Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4995

13.10.2026

**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/2026/4995)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

**«Haut-Poitou»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0726-AM02 — 7.7.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Haut-Poitou»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

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 et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές δηλώνουν ότι η υποβληθείσα αίτηση είναι σύμφωνη με 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.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Haut-Poitou» 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 των προϊόντων ή στην κατηγορία των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Κατά συνέπεια, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[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).

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

*Τίτλος*

Τοπωνύμια

*Περιγραφή*

Η ομάδα παραγωγών της ΠΟΠ αποφάσισε να χαρακτηρίσει τους οίνους μέσω μιας ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας, υιοθετώντας την ένδειξη «Vin de Loire» αντί της ένδειξης «Val de Loire».

Η τροποποίηση αυτή ακολουθεί την επικοινωνιακή γραμμή που έχουν υιοθετήσει οι οινοπαραγωγοί του Λίγηρα.

Στόχος είναι να καταστεί η ταυτότητα αυτή πιο ορατή και να ευθυγραμμιστεί καλύτερα με την πραγματικότητα των οίνων που παράγονται στη λεκάνη του Λίγηρα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

*Περιγραφή*

Η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα επικαιροποιείται ως προς τον κατάλογο των δήμων της γεωγραφικής περιοχής και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής, καθώς και ως προς τις ονομασίες ορισμένων δήμων.

Δεν πραγματοποιούνται τροποποιήσεις στα όρια των σχετικών περιοχών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Ποικιλίες αμπέλου

*Περιγραφή*

Κατάργηση των κανόνων σχετικά με τις αναλογίες φύτευσης. Η τροποποίηση αυτή δεν θα επηρεάσει τους οίνους, καθώς οι κανόνες για την ανάμειξη των ποικιλιών διατηρούνται οι ίδιοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Πυκνότητα φύτευσης

*Περιγραφή*

Μείωση της ελάχιστης πυκνότητας φύτευσης από 4 200 σε 4 000 φυτά/εκτάριο και της απόστασης μεταξύ των αμπέλων της ίδιας σειράς από 1 m σε 0,90 m. Η ζητούμενη μικρή μείωση της πυκνότητας φύτευσης λαμβάνει υπόψη την τρέχουσα πρακτική, η οποία προσανατολίζεται στην προσαρμογή σε ξηρότερες συνθήκες, και επιτρέπει την εφαρμογή της πρακτικής αυτής σε όλους τους αμπελώνες σε περίπτωση συχνότερων φαινομένων ξηρασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Κανόνες κλαδέματος

*Περιγραφή*

Τροποποίηση των κανόνων για τη διατήρηση δύο μεθόδων κλαδέματος (Guyot ή κορδόνι), με αύξηση του αριθμού των καρποφόρων οφθαλμών και κλαδιών (δύο επιπλέον οφθαλμοί για τις λευκές ποικιλίες) και διάκριση μεταξύ του κλαδέματος λευκών και μαύρων ποικιλιών αμπέλου (που διατηρούν δύο λιγότερους οφθαλμούς).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Ύψος φυλλώματος

*Περιγραφή*

Μείωση του ύψους του φυλλώματος που υποστηρίζεται με πασσάλους για τα αμπέλια που κλαδεύονται με Guyot (από 0,6 σε 0,5 φορές την απόσταση μεταξύ των σειρών) και περιορισμός του ύψους του φυλλώματος για τα αμπέλια που κλαδεύονται σε κορδόνι. Στο πλαίσιο της υπερθέρμανσης, η εξέλιξη αυτή επιτρέπει την καλύτερη ρύθμιση του ύψος του φυλλώματος των αμπελιών που κλαδεύονται σε κορδόνι και, για τα αμπέλια που υποστηρίζονται με πασσάλους και κλαδεύονται σε Guyot, αποτελεί τρόπο μείωσης της εξατμισοδιαπνοής και του κινδύνου θραύσης των βλαστών της αμπέλου από τον άνεμο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές

