C/2025/212

7.1.2025

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/2025/212)

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

«Pouilly-sur-Loire»

PDO-FR-A0825-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 8.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Ωρίμαση**

Προστίθεται ότι οι οίνοι ωριμάζουν σε λεπτές οινολάσπες τουλάχιστον έως την 1η Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Η διάταξη αυτή αποσκοπεί στη διασφάλιση και στη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων (αρώματα, πυκνότητα στο στόμα). Παρέχει επίσης τη δυνατότητα βελτίωσης της σταθερότητας των οίνων μέσω της διατήρησής τους στις οινολάσπες για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Στόχος είναι να αποφευχθεί η πρόωρη διάθεση στην αγορά, η οποία δεν διασφαλίζει την ποιότητα των οίνων αυτής της φημισμένης ΠΟΠ.

Η εν λόγω διάταξη επιτρέπει επίσης την επίσημη καταγραφή των πρακτικών και των παραδόσεων των αμπελώνων.

Αυτό έχει αντίκτυπο στην ημερομηνία διάθεσης στην αγορά για τους καταναλωτές και προστίθεται στον δεσμό με την προέλευση του προϊόντος: «Η ωρίμαση των οίνων ενισχύει την αρωματική τους πολυπλοκότητα».

Τροποποιούνται τα σημεία 6,8 και 9 του ενιαίου εγγράφου.

2. **Κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους και για το ύψος του φυλλώματος**

Οι τροποποιημένοι κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους και για το ύψος του φυλλώματος εφαρμόζονται ήδη από τους παραγωγούς. Οι εν λόγω κανόνες συμβάλλουν στον υγειονομικό και ποιοτικό έλεγχο των παραγόμενων σταφυλιών.

Τροποποιείται το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

3. **Αποδόσεις**

Το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιήθηκε ώστε να αντιστοιχεί στις προδιαγραφές προϊόντος.

Διευκρινίζονται έτσι η ετήσια και η οριακή απόδοση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Pouilly-sur-Loire

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

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

Πρόκειται για μη αφρώδεις λευκούς οίνους με τα ακόλουθα κύρια χαρακτηριστικά: – ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 9,5 % – για παρτίδες έτοιμες να διατεθούν στο εμπόριο χύδην ή στο στάδιο της συσκευασίας: περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) η οποία δεν υπερβαίνει τα 4 g/l· – ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12 %· – τα επίπεδα ολικής οξύτητας είναι εκείνα που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Οι παρτίδες που είναι έτοιμες να διατεθούν στο εμπόριο χύδην ή στο στάδιο της συσκευασίας έχουν περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 14,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Οι παρτίδες που είναι έτοιμες να διατεθούν στο εμπόριο χύδην ή στο στάδιο της συσκευασίας έχουν περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (SO2) που δεν υπερβαίνει τα 150 mg ανά λίτρο.

Οι οίνοι είναι ξηροί μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με χρώμα που κυμαίνεται από ωχροκίτρινο έως χρυσαφένιο. Είναι ζωηροί, με έντονο χαρακτήρα και δροσιστικοί. Συχνά έχουν ανόργανες νότες και νότες λευκών ανθέων και αποξηραμένων φρούτων, με στρογγυλάδα στη γεύση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

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

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

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία των σταφυλιών σε θερμοκρασία άνω των 40 °C, εάν ακολουθείται από άμεσο διαχωρισμό των υγρών και στερεών φάσεων· Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12 %. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ και τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Συστήματα μόρφωσης

Μέθοδος αμπελοκαλλιέργειας

α) Πυκνότητα φύτευσης

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 6 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών των πρέμνων είναι μικρότερη ή ίση με 1,30 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,80 έως 1,20 μέτρα.

