Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2024

1.4.2025

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/2025/2024)

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

«Blaye»

PDO-FR-A0712-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 13 Ιανουαρίου 2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Το σημείο IV «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ο οποίος αναγνωρίζει και απαριθμεί τους δήμους ανά νομό σε εθνικό επίπεδο. Η εν λόγω συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, που εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτησή της.

Τροποποιείται το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

2. **Οριοθετημένη περιοχή**

Τροποποιείται η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων ώστε να θεσπιστεί διαδικασία για τον προσδιορισμό των αμπελοτεμαχίων από τα οποία συγκομίζονται τα σταφύλια.

Τα αμπελοτεμάχια προσδιορίζονται από επιτροπή ειδικών βάσει κριτηρίων που σχετίζονται με την τοποθεσία τους.

Κάθε παραγωγός που επιθυμεί να προσδιοριστεί αμπελοτεμάχιο πρέπει να αποστείλει αίτηση στην ομάδα, η οποία διαβιβάζει αντίγραφο της εν λόγω αίτησης στο Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας πριν από τις 31 Μαρτίου του έτους συγκομιδής.

Ο κατάλογος των νέων αμπελοτεμαχίων που έχουν προσδιοριστεί εγκρίνεται κάθε έτος από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας, κατόπιν γνωμοδότησης της προαναφερθείσας επιτροπής ειδικών.

Οι κατάλογοι των κριτηρίων και των αμπελοτεμαχίων που έχουν προσδιοριστεί είναι διαθέσιμοι στο Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας καθώς και στον οικείο οργανισμό προστασίας και διαχείρισης.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

3. **Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την αμπελοκαλλιέργεια, την παραγωγή και την παλαίωση των οίνων, απαλείφεται.

Η απαλοιφή αυτή επηρεάζει το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

4. **Ποικιλίες αμπέλου**

Η ποικιλία Côt N (ή Malbec) μεταβάλλεται από δευτερεύουσα σε κύρια ποικιλία.

Αναθεωρούνται οι κανόνες σχετικά με τις αναλογίες φύτευσης.

Το ποσοστό που πρέπει να αντιπροσωπεύουν οι κύριες ποικιλίες αμπέλου συνολικά αυξάνεται από 50 % στο 85 % των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Απαλείφεται η απαιτούμενη αναλογία των δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου Carmenère N και Petit Verdot N.

Τροποποιούνται επίσης οι κανόνες για τα μείγματα.

Επιπλέον, διευκρινίζεται ότι η ονομασία αφορά μείγμα οίνων από τουλάχιστον δύο ποικιλίες αμπέλου, με την αναλογία της ποικιλίας Merlot να είναι τουλάχιστον 50 %.

Ως εκ τούτου, απαλείφονται οι κανόνες σχετικά με τις αναλογίες των κύριων ποικιλιών.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

5. **Πυκνότητα φύτευσης**

Ο κανόνας σχετικά με την απόσταση μεταξύ των σειρών τροποποιείται και ο κανόνας σχετικά με την απόσταση μεταξύ των πρέμνων απαλείφεται και αντικαθίσταται από νέα διάταξη, η οποία ορίζει ότι κάθε πρέμνο πρέπει να έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 1,67 m^2, όπως προκύπτει από τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς.

Η τιμή του 1,67 m^2 συσχετίζεται άμεσα με την πυκνότητα/εκτάριο. Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης δεν μεταβάλλεται.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το σημείο 5.1.1 του ενιαίου εγγράφου.

6. **Συστήματα μόρφωσης — Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις**

Προστίθενται οι ακόλουθες περιβαλλοντικές διατάξεις:

— Τα νεκρά πρέμνα πρέπει να απομακρύνονται από τα αμπελοτεμάχια. Δεν επιτρέπεται η διατήρηση νεκρών πρέμνων στα αμπελοτεμάχια.

— Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στα κεφαλάρια των αμπελοτεμαχίων.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία στα αμπελοτεμάχια.

— Απαγορεύεται η κάλυψη του εδάφους με πλαστικό.

