C/2025/454

21.1.2025

**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/2025/454)

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

**«Coteaux de Die»**

**PDO-FR-A0397-AM02**

**Ημερομηνία κοινοποίησης: 21 Οκτωβρίου 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, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην 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. **Στοιχεία του οργανισμού 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**

Coteaux de Die

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

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**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Coteaux de Die» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για μη αφρώδεις λευκούς οίνους που παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Clairette B. Τα σταφύλια έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα άνω των 170 γραμμαρίων ανά λίτρο γλεύκους. Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %. Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν 2, με ανώτατο όριο τα 6 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι οίνοι έχουν γενικά ανοιχτό χρώμα, κομψά ανθώδη και φρουτώδη αρώματα, όπως μήλο, και καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας 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*

1. Καλλιεργητικές πρακτικές

Μέθοδος καλλιέργειας

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,20 τετραγωνικών μέτρων. Το εν λόγω εμβαδόν υπολογίζεται ως το γινόμενο της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμνων.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,5 μέτρα.

Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς πρέπει να κυμαίνεται από τουλάχιστον 0,80 μέτρα έως το πολύ 1,50 μέτρα.

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.

2. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Όλες οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny και Véronne.

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

Clairette B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται νοτιοανατολικά του δήμου Valence, στους βόρειους πρόποδες των νότιων Άλπεων. Στη νότια πλευρά της οροσειράς Vercors, στην κοιλάδα του ποταμού Drôme, το κλίμα αρχίζει να παρουσιάζει μεσογειακές επιρροές που μετριάζονται από τα γύρω βουνά. Στην περιοχή αναπτύσσονται αμπελώνες στους οποίους καλλιεργούνται κυρίως ποικιλίες αμπέλου νότιας προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της Clairette B.

Χάρη στην εμπειρογνωσία των ανθρώπων, οι εν λόγω ποικιλίες προσαρμόστηκαν με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η βέλτιστη αξιοποίησή τους στα μαρμαρώδη ή ασβεστολιθικά εδάφη, στις serres (τοπικός όρος για τις πλαγιές) και στις λοφοπλαγιές με τον εξαιρετικό προσανατολισμό και την εξαιρετική αποστράγγισή τους. Οι αντιξοότητες και οι φυσικοί περιορισμοί είχαν ως αποτέλεσμα οι αμπελοκαλλιεργητές να αποκτήσουν σημαντική πείρα και τεχνογνωσία όσον αφορά την προσαρμογή των εν λόγω ποικιλιών σε διαφορετικές καταστάσεις. Τα πετρώδη εδάφη στις τεταρτοταγείς αναβαθμίδες, στους αλλουβιακούς κώνους και στα κορρήματα στους πρόποδες των ασβεστολιθικών υψωμάτων προορίζονται συνήθως για την ποικιλία Clairette B, η οποία είναι χαρακτηριστική ποικιλία της Προβηγκίας. Η συγκεκριμένη περιοχή αποτελεί το απώτατο άκρο της ευρύτερης περιοχής όπου το κλίμα είναι κατάλληλο για την ωρίμαση της εν λόγω ποικιλίας, γεγονός που προσδίδει οξύτητα και λεπτότητα αρωμάτων στους οίνους.

Με την πάροδο των ετών, οι διάφορες γενιές παραγωγών ανέπτυξαν την τεχνογνωσία για την παραγωγή αφρωδών και μη αφρωδών οίνων με τη χρήση διαφορετικών τεχνικών. Όλοι αυτοί οι οίνοι απέκτησαν τη φήμη τους υπό την ονομασία «Clairette de Die».

Παρά την παρουσία των αμπελώνων και παρόλο που η φήμη του προϊόντος ανάγεται στην αρχαιότητα, οι οίνοι από το Die ήταν επί μακρόν ελάχιστα γνωστοί. Πράγματι, μεταξύ του 15ου και του 18ου αιώνα, ο οίνος «Clairette de Die» καταναλωνόταν κυρίως στον τόπο παραγωγής του ή στις γειτονικές ορεινές περιοχές του Diois, του Dévoluy, του Trièves και του Vercors. Η φήμη που είχε αποκτήσει ο εν λόγω οίνος στις γύρω περιοχές μπορεί να θεωρηθεί ότι αποδεικνύεται από ένα κείμενο του 1748. Στο κείμενο αυτό ένας πελάτης στο Mens (δήμος του Trièves) παραγγέλνει οίνο λέγοντας τα εξής: «Επειδή γνωρίζω ότι για το Clerete de Die, ιδίως το καλό, η ζύμωση διακόπτεται πάντα πριν να ολοκληρωθεί».

