Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/313

13.1.2025

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/2025/313)

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

«Châtillon-en-Diois»

PDO-FR-A0177-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 21.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Επισήμανση**

Στο κεφάλαιο I τμήμα XII — «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 — «Ειδικές διατάξεις» συμπληρώνεται ώστε να συμπεριληφθούν οι κανόνες επισήμανσης για την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», όπως ορίζεται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η εν λόγω τροποποίηση μεταφέρεται στο τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I τμήμα IV — «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 — «Γεωγραφική περιοχή» συμπληρώνεται ώστε να επικαιροποιηθούν και να διορθωθούν οι ονομασίες των δήμων, χωρίς να τροποποιηθεί η γεωγραφική περιοχή.

Απαλείφονται οι δήμοι Aix-en-Diois και Molière-Glandaz και προστίθεται ο δήμος Solaure en Diois.

Η εν λόγω διόρθωση στις ονομασίες των δήμων προστίθεται στο τμήμα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, το τμήμα II — «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO).

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Châtillon-en-Diois

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

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**

1. *Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois»: ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois» καλύπτει μη αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5.

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Μέγιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

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

2. *Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois»: λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι παράγονται από τις ποικιλίες Aligoté B και Chardonnay B.

Η ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα είναι 170 g/l γλεύκους.

Οι οίνοι έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %.

Οι λευκοί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 6 g/l σακχάρων.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι, που παράγονται από τις ποικιλίες Aligoté B και Chardonnay B, είναι ξηροί και δροσεροί, με γενικά αρώματα λευκών ανθέων και εσπεριδοειδών.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Μέγιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

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

3. *Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois»: ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι παράγονται από την ποικιλία Gamay (κύρια ποικιλία), ενώ οι ποικιλίες Pinot Noir και Syrah αποτελούν δευτερεύουσες ποικιλίες. Οι οίνοι παράγονται με ανάμειξη σταφυλιών ή οίνου στον οποίο η κύρια ποικιλία αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 60 %.

Η ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα είναι 170 g/l γλεύκους για τους ερυθρωπούς οίνους και 171 g/l για τους ερυθρούς οίνους.

Οι οίνοι έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %.

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 g/l και περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 3 g/l. Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 6 g/l σακχάρων. Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Gamay, έχουν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Μολονότι είναι πάντα πολύ φρουτώδεις, ενδέχεται να εκφράζονται και άλλες φυτικές νότες (π.χ. θαμνώδεις). Η συνήθης στρογγυλότητα των οίνων συμπληρώνεται από μια πιο τανική δομή και από μια ορυκτότητα στο στόμα που δημιουργείται από την ανάμειξη της ποικιλίας Gamay N με άλλες ποικιλίες (Pinot Noir N, ενίοτε και με Syrah N).

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν γενικά σομόν χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και πολύ χαρακτηριστική φρεσκάδα στο στόμα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Μέγιστη 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*

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παρασκευή ερυθρωπών οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, όλες οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Μέθοδος καλλιέργειας

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,20 m^2. Η εν λόγω έκταση υπολογίζεται ως το γινόμενο της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμνων.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 m.

Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς πρέπει να κυμαίνεται από τουλάχιστον 0,80 m έως το πολύ 1,5 m.

Για τη μόρφωση των πρέμνων εφαρμόζεται είτε η μέθοδος Guyot είτε βραχύ κλάδεμα (μόρφωση σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

60 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 νομού Drôme: Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Solaure en Diois.

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

Aligoté B

Chardonnay B

Gamay N

Pinot Noir N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στις λοφοπλαγιές του περιφερειακού φυσικού πάρκου Vercors, ανάμεσα στους πρόποδες των Άλπεων του Drôme και την Προβηγκία. Εκτείνεται νοτιοανατολικά της Die, στο βόρειο τμήμα της νότιας υποαλπικής ζώνης που είναι γνωστή ως «Haut-Diois», στην περιοχή που ενώνονται το Bez και το Drôme. Η περιοχή οριοθετείται στα βόρεια από το Montagne du Glandasse (κρημνώδεις πλαγιές του Vercors), ενώ τα νότια σύνορα διαμορφώνονται από το «le Claps» (γιγαντιαίος ασβεστόλιθος που έχει υποστεί κατολίσθηση) και το Luc-en-Diois.

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το έδαφος 12 δήμων. Σε αυτήν τη γεωγραφική περιοχή, οι ορεινοί αμπελώνες καταλαμβάνουν μόλις 36 ha και βρίσκονται σε πλαγιές με αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη σε υψόμετρο που συνήθως κυμαίνεται μεταξύ 500 m και 650 m. Οι κρημνώδεις πλαγιές του Vercors προστατεύουν τους εν λόγω αμπελώνες από τους βόρειους ανέμους.

Το εύκρατο, ημιμεσογειακό κλίμα συνδέεται άμεσα με το εν λόγω υψόμετρο καθώς και με την εγγύτητα του ορεινού όγκου του Vercors.

