C/2024/1928

8.3.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής 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/2024/1928)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**«Ventoux»**

**PDO-FR-A0399-AM01**

**Ημερομηνία κοινοποίησης: 8.12.2023**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

1. **Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος, η ενότητα IV («Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες») τροποποιείται προκειμένου να επικαιροποιηθεί ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή και την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή:

— Στο σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και στο σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή», ο κατάλογος των δήμων ευθυγραμμίζεται με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2023.

Αυτή η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2023 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, η οποία επικαιροποιείται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

— Η αναθεώρηση της οριοθετημένης περιοχής των αμπελοτεμαχίων είχε ως αποτέλεσμα δύο δήμοι του νομού Vaucluse (Isle sur la Sorgue και Velleron) να προστεθούν στη γεωγραφική περιοχή και να απαλειφθούν από την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή του σημείου 1 «Γεωγραφική περιοχή» και του σημείου 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή». Οι δήμοι αυτοί γειτνιάζουν με τη γεωγραφική περιοχή και έχουν τα ίδια κριτήρια παραγωγής για την παραγωγή οίνου ΠΟΠ Ventoux.

Τροποποιείται το σημείο με τίτλο «Γεωγραφική περιοχή» και το σημείο με τίτλο «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV («Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες») σημείο 2 («Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων») των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθενται οι ημερομηνίες έγκρισης της οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων της ΠΟΠ από την αρμόδια εθνική αρχή.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Ποικιλίες αμπέλου**

Στο κεφάλαιο I ενότητα V σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Ποικιλίες αμπέλου», ο κατάλογος των ποικιλιών τροποποιείται ως εξής:

— Για τους λευκούς οίνους: οι ποικιλίες Vermentino B και Viognier B μεταφέρονται από τον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών στον κατάλογο των κύριων ποικιλιών.

Η φύτευση αυτών των ποικιλιών αμπέλου στον αμπελώνα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή σταφυλιών που προσδίδουν προστιθέμενη αξία και συμπληρώνουν τα μείγματα. Με την ποικιλία Vermentino B, επιτυγχάνονται ισορροπημένοι οίνοι με γεμάτο σώμα και πλούσια αρώματα, ενώ με την ανάμειξη της ποικιλίας Viognier B επιτυγχάνονται πιο στρογγυλοί και πιο αρωματικοί οίνοι. Καθιστούν δυνατή τη διατήρηση της ισορροπίας και της χαρακτηριστικής φρεσκάδας των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— Για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους:

— η ποικιλία Caladoc N προστίθεται στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών σε ποσοστό 5 % των καλλιεργούμενων ποικιλιών και 10 % σε μείγματα. Το όνομα της εν λόγω ποικιλίας δεν μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση των οίνων που φέρουν την ονομασία.

Η συμπερίληψη αυτής της ποικιλίας είναι μία από τις λύσεις που τίθενται σε εφαρμογή με στόχο τη διευκόλυνση της ονομασίας όσον αφορά την αντιμετώπιση της πρόκλησης που συνεπάγεται η κλιματική αλλαγή. Η ποικιλία αυτή, η οποία προστίθεται ως δευτερεύουσα ποικιλία, συνάδει με τον χαρακτήρα των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία και καθιστά δυνατή την προσαρμογή της οινοπαραγωγής στην ξηρασία.

Συμπληρώνεται το σημείο του ενιαίου εγγράφου με τίτλο «Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών».

Η αναλογία των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου στις φυτείες καθορίζεται στην ενότητα V σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος («Κανόνες σχετικά με τις αναλογίες της καλλιέργειας»). Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η αναλογία των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται στα μείγματα καθορίζεται στην ενότητα IX σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος («Μείγματα ποικιλιών αμπέλου»). Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Μέθοδος διαχείρισης**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, οι κανόνες κλαδέματος τροποποιούνται ώστε να επιτραπεί το σύστημα κλαδέματος σε μονόπλευρο Guyot σε όλες τις ποικιλίες της ονομασίας. Η τροποποίηση αυτή καθιστά δυνατή την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής, ιδίως όσον αφορά την αντιμετώπιση των ολοένα και συχνότερων κινδύνων λόγω παγετού που πλήττουν τους αμπελώνες.

