C/2024/4131

28.6.2024

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/2024/4131)

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

«Petit Chablis»

PDO-FR-A0656-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 22.4.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Μέγιστη απόδοση**

Στο κεφάλαιο I μέρος VIII σημείο 1, το ανώτατο όριο απόδοσης αυξάνεται από 70 σε 75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

Η μέγιστη απόδοση αυξάνεται προκειμένου να ληφθεί υπόψη η κλιματική αλλαγή, η οποία προκαλεί απρόβλεπτα γεγονότα και επαναλαμβανόμενα ελλείμματα στη συγκομιδή.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

2. **Μέθοδος μόρφωσης των πρέμνων**

Στις προδιαγραφές προϊόντος, κεφάλαιο I ενότητα VI «Μόρφωση των πρέμνων», υπάρχουν νέες εκδοχές των στοιχείων α) και γ) ως εξής:

«α) Πυκνότητα φύτευσης

— Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 5 500 πρέμνα ανά εκτάριο, με μέση απόσταση μεταξύ των σειρών το πολύ 1,20 μέτρα, εκτός εάν οι αμπελώνες φυτεύονται σε πλαγιές με κλίση 40 % και άνω, οπότε η απόσταση δεν υπερβαίνει τα 1,60 μέτρα. Όταν τα διαστήματα μεταξύ των σειρών είναι ακανόνιστα, η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

— Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.».

«γ) Κανόνες σχετικά με τους πασσάλους υποστήριξης και το ύψος του φυλλώματος

— Το ύψος του φυλλώματος που προσδένεται στα σύρματα των πασσάλων είναι τουλάχιστον ίσο προς 0,6 φορές τη μέση απόσταση μεταξύ των σειρών. Το εν λόγω ύψος υπολογίζεται από το κατώτερο άκρο του φυλλώματος, το οποίο ορίζεται σε 0,30 μέτρα τουλάχιστον πάνω από το έδαφος, έως το ανώτερο άκρο του φυλλώματος που κορυφολογείται.

— Τα πρέμνα πρέπει να προσδένονται σε σύρματα, τα οποία υποστηρίζονται με πασσάλους.».

Στις αρχές του 20ου αιώνα, οι αμπελουργοί του Chablis άρχισαν να εκριζώνουν ένα στα έξι πρέμνα, για να δημιουργήσουν ένα πέρασμα ώστε να καταστεί δυνατή η εκμηχάνιση των αμπελουργικών εργασιών. Στη συνέχεια, στα νέα αμπέλια που φύτευαν ακολουθούσαν αυτό το πρότυπο.

Οι εν λόγω καθιερωμένες πρακτικές δεν περιλαμβάνονταν στην αρχική έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος περιλαμβάνει τις συγκεκριμένες πρακτικές, οι οποίες ορίζονται ως εξής:

— διατήρηση της ελάχιστης πυκνότητας φύτευσης των αμπελώνων σε 5 500 πρέμνα ανά εκτάριο·

— καθορισμός μέσης απόστασης εντός της σειράς με ανώτατο όριο τα 1,2 μέτρα·

— προσθήκη μέγιστης απόστασης 2 μέτρων μεταξύ των σειρών.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5, όσον αφορά τους νέους κανόνες σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης.

3. **Μεταβατικά μέτρα**

Τα κάτωθι δύο μεταβατικά μέτρα είναι πλέον παρωχημένα. Ως εκ τούτου, απαλείφονται από την ενότητα XI του κεφαλαίου I των προδιαγραφών προϊόντος.

— Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση

Τα ακόλουθα μέτρα εφαρμόζονται από την 1η Νοεμβρίου 2014:

— διάταξη σχετικά με τη χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης·

— διάταξη για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των βαρελιών κατά τη διάρκεια της ωρίμασης·

— διάταξη σχετικά με τον προστατευόμενο χώρο αποθήκευσης για τους εμφιαλωμένους οίνους.

— ειδική διάταξη

Τα πειράματα για τη διατήρηση της πλεονάζουσας απόδοσης («volume complémentaire individuel») καλύπτονται από το διάταγμα της 20ής Οκτωβρίου 2005, όπως τροποποιήθηκε με το διάταγμα της 29ης Νοεμβρίου 2007 και με το διάταγμα της 23ης Νοεμβρίου 2010.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

4. **Τροποποίηση του οργανισμού ελέγχου**

Λόγω της τροποποίησης των κανόνων σύνταξης, τροποποιείται το κεφάλαιο III ενότητα II πρώτη παράγραφος των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Petit Chablis

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις.

α) Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 9,5 %.

β) Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

γ) Όταν οι οίνοι είναι έτοιμοι για κατανάλωση, η μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) είναι: 3 γραμμάρια ανά λίτρο ή 4 γραμμάρια ανά λίτρο αν η ολική οξύτητα αντιστοιχεί σε τουλάχιστον 55,10 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Το «Petit Chablis» είναι ένας ζωηρός και φρουτώδης οίνος, που χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση και ελαφρύ χαρακτήρα. Η οξύτητα και η ορυκτώδης γεύση τού προσδίδουν φρεσκάδα, με αποτέλεσμα έναν νεαρό οίνο που δεν χρειάζεται παλαίωση προκειμένου να καταναλωθεί ευχάριστα.

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

α) Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

β) Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

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.

2. Μέθοδος καλλιέργειας

α) Πυκνότητα φύτευσης

— Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των πρέμνων είναι 5 500 πρέμνα ανά εκτάριο, με μέση απόσταση μεταξύ των σειρών το πολύ 1,20 μέτρα, εκτός εάν τα αμπέλια φυτεύονται σε πλαγιές με κλίση 40 % και άνω, οπότε η απόσταση δεν υπερβαίνει τα 1,60 μέτρα. Όταν τα διαστήματα μεταξύ των σειρών είναι ακανόνιστα, η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

— Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

β) Κανόνες κλαδέματος

Οι οίνοι προέρχονται από αμπέλια που κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 14 οφθαλμούς ανά πρέμνο και τους 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο:

— είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των πρέμνων σε κορδόνι τύπου Royat)·

— είτε με μακρό κλάδεμα (με τη μέθοδο του μονόπλευρου ή αμφίπλευρου κλαδέματος Guyot ή με τη μέθοδο «taille Chablis»).

ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με πρόσθετους οφθαλμούς, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

γ) Άρδευση

Απαγορεύεται η άρδευση.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Petit Chablis

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Yonne: Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy και Viviers.

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

Chardonnay B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει ένα σύνολο πλαγιών που υψώνονται μεταξύ των οροπεδίων της φυσικής περιοχής της Auxerre, στο λεκανοπέδιο του Παρισιού. Η περιοχή Chablis είναι μια μικρή, σαφώς καθορισμένη περιοχή που περιλαμβάνει τις εκτάσεις μεγαλύτερου υψομέτρου κατά μήκος της κοιλάδας του Serein, παραπόταμου του Yonne, καθώς διασχίζει την περιοχή Côte des Bars.

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το έδαφος 17 δήμων του νομού Yonne, ανατολικά της Auxerre.

Η βραχώδης προεξοχή («κουέστα») ή κορυφογραμμή της Côte des Bars αποτελεί μια εκτεταμένη γεωμορφολογική δομή στην οποία είναι ορατά ιζήματα του Ανώτερου Ιουρασικού. Ο σκληρός ασβεστόλιθος «Calcaire du Barrois» σχηματίζει προεξοχή κατά μήκος του υψηλότερου επιπέδου μιας επιμήκους κατωφέρειας με συμπαγές και αδιαπέραστο μαργώδες υπέδαφος (αργιλοασβεστολιθικό). Το μαργώδες αυτό υπέδαφος είναι πλούσιο σε μικρά καμπύλα κελύφη του στρειδιού *Exogyra virgula*, από το οποίο λαμβάνει το όνομά του.

Κάτω από το μαργώδες πέτρωμα, ένα επίπεδο ασβεστόλιθου του τύπου που είναι γνωστός ως «Calcaire à Astartes», σχηματίζει ένα μικρό υψομετρικό σημείο στη μορφολογία του εδάφους κοντά στον πυθμένα της κοιλάδας. Το μαργώδες πέτρωμα που σχηματίζει την πλαγιά καλύπτεται συνήθως από στρώμα λιθώνα αποτελούμενο από λεπτό υλικό που αναμειγνύεται με χονδρόκοκκα ασβεστολιθικά στοιχεία. Η κορυφογραμμή βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 120 και 130 μέτρων. Το υψόμετρο δεν είναι υπερβολικά μεγάλο. Το υψηλότερο τμήμα του οροπεδίου δεν υπερβαίνει τα 320 μέτρα. Στα βορειοανατολικά της γεωγραφικής περιοχής, το ασβεστολιθικό οροπέδιο καλύπτεται από εδάφη που σχηματίστηκαν κατά την κρητιδική περίοδο, και συγκεκριμένα από άργιλο που περιέχει απολιθωμένα κελύφη στρειδιών και μάργες.