Το 1781 στο έργο του με τίτλο Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné (Φυσική ιστορία της επαρχίας Dauphiné), ο (Γάλλος γεωλόγος) Faujas de Saint-Fonds έγραψε τα εξής: «Στην επαρχία αυτή εξακολουθούν να υπάρχουν περίφημοι οίνοι, όπως ο αφρώδης οίνος του Die».

Σύντομα, η φήμη των οίνων απέκτησε νομική προστασία με το διάταγμα της 21ης Απριλίου 1910, με το οποίο αναγνωρίστηκε η επίσημη ονομασία προέλευσης «Clairette de Die». Στη συνέχεια, το 1942 αναγνωρίστηκε ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης. Στη συνέχεια, το «Clairette de Die» αναγνωρίστηκε ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης. Αυτό είχε ως συνέπεια η αμπελοκαλλιέργεια να γνωρίσει ραγδαία ανάπτυξη και να δημιουργηθεί μια τοπική κοινότητα με επίκεντρο τους αμπελώνες.

Η κοινότητα αξιοποίησε την σημαντική τεχνογνωσία που αποκτήθηκε όσον αφορά την παραγωγή τόσο αφρωδών όσο και μη αφρωδών οίνων από τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνταν κατά παράδοση στην περιοχή. Την εποχή εκείνη, η ένδειξη «Clerete» ή «Clairette de Die» αφορούσε μια ποικιλία λευκών οίνων, μεταξύ άλλων μη αφρωδών οίνων, και αφρωδών οίνων που παράγονταν από γλεύκος που είχε υποστεί μερική ζύμωση ή από βασικούς οίνους. Όλοι οι εν λόγω οίνοι παρασκευάζονταν από τις ποικιλίες Muscat à petits grains B και Clairette B, σε διαφορετικές όμως αναλογίες.

Ωστόσο, η τοπική κοινότητα επιθυμούσε να καταστήσει αυτό το εύρος οίνων πιο προσιτό στους καταναλωτές. Αρχικά καθορίστηκε η διαδικασία παραγωγής των λευκών αφρωδών οίνων. Στη συνέχεια, με το διάταγμα της 26ης Μαρτίου 1993 καθορίστηκαν επισήμως η ταυτότητα και η τεχνογνωσία που συνδέονται με τους μη αφρώδεις οίνους οι οποίοι παράγονται στην ίδια γεωγραφική περιοχή με τους αφρώδεις οίνους, ενώ αναγνωρίστηκε η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux de Die», η οποία καλύπτει τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους που παράγονται από μία και μόνο ποικιλία αμπέλου, την Clairette B. Δεδομένου ότι τα σταφύλια πρέπει να υποβληθούν σε μεγαλύτερη περίοδο ωρίμασης απ' ό,τι τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων, η παραγωγή επιτυγχάνεται μόνο σε έτη κατά τα οποία οι κλιματικές συνθήκες καθιστούν δυνατή τη βέλτιστη έκφραση των οίνων αυτών.

Οι οίνοι έχουν γενικά ανοιχτό χρώμα, κομψά ανθώδη και φρουτώδη αρώματα, όπως μήλο, και καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας στο στόμα.

Οι αρχές του 20ού αιώνα σηματοδοτήθηκαν από την εξαφάνιση της μικρής έκτασης βιομηχανίας που υπήρχε σε τομείς όπως η κλωστοϋφαντουργία, το χαρτί και το μετάξι. Έκτοτε, και έως το 2010, η οινοπαραγωγή του Diois, συμπεριλαμβανομένης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Coteaux de Die», αποτελούσε την κύρια οικονομική δραστηριότητα στην κοιλάδα.

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 πληροφορίες αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, πλάτος και πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

β) 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·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

Η ονομασία της κτηματογραφημένης τοποθεσίας αναγράφεται αμέσως μετά την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

γ) Στην ετικέτα των οίνων με την προστατευόμενη 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, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22