Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2445

27.4.2026

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/2026/2445)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Montlouis-sur-Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

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

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.

[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).

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Montlouis-sur-Loire» δεν αφορά 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 θα μπορούσε δυνητικά να ακυρώσει τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Ως εκ τούτου, η ομάδα παραγωγών της ονομασίας «Montlouis-sur-Loire» αποφάσισε να χαρακτηρίσει τους οίνους μέσω ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας, υιοθετώντας την ένδειξη «Vin de Loire» αντί της ένδειξης «Val de Loire».

Η εξέλιξη αυτή ακολουθεί τις κατευθυντήριες γραμμές της ανακοίνωσης που υιοθέτησαν οι παραγωγοί οίνων του Λίγηρα.

Στόχος είναι να καταστεί η ταυτότητα αυτή πιο ευανάγνωστη και να ευθυγραμμιστεί καλύτερα με την πραγματικότητα των οίνων που παράγονται από τις επιχειρήσεις της λεκάνης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Montlouis-sur-Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Ονομασία (-ες)**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

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

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Μη αφρώδεις οίνοι

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Όψη

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Montlouis-sur-Loire» αφορά αποκλειστικά λευκούς μη αφρώδεις οίνους.

Άρωμα

Οι ξηροί μη αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων και ανθέων όταν είναι νεαροί, τα οποία κατά την παλαίωση δίνουν σταδιακά τη θέση τους σε γλυκές νότες, όπως νότες μελιού.

Γεύση

Όταν οι οίνοι έχουν ζυμώσιμα σάκχαρα, η αρωματική πολυπλοκότητα και οι δυνατότητες παλαίωσής τους είναι κατά κανόνα ακόμη μεγαλύτερες. Οι πιο πληθωρικές νότες εξωτικών φρούτων ή οι πιο ήπιες νότες ξηρών καρπών δεν είναι σπάνιες, ενώ με την πάροδο του χρόνου αναδεικνύονται συχνά νότες καβουρδισμένων αμυγδάλων ή κυδωνιού.

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:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι μη αφρώδεις οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των μη αφρωδών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Μετά τη συσκευασία, οι μη αφρώδεις οίνοι που χαρακτηρίζονται με τον όρο «ξηρός» έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 5 γραμμάρια ανά λίτρο και η ολική τους οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε διοξείδιο του άνθρακα καθορίζεται με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία για τους μη αφρώδεις οίνους.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Όψη

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Montlouis-sur-Loire» αφορά αποκλειστικά αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους.

Άρωμα

Οι αφρώδεις οίνοι, με λεπτό και ελαφρύ αφρό, χαρακτηρίζονται συχνά από νότες λευκόσαρκων καρπών ή εσπεριδοειδών, καθώς και από μια ιδέα απαλότητας που εδραιώνεται με την πάροδο του χρόνου. Η ωρίμαση με την οριζόντια τοποθέτηση των φιαλών σε ξύλινες σανίδες («sur lattes») για τουλάχιστον 9 μήνες συμβάλλει στην ανάπτυξη των απαλών αρωμάτων και της πολυπλοκότητας των οίνων.

Αυτοί οι ημιαφρώδεις οίνοι είναι ευχάριστοι και έχουν γενικά περισσότερο οινώδη χαρακτήρα από τους αφρώδεις οίνους.

Γεύση

Οι αφρώδεις οίνοι που παρασκευάζονται με μία μόνο ζύμωση χαρακτηρίζονται από κομψές και κρεμώδεις φυσαλίδες. Η διαδικασία της ωρίμασης, απαραίτητη για την παρασκευή τους, χαρίζει κάποια πληθωρικότητα στη γεύση. Λευκά άνθη και λευκόσαρκοι καρποί συμπληρώνουν τη γευστική και οσφρητική ισορροπία αυτού του προϊόντος.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από χαμηλότερη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα και πιο διακριτικές φυσαλίδες, λιγότερο αισθητές στο στόμα.

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:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μετά τον σχηματισμό φυσαλίδων, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των αφρωδών και των ημιαφρωδών οίνων δεν υπερβαίνει, σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, το 13 %.

Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα, σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε διοξείδιο του άνθρακα καθορίζεται με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία για τους αφρώδεις και τους ημιαφρώδεις οίνους.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων 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:

Οι αφρώδεις ή ημιαφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται με δεύτερη ζύμωση σε φιάλη, ενώ οι αφρώδεις οίνοι με μία μόνο ζύμωση. Μετά τον σχηματισμό φυσαλίδων, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν υπερβαίνει, σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, το 13 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των μη αφρωδών οίνων δεν υπερβαίνει, μετά τον εμπλουτισμό, το 13 %. 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

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή;

α) — Πυκνότητα φύτευσης — Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 6 250 πρέμνα ανά εκτάριο, και η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 1,60 μέτρα. Η απόσταση ανάμεσα στα πρέμνα της ίδιας σειράς δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 0,8 μέτρα. β) — Κανόνες κλαδέματος — Τα αμπέλια κλαδεύονται πριν από την 1η Μαΐου. — Όσον αφορά τα αμπέλια στα οποία εφαρμόζεται βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε σχήμα παλμέτας ή κορδονιού τύπου Royat), ο αριθμός των οφθαλμών που αφήνονται μετά το κλάδεμα δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 85 800 οφθαλμούς ανά εκτάριο και τους 13 οφθαλμούς ανά πρέμνο κατά μέσο όρο, με μέγιστο αριθμό 15 οφθαλμούς ανά πρέμνο, ενώ κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 3 οφθαλμούς. — Όσον αφορά τα αμπέλια στα οποία εφαρμόζεται μακρύ κλάδεμα, ο αριθμός των οφθαλμών που αφήνονται μετά το κλάδεμα δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 72 600 οφθαλμούς ανά εκτάριο και τους 11 οφθαλμούς ανά πρέμνο κατά μέσο όρο, με μέγιστο αριθμό 13 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Οινοποιητική πρακτική

Αφρώδεις οίνοι που παρασκευάζονται με μία μόνο ζύμωση

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή:

Ο σχηματισμός φυσαλίδων στους αφρώδεις οίνους που παρασκευάζονται με μία μόνο ζύμωση πραγματοποιείται υπό τις ακόλουθες συνθήκες: — η ζύμωση ξεκινά στη δεξαμενή ή στα βαρέλια· — η ζύμωση ελέγχεται αποκλειστικά με την ψύξη· — απαγορεύεται η προσθήκη ζυμομυκήτων· – απαγορεύεται η προσθήκη «liqueur de tirage»· — απαγορεύεται η χρήση αλγινικού ασβεστίου ή νατρίου· — ο σχηματισμός φυσαλίδων γίνεται μόνο σε γυάλινη φιάλη βάσει γλεύκους που έχει ζυμωθεί εν μέρει· — απαγορεύεται η προσθήκη «liqueur d'expédition»· — ο όγκος που χάνεται κατά την εκπωμάτιση αντικαθίσταται από όγκο από την ίδια παρτίδα οίνου.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μη αφρώδεις οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	62
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	75
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Αφρώδεις οίνοι που παρασκευάζονται με μία μόνο ζύμωση

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	62
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**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των μη αφρωδών οίνων, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Indre-et-Loire (κατάλογος που έχει καταρτιστεί βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του έτους 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Οι οίνοι προέρχονται αποκλειστικά από την ποικιλία chenin B, ανθεκτική ποικιλία της οποίας οι δυνατότητες ποικίλλουν σημαντικά σε συνάρτηση με τη φύση του εδάφους όπου καλλιεργείται και η οποία, επιπλέον, στη γεωγραφική περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Montlouis-sur-Loire», βρίσκεται πλησίον του ανατολικού ορίου καλλιέργειας στους κόλπους της κοιλάδας του Λίγηρα.

Παραδοσιακά, η οριοθετημένη περιοχή των αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή των σταφυλιών περιλαμβάνει μόνο αμπελοτεμάχια των οποίων τα εδάφη επιδεικνύουν καλή υδατική και θερμική συμπεριφορά.

Αυτά τα αμπελοτόπια προσφέρουν στην ποικιλία chenin B συνθήκες ιδανικές για μια πρωτότυπη και κομψή έκφραση, αλλά επιβάλλουν μια βέλτιστη διαχείριση του φυτού και των δυνατοτήτων παραγωγής του, η οποία συνεπάγεται την απαγόρευση ορισμένων κλώνων και αυστηρούς κανόνες διαμόρφωσης των πρέμνων.