Το τοπίο του Chablis είναι πραγματικά μοναδικό. Τα αμπέλια είναι φυτεμένα στις επιμήκεις και ελαφρώς κοίλες πλαγιές. Κατά μήκος της κορυφής εκτείνεται μια δασώδης ασβεστολιθική προεξοχή, η οποία δημιουργεί ένα περίκλειστο τμήμα, το οποίο ανοίγει μόνο κατά μήκος του κύριου τμήματος της κοιλάδας του ποταμού Serein. Στις πλαγιές έχουν δημιουργηθεί πολλές μικρότερες κοιλάδες, συχνά άνυδρες, στραμμένες προς διαφορετικές κατευθύνσεις. Αυτές οι μικρές κοιλάδες είναι κατά κανόνα περίκλειστες και δασώδεις στις πιο απότομες πλευρές τους. Τα αμπέλια έχουν φυτευτεί μόνο στις πλαγιές με τον καλύτερο προσανατολισμό.

Τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για αμπελοκαλλιέργεια εκτείνονται σε διαφορετικές τοποθεσίες:

— στις πλαγιές, κυρίως σε ασβεστολιθικά εδάφη με καλή αποστράγγιση·

— αλλά και σε ορισμένα σημεία στους χαμηλότερους λόφους, στα ασβεστολιθικά εδάφη «calcaires à Astartes» ή στο υπόστρωμα κολλουβιακών αποθέσεων στη βάση της πλαγιάς·

— στα άκρα των οροπεδίων, όπου τα επιφανειακά εδάφη είναι ασβεστολιθικά και ιδιαιτέρως πετρώδη, μια καλή πηγή θέρμανσης για την αντιστάθμιση του λιγότερο ευνοϊκού κλίματος που προκύπτει από την έλλειψη καταφυγίου.

Τα εδάφη ποικίλλουν, αλλά είναι μόνο ασβεστολιθικά. Είναι φτωχά, ιδιαιτέρως πετρώδη και με καλή αποστράγγιση στο ασβεστολιθικό οροπέδιο, τοπικά γνωστό ως «petites terres» («μικρές εκτάσεις»). Στις ασβεστολιθικές πλαγιές και στους χαμηλότερους λόφους, είναι πλουσιότερα σε άργιλο.

Στα βορειοδυτικά της γεωγραφικής περιοχής, εκτείνονται ορισμένες αμπελουργικές περιοχές στα αργιλικά εδάφη που σχηματίστηκαν κατά τη διάρκεια της κρητιδικής περιόδου και καλύπτουν τον ασβεστόλιθο «Calcaire du Barrois». Στο εν λόγω επίπεδο σκληρού ασβεστόλιθου, τα εδάφη είναι υδατοστεγή, ωστόσο η κλίση παρέχει την αποστράγγιση.

Η περιοχή Chablis έχει θαλάσσιο κλίμα με ήπιες ηπειρωτικές επιρροές. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μέτριες και τακτικές βροχοπτώσεις: στην Auxerre είναι μόλις 650 χιλιοστά ετησίως. Κατά τους θερινούς μήνες δεν σημειώνονται σημαντικά φαινόμενα ξηρασίας. Οι θερμοκρασίες είναι αρκετά χαμηλές, με μέση ετήσια θερμοκρασία 10,8 °C.

Καταγράφεται σχετικά υψηλός κίνδυνος χειμερινού και εαρινού παγετού, ο οποίος μπορεί να είναι καταστροφικός για τα αμπέλια. Το μάλλον περίκλειστο ανάγλυφο αυξάνει αυτόν τον κίνδυνο στις κοιλάδες, ενώ τα οροπέδια εκτίθενται σε παγωμένους χειμερινούς ανέμους.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Στην περιοχή Chablis από υπάρχουν ενδείξεις αμπελοκαλλιέργειας από τον Πρώιμο Μεσαίωνα. Το 510 ιδρύθηκε ένα μοναστήρι στο Chablis. Το 867 το μοναστήρι δόθηκε σε μοναχούς από το αβαείο του Αγίου Μαρτίνου της Τουρ, οι οποίοι προσπαθούσαν να ξεφύγουν από την επιδρομή των Βίκινγκ στην περιοχή του Λίγηρα. Φαίνεται ότι οι εν λόγω μοναχοί καλλιεργούσαν αμπέλια κοντά στο χωριό.

