Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3001

2.6.2026

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/2026/3001)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Bonnezeaux»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Bonnezeaux»

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 «Bonnezeaux» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, και 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

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας Bonnezeaux 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.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Bonnezeaux»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Ονομασία (-ες)**

«Bonnezeaux»

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

—

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Όψη

Πρόκειται για μη αφρώδεις λευκούς οίνους που παράγονται από σταφύλια τα οποία συγκομίζονται υπερώριμα (φυσική συμπύκνωση πάνω στο αμπέλι, με ή χωρίς ευγενή σήψη). Στην όψη είναι συχνά ελαφρώς χρυσαφένιοι, με πράσινες αποχρώσεις.

Άρωμα/μύτη

Η εξαιρετική τους γλυκύτητα που οφείλεται στη υψηλή περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα, συνοδεύεται συνήθως από σύνθετα φρουτώδη αρώματα (ξηρών καρπών, εξωτικών φρούτων, λευκών ανθέων...).

Γεύση/στόμα

Χάρη στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και παχύρρευστης υφής, οι οίνοι εκφράζουν ακόμα πιο σύνθετα αρώματα με την πάροδο των ετών. Οι οίνοι αυτοί είναι περιζήτητοι λόγω της έντασης που τους χαρακτηρίζει.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	25
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζονται από ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 15 % και περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη), μετά τη ζύμωση, τουλάχιστον 51 g/l. Οι οίνοι με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο κάτω του 18 % έχουν, μετά τη ζύμωση, ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %. Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται από την ενωσιακή νομοθεσία.

☑ 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

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Ο εμπλουτισμός επιτρέπεται σύμφωνα με τους κανόνες που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου. Οι οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως τις 15 Μαρτίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,90 μέτρα. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιείται για οινοστάφυλα που παράγονται σε αμπελοτεμάχια με απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς από 0,80 έως 0,90 μέτρα και κλίση άνω του10 %. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιείται για οινοστάφυλα που παράγονται σε αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης από 3 300 ως 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με την επιφύλαξη της τήρησης των διατάξεων σχετικά με τους κανόνες υποστύλωσης με πλέγμα και του ύψους του φυλλώματος που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος. Στα εν λόγω αμπελοτεμάχια η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 3 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 1 μέτρο.

Οινοποιητική πρακτική

Κλάδεμα

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ ή κοντό ή μικτό, με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), κάθε πρέμνο φέρει έως 10 καρποφόρα κλαδιά του έτους.

Οινοποιητική πρακτική

Συγκομιδή

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους.

Οινοποιητική πρακτική

Άρδευση

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Απαγορεύεται η άρδευση.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	30
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Chenin B

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

1 - *Γεωγραφική περιοχή*

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει το έδαφος του ακόλουθου δήμου του νομού Maine-et-Loire, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2021: Bellevigne-en-Layon (*μόνο όσον αφορά το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Thouarcé*).

Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

1° – Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή

α) – Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό Η γεωγραφική περιοχή

η οποία βρίσκεται στην καρδιά των αμπελώνων της περιοχής Anjou, το 2021 περιλάμβανε μόνο τον κατ' εξουσιοδότηση δήμο Thouarcé. Το έδαφος αυτού του δήμου, ο οποίος βρίσκεται στον νομό Maine-et-Loire διαρρέεται από τον ποταμό Layon. Στην αριστερή όχθη δεσπόζει ο αγροτικός οικισμός «Bonnezeaux», σκαρφαλωμένος στην κορυφή απόκρημνης πλαγιάς. Η ονομασία του αγροτικού οικισμού «Bonnezeaux» φαίνεται ότι προέρχεται από πηγές σιδηρούχων υδάτων. Ο αμπελώνας έχει φυτευτεί σε τρεις διαδοχικές πλαγιές με νοτιοανατολικό προσανατολισμό: πρόκειται για τις πλαγιές «La Montagne», «Beauregard» και «Fesles», οι οποίες σχηματίζουν μια λωρίδα γης μήκους 2 800 μέτρων και πλάτους 500 μέτρων. Οι πλαγιές αυτές έχουν κλίση περίπου 15 % έως 20 %, ιδιαίτερα έντονη στη δυτική πλαγιά «Beauregard» και στην κεντρική πλαγιά, η οποία δικαίως έχει ονομαστεί «La Montagne» («το βουνό») και προβάλλει κοντά στον αγροτικό οικισμό «Petit Bonnezeaux». Στο βόρειο τμήμα αυτών των τριών οριοθετημένων πλαγιών βρίσκεται ένα ελαφρώς κυματοειδές υψίπεδο με μέσο υψόμετρο 90 μέτρα, ενώ ο ποταμός Layon διασχίζει την περιοχή σε υψόμετρο 29 μέτρων. Το γεωλογικό υπόστρωμα ανήκει στη «σειρά σχηματισμών της περιοχής Saint-Georges-sur-Loire», σύμπλεγμα σχιστολιθικών-ψαμμιτικών πετρωμάτων που χρονολογείται από την Ύστερη Ορδοβίσια μέχρι την Πρώιμη Δεβόνια Περίοδο. Η περιοχή καλύπτεται κατά τόπους, και κυρίως στην πλαγιά «Fesles» από τους χαλικώδεις-αργιλώδεις ή αμμώδεις-αργιλώδεις κενομάνιους σχηματισμούς. Η διάβρωση έχει αποκαλύψει το σχιστολιθικό υπόβαθρο ενώ τα αμμώδη και αργιλώδη εδάφη παρέμειναν στη θέση τους στο ενδότερο τμήμα της περιοχής και στο υψίπεδο. Επίσης, τα επακριβώς οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή των σταφυλιών είναι αβαθή, πολύ περιεκτικά σε αδρομερή στοιχεία και έχουν χρώμα γκριζοπράσινο, και ενίοτε το χρώμα της οινολάσπης. Τα υδάτινα αποθεματά τους δεν υπερβαίνουν τα 100 χιλιοστά και η ικανότητα στράγγισής τους είναι εξαιρετική. Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι ήπιο ωκεάνιο με ελάχιστες βροχοπτώσεις και χωρίς την ωκεάνια υγρασία, χάρη στους υψηλότερους ορεινούς όγκους Choletais και Mauges. Οι πλαγιές είναι κατά τόπους εκτεθειμένες στους νοτιοδυτικούς και δυτικούς ανέμους που πνέουν στην περιοχή. Το ύψος των ετήσιων βροχοπτώσεων ανέρχεται περίπου σε 550 έως 600 χιλιοστά, αλλά στους ορεινούς όγκους Choletais και Mauges υπερβαίνει τα 800 χιλιοστά. Το ύψος των βροχοπτώσεων κατά τον βλαστικό κύκλο της αμπέλου είναι μικρότερο (κατά περίπου 100 χιλιοστά) από τον μέσο όρο του νομού. Η μεσογειακή χλωρίδα που ευδοκιμεί ειδικά σε αυτές τις λοφοπλαγιές μαρτυρεί ότι η περιοχή είναι σχετικά ξηρή και θερμότερη από τις γύρω περιοχές.

β) – Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Στον αμπελώνα «Bonnezeaux» ευδοκιμεί η ποικιλία chenin B, η οποία πιθανότατα προέρχεται από την περιοχή Anjou. Παραδοσιακή ποικιλία, αναπτύσσεται σε αρκετά δυσμενείς εδαφικές συνθήκες. Οι αμπελουργοί συνειδητοποίησαν πολύ νωρίς τη σημασία της συγκομιδής αυτής της ποικιλίας οίνου σε προχωρημένο στάδιο ωρίμασης και σύμφωνα με ιδιαίτερες τεχνικές. Το 1845 ο κόμης Odart σημείωνε στην «Πραγματεία περί ποικιλιών οίνου»: «Αξίζει να προσθέσουμε ότι ο τρύγος πρέπει να πραγματοποιείται μόνο σε προχωρημένο στάδιο ωρίμασης, όπως αυτό που επιτυγχάνεται γύρω στην εορτή των Αγίων Πάντων, όταν ο φλοιός που έχει μαλακώσει από τις βροχές, σαπίζει και πέφτει.». Ως εκ τούτου, η υπερωρίμαση αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της συγκομιδής. Το 1816 ο Jullien στο έργο «Τοπογραφία όλων των γνωστών αμπελώνων» ανέφερε τα εξής: «Τις καλές χρονιές, η διαδικασία του τρύγου επαναλαμβάνεται πολλές φορές· στους δύο πρώτους τρύγους, κατά τους οποίους συγκομίζονται μόνο οι ωριμότεροι καρποί, παράγονται οι οίνοι που αποστέλλονται στο εξωτερικό· στον τρίτο τρύγο συγκομίζονται οι καρποί που προορίζονται για κατανάλωση εντός της χώρας...». Τα συμπεράσματα και οι αναλύσεις στις οποίες κατέληγαν οι παραγωγοί, από γενιά σε γενιά, οδήγησαν τους οίνους «Bonnezeaux» στην κορυφή του Anjou. Ο William Guthries (1708-1770), Άγγλος γεωγράφος, στη μετάφραση του