β) Κανόνες κλαδέματος

Τα πρέμνα κλαδεύονται πριν από το φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 2 ή 3 φύλλα σε πλήρη έκταση ή στάδιο 9 της κλίμακας Eichhorn και Lorenz, χρησιμοποιώντας τις ακόλουθες τεχνικές: – μονόπλευρο κλάδεμα Guyot με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο, εκ των οποίων το πολύ 8 σε αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές με ανώτατο όριο τους 2 οφθαλμούς ανά κεφαλή· – ή βραχύ κλάδεμα (σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat) με ανώτατο όριο τους 14 οφθαλμούς ανά πρέμνο, έναν ή δύο βραχίονες με ανώτατο όριο τους 2 οφθαλμούς ανά κεφαλή. Η περίοδος για το κλάδεμα σε σχήμα κορδονιού περιορίζεται σε τέσσερα έτη. Κατά την περίοδο αυτή, επιτρέπεται το κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς σε κάθε αμολυτή. Η ανανέωση αμπελοτεμαχίου που κλαδεύεται σύμφωνα με τη μέθοδο σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % των υφιστάμενων πρέμνων ετησίως· – ή με βραχύ κλάδεμα (σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε παλμέτα), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο με ανώτατο όριο τους 1 ή 2 οφθαλμούς ανά κεφαλή.

3. Κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους και για το ύψος του φυλλώματος

Μέθοδος αμπελοκαλλιέργειας

— Η υποστήριξη με πασσάλους εκτελείται πριν από το φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί στο στάδιο της καρπόδεσης ή στάδιο 32 της κλίμακας Eichhorn και Lorenz.

— Περιλαμβάνει δύο τουλάχιστον σύρματα ανύψωσης και ένα φέρον σύρμα για αμπέλους που κλαδεύονται σε μονόπλευρο Guyot ή σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat ή δύο σύρματα ανύψωσης για αμπέλους που κλαδεύονται σε κυπελλοειδή διάταξη ή σε παλμέτα.

— Τα σύρματα ανύψωσης ανυψώνονται πάνω από το επίπεδο των τσαμπιών.

— Η κόμη που υποστηρίζεται με πασσάλους πρέπει να φθάνει σε ύψος που να είναι τουλάχιστον 0,6 φορές μεγαλύτερο από την απόσταση μεταξύ των σειρών και που μετράται από ένα σημείο 0,10 m κάτω από το σύρμα υποστήριξης μέχρι το ύψος της βλάστησης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Οριακές αποδόσεις

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Απόδοση

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (κατάλογος που καταρτίστηκε βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα για το 2020).

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

Chasselas B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό. Σε απόσταση περίπου 20 χιλιομέτρων κατά μήκος της δεξιάς όχθης του Λίγηρα, η γεωγραφική περιοχή συνορεύει με τα νοτιοανατολικά της λεκάνης του Παρισιού. Με κορυφή ύψους 270 μέτρων, δηλαδή περισσότερα από 100 μέτρα πάνω από την κοιλάδα, προσφέρει ένα τοπίο που χαρακτηρίζεται από έντονες αντιθέσεις, με παράλληλα βαθύπεδα που εκτείνονται βορειοανατολικά/νοτιοδυτικά και ανοίγουν στην κάτω κοιλάδα του Λίγηρα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε επτά δήμους γύρω από την κορυφή του λόφου του Saint-Andelain, που αποτελεί την υψηλότερη κορυφή της γεωγραφικής περιοχής.

Εκτείνονται πάνω σε ποικίλους γεωλογικούς σχηματισμούς και τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια που επιλέγονται για τη συγκομιδή των σταφυλιών αντικατοπτρίζουν αυτή την ποικιλία. Προτιμώνται ιδίως: – η μάργα τύπου Κιμμεριδίου, ή «λευκό έδαφος», που χαρακτηρίζει το κεντρικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, στους δήμους Pouilly-sur-Loire και Saint-Andelain: πρόκειται για τα πιο διαδεδομένα αμπελουργικά εδάφη· – ο ασβεστόλιθος της οξφόρδιας περιόδου, ο οποίος έχει δημιουργήσει εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε πέτρες, τα οποία είναι γνωστά σε τοπικό επίπεδο με την ονομασία «caillottes»: συγκεντρώνονται στο βορειοανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής· – τα πλούσια σε πυριτικές προσμείξεις, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό αργιλώδη εδάφη («silex») που σχηματίστηκαν κατά την εξαιρετικά διαβρωτική φάση της κρητιδικής περιόδου, τα οποία απαντούν κυρίως στο έδαφος του δήμου Saint-Andelain· – τα πυριτικά, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό αργιλώδη εδάφη που απαντούν κυρίως στο δυτικό άκρο της γεωγραφικής περιοχής, στον δήμο Tracy-sur-Loire.