Οι αμπελουργοί της περιοχής έχουν προσαρμοστεί στις απαιτήσεις της ποικιλίας chenin B και έχουν αξιοποιήσει την ποικιλία διαφοροποιώντας τις τεχνικές μεθόδους παραγωγής και τα είδη των προϊόντων οίνου. Ανάλογα με τη θέση εγκατάστασης, τη διαμόρφωση των πρέμνων και τις καιρικές συνθήκες του έτους τρυγητού, οι παραγόμενοι οίνοι παρουσιάζουν μικρότερη ή μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα. Η ωρίμαση των λευκών οίνων ενισχύει την αρωματική τους πολυπλοκότητα. Όταν οι καιρικές συνθήκες στο τέλος της συγκομιδής είναι ευνοϊκές, παράγονται οίνοι «moelleux» (ημίγλυκοι) ή «doux» (γλυκοί) από σταφύλια που συγκομίζονται αφού συμπυκνωθούν με λιάσιμο στα πρέμνα ή ευγενή σήψη υπό την επίδραση του μύκητα botrytis cinerea.

Η επιλογή των αμπελοτεμαχίων για την αμπελοκαλλιέργεια, η προσαρμογή και κατόπιν η σταθερή εφαρμογή των πρακτικών παραγωγής από την αμπελουργική κοινότητα με το πέρασμα του χρόνου, συμβάλλουν αποφασιστικά στην ποιότητα των οίνων «Montlouis-sur-Loire». Η φήμη των οίνων συνδέεται με τον μόνιμο χαρακτήρα του εμπορίου, το οποίο αρχικά διευκολύνθηκε από την παρουσία των ποταμών Λίγηρα και Cher. Συνεχίζοντας κατά πάσα πιθανότητα την παράδοση μακραίωνων συναλλαγών, τον 16ο και τον 17ο αιώνα, οι οίνοι μεταφέρονται δια της πλωτής οδού μέχρι την πόλη Nantes, και από εκεί αποστέλλονται στον βορρά της Φλάνδρας και στις Κάτω Χώρες. Έκτοτε, η φήμη τους δεν σταματά να εξαπλώνεται. Το 2010, οι οίνοι διατίθενται πια εκτός της εθνικής επικράτειας ή εξάγονται σε ολόκληρο τον κόσμο.

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Η παραγωγή αφρωδών οίνων εντάσσεται στο ίδιο πλαίσιο. Διαπιστώνοντας ότι οι οίνοι που εμφιαλώνονταν στα οινοποιεία είχαν ενίοτε την τάση να παρουσιάζουν εκ νέου ζύμωση, οι παραγωγοί της περιοχής θέλησαν να ελέγξουν αυτό το φαινόμενο των «φυσικών αφρωδών» και να επωφεληθούν από αυτό. Οι οίνοι οι οποίοι προτείνονταν στον καταναλωτή με την ονομασία «ημιαφρώδεις», γεννιούνται ως εκ τούτου τον 19ο αιώνα. Αξιοποιώντας τις βάσεις της αναδυόμενης οινολογίας, οι πρώτες απόπειρες παρασκευής αφρωδών οίνων με παραδοσιακές μεθόδους έγιναν κατά τη δεκαετία του 1840. Στις αρχές του 20ού αιώνα, πραγματοποιείται μετάδοση δεξιοτήτων, καθώς ζητείται η συνδρομή των ειδικών της σαμπάνιας. Η

παρουσία οινοποιείων λαξευμένων μέσα στον ασβεστόλιθο αποτέλεσε τότε ευνοϊκό παράγοντα για την ανάπτυξη της παρασκευής αυτών των οίνων, για την οποία απαιτούνται μεγάλες εκτάσεις αποθήκευσης και επεξεργασίας με ήπιες συνθήκες θερμοκρασίας. Από τη δεκαετία του 2000, χάρη στην τεχνική ικανότητά τους όσον αφορά τόσο τους αμπελώνες όσο και την οινοποίηση, οι αμπελουργοί ξεκινούν εκ νέου την παραγωγή αφρωδών οίνων με μία μόνο ζύμωση, την πρώτη μέθοδο που έχει χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Καθώς παρασκευάζονται από σταφύλια σε πλήρη ωριμότητα και με ελεγχόμενες αποδόσεις, χωρίς προσθήκη σακχάρων κατά την επεξεργασία, αυτοί οι οίνοι αντανακλούν αυστηρά τις συνθήκες του έτους τρυγητού.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν σήμερα εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των «cuvée» τους. Η ωρίμαση με την οριζόντια τοποθέτηση των φιαλών σε ξύλινες σανίδες («sur lattes») για τουλάχιστον 9 μήνες συμβάλλει στην ανάπτυξη των απαλών αρωμάτων και της πολυπλοκότητας των οίνων.