Τροποποιείται το σημείο του ενιαίου εγγράφου με τίτλο «Οινολογικές πρακτικές».

5. **Μεταβατικό μέτρο για τις ποικιλίες αμπέλου**

Στο κεφάλαιο I ενότητα XI σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, το μεταβατικό μέτρο σχετικά με τους κανόνες φύτευσης ορισμένων ποικιλιών έως τη συγκομιδή του 2014 απαλείφεται διότι έχει καταστεί παρωχημένο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. **Επισήμανση**

Στο κεφάλαιο I ενότητα XII σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Ποικιλίες αμπέλου», ο κατάλογος των ποικιλιών τροποποιείται ως εξής:

— Στις ετικέτες των οίνων που καλύπτονται από την 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 εμπλεκόμενων 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 ποικιλία Caladoc, η οποία παρουσιάζει ενδιαφέρον όσον αφορά την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή, μπορεί να μην αναφέρεται στην επισήμανση.

Αυτοί οι κανόνες επισήμανσης μεταφέρονται στην ενότητα με τίτλο «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

7. **Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου**

Το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου απλουστεύεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι ο έλεγχος της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργείται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό που παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και ο οποίος έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ, την αρχή ελέγχου.

Η προσθήκη αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Ventoux

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

—

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Ventoux» καλύπτει αποκλειστικά μη αφρώδεις λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο:

— 11,5 % για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους·

— 12 % για τους ερυθρούς οίνους.

Για τους ερυθρούς οίνους, με εξαίρεση τους οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau», η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ είναι μικρότερη από 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της εμφιάλωσης.

ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ, πρόσθετη ένδειξη

—

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΥΜΩΣΙΜΑ ΣΑΚΧΑΡΑ και στάδιο στο οποίο ισχύει η τιμή

(γλυκόζη και φρουκτόζη)

(γραμμάρια ανά λίτρο)

ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ και στάδιο στο οποίο ισχύει η τιμή

(χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

Οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau»

Μικρότερη ή ίση με 10,2

(μη εμφιαλωμένη παρτίδα)

Ερυθροί οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau»

Μικρότερη από 2

(εμφιαλωμένη παρτίδα)

Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Μικρότερη ή ίση με 4

(στο στάδιο της εμφιάλωσης)

Ερυθροί οίνοι (με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως και 14 %)

Μικρότερη ή ίση με 3

(στο στάδιο της εμφιάλωσης)

Ερυθροί οίνοι (με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο άνω του 14 %)

Μικρότερη ή ίση με 4

(στο στάδιο της εμφιάλωσης)

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 % για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους, και το 13,5 % για τους ερυθρούς οίνους.

Η ολική οξύτητα, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα και η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι κατέχουν κυρίαρχη θέση στην παραγωγή και παράγονται από τις παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου της ευρύτερης περιοχής του Ροδανού, αξιοποιούν πλήρως την ποικιλία των εδαφών που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή: οίνοι πλούσιοι, ισορροπημένοι και με καλή ικανότητα παλαίωσης, όταν τα σταφύλια καλλιεργούνται σε αργιλοασβεστολιθικά εδάφη· πιο αρωματικοί και πληθωρικοί όταν τα σταφύλια καλλιεργούνται σε αμμώδη εδάφη ωχρώδους ψαμμίτη. Η ταυτότητα των οίνων διαμορφώνεται από τον συνδυασμό όλων αυτών των χαρακτηριστικών.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από μια ισορροπία αρωματικών και δροσερών στοιχείων, καθώς και από ιδιαίτερη αρωματική ένταση μακράς διάρκειας.

Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι επί του παρόντος είναι λιγοστοί στην περιοχή, παράγονται επίσης από τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου και χαρακτηρίζονται από την αρωματική τους πολυπλοκότητα και τη δομή τους, πράγμα που σημαίνει ότι μπορούν να καταναλώνονται όσο είναι νεαροί.

| 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. Μέθοδος καλλιέργειας

— Πυκνότητα φύτευσης:

— Η έκταση που αντιστοιχεί σε κάθε πρέμνο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,5 $m^2$ και υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της εκάστοτε απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς.

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

— Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται μεταξύ 0,8 και 1,5 μέτρων.

— Κανόνες κλαδέματος:

Οι άμπελοι κλαδεύονται:

— είτε με βραχύ κλάδεμα (σε κύπελλο ή σε κορδόνι) με ανώτατο όριο τις 6 κεφαλές ανά πρέμνο· κάθε κεφαλή φέρει έως 2 οφθαλμούς·

— είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς στην αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές αντικατάστασης με 2 οφθαλμούς το πολύ·

— είτε, για τις ποικιλίες Syrah N και Viognier B, με κλάδεμα σε αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους 6 οφθαλμούς σε κάθε αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές· κάθε κεφαλή φέρει έως 2 οφθαλμούς.

— Η άρδευση επιτρέπεται.

2. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

— Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού (TSE) επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %.

— Για την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων, οι οινοποιοί επιτρέπεται να χρησιμοποιούν άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, αποκλειστικά για τα γλεύκη πιεστηρίου και σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % του συνολικού όγκου οίνου που οινοποιείται από τον συγκεκριμένο οινοποιό για τη συγκεκριμένη συγκομιδή.

— 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.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Vaucluse, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars και Villes-sur-Auzon.

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

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή περιβάλλεται από τους αμπελώνες της κοιλάδας του Ροδανού και εκτείνεται ανατολικά του Ροδανού, από τα περίχωρα του Vaison-la-Romaine και τον ποταμό Ouvèze στα βόρεια έως το Apt και την κοιλάδα Coulon στα νότια.

Η περιοχή καλύπτει την οροσειρά Dentelles de Montmirail έως τις βόρειες πλαγιές του ορεινού όγκου Luberon και περιλαμβάνει τα όρη Vaucluse έως τους πρόποδες του «γίγαντα της Προβηγκίας» —Mont Ventoux— ο οποίος, με ύψος 1 912 μέτρων, δεσπόζει σε ολόκληρο το τοπίο. Περιλαμβάνει 51 δήμους του νομού Vaucluse.

Ο σχηματισμός των Πυρηναίων διαμορφώνει τη γεωμορφολογία της γεωγραφικής περιοχής, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός λοφώδους ανάγλυφου σε ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Οι παχιές και σκληρές σειρές ασβεστόλιθων της Κατώτερης Κρητιδικής αποτελούν τη ραχοκοκαλιά των εν λόγω λόφων, η σημερινή δομή των οποίων δημιουργήθηκε κατά τη διάρκεια του σχηματισμού των Άλπεων κατά τη Μέση Μειόκαινο.

Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ερυθρών μεσογειακών εδαφών, ελάχιστα εξελιγμένων άνυδρων καστανών ασβεστολιθικών εδαφών, εδαφών που προέκυψαν από κολλουβιακή και ελουβιακή διάβρωση, καθώς και πετρωδών εδαφών. Όλα αυτά τα εδάφη είναι σχετικά χαλικώδη, χάρη στους ασβεστολιθικούς λιθώνες από τους ορεινούς όγκους.

Τα συνηθέστερα εδάφη είναι μάλλον εκείνα που έχουν ελαφριά αμμώδη υφή και είναι πλούσια σε χαλίκι από τις «safres» (όρος που χρησιμοποιείται στην περιοχή Comtat-Venaissin και δηλώνει τον μαρμώδη, αμμώδη ψαμμίτη της Μειόκαινου). Η άμμος και ο ωχρώδης ψαμμίτης της κρητιδικής περιόδου είναι χαρακτηριστικά του τοπίου στο νότιο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής (Roussillon ochres) και έχουν σημαντική επίδραση.