*Περιγραφή*

Εισαγωγή της υποχρέωσης διατήρησης της φυτοκάλυψης μεταξύ των σειρών ή ελέγχου των ζιζανίων με κατεργασία του εδάφους ή με τη χρήση ζιζανιοκτόνων βιολογικού ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άρδευση

*Περιγραφή*

Έγκριση άρδευσης για τη συγκεκριμένη ονομασία κατ' εξαίρεση δυνάμει του άρθρου D. 645-5 του αγροτικού κώδικα, με την επιβολή συστήματος στάγδην άρδευσης. Το αίτημα αυτό δικαιολογείται από την ξηρασία που επικρατεί σε ορισμένες περιοχές της συγκεκριμένης αμπελουργικής περιοχής που βρίσκονται 50 χλμ. νότια του Λίγηρα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο

*Περιγραφή*

Σύμφωνα με την άδεια άρδευσης, εισάγεται διάταξη που περιορίζει το μέσο μέγιστο φορτίο ανά αγροτεμάχιο για τις αρδευόμενες αμπέλους. Το μέγιστο φορτίο για τις μη αρδευόμενες αμπέλους δεν αλλάζει.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Συγκομιδή

*Περιγραφή*

Κατάργηση της ανακοίνωσης της συγκομιδής. Η τεχνογνωσία των επιχειρήσεων καθιστά δυνατή την υπέρβαση αυτού του περιορισμού, καθώς η παρακολούθηση της ωρίμασης ενισχύεται μέσω των μητρώων που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Ωρίμαση των σταφυλιών

*Περιγραφή*

Διατήρηση των ισχυόντων κανόνων (τουλάχιστον 60 % Cabernet Franc στους ερυθρούς οίνους· τουλάχιστον 40 % Cabernet Franc, 20 % Pinot Noir και 20 % Gamay στους ερυθρωπούς οίνους). Η προτεινόμενη αναδιατύπωση είναι αναγκαία μετά την απαλοιφή των κανόνων σχετικά με τις αναλογίες φύτευσης, καθώς οι προδιαγραφές προϊόντος αναφέρονταν στους εν λόγω κανόνες για τις ποικιλίες αμπέλου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Αναλυτικά πρότυπα

*Περιγραφή*

Κατάργηση της απαγόρευσης της χρήσης άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς στους ερυθρωπούς οίνους και της απαγόρευσης της χρήσης τεμαχιδίων ξύλου στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. Αύξηση από 12 σε 12,5 % του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των λευκών και ερυθρωπών οίνων μετά τον εμπλουτισμό.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης

*Περιγραφή*

Μείωση από 1,4 σε 1,2 φορές τον μέσο όγκο οινοποίησης. Η μείωση αυτή, η οποία δικαιολογείται από την επικράτηση των λευκών οίνων άμεσης κατανάλωσης, θα περιορίσει το επενδυτικό κόστος για τις νέες επιχειρήσεις ή εκείνες που επιθυμούν να επεκτείνουν τους αμπελώνες τους.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Περίοδος κατά την οποία οι οίνοι μπορούν να κυκλοφορούν μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών

*Περιγραφή*

Διαγραφή — στο εξής, αναφορά στους γενικούς κανόνες.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Περιγραφή*

Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή: επικαιροποίηση των κλιματικών δεδομένων ώστε να ληφθούν υπόψη οι κλιματικές αλλαγές και η αναδιατύπωση ορισμένων ιστορικών στοιχείων με βάση το έργο μιας ιστορικού που μελετά την εμφάνιση της αμπελουργικής περιοχής Haut-Poitou. Οι διευκρινίσεις αυτές ενισχύουν το αίσθημα των επιχειρήσεων ότι υπηρετούν έναν κοινό σκοπό, με βαθιές ρίζες στην περιοχή και την ιστορία της.

Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος: εισαγωγή διευκρινίσεων σχετικά με τον τρόπο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων μέσω άμεσης έκθλιψης, σύντομης διαβροχής ή της μεθόδου saignée. Στόχος της προσθήκης αυτής είναι να διασφαλιστεί η ασφάλεια δικαίου για τις πολλές διαφορετικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στην περιοχή.

Οι πληροφορίες συνίστανται κυρίως σε επικαιροποιήσεις και μεταβολές των ιστορικών πληροφοριών. Δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Μεταβατικά μέτρα

*Περιγραφή*

Απαλοιφή του συγκεκριμένου κεφαλαίου από τις προδιαγραφές προϊόντος διότι όλες οι διατάξεις έχουν λήξει ή δεν είναι πλέον συναφείς λόγω των προτεινόμενων αλλαγών (ποικιλίες, πυκνότητα).

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Κανόνες σχετικά με την παρουσίαση και την επισήμανση

*Περιγραφή*

Συντακτική αλλαγή για να διευκρινιστεί ότι η αναγραφή της ποικιλίας στις ετικέτες είναι προαιρετική.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Υποχρεώσεις δήλωσης

*Περιγραφή*

Προηγούμενη δήλωση προορισμού αμπελοτεμαχίων: κατάργηση της σιωπηρής ανανέωσης και αποσαφήνιση του περιεχομένου της δήλωσης. Η υποχρέωση υποβολής ετήσιας δήλωσης για τις εν λόγω εκτάσεις αποσκοπεί στον σαφέστερο καθορισμό της βάσης των ελέγχων.

Εκ των προτέρων δήλωση πώλησης χύδην: μετάβαση από την ετήσια δήλωση πριν από την εμπορία της πρώτης παρτίδας του έτους σε συστηματική δήλωση πριν από κάθε πώληση χύδην. Η αλλαγή αυτή αποσκοπεί στην καλύτερη οργάνωση του ελέγχου των προϊόντων.

Διασάφηση εξαγωγής: προσθήκη της υποχρέωσης ενημέρωσης της ομάδας παραγωγών και όχι μόνο του οργανισμού ελέγχου. Η συγκεκριμένη τροποποίηση αντικατοπτρίζει επίσης την επιθυμία να βελτιωθεί η αποτελεσματικότητα του συστήματος ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τήρηση αρχείων

*Περιγραφή*

Αμπελουργικό μητρώο: αντικατάσταση του υφιστάμενου αμπελουργικού μητρώου από τρία νέα μητρώα (παρακολούθηση αγροτεμαχίων με ποσοστό ανεπαρκών φυτών, καλλιεργητικό μητρώο με καταγραφή των φυτοπροστατευτικών παρεμβάσεων, μητρώο παρακολούθησης ωριμότητας).

Μητρώο οιναποθηκών: διαγραφή του μητρώου αυτού, το οποίο επαναλάμβανε κανονιστικές υποχρεώσεις όπως το σχέδιο του οινοποιείου και το μητρώο διαχείρισης. Το μητρώο παρακολούθησης για τις παρτίδες που προορίζονται για πώληση χύδην ή για συσκευασία διατηρείται αμετάβλητο.

Αμπελώνες που καλύπτονται από μεταβατικά μέτρα: κατάργηση του μητρώου αυτού, το οποίο είναι πλέον παρωχημένο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Κύρια σημεία προς έλεγχο

*Περιγραφή*

Ουσιαστικές και τυπικές τροποποιήσεις στον κατάλογο των κύριων σημείων προς έλεγχο, με σκοπό την καλύτερη στόχευση των σημείων ελέγχου που έχουν αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Στόχος είναι να διατηρηθούν μόνο τα βασικά σημεία και να απαλειφθούν τυχόν λιγότερο σημαντικές διατάξεις (πρέμνα που λείπουν, ύψος πασσάλων, άλλες καλλιεργητικές πρακτικές, οινολογικές πρακτικές, συσκευασία) ή διατάξεις που δεν ισχύουν πλέον (ποικιλίες αμπέλου στην εκμετάλλευση, μεταβατικά μέτρα). Δεδομένης της κατάργησης των κανόνων σχετικά με την αναλογία των ποικιλιών στην εκμετάλλευση, προστίθεται σημείο για την ενίσχυση του ελέγχου των μειγμάτων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Παραπομπές