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

8. Ημιαφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Το 2008, ο αμπελώνας καλύπτει 400 εκτάρια, στα οποία δραστηριοποιούνται πενήντα περίπου αμπελουργοί. Το ήμισυ αυτής της επιφάνειας προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων (περίπου 6 000 εκατόλιτρα) και το υπόλοιπο για την παραγωγή αφρωδών ή ημιαφρωδών οίνων (περίπου 9 600 εκατόλιτρα).

Η παραγωγή ημιαφρωδών οίνων εντάσσεται στο ίδιο πλαίσιο. Διαπιστώνοντας ότι οι οίνοι που εμφιαλώνονταν στα οινοποιεία είχαν ενίοτε την τάση να παρουσιάζουν εκ νέου ζύμωση, οι παραγωγοί της περιοχής θέλησαν να ελέγξουν αυτό το φαινόμενο των «φυσικών αφρωδών» και να επωφεληθούν από αυτό. Οι οίνοι οι οποίοι προτείνονταν στον καταναλωτή με την ονομασία «ημιαφρώδεις», γεννιούνται ως εκ τούτου τον 19ο αιώνα. Αξιοποιώντας τις βάσεις της αναδυόμενης οινολογίας, οι πρώτες απόπειρες παρασκευής αφρωδών οίνων με παραδοσιακές μεθόδους έγιναν κατά τη δεκαετία του 1840. Στις αρχές του 20ού αιώνα, πραγματοποιείται μετάδοση δεξιοτήτων, καθώς ζητείται η συνδρομή των ειδικών της σαμπάνιας. Η παρουσία οινοποιείων λαξευμένων μέσα στον ασβεστόλιθο αποτέλεσε τότε ευνοϊκό παράγοντα για την ανάπτυξη της παρασκευής αυτών των οίνων, για την οποία απαιτούνται μεγάλες εκτάσεις αποθήκευσης και επεξεργασίας με ήπιες συνθήκες θερμοκρασίας. Από τη δεκαετία του 2000, χάρη στην τεχνική ικανότητά τους όσον αφορά τόσο τους αμπελώνες όσο και την οινοποίηση, οι αμπελουργοί ξεκινούν εκ νέου την παραγωγή αφρωδών οίνων με μία μόνο ζύμωση, την πρώτη μέθοδο που έχει χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Καθώς παρασκευάζονται από σταφύλια σε πλήρη ωριμότητα και με ελεγχόμενες αποδόσεις, χωρίς προσθήκη σακχάρων κατά την επεξεργασία, αυτοί οι οίνοι αντανακλούν αυστηρά τις συνθήκες του έτους τρυγητού.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν σήμερα εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των «cuvée» τους. Η ωρίμαση με την οριζόντια τοποθέτηση των φιαλών σε ξύλινες σανίδες («sur lattes») για τουλάχιστον 9 μήνες συμβάλλει στην ανάπτυξη των απαλών αρωμάτων και της πολυπλοκότητας των οίνων.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση όσον αφορά τη γεωγραφική 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, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των μη αφρωδών οίνων, και για την οινοποίηση, την επεξεργασία, την ωρίμαση και τη συσκευασία των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Indre-et-Loire (κατάλογος που έχει καταρτιστεί βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

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

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

— 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. — 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. — Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: — πρόκειται για κτηματογραφημένη τοποθεσία· — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Οι αφρώδεις οίνοι που παρασκευάζονται με μία μόνο ζύμωση παρουσιάζονται υποχρεωτικά με την ένδειξη του έτους τρυγητού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-03edf6c6-06f8-453c-a9cf-50a775f47846