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία χαρακτηρίζεται από μεσογειακό κλίμα, αποτελεί τη μετάβαση στις ψυχρότερες αλπικές περιοχές. Είναι επίσης μία από τις πιο ηλιόλουστες περιοχές του νομού (2 800 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως στο Carpentras). Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις είναι 700 mm, συγκεντρωμένες κυρίως το φθινόπωρο, και λιγότερο το καλοκαίρι, όταν τα σταφύλια ωριμάζουν. Επιπλέον, στο τέλος του καλοκαιριού, η ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας είναι μεγαλύτερη από ό,τι στον υπόλοιπο νομό, με ψυχρότερες νύχτες.

Μολονότι στην περιοχή πνέει ο άνεμος Mistral, οι ισχυρότατες ριπές και το δριμύ ψύχος του ανακόπτονται σημαντικά από τον κλιματικό φραγμό που δημιουργεί η οροσειρά Montmirail Dentelles και οι πρόποδες του Mont Ventoux (Mont de tous les vents — το βουνό όλων των ανέμων / το ανεμοδαρμένο βουνό), ενώ παράλληλα διατηρούνται τα οφέλη του ανέμου, και ιδίως ο ξηρός αέρας που φέρει.

Στα «βουκολικά όρη» αυτής της μεταβατικής περιοχής που τόσο αγάπησε ο Jean Giono, οι αμπελώνες εξακολουθούν να συνδέονται με την δενδροκομία του νότου, σχηματίζοντας ένα μωσαϊκό καλλιεργειών με κερασιές, βερικοκιές και ελαιώνες.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Ένα εργαστήριο αγγειοπλαστικής και οινοποιείο, που χρονολογείται από το 30 π.Χ., αποτελεί το πρώτο καταγεγραμμένο ίχνος αμπελουργίας, το οποίο, όπως και σε ολόκληρη την περιοχή, συνδεόταν με την παρουσία των Ελλήνων και στη συνέχεια των Ρωμαίων.

Η αμπελοκαλλιέργεια στις πλαγιές του Mont Ventoux ασκείται αδιάλειπτα από την αρχαιότητα. Το συγκεκριμένο βουνό, το υψηλότερο και πιο θεαματικό του ασβεστολιθικού ορεινού όγκου Vaucluse (γνωστό και ως «γίγαντας της Προβηγκίας»), υψώνεται πάνω από αυτούς τους αμπελώνες και τους επηρεάζει. Αυτό καταδεικνύεται από το γεγονός ότι οι εν λόγω αμπελώνες φέρουν το όνομα του βουνού από παλαιοτάτων χρόνων. Αυτό αποδεικνύεται από γραπτές μαρτυρίες που υπάρχουν ήδη από τον 9ο αιώνα.

Όπως είναι φυσικό, οι οίνοι «Ventoux» επωφελήθηκαν από την παπική παρουσία στην Αβινιόν και σερβίρονταν στα παπικά γεύματα από το 1309 έως το 1414. Τα κτηματολόγια των δήμων της περιφέρειας Comtat-Venaissin, τα οποία καταρτίστηκαν μεταξύ 1414 και 1417, παρουσιάζουν την έκταση των αμπελώνων εκείνη την εποχή.

Από τον 16ο έως τον 18ο αιώνα, οι πρόξενοι του Pernes εκδίδουν αποφάσεις για την άρση των «bans de vendange» (απαγορεύσεις συγκομιδής των σταφυλιών), γεγονός που αποδεικνύει ότι η παραγωγή οίνων ποιότητας αποτελούσε ήδη θέμα ενδιαφέροντος για τις τοπικές αρχές.

Τα μητρώα επίμορτης αγροληψίας των συμβολαιογραφείων καταδεικνύουν ότι ορισμένες σύγχρονες ποικιλίες καλλιεργούνταν από τον 15ο αιώνα και μετά, όπως οι ποικιλίες Piquepoul noir N, Bourboulenc B και Clairette B. Το 1876, στην έκθεση του J.A. Barral για την άρδευση γίνεται ειδική μνεία στις ακόλουθες ποικιλίες: Piquepoul noir N, Grenache N και Syrah N για ερυθρούς οίνους και Clairette B και Bourboulenc B για λευκούς οίνους.

