C/2025/1385

6.3.2025

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/2025/1385)

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

«Puisseguin Saint-Emilion»

PDO-FR-A0992-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 9.12.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Επίσημος γεωγραφικός κώδικας**

Προστίθεται παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2022 για τη γεωγραφική περιοχή και την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή.

Πρόκειται για αλλαγή της διατύπωσης που δεν τροποποιεί τη γεωγραφική περιοχή.

Τα σημεία 6 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» και 9 «Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)» του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος.

2. **Μόρφωση του αμπελώνα**

Προστίθεται η απαίτηση πιστοποίησης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων στο πλαίσιο βιολογικής γεωργίας ή περιβαλλοντικής πιστοποίησης επιπέδου 2 τουλάχιστον σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανόνες.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

3. **Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις**

Προστίθενται διάφορες περιβαλλοντικές διατάξεις:

— Τα νεκρά πρέμνα πρέπει να απομακρύνονται από τα αμπελοτεμάχια· η αποθήκευση νεκρών πρέμνων στα αμπελοτεμάχια απαγορεύεται.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία των αμπελοτεμαχίων.

— Κάθε επιχείρηση υπολογίζει και καταγράφει τον οικείο δείκτη συχνότητας εφαρμογής.

Στόχος των τροποποιήσεων αυτών είναι να λαμβάνονται καλύτερα υπόψη τόσο τα αιτήματα της κοινωνίας για μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων όσο και το περιβάλλον.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

4. **Συγκομιδή**

Η διάταξη σχετικά με τη διαλογή κατά τη συγκομιδή απαλείφεται για λόγους που σχετίζονται με την ελεγξιμότητά της.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

5. **Κυκλοφορία μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών**

Στο κεφάλαιο 1 σημείο IX παράγραφος 5, απαλείφεται το στοιχείο β) σχετικά με την ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

[1] ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

6. **Μεταβατικά μέτρα**

Διαγράφηκαν τα μεταβατικά μέτρα που έχουν λήξει.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

7. **Τήρηση μητρώου**

Το μητρώο γευσιγνωσίας διαγράφεται.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

8. **Πίνακας των κύριων σημείων ελέγχου**

Το σημείο που αφορά τον έλεγχο της ωρίμασης των σταφυλιών τροποποιείται ώστε να προβλέπεται μόνο η επαλήθευση των αρχείων.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

9. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Η αναφορά στον οργανισμό ελέγχου αναδιατυπώνεται προκειμένου να εναρμονιστεί με τη διατύπωση που χρησιμοποιείται σε άλλες προδιαγραφές του προϊόντος.

Πρόκειται για τροποποίηση καθαρά τυπικού χαρακτήρα, η οποία δεν συνεπάγεται αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Puisseguin Saint-Emilion

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

Πρόκειται για ρωμαλέους και στρογγυλούς ερυθρούς οίνους, κυρίως από ποικιλία σταφυλιών Merlot N, με βαθύ χρώμα και έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων που γίνονται πιο σύνθετα με την παλαίωση. Με την παλαίωση σε βαρέλια, πρακτική που ακολουθείται συχνά, αναδεικνύονται ενίοτε νότες βανίλιας και καβουρδίσματος που εμπλουτίζουν την αρωματική παλέτα και τη δομή των οίνων. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από: — ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 % — ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, μετά τον εμπλουτισμό, 13,5 % — μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,30 g/l — μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 3 g/l.

Όλα τα αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα 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): 13,26

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 140

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %.

— Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13,5 %.

2. Μόρφωση των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5 500 πρέμνων ανά εκτάριο.

Το κενό μεταξύ των σειρών των αμπέλων δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 m, ενώ το κενό μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς πρέπει να είναι τουλάχιστον 0,50 m.

Το κλάδεμα είναι υποχρεωτικό και γίνεται το αργότερο στο στάδιο των φύλλων σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz).