— Όλοι οι αμπελουργοί πρέπει να υπολογίζουν και να καταγράφουν τον οικείο δείκτη συχνότητας εφαρμογής.

— Απαγορεύεται κάθε ουσιαστική μεταβολή της μορφολογίας του υπεδάφους, του επιφανειακού εδάφους ή των στοιχείων που εγγυώνται την ακεραιότητα και τη βιωσιμότητα των εδαφών ενός αμπελοτεμαχίου που προορίζεται για την παραγωγή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, με εξαίρεση τις συνήθεις εργασίες οργώματος.

Στόχος των τροποποιήσεων αυτών είναι να ληφθούν καλύτερα υπόψη τόσο οι απαιτήσεις της κοινωνίας για μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων όσο και το περιβάλλον.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

Ο εμπλουτισμός απαγορεύεται πλέον αυστηρά. Αυτή η προηγουμένως επιτρεπόμενη πρακτική δεν είχε εφαρμοστεί.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το σημείο 5.1.3 του ενιαίου εγγράφου.

8. **Ημερομηνία κυκλοφορίας μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών**

Η ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών απαλείφεται προκειμένου να καταστεί δυνατή η κυκλοφορία των οίνων μεταξύ όλων των επιχειρήσεων που βρίσκονται στην περιοχή.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

9. **Ημερομηνία διάθεσης προς κατανάλωση**

Η ημερομηνία της 31ης Μαρτίου αντικαθίσταται από την ημερομηνία της 1ης Απριλίου.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

10. **Δεσμός**

Το μέρος του ενιαίου εγγράφου που αφορά τον δεσμό (σημείο 8) ευθυγραμμίζεται με το αντίστοιχο μέρος των προδιαγραφών προϊόντος. Το τμήμα σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου και την ανάμειξη αναθεωρείται σύμφωνα με τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

11. **Μεταβατικά μέτρα**

Απαλείφονται τα μεταβατικά μέτρα σχετικά με την οριοθετημένη περιοχή και την πυκνότητα φύτευσης που έχουν λήξει. Απαλείφεται επίσης η σχετική απαίτηση τήρησης αρχείων.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

12. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Προστίθεται απαίτηση προηγούμενης δήλωσης των εργασιών, σύμφωνα με τη γεωργοπεριβαλλοντική διάταξη που προβλέπεται σε περίπτωση ουσιαστικής μεταβολής του εδάφους.

Οι παρεκκλίσεις από την υποχρέωση δήλωσης πριν από την πώληση οίνου χύδην και πριν από την προετοιμασία για την αγορά για ορισμένες επιχειρήσεις συνεχούς ή ημισυνεχούς λειτουργίας απαλείφονται.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

13. **Πίνακας των κύριων σημείων ελέγχου**

Ο πίνακας επικαιροποιείται με βάση τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

14. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Η αναφορά στον οργανισμό ελέγχου αναδιατυπώνεται προκειμένου να ευθυγραμμιστεί με τη διατύπωση που χρησιμοποιείται σε άλλες προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για τροποποίηση καθαρά συντακτικού χαρακτήρα.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

15. **Άλλες συντακτικές τροποποιήσεις**

Η διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος προσαρμόζεται όσον αφορά αμιγώς συντακτικά ζητήματα.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Blaye

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

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**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις, ξηροί, ερυθροί οίνοι. Έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 % και, μετά τον εμπλουτισμό, ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 14 %. Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται έχει περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθενται χύδην έχει πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 13,27 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην έχει συνολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη που δεν υπερβαίνει τα 140 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

Αυτοί οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι παρασκευάζονται κυρίως από την ποικιλία Merlot N, η οποία είναι καλά προσαρμοσμένη στις αργιλοασβεστολιθικές λοφοπλαγιές, όπου φθάνει σε υψηλό επίπεδο ωρίμασης. Δίνει στιβαρούς οίνους με γεμάτο σώμα και έντονο κόκκινο χρώμα, συχνά με έντονες αρωματικές νότες κόκκινων φρούτων οι οποίες πολλές φορές εξελίσσονται κατά την παλαίωση σε νότες μπαχαρικών.