Το 1114 οι Κιστερκιανοί μοναχοί ίδρυσαν κοντά στο Chablis το αβαείο του Pontigny. Με την πάροδο του χρόνου, οι μοναχοί επιδόθηκαν στην αμπελοκαλλιέργεια και αργότερα ίδρυσαν το οινοποιείο Petit Pontigny στην πόλη Chablis. Τα κτίσματα διασώζονται μέχρι σήμερα. Η εν λόγω εκκλησιαστική ιδιοκτησία επιβίωσε μέχρι τη Γαλλική Επανάσταση. Παράλληλα, η αμπελουργία ευδοκιμούσε μεταξύ των λαϊκών, οι οποίοι ενδιαφέρονταν και για το εξωτερικό εμπόριο. Πολύ συχνά η παραγωγή διοχετευόταν στο Παρίσι και στη βόρεια Ευρώπη.

Καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας του, ο λευκός ξηρός οίνος «Chablis» παρέμεινε εντυπωσιακά σταθερός. Το 1186 ένας αμπελώνας κοντά στο Chablis πέρασε στην κατοχή του αβαείου του Pontigny· ο αμπελώνας παρήγε οίνο που περιγράφεται ως «λευκός, κατάλληλος για μακρά παλαίωση». Το συγκεκριμένο χαρακτηριστικό επισημαίνεται από τους συγγραφείς του 19ου αιώνα και αναδεικνύει την ποικιλία «Chablis» ως εξαίρεση σε μια αμπελοκαλλιέργεια κυριαρχούμενη από ερυθρούς οίνους και οίνους «clairet» (ερυθρωπούς).

Η περιοχή Chablis επλήγη σκληρά από τη φυλλοξήρα, καθώς και από τον περονόσπορο και το ωίδιο, και χρειάστηκε αρκετές δεκαετίες για να ανακάμψει. Μόνο κατά το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα οι αμπελώνες μπήκαν σε πραγματική τροχιά αποκατάστασης, χάρη στην πρόοδο στον αμπελοοινικό τομέα, καθώς και στην εκμηχάνιση και στα μέτρα προστασίας από τον παγετό. Κατά την αποκατάσταση ελήφθη υπόψη η παράδοση και οι αμπελώνες προσανατολίστηκαν αποκλειστικά στην παραγωγή λευκών οίνων.

Η ονομασία «Petit Chablis» χρησιμοποιείται από τις αρχές του 20ου αιώνα. Εκείνη περίπου την περίοδο, το 1908, οι παραγωγοί δημιούργησαν την πρώτη τους ένωση, προκειμένου να καταπολεμήσουν αποτελεσματικά την κατάχρηση της ονομασίας. Η ονομασία «Petit Chablis» εμφανίζεται στις διάφορες αποφάσεις που αναγνωρίζουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Chablis». Μια απόφαση του 1920 επέτρεψε τη χρήση της για λευκούς ξηρούς οίνους που παράγονται στην περιοχή Chablis από ποικιλίες αμπέλου εκτός της ποικιλίας «Beaunois», η οποία ήταν η τοπική ονομασία του Chardonnay B. Μια μεταγενέστερη απόφαση του 1923 επέτρεψε επίσης τη χρήση της για οίνους που παράγονται από την ποικιλία «Beaunois», αλλά δεν καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια με εδάφη «τύπου Κιμμεριδίου».

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Petit Chablis» αναγνωρίστηκε με διάταγμα του 1944.

Το προϊόν «Petit Chablis» παρασκευάζεται από μία μόνο ποικιλία, την ποικιλία Chardonnay B, φημισμένη για την παραγωγή των υπέροχων λευκών οίνων της Βουργουνδίας.

Οι οίνοι παράγονται κυρίως από αμπέλια που φυτεύονται στα οροπέδια σε ασβεστολιθικά εδάφη και στα βορειοδυτικά στις πλαγιές από αργιλώδη εδάφη που σχηματίστηκαν κατά την κρητιδική περίοδο. Φυτεύονται επίσης εκτάσεις των χαμηλότερων πλαγιών, όπου τα εδάφη είναι βαρύτερα.

Οι αμπελώνες της ποικιλίας «Petit Chablis» μορφώνονται και κλαδεύονται παραδοσιακά με μακρό κλάδεμα. Η παραδοσιακή μορφή κλαδέματος, γνωστή ως «taille Chablis», είναι καλά προσαρμοσμένη στις δύσκολες κλιματικές συνθήκες και παράγει τακτική και ελεγχόμενη απόδοση.