Το κλάδεμα των αμπέλων πραγματοποιείται με τη χρήση των τεχνικών που παρατίθενται κατωτέρω και αποσκοπούν στην εξάπλωση της ανάπτυξης επάνω σε ενιαίο σύστημα πλέγματος με επαρκή αερισμό και μείωση ταυτόχρονα του αριθμού των τσαμπιών:

— μονόπλευρο ή αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot·

— βραχύ κλάδεμα (κεφαλή) (τύπου Cordon de Royat ή κλάδεμα σε σχήμα παλμέτας)·

— μακρό κλάδεμα (αμολητή).

Κάθε πρέμνο φέρει 12 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο.

Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η αλληλεπικάλυψη των κλαδιών.

Άρδευση

Η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου επιτρέπεται μόνο σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας και εάν η ξηρασία διαταράσσει την υγιή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την ωρίμαση του σταφυλιού.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρός οίνος

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η παλαίωση των οίνων πραγματοποιούνται στο τμήμα του δήμου του Puisseguin του νομού Gironde (βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2022), το οποίο αντιστοιχεί στο έδαφός του πριν από τη συγχώνευσή του με τον δήμο του Monbadon την 1η Ιανουαρίου 1989 (με νομαρχιακή απόφαση της 10ης Νοεμβρίου 1988).

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) «Puisseguin Saint-Emilion» βρίσκεται εντός των ορίων του δήμου του Puisseguin και περιορίζεται στο τμήμα που ανήκε στο έδαφός του πριν από τη συγχώνευσή του με τον δήμο του Monbadon το 1989. Η περιοχή βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα του νομού Gironde, 48 χιλιόμετρα βορειοανατολικά του Μπορντό και 10 χιλιόμετρα βορειοανατολικά του Saint-Emilion, στην αμπελουργική περιοχή του Libourne.

Τα εδάφη των αμπελοτεμαχίων «Puisseguin Saint-Emilion», τα οποία βρίσκονται στη συμβολή των ποταμών Isle και Dordogne, είναι κατά κύριο λόγο ασβεστολιθικά και αργιλοασβεστώδη.

Η περιοχή του Gironde, η οποία συνορεύει με τον Ατλαντικό Ωκεανό, χαρακτηρίζεται από εύκρατο, θαλάσσιο κλίμα, με μέτριες διακυμάνσεις θερμοκρασίας, γεγονός που την καθιστά κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια. Στη γεωγραφική περιοχή που βρίσκεται στα βορειοανατολικά του Gironde, οι θερμοκρασίες το καλοκαίρι και το φθινόπωρο είναι υψηλότερες λόγω των ηπειρωτικών επιρροών, με αποτέλεσμα να ευνοείται η ωρίμαση των σταφυλιών. Το θαλάσσιο κλίμα έχει απρόβλεπτο χαρακτήρα, με κακοκαιρία και βροχές το φθινόπωρο ή, αντιθέτως, παρατεταμένη καλοκαιρία με ζέστη και ηλιοφάνεια, ανάλογα με το έτος. Οι συνθήκες αυτές επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την εσοδεία («millésime»).

Η συγκεκριμένη τοποθεσία είναι ιδανική για την ποικιλία σταφυλιών Merlot N, η οποία ευδοκιμεί ιδιαίτερα στα δροσερά, υγρά αργιλώδη εδάφη που επιτρέπουν την καλή ωρίμασή τους.

Οι άλλες ποικιλίες αναπτύσσονται σε ελαφρώς θερμότερα, αμμοχαλικώδη ή αμμοαργιλώδη εδάφη ή σε αργιλοασβεστώδη εδάφη με καλή έκθεση.

Το θαλάσσιο κλίμα της περιοχής, το οποίο έχει ηπειρωτικά χαρακτηριστικά (θερμό καλοκαίρι, μεγάλης διάρκειας και ήπιο φθινόπωρο, ήπιο και γενικά ξηρό χειμώνα), ευνοεί τη βραδεία ωρίμαση των σταφυλιών.