*Περιγραφή*

Επικαιροποίηση των στοιχείων του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Τροποποιείται η διάταξη σχετικά με τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων**

**«Haut-Poitou»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0726-AM02 — 7.7.2026**

1. **Ονομασία/-ες**

«Haut-Poitou»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

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

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

*Αμπελοοινικό προϊόν*

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Haut-Poitou» μπορούν να φέρουν αποκλειστικά λευκοί οίνοι.

Άρωμα

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν συχνά ανθώδη και φρουτώδη αρώματα που συνδυάζουν λευκά άνθη, κίτρινα άνθη και εσπεριδοειδή.

Γεύση

Αυτοί οι μη αφρώδεις οίνοι έχουν δροσερή γεύση.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Μπορούν να παράγονται με τη χρήση διαφόρων τεχνικών: άμεση έκθλιψη, σύντομη διαβροχή ή μέθοδος saignée.

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | — |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Οι εν λόγω μη αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % κατ' όγκο.

Μετά τη ζύμωση, οι λευκοί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 3 g/l.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

☑ Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι είναι κομψοί, με χρώμα που τείνει προς το ρουμπινί.

Άρωμα

Συχνά χαρακτηρίζονται από αρώματα μικρών κόκκινων μούρων ή κερασιών morello.

Γεύση

Έχουν δροσερές και πικάντικες νότες.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | — |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Οι μη αφρώδεις οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 % κατ' όγκο.

Για τους ερυθρούς οίνους πραγματοποιείται μηλογαλακτική ζύμωση.

Οι ερυθροί οίνοι που είναι έτοιμοι να διατεθούν στην αγορά χύδην ή συσκευασμένοι εμφανίζουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ έως 0,4 g/l.

Μετά τη ζύμωση, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 2,5 g/l.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

☑ Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

Μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Haut-Poitou» μπορούν να φέρουν αποκλειστικά οι ερυθρωποί οίνοι.

Άρωμα

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι έχουν πλούσια αρώματα ώριμων φρούτων.

Γεύση

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι είναι ελαφροί και έντονοι, χωρίς να είναι επιθετικοί.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | — |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

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

Μετά τη ζύμωση οι ερυθρωποί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 3 g/l.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

☑ Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα ισχύουν 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

Πυκνότητα φύτευσης

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,20 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,90 μέτρα.

Οινοποιητική πρακτική

Κανόνες κλαδέματος

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Τα αμπέλια κλαδεύονται σε Guyot ή σε κορδόνι.

Λευκές και γκρίζες ποικιλίες:

— Κλάδεμα σε Guyot — Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 14 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με δύο επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο μέγιστος αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι 14.

— Κλάδεμα σε κορδόνι — Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 16 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με δύο επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο μέγιστος αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι 16.

Μαύρες ποικιλίες αμπέλου:

— Κλάδεμα σε Guyot — Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με δύο επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο μέγιστος αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι 12.

— Κλάδεμα σε κορδόνι — Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 14 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με δύο επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο μέγιστος αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι 14.

Οινοποιητική πρακτική

Εμπλουτισμός

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συμπύκνωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,50 %.