Η διαδικασία επίσημης αναγνώρισης της ποιότητας των οίνων άρχισε στις 29 Ιουλίου 1939 με τη δημιουργία της ένωσης παραγωγών (Syndicat des Viticulteurs) του οίνου «Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse». Το γεγονός αυτό οδήγησε στην αναγνώριση των οίνων το 1951 ως «vin délimité de qualité supérieure» (οίνοι ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας) και, στη συνέχεια, το 1973, ως οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Côtes du Ventoux» με το

διάταγμα της 27ης Ιουλίου 1973. Για λόγους απλούστευσης και προκειμένου να δοθεί έμφαση στη γεωγραφική ονομασία, η ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης τροποποιήθηκε σε «Ventoux» με το διάταγμα της 17ης Οκτωβρίου 2009.

Το 2009, στο πλαίσιο της δεύτερης μεγαλύτερης σε όγκο ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης της κοιλάδας του Ροδανού (6 374 εκτάρια), παρήχθησαν 271 000 εκατόλιτρα κυρίως ερυθρών (66 %) και ερυθρωπών οίνων (30 %).

Η οινοπαραγωγή πραγματοποιήθηκε από 142 ιδιωτικά οινοποιεία και 14 συνεταιριστικά οινοποιεία. Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Ventoux» είναι μη αφρώδεις, ξηροί και διακρίνονται σε ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς.

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 12 % για τους ερυθρούς οίνους και 11,5 % για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. Επιτρέπεται η επισήμανσή τους με την ένδειξη «primeur» ή «nouveau».

Οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι κατέχουν κυρίαρχη θέση στην παραγωγή και παράγονται από τις παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου της ευρύτερης περιοχής του Ροδανού, αξιοποιούν στον μέγιστο βαθμό την ποικιλία των εδαφών που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή. Οίνοι πλούσιοι, ισορροπημένοι και με καλή ικανότητα παλαίωσης, όταν τα σταφύλια καλλιεργούνται σε αργιλοασβεστολιθικά εδάφη· πιο αρωματικοί και πληθωρικοί όταν τα σταφύλια καλλιεργούνται σε αμμώδη εδάφη ωχρώδους ψαμμίτη. Η ταυτότητα των οίνων διαμορφώνεται από τον συνδυασμό όλων αυτών των χαρακτηριστικών.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από μια ισορροπία αρωματικών και δροσερών στοιχείων, καθώς και από ιδιαίτερη αρωματική ένταση μακράς διάρκειας.

Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι επί του παρόντος είναι λιγοστοί στην περιοχή, παράγονται επίσης από τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου και χαρακτηρίζονται από την αρωματική τους πολυπλοκότητα και τη δομή τους, πράγμα που σημαίνει ότι μπορούν να καταναλώνονται όσο είναι νεαροί.

Οι ορεινοί όγκοι (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux και Mont du Vaucluse) επηρεάζουν τη γεωγραφική περιοχή περισσότερο από ό,τι τον υπόλοιπο νομό, γεγονός που διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στον προσδιορισμό της ταυτότητας της γεωγραφικής περιοχής λόγω και του αντικτύπου που μπορεί να έχουν στα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας και, φυσικά, στους παραγόμενους οίνους.

Οι εν λόγω ορεινοί όγκοι μετριάζουν τις επιπτώσεις του επικρατούντος ανέμου, του Mistral, χωρίς να αλλάζουν εντελώς την κατεύθυνσή του, με αποτέλεσμα να περιορίζουν τις ισχυρότατες ριπές του, παρέχοντας παράλληλα τη δυνατότητα στους αμπελώνες να επωφεληθούν από την επίδραση ξήρανσής του, η οποία είναι πολύ σημαντική για τη φυσική προστασία τους από κρυπτογαμικές επιθέσεις.