Το σύστημα κλαδέματος μονόπλευρου ή αμφίπλευρου Guyot αποτελούσε συνήθη πρακτική στους αμπελώνες της Βουργουνδίας τον 19ο αιώνα και χρησιμοποιούταν επίσης στην περιοχή Chablis. Η κλωνική επιλογή οδήγησε στην ανάπτυξη παραγωγικότερων φυτών καταλληλότερων για το βραχύ κλάδεμα, το οποίο άρχισε να χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της ανάπτυξης. Τα αμπέλια υποστηρίζονται με πασσάλους και συνήθως φυτεύονται σε σειρές καθέτως προς τις πλαγιές. Η πρακτική αυτή συμβάλλει στην ξήρανση των αργιλωδών εδαφών. Ωστόσο, δημιουργεί επίσης προβλήματα διάβρωσης, τα οποία μετριάζονται με το σκάψιμο του εδάφους και την ανάπτυξη αυτοφυούς βλάστησης.

Το 2009 ο αμπελώνας κάλυπτε έκταση 850 εκταρίων, με ετήσια παραγωγή περίπου 50 000 εκατόλιτρα.

Ο οίνος «Petit Chablis» είναι ένας ζωηρός, φρουτώδης λευκός οίνος, που χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση και ελαφρύ χαρακτήρα. Η οξύτητα και η ορυκτώδης γεύση τού προσδίδουν φρεσκάδα, με αποτέλεσμα έναν νεαρό οίνο που δεν χρειάζεται παλαίωση προκειμένου να καταναλωθεί ευχάριστα.

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Petit Chablis» είναι πάντοτε λευκοί. Οφείλουν τον ζωηρό ορυκτώδη χαρακτήρα τους στο ψυχρό θαλάσσιο κλίμα της γεωγραφικής περιοχής.

Οι συνθήκες μεσοκλίματος επηρεάζουν σημαντικά το αποτέλεσμα του οίνου. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τις συνθήκες του τρύγου.

Η περιοχή Chablis καταλαμβάνει ειδική θέση εντός της περιοχής της Βουργουνδίας και διαχωρίζεται σε μεγάλο βαθμό από τους μεγάλους αμπελώνες της Βουργουνδίας. Το «οινοπέδιό» της δίνει την εντύπωση ότι δεν παρουσιάζει πολυπλοκότητα, χάρη στο μοναδικό γεωλογικό του πλαίσιο, τη χρήση μίας μόνο ποικιλίας αμπέλου και την παραγωγή ενός μόνο τύπου οίνου.

Από γενιά σε γενιά, οι παραγωγοί έχουν αναπτύξει ειδική τεχνογνωσία που τους δίνει τη δυνατότητα να αποκομίζουν τα μεγαλύτερα δυνατά οφέλη από την ποικιλία Chardonnay B σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον. Για παράδειγμα, χρησιμοποιούν τις βέλτιστες τεχνικές κλαδέματος για τον έλεγχο της απόδοσης και τη βέλτιστη ωρίμαση των αμπέλων. Έχουν επίσης αναπτύξει τεχνικές για την καταπολέμηση του παγετού.

Ο οίνος «Petit Chablis» παράγεται κυρίως από αμπέλια που φυτεύονται σε αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στο δροσερό οροπέδιο, στη βάση των πλαγιών όπου υπάρχουν αργιλώδη εδάφη. Οι φυσικές τοποθεσίες συμβάλλουν στον έλεγχο της ωρίμασης των σταφυλιών. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι έχουν επαρκή οξύτητα, ώστε να συνθέτουν τον ζωηρό τυπικό χαρακτήρα των οίνων.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Petit Chablis» είναι μία από τις διάφορες ονομασίες προέλευσης της περιοχής Chablis, συμπεριλαμβανομένων των «Chablis» και «Chablis Grand Cru». Αποτελούν από κοινού ένα φάσμα οίνων που συνδέονται με την ποικιλία αμπέλου, τις περιβαλλοντικές συνθήκες και την τεχνογνωσία των παραγωγών. Ωστόσο, έκαστος έχει τον δικό του χαρακτήρα. Ο οίνος «Petit Chablis» είναι ο ελαφρύτερος και ο πιο ζωηρός. Πρόκειται για οίνο που καταναλώνεται νεαρός, σε πλήρη αντίθεση με τον οίνο «Chablis Grand Cru», ο οποίος φημίζεται ως κατάλληλος για παλαίωση.

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

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 επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gommeville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot.

— Νομός Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux και Villié-Morgon.

— Νομός Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles και Viré.

— Νομός Yonne: Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré και Yrouerre.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όταν η ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου προσδιορίζεται στην επισήμανση, η εν λόγω ένδειξη δεν εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές ενδείξεις και τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν τα 2 χιλιοστόμετρα.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-580ac589-2817-4f2f-85ee-35292c4b5057