Η γεωγραφική περιοχή ευνοείται από ήπιο ωκεάνιο κλίμα. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 600 mm και ο Λίγηρας διαδραματίζει πρωταρχικό ρόλο ως ρυθμιστής θερμότητας μέσω της ξήρανσης του ψυχρού αέρα από τις κάθετες κοιλάδες.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό. Η πρώιμη αμπελοκαλλιέργεια ανάγεται στον 5ο αιώνα και στην ύπαρξη ενός γαλατορωμαϊκού αμπελώνα με την ονομασία «Pauliacum». Το 680 ο επίσκοπος Vigilius κληροδότησε την ιδιοκτησία του και τα αμπέλια που είχε στο Pouilly στο αβαείο του καθεδρικού ναού της Παναγίας της Ωξέρ. Η ρωμαϊκή οδός που χρονολογείται από την εποχή εκείνη διασχίζει τη γεωγραφική περιοχή, γεγονός που αποδεικνύει τη μακρά ιστορία της εμπορικής δραστηριότητας της περιοχής.

Την εποχή εκείνη, οι αμπελώνες γνώριζαν ιδιαίτερη άνθηση χάρη στις μοναστικές κοινότητες, ιδίως στους Βενεδικτίνους μοναχούς της Charité-sur-Loire. Σε μία από τις πλαγιές που βρίσκονται πάνω από τον Λίγηρα, ένα αγροτεμάχιο περίπου τεσσάρων εκταρίων με την ονομασία «Loge aux Moines» μαρτυρεί αυτή την περίοδο ανάπτυξης.

Από τον 16ο αιώνα και έπειτα ο Λίγηρας και τα πλοία του διευκόλυναν τη διανομή οίνων και, μετά τη διάνοιξη της διώρυγας του Briare το 1642, που συνδέει τον Λίγηρα με τον Σηκουάνα, μεγάλο μέρος της εν λόγω εμπορικής δραστηριότητας διοχετεύτηκε προς το Παρίσι. Στη συνέχεια, οι οίνοι «Pouilly» άρχισαν να διατίθενται στο εμπόριο στο πλαίσιο της εμπορικής έκθεσης Foires de Rouen και ξεκίνησε, έτσι, η εξαγωγή τους στην Αγγλία. Οι ενώσεις αμπελουργών του Saint Vincent («confréries vigneronnes») ιδρύθηκαν στο τέλος του 17ου αιώνα.

Καθ' όλη τη διάρκεια του 18ου αιώνα, ο οίνος «Pouilly» μεταφερόταν με πλοία στο Montargis, στο Fontainebleau, στο Παρίσι και στις Βερσαλλίες. Οι αμπελώνες, που κάλυπταν
2 000 εκτάρια, φυτεύονταν με διάφορες ποικιλίες αμπέλου: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B και Chasselas B.

Το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα σηματοδοτήθηκε από μια σημαντική στροφή από την παραγωγή οίνου στην παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών (Chasselas B), τα οποία μεταφέρονταν σιδηροδρομικώς στην αγορά του Παρισιού, η οποία δεν εφοδιαζόταν επαρκώς, έως την κρίση της φυλλοξήρας του 1890.

Το 1923 με δικαστική απόφαση αναγνωρίστηκε η χρήση της ονομασίας «Pouilly-sur-Loire» για τους οίνους που παράγονται από την ποικιλία chasselas B. Στη συνέχεια, οι παραγωγοί οργανώθηκαν, ιδρύοντας το 1948 τη συνεταιριστική αποθήκη Pouilly, και στη συνέχεια την ένωση «Confrérie des Baillis», σκοπός της οποίας ήταν η ενημέρωση σχετικά με τους οίνους «Pouilly». Έκτοτε, μεγάλο μέρος της παραγωγής διατίθεται στην εγχώρια αγορά και εξάγεται σε περισσότερες από 90 χώρες.

Το 2009 η παραγωγή ανήλθε σε περίπου 1 000 εκατόλιτρα από συνολικά 30 εκτάρια αμπελώνων που καλλιεργούνταν κυρίως από οικογενειακές επιχειρήσεις. Οι οίνοι είναι ξηροί μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με χρώμα που κυμαίνεται από ωχροκίτρινο έως χρυσαφένιο.