Οι ορεινοί όγκοι, και ιδίως το επιβλητικό λόγω μεγάλου υψομέτρου Mont Ventoux, εξασφαλίζουν επίσης τη ροή ψυχρότερου αέρα, κυρίως τη νύχτα. Αυτή η σχετική ψυχρότητα, η οποία είναι αισθητή κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, όταν έρχεται σε αντίθεση με τις ενίοτε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες της ημέρας, ευνοεί τη σύνθεση ανθοκυανινών και τη διατήρηση της οξύτητας των σταφυλιών. Με αυτόν τον τρόπο συμβάλλει στην κομψότητα των αρωμάτων και του χρώματος των ερυθρών οίνων.

Βεβαίως, οι περιβαλλοντικές συνθήκες συμπληρώνονται από το μεσογειακό κλίμα με την άπλετη ηλιοφάνεια που καθιστά δυνατή την παραγωγή σταφυλιών που ωριμάζουν εύκολα και επιτυγχάνουν έντονη συμπύκνωση στα ασβεστολιθικά και χαλικώδη εδάφη της περιοχής.

Αυτοί οι περιβαλλοντικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία που ανέπτυξαν οι τοπικοί παραγωγοί με την πάροδο του χρόνου, διευκολύνουν τη διάκριση των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Ventoux» από άλλους οίνους της κοιλάδας του Ροδανού.

Εκτός από την αναγνώριση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscat du Ventoux», η τεχνογνωσία στον τομέα της αμπελοκαλλιέργειας αντικατοπτρίζεται και στην παρουσία, στην περιοχή αυτή, πολλών φυτωριούχων αμπελοκαλλιεργητών —οινοπαραγωγών με πρόσθετη αγορά εμβολιασμένων αμπέλων με έδρα το Carpentras.

Οι τοπικές πρακτικές —ιδίως οι καλλιεργητικές τεχνικές— είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με το ιδιαίτερο αυτό περιβάλλον και συνέβαλαν ώστε η UNESCO να συμπεριλάβει το Mont Ventoux στα αποθέματα βιόσφαιρας το 1990. Αυτός ο διεθνής χαρακτηρισμός αναγνωρίζει την εξαιρετική βιοποικιλότητα και τον πολιτιστικό και ιστορικό πλούτο, καθώς και τις τοπικές πρακτικές που σέβονται αυτήν την κληρονομιά. Στόχος των αποθεμάτων είναι να συνδυάσουν την προστασία των φυσικών πόρων, των τοπίων και των οικοσυστημάτων και τη διευκόλυνση της ανάπτυξης τοπικών οικονομικών δραστηριοτήτων.

Οι οίνοι «Ventoux» έχουν μακρόχρονη φήμη. Εξάγονται πέρα από τα σύνορα της Γαλλίας από το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα. Για παράδειγμα, ο Nicolas Sautel, έμπορος από τη Mazan, έλαβε χρυσό μετάλλιο και του απονεμήθηκε ο τίτλος «crown of genius» από το British Institute of Universal Genius (Βρετανικό Ινστιτούτο Παγκόσμιων Ιδιοφυϊών) για τον εξαιρετικό του οίνο στις 4 Ιουλίου 1860 στο Λονδίνο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (εμφιάλωση, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις).**

*Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Νομός Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères και Villemus·

— Νομός Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues και Verquières·

— Νομός Drôme: Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château και Vinsobres·

— Νομός Vaucluse: Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès και Vitrolles-en-Luberon.

*Επισήμανση*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των ενωσιακών κανόνων, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «primeur» ή «nouveau». Στους οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau» αναγράφεται υποχρεωτικά η εσοδεία.

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

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία· και

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Στις ετικέτες των οίνων που καλύπτονται από την 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 εμπλεκόμενων 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 ποικιλία Caladoc N, η οποία παρουσιάζει ενδιαφέρον όσον αφορά την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή, μπορεί να μην αναφέρεται στην επισήμανση.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601