C/2025/1729

20.3.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/1729)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΝΕΑ ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Côtes de la Charité»

PGI-FR-A1372-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 28 Μαΐου 2018

Αιτών και έννομο συμφέρον

Syndicat des Vins IGP du Val de Loire

—

Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

1. **Ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος**

Στο κεφάλαιο I σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των μη αφρωδών ερυθρών οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη "Côtes de la Charité" δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12,5 %».

Η αιτούσα ομάδα ζητεί την αύξηση του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των ερυθρών οίνων της ΠΓΕ «Côtes de la Charité» σε 12,5 %, όπως επιτρέπεται από το παράρτημα VIII σημείο 7 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της εν λόγω ΠΓΕ καλύπτει τις αμπελουργικές ζώνες Β και CI. Με τον τρόπο αυτό θα καταστεί δυνατή η βελτίωση της δομής των εν λόγω οίνων και η διατήρηση ισορροπίας μεταξύ των σακχάρων, της αλκοόλης και των τανινών.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

2. **Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος**

Στο κεφάλαιο I σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος, ο ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τροποποιείται από 8,5 % σε 10,5 %. Με τον τρόπο αυτό διορθώνεται τυπογραφικό σφάλμα στις προδιαγραφές προϊόντος όταν το προϊόν αναγνωρίστηκε ως ΠΓΕ.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου. Περιγραφή του προϊόντος

3. **Αφαίρεση της κατηγορίας προϊόντων «vins mousseux de qualité» (αφρώδεις οίνοι ποιότητας)**

Η κατηγορία των αφρωδών οίνων ποιότητας διαγράφεται από τα αμπελοοινικά προϊόντα που είναι επιλέξιμα για την ΠΓΕ «Côtes de la Charité».

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οι διατάξεις σχετικά με την παραγωγή αυτής της κατηγορίας προϊόντων διαγράφονται από τις προδιαγραφές.

Αυτό αφορά τα ακόλουθα σημεία του ενιαίου εγγράφου: διαγράφονται η κατηγορία προϊόντων (τμήμα 3), η περιγραφή του/των οίνου/-ων (τμήμα 4), οι οινοποιητικές πρακτικές (τμήμα 5), η περιγραφή του δεσμού με την περιοχή καταγωγής (τμήμα 8) και άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις, καθώς και η δήλωση της ονομασίας της ποικιλίας για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας (τμήμα 9).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Côtes de la Charité

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

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**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ΠΓΕ Côtes de la Charité καλύπτει μη αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς, γκρι και λευκούς οίνους. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των μη αφρωδών ερυθρών οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de la Charité» δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12,5 %. Τα άλλα αναλυτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών, ερυθρωπών, γκρι και λευκών οίνων πρέπει να βρίσκονται εντός των ορίων που καθορίζονται από τους κανόνες της ΕΕ.

Οι οίνοι συχνά χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, ακόμη κι αν η έντασή τους και η φύση τους ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Όσον αφορά τους λευκούς οίνους, οι μέθοδοι οινοποίησης που χρησιμοποιούνται για την ποικιλία Chardonnay B, την κύρια ποικιλία, και ειδικότερα για την ποικιλία Pinot Gris G, παράγουν φρουτώδεις και ανθώδεις νότες, με παράλληλη διατήρηση υψηλού επιπέδου εξευγενισμού που ενισχύεται από ένα διαυγές χρώμα με χρυσαφιές ανταύγειες.

Οι ερυθρωποί ή γκρι οίνοι χαρακτηρίζονται από τη φρεσκάδα τους. Ως εκ τούτου, οι οίνοι αυτοί, οι οποίοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Pinot Noir N, έχουν έντονη αρχική γεύση και μακρά επίγευση, σε συνδυασμό με απαλό, ανοιχτό ρόδινο χρώμα.

Για τους ερυθρούς οίνους, οι μέθοδοι οινοποίησης διατηρούν τόσο τα φρουτώδη και πικάντικα αρώματα όσο και το ρουμπινί χρώμα με ελαφρώς πορτοκαλί ανταύγειες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— 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*

—

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Ερυθρωποί, γκρι και λευκοί οίνοι

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθροί οίνοι

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, καθώς και η οινοποίηση και η μεταποίηση των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de la Charité» εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Nièvre (βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023):

Arbourse, Beaumont-la-Ferrière, La Celle-sur-Nièvre, Champvoux, La Charité-sur-Loire, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Chaulgnes, Dompierre-sur-Nièvre, Germigny-sur-Loire, La Marche, Murlin, Nannay, Narcy, Parigny-les-Vaux, Raveau, Saint-Aubin-les-Forges, Tronsanges και Varennes-lès-Narcy.

7. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Chardonnay B

Gamay N

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή*

Ο δεσμός μεταξύ των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de la Charité» και της γεωγραφικής περιοχής, βασίζεται σε φυσικούς παράγοντες που αντικατοπτρίζονται στην ποιότητα και τη φήμη των παραγόμενων οίνων.

8.2. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία βρίσκεται στην κεντρική Γαλλία, περιλαμβάνει δύο διακριτές ζώνες που χωρίζονται από το Forêt des Bertranges.

Στα δυτικά υπάρχει μια ζώνη στη δεξιά όχθη του ποταμού Λίγηρα η οποία περιλαμβάνει απότομες πλαγιές με υπόστρωμα από ασβεστόλιθο της οξφόρδιας περιόδου του Ανώτερου Ιουρασικού, όπου έχουν αναπτυχθεί αργιλοασβεστολιθικά εδάφη με μικρό βάθος και πολύ υψηλό ποσοστό λίθων.

Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται πιο ανατολικά, στην ενδοχώρα του Côtes de la Charité, η οποία διαχωρίζεται από την περιοχή κατά μήκος του ποταμού Λίγηρα από το Forêt des Bertranges. Η περιοχή αυτή είναι λοφώδης και διασχίζεται από δευτερογενείς κοιλάδες.

Τα αμπέλια φυτεύονται σε απότομες λοφοπλαγιές με καλή έκθεση στον ήλιο, με αργιλοασβεστολιθικά εδάφη πλούσια σε κροκάλες, τα οποία θερμαίνονται πολύ γρήγορα και είναι απολύτως κατάλληλα για τις ερυθρές και λευκές ποικιλίες αμπέλου «Côtes de la Charité». Οι συνθήκες είναι ιδανικές για την πλήρη ανάδειξη του δυναμικού των αμπέλων.

Το υπόστρωμα αυτών των λοφοπλαγιών αποτελείται από ασβεστόλιθο της βαθόνιας περιόδου του Μέσου Ιουρασικού, από τον οποίο έχουν αναπτυχθεί αργιλοασβεστολιθικά εδάφη που συχνά έχουν μεγαλύτερο βάθος και είναι λιγότερο πετρώδη από εκείνα της περιοχής κατά μήκος του ποταμού Λίγηρα.

Γενικά, το κλίμα είναι το σύνηθες κλίμα του μεσαίου τμήματος του ποταμού Λίγηρα, πράγμα που σημαίνει ότι εξακολουθεί να είναι ωκεάνιο, αλλά έχει έντονα ηπειρωτικά χαρακτηριστικά. Οι βροχοπτώσεις είναι πιο μέτριες απ' ό,τι στο εσωτερικό της περιοχής Nivernais, ιδίως το φθινόπωρο, με αρκετά χαμηλό ελάχιστο τον Σεπτέμβριο. Το επακόλουθο υψηλότερο επίπεδο ηλιοφάνειας καθιστά δυνατή την επίτευξη καλής ωρίμασης, ενώ οι δροσερές νύχτες της πιο ηπειρωτικής τοποθεσίας παρέχουν καλό επίπεδο οξύτητας. Αυτές οι μικρές διακυμάνσεις του κλίματος συμβάλλουν στην επίτευξη καλής ισορροπίας στους οίνους «Côtes de la Charité».

Ως εκ τούτου, το ανάγλυφο των αμπελώνων και οι μεσοκλιματικές συνθήκες είναι κατάλληλες για την αμπελοκαλλιέργεια.

8.3. *Περιγραφή του προϊόντος*

Τα προϊόντα αυτών των αμπελώνων που ελέγχονταν από τα αβαεία των Κλουνιακών της La Charité και τα αβαεία των Κιστερκιανών του Bourras αποτελούσαν αντικείμενο εμπορίας από τον Μεσαίωνα, καθώς σερβίρονταν από τον Δούκα της Βουργουνδίας στο Παρίσι και στο Arras.