Οινοποιητική πρακτική

Άρδευση

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Η άρδευση με σύστημα στάγδην μπορεί να επιτρέπεται σύμφωνα με το άρθρο D. 645-5 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας σε περίπτωση υδατικής καταπόνησης που ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο την ποιότητα της παραγωγής οίνου.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστη απόδοση: | 72 |
| Μονάδα μέγιστης απόδοσης: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μη αφρώδεις ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστη απόδοση: | 66 |
| Μονάδα μέγιστης απόδοσης: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

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

— Cabernet Franc N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Merlot N

— Pinot Noir N

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

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

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται στους ακόλουθους δήμους, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2025:

— Νομός Deux-Sèvres: Doux.

— Νομός Vienne: Amberre, Avanton, Beaumont Saint-Cyr, Chabournay, Champigny en Rochereau, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Marigny, Lencloître, Maisonneuve, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Martin-la-Pallu**,** Thurageau, Vouzailles, Yversay.

2. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Οι οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια εντός της περιοχής παραγωγής που εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τις συνεδριάσεις της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 16ης Νοεμβρίου 2010 και 8ης Ιουνίου 2016.

Το INAO καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που παρατίθενται στην παράγραφο 1 ανωτέρω τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια των αμπελοτεμαχίων εντός της περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκε.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος*

1. Οίνος

*Περίληψη του δεσμού*

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία βρίσκεται κοντά στο «Seuil du Poitou» που σηματοδοτεί τη μετάβαση μεταξύ της λεκάνης του Παρισιού και της λεκάνης της Ακουιτανίας, αποτελεί τη νοτιότερη προέκταση της αμπελουργικής περιοχής «Val de Loire».

Η γεωγραφική περιοχή είναι ένα κυματοειδές υψίπεδο με υψόμετρο μεταξύ 80 και 120 μέτρων, διάσπαρτο με μικρούς λόφους με μέγιστο υψόμετρο περίπου 150 μέτρων. Διάφορα υδατορεύματα διασχίζουν το οροπέδιο και διαμορφώνουν το ανάγλυφο. Αντικατοπτρίζοντας την παρατήρηση και την ανάλυση από τους αμπελουργούς της συμπεριφοράς των αμπελιών τους προκειμένου να προσδιοριστεί η σωστή τοποθεσία για τους αμπελώνες, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή σταφυλιών περιλαμβάνει τα πλέον ευνοϊκά αμπελοτεμάχια, ομαδοποιημένα σε νησιά καλλιέργειας με:

— καστανά αργιλοασβεστολιθικά εδάφη, γνωστά ως «terres de groies», τα οποία αποστραγγίζονται καλά, θερμαίνονται και ξηραίνονται καλά την άνοιξη και παρέχουν επαρκή αλλά μέτρια ποσότητα νερού για τα αμπέλια, ενώ οι ρωγμές στο υποκείμενο πέτρωμα ευνοούν την ανάπτυξη των ριζών σε μεγάλο βάθος·

— εδάφη «Varenne», των οποίων η αμμώδης υφή επιτρέπει την καλή φυσική αποστράγγιση και την πρώιμη ανάπτυξη της αμπέλου·

— «terres d'aubues», εδάφη που συχνά βρίσκονται σε απότομες πλαγιές, τα οποία ευνοούν ιδιαίτερα την ανάπτυξη των ριζών των αμπέλων σε μεγάλο βάθος και αποδεσμεύουν το νερό του εδάφους προς το ριζικό σύστημα με πολύ αργό ρυθμό, με αποτέλεσμα μέτρια υδατική καταπόνηση, ιδιαίτερα ευνοϊκή για την ωρίμαση των σταφυλιών.

Η ποικιλία Cabernet Franc N ευδοκιμεί ιδίως στα εδάφη «petites groies» και «terres d'aubues», βρίσκοντας στις συνθήκες αυτές τα βασικά στοιχεία που είναι απαραίτητα για την πολυετή ωρίμασή της. Η εν λόγω ποικιλία προσδίδει έντονη χρωματική ένταση στους ερυθρωπούς οίνους και αυξάνει την πολυπλοκότητά τους. Οι οίνοι που παράγονται από αυτήν έχουν επίσης καλή τανική δομή και αναπτύσσουν αρώματα πλούσια σε ώριμα φρούτα. Αποτελούν τη ραχοκοκαλιά των ερυθρών οίνων, αντιπροσωπεύοντας τουλάχιστον το 60 % του μείγματος αυτών των οίνων.