Είναι ζωηροί, με έντονο χαρακτήρα και δροσιστικοί. Συχνά έχουν ανόργανες νότες και νότες λευκών ανθέων και αποξηραμένων φρούτων, με στρογγυλάδα στη γεύση. Ο συνδυασμός του ήπιου ωκεάνιου κλίματος, της τοποθεσίας που προστατεύεται από τους δυτικούς ανέμους και της γειτνίασης με τον Λίγηρα, ο οποίος λειτουργεί ως ρυθμιστής της θερμοκρασίας, προσδίδει στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή εξαιρετικές κλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια της ποικιλίας Chasselas B.

Οι ήπιες θερμοκρασίες που προκύπτουν κατά τη διάρκεια του καλλιεργητικού κύκλου της αμπέλου εξασφαλίζουν την ομοιόμορφη ωρίμαση των σταφυλιών, ενώ οι οίνοι αναπτύσσουν τα αρώματά τους και διατηρούν τη φρεσκάδα τους χάρη στην εναλλαγή θερμών ημερών και δροσερών νυκτών καθ' όλη τη διάρκεια της ωρίμασης των σταφυλιών.

Η περιοχή αυτή, η οποία, με την πάροδο των αιώνων, υπέστη βαθιές αλλαγές, διατηρεί ανέκαθεν τις αμπελουργικές της παραδόσεις. Οι εκτάσεις με δυναμικό υψηλής ποιότητας, όπου κατά τους τελευταίους αιώνες οι αμπελώνες προτιμώνται από άλλες καλλιέργειες, παραμένουν αφιερωμένες στην αμπελοκαλλιέργεια.

Η παράδοση αυτή αντικατοπτρίζεται στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων, η οποία περιορίζεται σε αμπελοτεμάχια με αβαθή εδάφη, που συχνά βρίσκονται σε απότομες πλαγιές. Οι ανωτέρω συνθήκες επιβάλλουν τη βέλτιστη δυνατή διαχείριση των φυτών και του παραγωγικού δυναμικού τους, μέσω της υψηλής πυκνότητας φύτευσης, της μόρφωσης των πρέμνων και των αυστηρών μεθόδων κλαδέματος. Οι εν λόγω τεχνικές αποτυπώνουν την πατροπαράδοτη τεχνογνωσία μιας ανθρώπινης κοινότητας που είναι αφοσιωμένη στις αμπελουργικές παραδόσεις και στο τοπίο της, όπως καταδεικνύεται από τη συνεχιζόμενη ύπαρξη των ενώσεων αμπελουργών που ιδρύθηκαν τον 17ο αιώνα.

Η τεχνογνωσία αυτή αντικατοπτρίζεται επίσης στην ικανότητα του οινοποιού, που μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά, να αναδεικνύει την πρωτοτυπία και τον πλούτο του φυσικού περιβάλλοντος: τους οίνους «Pouilly-sur-Loire» που διακρίνονται για τη λεπτότητά τους. Η ωρίμαση των οίνων ενισχύει την αρωματική τους πολυπλοκότητα.

Οι λευκοί οίνοι «Pouilly-sur-Loire», που αρχικά αναφέρθηκαν από τους μοναχούς της Charité-sur-Loire τον 12ο αιώνα και στη συνέχεια από τον Guy COQUILLE, μέλος της Τρίτης Τάξης, τον 16ο αιώνα, ο οποίος διαπίστωσε ότι οι οίνοι της περιοχής είχαν θέση στα τραπέζια των σπουδαίων και ισχυρών ανθρώπων του Βασιλείου, συνεχίζουν να βελτιώνουν τη φήμη τους. Το διεθνές εμπόριο των εν λόγω οίνων αποτελεί εξαιρετικό παράδειγμα του γεγονότος αυτού.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση όσον αφορά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την παραγωγή και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2020:

— Νομός Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny και Vinon·

— Νομός Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire και Thou·

— Νομός Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup και Saint-Père.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τυχόν προαιρετικές ενδείξεις αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, πλάτος και πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων που συνθέτουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Το μέγεθος των χαρακτήρων της συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας «Val de Loire» δεν μπορεί να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Οι οίνοι με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορούν να αναγράφουν στις ετικέτες τους το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι: – πρόκειται για τοπωνύμιο καταχωρισμένο στο κτηματολόγιο· – εμφανίζεται στη δήλωση συγκομιδής.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d