Οι πιο εμβληματικοί και σημαντικοί αμπελώνες ως προς την παραγωγή βρίσκονται στον δήμο Châtillon-en-Diois, περιβάλλονται από τους ορεινούς όγκους του Glandasse (υψόμετρο 2 000 μέτρων) και δεσπόζουν πάνω από την κοιλάδα του Bez, του χειμαρρώδη παραποτάμου του Drôme. Η λοφοπλαγιά, με μέσο υψόμετρο 550 m, έχει εξαιρετικό νότιο προσανατολισμό. Χάρη σε αυτόν δημιουργείται ένα ιδιαίτερο μεσοκλίμα, ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια, το οποίο προσφέρει εξαιρετική φήμη στους αμπελώνες.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois» περιλαμβάνει ερυθρούς, λευκούς και, σε μικρότερο βαθμό, ερυθρωπούς οίνους. Λόγω των καλλιεργούμενων ποικιλιών, οι αμπελώνες παρουσιάζουν ομοιότητες με τους αμπελώνες του Βορρά, δηλαδή τους αμπελώνες της Βουργουνδίας όπου καλλιεργούνται οι ποικιλίες Gamay N, Pinot Noir N, Aligoté B και Chardonnay B, καθώς και με τους αμπελώνες των ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης «Côtes du Rhône septentrionales» (βόρειες Côtes du Rhône), λόγω της ποικιλίας Syrah N, η οποία καλλιεργείται περιστασιακά στο Diois.

Οι ποικιλίες αυτές επιλέχθηκαν λόγω της συμβατότητάς τους με τα στραγγιζόμενα μαργώδη και ασβεστολιθικά εδάφη που απαντούν στις serres (όρος που χρησιμοποιείται σε τοπικό επίπεδο για να υποδηλώσει τη μορφολογία και το λοφώδες ανάγλυφο του εδάφους) και τις λοφοπλαγιές με καλή έκθεση στον ήλιο. Από τη ρωμαϊκή εποχή, οι αμπελουργοί φυτεύουν πρέμνα γύρω από το Luc-en-Diois, στην κοιλάδα του Bez, καθώς και σε ολόκληρη την κοιλάδα του Drôme.

Στις κοιλάδες αυτές ήταν αναγκαίο να βρεθούν τα καλύτερα αμπελοτεμάχια στις serres ή στις αναβαθμίδες, που ενίοτε βρίσκονταν σε υψόμετρο έως και 650 m, καθώς και στον δήμο Laval-d'Aix.

Από τον κύριο οδικό άξονα που διασχίζει τους αμπελώνες από άκρη σε άκρη, τα πρέμνα φαίνονται αμυδρά στο τοπίο. Λίγο ψηλότερα, εμφανίζονται οι ορεινοί αμπελώνες, όπου ξεχωρίζουν τα παραπήγματα και οι καλύβες των αμπελουργών, στοιχεία που μαρτυρούν την αμπελουργική δραστηριότητα και μάλιστα είναι κατά τόπους πολυάριθμα, όπως για παράδειγμα στο Châtillon-en-Diois, όπου υπάρχουν τουλάχιστον ογδόντα τέτοιες εγκαταστάσεις.

Τα αμπελοτεμάχια επιλέγονται προσεκτικά με βάση τις φυσικές τους ιδιότητες και τις τοπικές συνήθειες, πράγμα που σημαίνει ότι ο τρύγος των σταφυλιών για την παραγωγή λευκών οίνων μπορεί να πραγματοποιηθεί σε όλους τους δήμους της γεωγραφικής περιοχής, ενώ για τους ερυθρούς οίνους ο τρύγος περιορίζεται στους δήμους Châtillon-en-Diois και Menglon. Οι εν λόγω οίνοι αναγνωρίστηκαν με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois» με το διάταγμα της 3ης Μαρτίου 1975.

Αυτό είχε ως συνέπεια η αμπελοκαλλιέργεια να γνωρίσει ραγδαία ανάπτυξη και να δημιουργηθεί μια τοπική κοινότητα με επίκεντρο το εν λόγω προϊόν.

Το ορεινό μεσοκλίμα των λόφων προσδίδει στους οίνους φρουτώδη αρώματα, τα οποία συνοδεύουν τη χαρακτηριστική φρεσκάδα των ερυθρωπών και λευκών οίνων και τη στρογγυλή γεύση των ερυθρών οίνων.

Μολονότι υπάρχουν στοιχεία που ανάγονται στους ρωμαϊκούς χρόνους και αποδεικνύουν την ύπαρξη αμπελιών και οινοπαραγωγής στη Γαλατία, η φήμη του οίνου περιοριζόταν αρχικά στις γειτονικές ορεινές περιοχές λόγω των ανεπαρκών μεταφορικών συνδέσεων.

Μετά την παρακμή της βυρσοδεψίας και της κλωστοϋφαντουργίας στις αρχές του 20ού αιώνα, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Châtillon-en-Diois», όπως και όλοι οι οίνοι του Diois με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, κατέστη ο οικονομικός πυλώνας της κοιλάδας.

Από το 1960 διοργανώνεται ετήσια γιορτή κρασιού στο Châtillon-en-Diois με στόχο την προώθηση των οίνων. Το 1995 η εν λόγω γιορτή ονομάστηκε «Festival Arts et Vigne» [Γιορτή τεχνών και αμπελουργίας] και έκτοτε συμβάλλει στην ευρύτερη διάδοση της φήμης της αμπελουργικής περιοχής.

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

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

β) Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα κάποιας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

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

γ) Στην ετικέτα των οίνων που φέρουν ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης.

Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

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 Drôme: Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92477d7-4838-4aa9-a88a-b571322adec6