Οι ποικιλίες Sauvignon B και Sauvignon Gris G τείνουν να φυτεύονται σε εδάφη «grosses groies» και οι οίνοι που παράγουν είναι ανθώδεις, δροσεροί και πρωτότυποι. Οι άλλες ποικιλίες προσδίδουν στρογγυλάδα και αρωματική ποικιλομορφία στο μείγμα.

Με την πάροδο των γενεών, οι επιχειρήσεις κατάφεραν να αναδείξουν τις πρωτότυπες ιδιότητες της παραγωγής τους, αφενός επιλέγοντας ποικιλίες αμπέλου που ευδοκιμούν στις φυσικές συνθήκες και αναπτύσσουν το αρωματικό δυναμικό τους και, αφετέρου, διαχειριζόμενες με βέλτιστο τρόπο τα αμπέλια και το δυναμικό παραγωγής τους, το οποίο επιτυγχάνεται μέσω προσεκτικής μόρφωσης των αμπελιών και αυστηρών κανόνων κλαδέματος.

Ο δυναμισμός και η τεχνογνωσία των παραγωγών, σε συνδυασμό με τον παραδοσιακό δεσμό τους με το αμπελουργικό τους τοπίο, διατηρούν τη φήμη αυτής της αρχαίας αμπελουργικής περιοχής, η οποία ανακτήθηκε μετά την κρίση της φυλλοξήρας και γνώρισε σημαντική άνοδο από τη δεκαετία του 1980. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτού του δυναμισμού αποτελεί η οινική αδελφότητα «Tire-Douzils», που ιδρύθηκε το 1953 και εξακολουθεί να δραστηριοποιείται το 2025, με στόχο την προβολή και την ανάδειξη των οίνων «Haut Poitou». Όπως έγραψε ο Jules Guyot στο έργο του *Etude des vignobles de France* (Εκδ. Jeanne Laffitte, 1876):

Το κλίμα της Vienne είναι πολύ ευνοϊκό για τα αμπέλια: λίγο ψυχρό και υγρό την άνοιξη, λίγο θερμό το καλοκαίρι, με ιδιαίτερα αυξημένη πιθανότητα όψιμων παγετών, αλλά, ως εκ τούτου, ικανό να προσδώσει στον οίνο ορισμένες ιδιότητες που δεν θα είχε αλλού. Τα ψυχρά κλίματα προσδίδουν στα σταφύλια και σε όλα τα άλλα φρούτα μια λεπτότητα που δεν έχουν σε περιοχές όπου επικρατεί μόνιμα ζέστη και η θερμότητα κυριαρχεί στη βλάστηση.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

*Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης*

Κανόνες σχετικά με την επισήμανση

*Νομικό πλαίσιο*

Εθνική νομοθεσία

*Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης*

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

*Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης*

Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις (σε ύψος και πλάτος) δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Οι διαστάσεις (σε ύψος και πλάτος) των χαρακτήρων της γεωγραφικής ένδειξης «Vin de Loire» δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Εάν η ονομασία της ποικιλίας περιλαμβάνεται στην επισήμανση, αναγράφεται κάτω από την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, με χαρακτήρες του ίδιου χρώματος, των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Στις ετικέτες των οίνων της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης επιτρέπεται να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες, οι διαστάσεις των οποίων δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

*Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης*

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

*Νομικό πλαίσιο*

Εθνική νομοθεσία

*Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης*

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

*Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης*

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Vienne, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα όπως ίσχυε το 2025: Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

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

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-95737c0d-e43c-46a7-a2ef-6bb9ddad2c05