Η ανάμειξη με τις άλλες κύριες ποικιλίες, δηλαδή τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cabernet Sauvignon N, προσθέτουν φρεσκάδα και δομή, με αποτέλεσμα να ενισχύεται το δυναμικό παλαίωσης και η αρωματική πολυπλοκότητα των οίνων. Η ποικιλία Côt N (ή Malbec), επίσης κύρια ποικιλία, δίνει οίνους ιδιαίτερα κατάλληλους για παλαίωση, πλούσιους σε τανίνες, συμπυκνωμένους και στιβαρούς με έντονο χρώμα, οι οποίοι αναδίδουν νότες μπαχαρικών και μαύρων φρούτων.

Τέλος, οι δευτερεύουσες ποικιλίες όπως η Carmenère N ή η Petit Verdot N ενισχύουν τον πλούτο και την πολυπλοκότητα των εν λόγω οίνων.

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): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πυκνότητα φύτευσης

Μέθοδος καλλιέργειας

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελώνων είναι 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 1,67 m^2, αριθμός που προκύπτει από τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς.

2. Κανόνες κλαδέματος

Μέθοδος καλλιέργειας

Το κλάδεμα εκτελείται το αργότερο στο στάδιο κατά το οποίο τα φύλλα είναι σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz).

Επιτρέπεται μόνο το βραχύ κλάδεμα ή το μακρό κλάδεμα, με ανώτατο όριο:

— τους 45 000 οφθαλμούς ανά εκτάριο για την ποικιλία Merlot N·

— τους 50 000 οφθαλμούς για τις άλλες ποικιλίες.

Ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο είναι 10.

3. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται ο εμπλουτισμός.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η παλαίωση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων:

Νομός Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, το τμήμα του δήμου Pugnac που ανήκε στο Lafosse πριν από τη συνένωσή τους την 1η Ιουλίου 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon και Val de Livenne.

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carménère N

Côt N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Blaye» βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του νομού Gironde, στη δεξιά όχθη των εκβολών του Gironde. Η παρουσία των εκβολών του ποταμού, με την επίδραση των θαλάσσιων αέριων μαζών από τον ωκεανό, σε συνδυασμό με την παρατεταμένη περίοδο ηλιοφάνειας (240 ημέρες ετησίως), δίνουν στην περιοχή αυτή εύκρατο κλίμα και πολύ ευνοϊκές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια. Η εν λόγω γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει 40 δήμους από τα τρία πρώην καντόνια Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde και Saint-Savin.

Το ωκεάνιο κλίμα, το οποίο κάποιες χρονιές συνοδεύεται από περιόδους βροχοπτώσεων και χαμηλής πίεσης το φθινόπωρο ή, αντίθετα, από παρατεταμένη καλοκαιρία με ζέστη και ηλιοφάνεια, επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την εσοδεία (millésime).

Όσον αφορά τη γεωμορφολογία της περιοχής Blaye, χαρακτηρίζεται από τρεις τύπους: το τμήμα των εκβολών με τις ασβεστολιθικές λοφοπλαγιές που αποστραγγίζονται προς τα δυτικά και τα νοτιοδυτικά από ένα μικρό, πυκνό υδρογραφικό δίκτυο, το εσωτερικό τμήμα του πιο αργιλώδους υψιπέδου που αποστραγγίζεται προς τον βορρά από ένα εκτενές υδρογραφικό δίκτυο που προκαλεί ελάχιστο κατακερματισμό του τοπίου και, τέλος, μια πιο αμμώδη περιοχή της ενδοχώρας στα βόρεια και στα ανατολικά, με λίγα μόνο εφήμερα υδατορρεύματα τα οποία επηρεάζουν ελάχιστα την τοπογραφία.