Η οριοθετημένη περιοχή των αγροτεμαχίων αποτελείται από αγροτεμάχια με ικανοποιητική στράγγιση, είτε λόγω της υφής των εδαφών είτε λόγω της θέσης τους σε κορυφή λόφου ή σε πλαγιά. Από την αμπελουργική περιοχή εξαιρούνται αγροτεμάχια με υδρόμορφα κατά κύριο λόγο ή ασβεστολιθικά και ιλυώδη εδάφη που χαρακτηρίζονται από αδιαπερατότητα σε χαμηλό βάθος. Το ίδιο ισχύει και για τα αγροτεμάχια στον πυθμένα της κοιλάδας, τα εδάφη των οποίων παρουσιάζουν στοιχεία υδρομορφίας και είναι εκτεθειμένα στον κίνδυνο εαρινού παγετού.

Τα επακριβώς οριοθετημένα αμπελοτεμάχια επιτρέπουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των τοπικών ποικιλιών αμπέλου που έχουν επιλεγεί με την πάροδο του χρόνου λόγω των ικανοτήτων τους για διατήρηση και παλαίωση, οι οποίες συνδέονται με την ανάγκη μεταφοράς των οίνων προϊόντων σε μεγάλες αποστάσεις.

Προκειμένου να διασφαλιστεί επαρκής συγκομιδή, η πυκνότητα φύτευσης είναι υψηλή, χωρίς, ωστόσο, πρόσθετη επιβάρυνση των πρέμνων σε εδάφη τα οποία είναι γνωστά για το δυναμικό παραγωγής τους. Με τον τρόπο αυτόν, διασφαλίζεται η βέλτιστη ωριμότητα και η πλέον κατάλληλη συγκέντρωση σταφυλιών. Χάρη στη γενικευμένη χρήση του πλέγματος, σε συνδυασμό με το αυστηρό κλάδεμα και την απαγόρευση αλληλεπικάλυψης των κλαδιών, διασφαλίζεται η κατάλληλη κατανομή των σταφυλιών, καθώς και επαρκής επιφάνεια για τη φωτοσύνθεση, με αποτέλεσμα να ενισχύεται η ωρίμαση των σταφυλιών.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η καλή κατάσταση της συγκομιδής, οι πράσινοι, ελαττωματικοί καρποί ή οι προσβεβλημένοι από ασθένειες καρποί πρέπει να απομακρύνονται κατά τη διαδικασία της διαλογής.

Οι οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως την άνοιξη του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής. Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη για τη σταθεροποίηση, τη βελτίωση και την ενίσχυση των ιδιοτήτων του οίνου πριν από τη διάθεσή του στην αγορά και την πώλησή του στους καταναλωτές.

Οι οίνοι με την ονομασία «Puisseguin Saint-Emilion» είναι ρωμαλέοι και στρογγυλοί ερυθροί οίνοι, προερχόμενοι κυρίως από ποικιλία σταφυλιών Merlot N, με βαθύ χρώμα και έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων που γίνονται πιο σύνθετα με την παλαίωση.

Όσον αφορά τους πολυποικιλιακούς οίνους, οι 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.

Με την παλαίωση σε βαρέλια, πρακτική που ακολουθείται συχνά, αναδεικνύονται ενίοτε νότες βανίλιας και καβουρδίσματος που εμπλουτίζουν την αρωματική παλέτα και τη δομή των οίνων.

9. **Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων ΠΟΠ «Puisseguin Saint-Emilion» επιτρέπεται να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux». Το μέγεθος των χαρακτήρων της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την παραγωγή, την επεξεργασία και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2022: Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac και Vignonet, καθώς και τμήμα του εδάφους των δήμων του Puisseguin (που περιορίζεται στην περιοχή η οποία ανήκε στο έδαφός του πριν από τη συγχώνευσή του με τον δήμο του Monbadon την 1η Ιανουαρίου 1989) και του Libourne (που περιορίζεται στην περιοχή νότια του υδατορρεύματος Capelle και της επέκτασής του έως την παράπλευρη οδό 28 και καταλήγει στον ποταμό Dordogne και το σιδηροδρομικό δίκτυο Bordeaux-Bergerac).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-efa8534a-caf8-468e-b0e9-0fd61c7c119c