C/2025/2447

23.4.2025

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/2025/2447)

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

«Chablis»

PDO-FR-A0736-AM01

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Μέγιστη απόδοση**

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

Αυξάνεται επίσης η μέγιστη απόδοση για τους οίνους που φέρουν την ονομασία προέλευσης συνοδευόμενη από την παραδοσιακή ένδειξη «Premier Cru»: από 68 σε 73 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. **Μόρφωση του αμπελώνα**

Στις προδιαγραφές προϊόντος, κεφάλαιο I τμήμα VI «Μόρφωση του αμπελώνα», 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 20ού αιώνα, οι αμπελουργοί του Chablis άρχισαν να εκριζώνουν μία στις έξι σειρές πρέμνων, 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 μέγιστης μέσης απόστασης 1,2 μέτρων μεταξύ των σειρών·

— 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**

Στο κεφάλαιο I τμήμα XI των προδιαγραφών προϊόντος, τα ακόλουθα δύο μεταβατικά μέτρα έχουν καταστεί παρωχημένα και, ως εκ τούτου, απαλείφονται:

— 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.

Η αφαίρεση αυτών των διατάξεων δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Τροποποίηση του οργανισμού ελέγχου**

Λόγω της τροποποίησης των κανόνων σύνταξης, τροποποιείται το κεφάλαιο III τμήμα II των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Chablis

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**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις.

α) Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10 %.

β) Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

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·

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

Το «Chablis» είναι ένας ζωηρός και φρουτώδης οίνος, που χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση. Με την παλαίωση, αυξάνεται η αρωματική πολυπλοκότητα και λεπτότητα, ενώ η οξύτητα και η ορυκτώδης γεύση του διατηρούν τη φρεσκάδα του.

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*

Ειδική οινολογική πρακτική

α) Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

β) Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

γ) Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, όλες οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που καθορίζονται σε επίπεδο ΕΕ.

Μέθοδος καλλιέργειας

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.

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*

1. Chablis

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Chablis Premier Cru

73 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**

8.1. 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 το κέντρο της περιοχής 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.

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 τη συγκομιδή των σταφυλιών βρίσκονται στις πλαγιές της κοιλάδας του Serein και των μικρών πλευρικών κοιλάδων του, και καταλαμβάνουν τα καλά αποστραγγισμένα εδάφη των ασβεστολιθικών πλαγιών της μαργώδους περιοχής, όπου αφθονεί το *Exogyra virgula*. Όπου υπάρχουν επαρκείς πλαγιές, οι αμπελώνες εκτείνονται στις ασβεστολιθικές περιοχές που είναι γνωστές ως «Calcaire du Barrois» και «Calcaire à Astartes».

Τα εδάφη είναι πάντα πλούσια σε ασβεστόλιθο. Φτωχά, ιδιαιτέρως πετρώδη και με καλή αποστράγγιση στις ασβεστολιθικές περιοχές, είναι πλουσιότερα σε άργιλο στις μαργώδεις πλαγιές. Το στρώμα λιθώνα που καλύπτει το αδιαπέραστο μαργώδες πέτρωμα είναι ποικίλου πάχους. Αυτό δημιουργεί ποικιλομορφία και παρέχει ένα στρώμα με καλές ιδιότητες αποστράγγισης και αποτελεσματικής θέρμανσης.

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 σχετικά περίκλειστο τοπίο αυξάνει αυτόν τον κίνδυνο.

8.2. β) *Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Στην περιοχή Chablis 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, μεταξύ των λαϊκών ευδοκιμούσε η αμπελουργία, η οποία ήταν προσανατολισμένη στο 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 πέρασε στην κατοχή του αβαείου του Pontigny· ο αμπελώνας παρήγε οίνο που περιγραφόταν 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 20ού 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 ξηρών λευκών οίνων.

Μεταξύ του 1920 και του 1932 μια σειρά δικαστικών αποφάσεων καθιέρωσαν διαδοχικά την ονομασία προέλευσης «Chablis». Η βασική γεωγραφική περιοχή και ο χαρακτήρας των οίνων δεν μπορούσαν να αμφισβητηθούν. Ωστόσο, υπήρξε συζήτηση σχετικά με τα όρια της περιοχής και τις ιδιότητες του οίνου που μπορεί να φέρει την ονομασία «Chablis». Σταδιακά, η γεωγραφική περιοχή καθορίστηκε. Έγινε μάλιστα αναφορά στη χρήση γεωλογικής μελέτης που συνέδεε την περιοχή της ονομασίας προέλευσης με τη μάργα τύπου Κιμμεριδίου. Το 1929, με απόφαση του δικαστηρίου της Auxerre, προσδιορίστηκε τελικά η βάση της ονομασίας προέλευσης, χωρίς γεωλογική αναφορά. Οι οίνοι «Chablis» αναγνωρίστηκαν ως υπαγόμενοι σε «ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης» το 1938, με βάση τους όρους που καθορίστηκαν με την απόφαση του 1929.