Η κρίση της φυλλοξήρας μείωσε σημαντικά το μέγεθος των αμπελώνων, αλλά οδήγησε στη συγκέντρωση της παραγωγής στην καλύτερη περιοχή, στις πλαγιές με τον καλύτερο προσανατολισμό και τα πλέον κατάλληλα εδάφη.

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Pinot Noir N, η οποία αντιπροσωπεύει πάνω από το 80 % της έκτασης για τους ερυθρούς οίνους, ενώ η υπόλοιπη έκταση είναι φυτεμένη με Gamay N. Αυτοί οι ερυθροί οίνοι έχουν ρουμπινί χρώμα με ελαφρώς πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη, έχουν αρώματα φρούτων και μπαχαρικών.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Chardonnay B, η οποία αντιπροσωπεύει το 90 % της έκτασης για τους λευκούς οίνους, και από την ποικιλία Pinot Gris G. Οι οίνοι αυτοί αντανακλούν τον εξευγενισμό και τα ιδιαίτερα ανθώδη χαρακτηριστικά αυτών των εμβληματικών ποικιλιών αμπέλου.

Οι ερυθρωποί ή γκρι οίνοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Pinot Noir N και έχουν έντονη γεύση στην αρχή, είναι δροσεροί και έχουν μακρά επίγευση.

8.4. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος*

Οι αμπελουργοί κατάφεραν να διατηρήσουν την ταυτότητα και την αμπελουργική παράδοση αυτής της μικρής περιοχής. Παρότι οι παραγωγοί χρησιμοποιούσαν την καλλιέργεια αμπέλων για να συμπληρώσουν άλλους τύπους γεωργίας, σήμερα τείνουν να ειδικεύονται στην αμπελοκαλλιέργεια και να είναι όλο και πιο καλά καταρτισμένοι σε αυτόν τον τομέα.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στους αμπελώνες είναι κατάλληλες για το έδαφος, τη γεωλογία και το κλίμα.

Κατά τη συγκομιδή, το κλίμα κατά μήκος του ποταμού Λίγηρα χαρακτηρίζεται από ηλιόλουστες ημέρες και δροσερές νύχτες — ιδανικές συνθήκες για την πλήρη ανάδειξη του δυναμικού των ποικιλιών Chardonnay B, Pinot Gris G και Pinot Noir N και για την επίτευξη αξιοσημείωτου επιπέδου ωρίμασης. Αυτό προσδίδει στους οίνους Côtes de la Charité τη χαρακτηριστική ισορροπία και περιπλοκότητά τους.

Τα τοπία ποικίλλουν μεταξύ της ζώνης κατά μήκος του ποταμού Λίγηρα και της ενδοχώρας της La Charité με τις πολυάριθμες κοιλάδες. Το κέντρο της περιοχής περιλαμβάνει μικρά χωριά με παλιά πέτρινα σπίτια, τα οποία περιβάλλονται από αγροτεμάχια με καλλιέργειες σιτηρών, στη συνέχεια αμπελώνες και, τέλος, δασικές εκτάσεις.

Αυτό το εξαιρετικό περιβάλλον αποτελεί αναμφίβολα πλεονέκτημα για την προσέλκυση τουριστών σε αυτές τις απομακρυσμένες περιοχές, με αποτέλεσμα τη διεύρυνση της αγοράς των οίνων και την ενίσχυση της προβολής της εν λόγω προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και τη μεταποίηση των οίνων, αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων δήμων του νομού Nièvre (ο κατάλογος καταρτίστηκε βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023):

Arthel, Arzembouy, Bulcy, Cessy-les-Bois, Champlemy, Champlin, Ciez, Colméry, Couloutre, Donzy, Fourchambault, Garchizy, Garchy, Giry, Lurcy-le-Bourg, Menestreau, Mesves-sur-Loire, Montenoison, Moussy, Oulon, Perroy, Pougues-les-Eaux, Pouilly-sur-Loire, Prémery, Saint-Andelain, Saint-Bonnot, Sainte-Colombe-des-Bois, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Malo-en-Donziois, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Sichamps, Suilly-la-Tour, Tracy-sur-Loire, Vielmanay.

Κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ΠΓΕ «Côtes de la Charité» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η μνεία «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2ed73636-4ba6-4d74-bb67-44bd764bb5f1