Η γεωλογική ποικιλομορφία της περιοχής αντικατοπτρίζεται στη φύση του εδάφους. Η ασβεστολιθική βάση αποτελείται από ένα λεπτό στρώμα εδάφους καστανού χρώματος, με χαμηλή περιεκτικότητα σε άργιλο και συχνά τύπου rendzina (ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη). Στο εσωτερικό του υψιπέδου, το καστανό έδαφος γίνεται πιο αργιλώδες, ενώ στις πλαγιές τείνει προς αμμώδες. Στο βόρειο και στο ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, το τοπικό αμμοχαλικώδες έδαφος είναι ως επί το πλείστον φαιού έως μαύρου χρώματος και όξινο και συχνά βρίσκεται πάνω σε ένα υπέδαφος σκληρού σιδηρούχου ορίζοντα συσσώρευσης. Αυτά τα ποντζολικά εδάφη λαμβάνουν διάφορες μορφές. Ο ακριβής χαρακτηρισμός των διαφόρων τύπων εδάφους που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας «Blaye» πραγματοποιήθηκε με μια εδαφολογική μελέτη που διενεργήθηκε τον Μάιο του 2015.

Ως εκ τούτου, η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας «Blaye» περιλαμβάνει δύο βασικούς τύπους τοπίου. Τα υψίπεδα και οι πλαγιές που δεσπόζουν στις εκβολές έχουν επηρεαστεί σε σημαντικό βαθμό από την αμπελοκαλλιέργεια. Οι μικρές αγροτικές πόλεις, τα χωριά και τα χωριουδάκια, χτισμένα γύρω από την πόλη Blaye και την ακρόπολή της, είναι διάσπαρτα στους αμπελώνες, ενώ κάποιες μικρές δασικές εκτάσεις απαντούν κυρίως στις κοιλάδες. Στα υψίπεδα του ανατολικού τμήματος, η αμπελοκαλλιέργεια συνυπάρχει μαζί με την κτηνοτροφία και τα αμπέλια εμφανίζονται συχνότερα με τη μορφή ξέφωτων σε ένα περιβάλλον χερσότοπων ή θαλάσσιων πευκοδασών.

8.2. *Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Από την αρχαιότητα, οι Ρωμαίοι που είχαν εγκατασταθεί στην περιοχή αυτή καθιέρωσαν την αμπελουργία και άρχισαν να αναπτύσσουν το εμπόριο οίνου. Οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις αναπτύχθηκαν ραγδαία κατά μήκος της ακτογραμμής των εκβολών, επωφελούμενες από τις δυναμικές και ακμάζουσες θαλάσσιες μεταφορές.

Κατά τον Μεσαίωνα, οι αμπελώνες περιορίζονταν στην περιοχή του λιμένα της Blaye. Στη διάρκεια της βασιλείας του Λουδοβίκου ΙΔ', η στρατηγική θέση της πόλης Blaye ενισχύθηκε με την κατασκευή της ακρόπολης από τον Vauban. Αυτή η νέα στρατιωτική χρήση διατάραξε σημαντικά την εμπορική δραστηριότητα στην περιοχή.

Κατά τη διάρκεια του 18ου αιώνα, όταν αποκαταστάθηκε μια σχετική ηρεμία στην περιοχή, ο πειραματισμός με νέες ποικιλίες αμπέλου, η βελτιστοποίηση των καλλιεργητικών μεθόδων και οι καινοτόμες διαδικασίες οινοποίησης, όπως η παλαίωση σε βαρέλια και στη συνέχεια σε φιάλες με την τεχνική των θειαφοκλωστών («brimstone candle») («ολλανδικό σπίρτο» στα γαλλικά) με φιτίλι εμποτισμένο με θείο (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux:* 1647-1767, 1978), οδήγησαν στην αναβίωση της αμπελοοινικής αγοράς και σε νέα ευημερία.

Οι αμπελώνες της περιοχής αυτής δεν γλύτωσαν από τις μάστιγες του 19ου αιώνα (ωίδιο της αμπέλου, περονόσπορος και φυλλοξήρα). Ως αποτέλεσμα, το 1853 η παραγωγή οίνων στην Blaye σημείωσε κατακόρυφη πτώση, στο 10 % της συνήθους συγκομιδής. Στις αρχές του 20ού αιώνα, μετά από δικαστική διαδικασία που κινήθηκε εναντίον ενός γαιοκτήμονα, το πολιτικό δικαστήριο της Blaye καθόρισε, με απόφαση της 18ης Ιουλίου 1929, την ονομασία «Blaye» ή «Blayais» για τους ερυθρούς και λευκούς οίνους που παράγονται στα τρία καντόνια Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde και Saint-Savin. Η γεωγραφική περιοχή επιβεβαιώθηκε με το διάταγμα της 11ης Σεπτεμβρίου 1936, το οποίο αναγνωρίζει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Blaye» ή «Blayais».