Οι οίνοι «Chablis» παρασκευάζονται από μία μόνο ποικιλία, την ποικιλία Chardonnay B, φημισμένη για την παραγωγή των υπέροχων λευκών οίνων της Βουργουνδίας. Στο Chablis, η ποικιλία κυριαρχεί και παράγει μια ολόκληρη ιεραρχία «crus» [αμπελώνες υψηλής ποιότητας] που αντικατοπτρίζουν τις ιδιαίτερα ποικίλες κλιματικές και τοπογραφικές συνθήκες.

Οι οίνοι που παράγονται υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες απέκτησαν μεγάλη αναγνωρισιμότητα και μέσω της ένδειξης «Premier Cru» διαφοροποιήθηκαν. Τα «climats» (μεμονωμένοι αμπελώνες), συνήθως «lieu-dits» (αγροτεμάχια με παραδοσιακές τοπικές ονομασίες), που χαρακτηρίζονται ως «Premier Cru» βρίσκονται στις πλαγιές με τον καλύτερο προσανατολισμό. Έχουν οριοθετηθεί με ακρίβεια. Τα ιστορικά «climats», που έχουν αναγνωριστεί από τον Μεσαίωνα, βρίσκονται στη δεξιά όχθη του Serein. Τα «climats» που προσδιορίστηκαν πρόσφατα βρίσκονται στην αριστερή όχθη. Συνολικά, υπάρχουν 40 «climats», τα οποία μπορούν να ομαδοποιηθούν σε 17 ονομασίες. Αυτά τα «climats» βρίσκονται στις ψηλές «côtes» (πλαγιές), οι οποίες αποτελούν εντυπωσιακά χαρακτηριστικά του σύνθετου τοπίου.

Οι αμπελώνες της ποικιλίας «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.

Χρησιμοποιείται επίσης το σύστημα κλαδέματος μονόπλευρου ή αμφίπλευρου Guyot, το οποίο αποτελούσε συνήθη πρακτική στους αμπελώνες της Βουργουνδίας τον 19ο αιώνα. 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.

Ο κίνδυνος παγετού είναι σοβαρότερος απ' ό,τι στους περισσότερους αμπελώνες. Ως εκ τούτου, οι αμπελουργοί βρίσκουν μεθόδους για την καταπολέμησή του, όπως η χρήση καταιωνιστήρων και η θέρμανση των αγροτεμαχίων. Οι μέθοδοι αυτές απαιτούν συλλογική οργάνωση και σύστημα προειδοποίησης όταν η θερμοκρασία πέφτει σε επικίνδυνα χαμηλά επίπεδα.

Οι παραγωγοί συγκρότησαν την πρώτη τους συνδικαλιστική οργάνωση το 1908 για να καταπολεμήσουν αποτελεσματικά την καταχρηστική χρήση της ονομασίας. Το 1923 ιδρύθηκε στο Chablis ένα συνεταιριστικό οινοποιείο, το «La Chablisienne». Εξακολουθεί να χρησιμοποιείται από το 25 % των παραγωγών.

Το 2008 ο αμπελώνας κάλυπτε έκταση περίπου 4 000 εκταρίων, με μέση ετήσια παραγωγή 233 000 εκατόλιτρα.

8.3. *Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Το «Chablis» είναι ένας ζωηρός και φρουτώδης ξηρός λευκός οίνος, που χαρακτηρίζεται από ορυκτώδη γεύση. Με την παλαίωση, αυξάνεται η αρωματική πολυπλοκότητα και λεπτότητα, ενώ η οξύτητα και η ορυκτώδης γεύση του διατηρούν τη φρεσκάδα του.

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Premier Cru» μπορεί να είναι περισσότερο φρουτώδεις ή ορυκτώδεις, ανάλογα με την προέλευση των σταφυλιών, αντικατοπτρίζοντας έτσι τις ποικίλες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Οι οίνοι αυτοί παρασκευάζονται με σκοπό την παλαίωσή τους σε οιναποθήκες και αναδεικνύουν όλα τα χαρακτηριστικά τους μετά από οκτώ έως δέκα έτη.

