αναβαθμίδες.

Αυτοί οι φυσικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με την παραδοσιακή τεχνογνωσία, καθιστούν δυνατή την παραγωγή ενός εκλεκτού λευκού οίνου που είναι ξηρός ή έχει ζυμώσιμα σάκχαρα. Η μετάδοση πρακτικών για την αμπελοκαλλιέργεια και τη διατήρηση των εύθραυστων εδαφών από την αρχαιότητα, μέσω της κατασκευής αναβαθμίδων ή ψηλών πέτρινων τοιχίων, συνέβαλε στη διατήρηση του ιδιαίτερου χαρακτήρα των αμπελώνων του Condrieu και του αξιοσημείωτου τοπίου που συμβάλλει στη φήμη τους.

Μέσω της διατήρησης της παράδοσης της χειρωνακτικής συγκομιδής των σταφυλιών μέχρι και σήμερα, οι αμπελουργοί της περιοχής Condrieu συμβάλλουν στην προστασία της μοναδικότητας και των χαρακτηριστικών αυτών των αμπελώνων στις λοφοπλαγιές.

Η παλαιότητα αυτής της αμπελουργικής περιοχής που ανάγεται πριν από τη ρωμαϊκή εποχή συγκρίνεται μόνο με τη φήμη του οίνου της. Ο οίνος είναι γνωστός με την ονομασία «Condrieu» τουλάχιστον από τον 17ο αιώνα· καταναλωνόταν στη Λυών και στο Παρίσι και αποτελούσε αντικείμενο επαίνων από διάσημους συγγραφείς.

Η αίγλη των οίνων Condrieu ανάγεται στις απαρχές των αμπελώνων. Η ακόλουθη συλλογή γραπτών από τους τελευταίους πέντε αιώνες αποτελεί μαρτυρία της μαγείας των οίνων. Από τον 17ο αιώνα οι οίνοι με την ονομασία «Condrieu» συγκαταλέγονταν μεταξύ εκείνων που φορολογούνταν με τον υψηλότερο συντελεστή —ο οποίος επιβαλλόταν στους πιο φημισμένους οίνους— κατά την είσοδό τους στο Παρίσι (Τάγμα του 1680 — Εθνικά Αρχεία). Σύμφωνα με τον R. Gadille, τον 18ο αιώνα στην αίθουσα συνάθροισης του καθεδρικού ναού της Λυών και στο προξενείο συνήθιζαν να προσφέρουν οίνους Condrieu ως τιμητικά δώρα στους εκλεκτούς προσκεκλημένους τους. Από την ίδια περίοδο, μια έκδοση του 1781 του έργου *Histoire naturelle de la Province du Dauphiné* (Φυσική Ιστορία της επαρχίας Dauphiné) (Faujas de Saint-Fonds,

τόμος I, σ. 182) αναφέρει ότι «[...] εξακολουθεί να προτιμάται ο λευκός οίνος Condrieu και Château-Grillet». Το 1801 το έργο *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (Θεωρητική και πρακτική πραγματεία σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια) (Chaptal, Rozier, Parmentier και Dussieux, τόμος 1, σ. 240) παρέχει περισσότερες αποδείξεις ότι ο οίνος «Condrieu» και δύο άλλοι οίνοι από γειτονική περιοχή είχαν ήδη εδραιώσει τη φήμη τους: «Οι περίφημοι οίνοι των περιοχών Hermitage, Côte Rôtie και Condrieu παράγονται στις πλαγιές που πλαισιώνουν τον Ροδανό». Αργότερα, η *Encyclopédie Roret* (1921) διατυπώνει ενθουσιώδες εγκώμιο: «Οι καλοί λευκοί οίνοι της Λυών παράγονται στο Condrieu. Είναι μεστοί, ζωηροί και έντονοι, με ευχάριστη γεύση και το πιο απαλό μπουκέτο [...]».

Υπάρχουν και αρκετές άλλες λογοτεχνικές αναφορές. Το 1710, σε μία από τις τελευταίες του επιστολές, ο Boileau γράφει: «Θα ζητήσω αύριο να μου φέρουν τον οίνο σας Condrieu· ίσως να ευφράνει την καρδιά μου». Αργότερα εντός του ίδιου αιώνα, ο Piron αναφέρεται στον οίνο με ποιητική διάθεση στο έργο του *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. Τέλος, στο έργο *Correspondance* του Lamartine, που εκδόθηκε από τη σύζυγό του, γίνεται λόγος για «τον οίνο του Condrieu που ανέβασε το ηθικό μας».

Για μεγάλο χρονικό διάστημα, η αγορά οίνου του Condrieu, η οποία ήταν αντίστοιχη εκείνης που διοργανωνόταν στο Ampuis για τη γειτονική προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie», συνέβαλε στην ευρύτερη διάδοση της φήμης των συγκεκριμένων λευκών οίνων. Η αγορά αυτή εξαφανίστηκε τη δεκαετία του 1950 και οι οίνοι «Condrieu» εντάχθηκαν σταδιακά στους οίνους «Côte Rôtie» στην αγορά οίνου του Ampuis. Η αγορά οίνου του Chavanay, η οποία υπάρχει από τη δεκαετία του 1920, παρουσιάζει επίσης σε περίοπτη θέση τους οίνους Condrieu.

Η ονομασία «Condrieu», η οποία καλύπτει θεαματικούς αμπελώνες και αναγνωρίστηκε ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης το 1940, συνεχίζει αδιάκοπα να χτίζει τη φήμη της η οποία βασίζεται στη λεπτότητα και την ποιότητά της.

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

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, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— νομός Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux και Vion·

— νομός Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, 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 και Valence·

— 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 και Saint-Romain-en-Jarez·

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

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

α) Στις ετικέτες των οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

β) Στις ετικέτες των μη αφρωδών οίνων με την ονομασία 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 φορέων προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

γ) Η επισήμανση των οίνων που δεν συμμορφώνονται με τις διατάξεις που επιτρέπουν τη χρήση του όρου «ξηρός» πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη «ημίξηρος», «ημίγλυκος» ή «γλυκός» που αντιστοιχεί στην περιεκτικότητα του οίνου σε ζυμώσιμα σάκχαρα, όπως ορίζεται από την ενωσιακή νομοθεσία.

Στην ετικέτα, οι ενδείξεις αυτές αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμοσ προσ τισ προδιάγραφεσ προϊόντοσ

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-babefc65-b6a8-4533-a502-3cf8e7469cb6