Μετά τη μείωση των διεκδικήσεων στα τέλη της δεκαετίας του 1980, το *Syndicat viticole des appellations «Blaye» et «Premières Côtes de Blaye»* (Ένωση αμπελουργών «Blaye» και «Premières Côtes de Blaye») προέβη σε επανεξέταση των συνθηκών παραγωγής. Οι εν λόγω συνθήκες παραγωγής καθορίστηκαν αρχικά σε χάρτη και, στη συνέχεια, στις προδιαγραφές προϊόντος.

8.3. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Η περιοχή αυτή, η οποία βρίσκεται στη διασταύρωση των νομών Gironde, Charente και Charente Maritime, προσφέρει ποικίλα περιβάλλοντα και τοπία όπου, με την πάροδο του χρόνου, οι αμπελουργοί μπόρεσαν να δημιουργήσουν μια κοινή ταυτότητα. Παρότι αρχικά οι αμπελουργοί, λόγω της τοπικής τεχνογνωσίας, παρήγαν ερυθρούς και λευκούς οίνους, μετά την αναγνώριση των ονομασιών, οι αμπελώνες φυτεύονται κυρίως με ερυθρές ποικιλίες.

Ανάμεσα στους παλαιούς αμπελώνες του Bordeaux, οι ποικιλίες που έφεραν την ονομασία «Blaye», οι οποίες καλλιεργούνταν σε ωκεάνιο κλίμα, από τον 18ο αιώνα απαιτούσαν στήριξη με πασσάλους. Στη συνέχεια, γενικεύτηκε η υποστήριξη με πασσάλους και μια αρκετά αυστηρή μέθοδος κλαδέματος για να διασφαλίζεται η καλή κατανομή των σταφυλιών και φυλλική επιφάνεια επαρκής για τη φωτοσύνθεση ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη δυνατή ωρίμαση.

Στα εδάφη στα οποία φυτεύονται τα αμπέλια με ιδιαίτερα υψηλή πυκνότητα για την περιοχή και τα οποία έχουν επαρκή αποστράγγιση (φυσική ή ανθρωπογενή) οφείλονται η στιβαρότητα και η στρογγυλότητα των οίνων.

Χάρη στον ακριβή χαρακτηρισμό των εδαφών στην οριοθετημένη περιοχή, τα αμπελοτεμάχια, οι θέσεις των οποίων έχουν επιλεγεί προσεκτικά κυρίως σε υψίπεδα ή πλαγιές, επιτρέπουν τη βέλτιστη έκφραση των τοπικών ποικιλιών, οι οποίες επιλέχθηκαν ιστορικά για την ικανότητα συντήρησης και την καταλληλότητά τους για παλαίωση, ώστε οι οίνοι να μπορούν να μεταφέρονται σε μεγάλες αποστάσεις. Για να εξασφαλίζεται ικανοποιητική συγκομιδή χωρίς πρόσθετη επιβάρυνση τρων πρέμνων, η οποία με τον τρόπο αυτόν εγγυάται υψηλή συγκέντρωση του καρπού, η πυκνότητα φύτευσης είναι υψηλή.

Η παλαίωση των οίνων διαρκεί τουλάχιστον έως τις 15 Μαρτίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής. Αυτή η μακρά περίοδος παλαίωσης είναι απαραίτητη για τη σταθεροποίηση, τον εξευγενισμό και την ενίσχυση των ιδιοτήτων του οίνου.

Η ονομασία «Blaye» κατέχει, πλέον, περίοπτη θέση, μεταξύ των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης του Nord-Gironde.

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

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux».

Οι διαστάσεις των χαρακτήρων της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b