πονήματός του «Νέα Παγκόσμια Γεωγραφία», το οποίο εκδόθηκε το 1802, αναφέρει τα εξής: «Οι οίνοι του Anjou μπορούν να υποδιαιρεθούν σε τρεις κατηγορίες. Οι οίνοι της πρώτης κατηγορίας, στην οποία ανήκει και ο οίνος Bonnezeaux, παράγονται στα χωριά Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne και Thouarcé.» Το γόητρο του αμπελώνα του «Bonnezeaux» αναγνωρίστηκε σε όλες τις μεταγενέστερες εποχές. Η επιδημία της φυλλοξήρας ανέκοψε απότομα την ανάπτυξή του αμπελώνα, ο οποίος κατέληξε να εφοδιάζει μία μόνο τοπική αγορά. Χάρη στον δυναμισμό και τη σοβαρότητα που επέδειξε η ένωση των παραγωγών του «Bonnezeaux», οι οποίοι μερίμνησαν για τη διατήρηση των μικρών αποδόσεων και της πρακτικής των διαδοχικών επιλεκτικών τρύγων, η εθνική αγορά ανακτήθηκε προτού οι οίνοι εξαπλωθούν και πάλι εκτός των γαλλικών συνόρων. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bonnezeaux» αναγνωρίστηκε στις 6 Νοεμβρίου 1951.

2°– Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι οίνοι αυτοί είναι περιζήτητοι λόγω της έντασης που τους χαρακτηρίζει. Η εξαιρετική τους γλυκύτητα, σε συνδυασμό με τη μεγάλη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα, συνοδεύεται συνήθως από σύνθετα φρουτώδη αρώματα (ξηροί καρποί, εξωτικά φρούτα, λευκά άνθη...) για τα οποία δεν προϊδεάζει το συχνά ελαφρώς χρυσοκίτρινο χρώμα τους που διανθίζεται με πράσινες ανταύγειες. Χάρη στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και παχύρρευστης υφής, οι οίνοι εκφράζουν ακόμα πιο σύνθετα αρώματα με την πάροδο των ετών.

3°– Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Ο αμπελώνας αυτός, με τις ιδιαίτερα επικλινείς πλαγιές του που έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό και τα επιφανειακά και χαλικώδη εδάφη που παρουσιάζουν εξαιρετική θερμική συμπεριφορά, ευνοεί την πρώιμη έναρξη του βλαστικού κύκλου και την ωρίμαση της ποικιλίας chenin B. Οι δυνατοί άνεμοι που σαρώνουν τις πλαγιές, σε συνδυασμό με την πολύ περιορισμένη τροφοδοσία με νερό των σκελετικών αυτών εδαφών, επιτρέπουν τη συμπύκνωση των ρωγών μέσω της σήψης ή της αποξήρανσής τους πάνω στο αμπέλι, χαρακτηριστικό του αμπελώνα. Οι παραγωγοί κατόρθωσαν να αξιοποιήσουν αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό. Οι πολύ μικρές αποδόσεις καταδεικνύουν την προσκόλληση των αμπελουργών στην ποιότητα των σταφυλιών. Η όψιμη συγκομιδή της ποικιλίας chenin B σε αυτές τις πλαγιές, με πολλαπλούς τρύγους στους οποίους επιλέγονται τα ωριμότερα σταφύλια, επέτρεψε στους οίνους «Bonnezeaux» να αποκτήσουν φήμη και γόητρο. Η ιστορία και η φήμη των οίνων «Bonnezeaux» συνδέονται άρρηκτα με την ιστορία και τη φήμη των οίνων του Anjou και του οίνου «Coteaux du Layon».

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

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, καθώς και για την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Maine-et-Loire βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (μόνο για το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou και Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (μόνο για το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital και Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (μόνο για το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chanzeaux και Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

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.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση: προαιρετικές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες διαστάσεων (σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος) το πολύ διπλάσιων από των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση: γεωγραφική επωνυμία «Vin de Loire»

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

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.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση: μικρότερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

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.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6