8.4. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Chablis» είναι πάντα 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.

Στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή σταφυλιών δίνεται προτεραιότητα στα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στις λοφοπλαγιές, ώστε να διασφαλίζεται η καλή αποστράγγιση και η πρόωρη θέρμανση του εδάφους.

Η περιοχή Chablis καταλαμβάνει ιδιαίτερη θέση εντός της περιοχής της Βουργουνδίας. Το οινοπέδιό της δίνει την εντύπωση ότι δεν παρουσιάζει πολυπλοκότητα, λόγω του μοναδικού γεωλογικού του πλαισίου, της χρήσης μίας μόνο ποικιλίας αμπέλου και της παραγωγής ενός μόνο τύπου οίνου. Ωστόσο, ο συνδυασμός της σύνθετης τοπογραφίας και του δύσκολου κλίματος, που δημιουργεί διακυμάνσεις στο μεσοκλίμα και στο έδαφος, δημιουργεί μια μεγάλη ποικιλία περιβαλλοντικών συνθηκών.

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 Β σε αυτό το μοναδικό 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.

Αυτή η μεγάλη ποικιλομορφία των συνθηκών αντανακλάται στις προκύπτουσες διακυμάνσεις των οίνων. Ο μοναδικός χαρακτήρας των οίνων «Chablis» ποικίλλει από φρουτώδης έως ορυκτώδης. Ο πλούτος αυτής της παλέτας, που στηρίζεται σε μια μακρά και λαμπρή ιστορία, έχει αξιοποιηθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, με πολλά «climats» να έχουν λάβει τη διακεκριμένη ένδειξη «Premier Cru».

Χάρη στην ισχυρή προσωπικότητά τους, η οποία αναγνωρίζεται εδώ και καιρό, οι οίνοι έχουν καταστεί το αρχέτυπο των εκλεκτών ξηρών λευκών οίνων. Ο όρος «τύπου Chablis» είναι γνωστός σε ολόκληρο τον κόσμο και έχει αποτελέσει συχνά αντικείμενο καταχρηστικής χρήσης. Ενίοτε, η ονομασία θεωρείται μάλιστα λανθασμένα γενική ένδειξη.

Οι οίνοι «Chablis» χαίρουν εκτίμησης σε ολόκληρο τον κόσμο. Οι εξαγωγές αντιπροσωπεύουν το 60 % των πωλήσεων.

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, 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-le-Grand, 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, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot.

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— 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, Nuelles, 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-sur-l'Arbresle, 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.

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— 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.

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— 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:

α) Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την παραδοσιακή ένδειξη «Premier Cru».

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να ακολουθείται από τις κατωτέρω συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες («climats»), σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται για τους οίνους που μπορούν να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «Premier Cru»:

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ «CLIMATS»

— «Beauroy», «Côte de Savant», «Troesmes»·

— «Berdiot»·

— «Chaume de Talvat»·

— «Côte de Jouan»·

— «Côte de Léchet»·

— «Côte de Vaubarousse»·

— «Fourchaume», «Côte de Fontenay», «L'Homme Mort», «Vaulorent», «Vaupulent»·

— «Les Beauregards», «Côte de Cuisy»·

— «Les Fourneaux», «Côte des Prés-Girots», «Morein»·

— «Mont de Milieu»·

— «Montée de Tonnerre», «Chapelot», «Côte de Bréchain», «Pied d'Aloup»·

— «Montmains», «Butteaux», «Forêts»·

— «Vaillons», «Beugnons», «Chatains», «Les Épinottes», «Les Lys», «Mélinots»·

— «Roncières», «Sécher»·

— «Vau de Vey», «Vaux Ragons»·

— «Vau Ligneau»·

— «Vaucoupin»·

— «Vosgros», «Vaugiraut».

Η ονομασία του «climat» που μπορεί να συνοδεύει την παραδοσιακή ένδειξη «Premier Cru» αναγράφεται αμέσως μετά την ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και είναι τυπωμένη με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τις διαστάσεις των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

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

— αποτελεί την ονομασία κτηματογραφημένης τοποθεσίας·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής·

— δεν αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές ενδείξεις.

Η ονομασία της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν τα 2 χιλιοστόμετρα.

γ) Στις ετικέτες των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Premier Cru» μπορεί να προσδιορίζεται η μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bourgogne» ή «Grand Vin de Bourgogne».

δ) Όταν η ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου προσδιορίζεται στην ετικέτα, 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.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0af98f63-b92a-431b-9640-e1d48b921720