Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2743

16.5.2025

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/2025/2743)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Pessac-Léognan»

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pessac-Léognan»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Αλιείας, Υπαίθρου και Χωροταξίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Πράγματι, οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Συγκεκριμένα,

α) δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στις κατηγορίες προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([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).

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

Επισήμανση

Η διάταξη σχετικά με την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα τροποποιείται ώστε να προστεθούν οι ενδείξεις «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux».

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Pessac-Léognan

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 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**

1. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, κάθε παρτίδα ερυθρού οίνου έχει περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, η σύνθεση των ερυθρών οίνων έχει ως εξής:

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 2 γραμμάρια ανά λίτρο·

— πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 16,33 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, ή τα 0,8 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε H2SO4, ή τα 0,98 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την ενωσιακή νομοθεσία. Οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από την προγονική ποικιλία αμπέλου των ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης του Bordeaux, Cabernet Sauvignon N. Η ποικιλία είναι απόλυτα προσαρμοσμένη στα χαλικώδη αυτά εδάφη, στα οποία επιτυγχάνει βέλτιστη ωρίμαση. Η ποικιλία Cabernet Sauvignon N παράγει οίνους με έντονο χρώμα και ισχυρή τανική δομή, οι οποίοι μπορούν να υποβάλλονται σε μακρόχρονη παλαίωση. Πρόκειται για αρωματικά σύνθετους οίνους με συχνές νότες μαύρου φραγκοστάφυλου, οι οποίοι, με το πέρασμα του χρόνου, αναπτύσσουν συχνά καπνιστές, πικάντικες νότες δέρματος και δαμάσκηνου. Η ποικιλία Cabernet Sauvignon N αναμειγνύεται συχνά με τις ποικιλίες Merlot N και Cabernet Franc N, οι οποίες προσδίδουν απαλότητα και αναδεικνύουν την κομψότητά της. Ενίοτε αναμειγνύεται με τις ποικιλίες Malbec, Petit Verdot N και Carmenère N, οι οποίες είναι παλαιές ποικιλίες του Bordeaux που αυξάνουν την πολυπλοκότητα των οίνων.

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): —

2. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, η σύνθεση των οίνων έχει ως εξής:

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο·

— πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 16,33 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, ή τα 0,8 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε H_2SO_4, ή τα 0,98 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την ενωσιακή νομοθεσία. Οι ξηροί λευκοί οίνοι παράγονται κυρίως από σταφύλια των ποικιλιών Sauvignon B και Semillon B. Όταν είναι νεαροί, έχουν γενικά χρώμα αχυροκίτρινο και αρκετά απαλό. Είναι φρουτώδεις, ζωηροί και ενεργητικοί. Όταν αναμειγνύονται σε διάφορες αναλογίες με σταφύλια των ποικιλιών Sauvignon Gris G και Muscadelle B, το άρωμά τους είναι πολύπλοκο. Με την πάροδο του χρόνου, αποκτούν διακριτικό χρυσαφί χρώμα και αναπτύσσουν πολύ λεπτά ανθώδη αρώματα, τα οποία ενίοτε θυμίζουν ανθούς μοσχολέμονου και μικρούς θάμνους. Όταν ωριμάζουν πλήρως, οι λευκοί οίνοι αποκτούν πιο σαρκώδη, στρογγυλή γεύση με μακρά επίγευση.

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. **Οινολογικες πρακτικες**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού (TSE) επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

Πέραν της ανωτέρω διάταξης, 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.

2.

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 6 500 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 1,6 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 0,8 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων πραγματοποιείται το αργότερο στο στάδιο κατά το οποίο τα φύλλα βρίσκονται σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο και σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

— κλάδεμα βραχύ (κεφαλές) και μακρό (αμολυτή): οι αμολυτές φέρουν κατά μέγιστο επτά οφθαλμούς για τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N και Semillon B. Για τις ποικιλίες Cabernet Franc N, Carmenère N και Sauvignon B, το ανώτατο όριο είναι οκτώ οφθαλμοί. Υπάρχουν κατά μέγιστο δύο κεφαλές, που κλαδεύονται σε έναν οφθαλμό.

— Στο βραχύ κλάδεμα, η διαμόρφωση είναι είτε σε δύο κορδόνια είτε σε σχήμα παλμέτας με τέσσερις βραχίονες.

Σύμφωνα με τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου επιτρέπεται μόνο στην περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας που διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την ωρίμαση των σταφυλιών.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Ο τρύγος, η οινοποίηση, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde με βάση τον ισχύοντα επίσημο γεωγραφικό κωδικό της 26ης Φεβρουαρίου 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence και Villenave-d'Ornon.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιγραφή καλύπτει το βόρειο τμήμα της περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves». Στα δυτικά και στα νότια συνορεύει με την πόλη του Bordeaux, στην αριστερή όχθη του ποταμού Garonne.

Τα χαρακτηριστικά εδάφη αποτελούν στοιχεία που μαρτυρούν παλαιότερες κοίτες του Garonne, ο οποίος μετακινήθηκε στο τέλος της Τριτογενούς και κατά τη διάρκεια της Τεταρτογενούς περιόδου, ως αποτέλεσμα της διαδοχικής τήξης των παγετώνων των Πυρηναίων. Την περίοδο εκείνη μεταφέρθηκαν μεγάλες ποσότητες υλικών οι οποίες, ανάλογα με την ισχύ των ρευμάτων και την πυκνότητα των ιζημάτων, εναποτέθηκαν σε παλαιότερους θαλάσσιους βυθούς αποτελούμενους από ασβεστόλιθο και άμμο με κελύφη. Από τη διαδικασία της διάβρωσης προέκυψαν τα ακόλουθα εδάφη:

— εδάφη που σχηματίστηκαν σε διαμορφωμένα από το νερό χαλίκια ή κροκάλες, τα οποία φτάνουν σε βάθος τα 3 μέτρα και άνω·

— εδάφη που σχηματίστηκαν σε ασβεστολιθική, αμμώδη άργιλο με κελύφη, επάνω σε στρώματα βράχου από κατακερματισμένο και πορώδη ασβεστόλιθο.

Ο σύνθετος αυτός χαρακτήρας του εδάφους δημιουργεί ένα πλούσιο φυσικό περιβάλλον για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Λόγω του ήπια κυματοειδούς αναγλύφου της περιοχής, οι εναποθέσεις χαλικιού σχηματίζουν ιδιαιτέρως καλοσχηματισμένους λοφίσκους στο τοπίο. Οι ήπιες κλιτύες παρέχουν εξαιρετική φυσική αποστράγγιση, σε συνδυασμό με ένα ευρύ δίκτυο μικρών ποταμών, οι οποίοι είναι παραπόταμοι του Garonne.

Το κλίμα είναι γενικά αντιπροσωπευτικό του νόμου Gironde, δροσερό και κατάλληλο για αμπέλους λόγω του ήπιου χαρακτήρα του και των τακτικών βροχοπτώσεων. Η θερμοκρασία δεν παρουσιάζει μεγάλες διακυμάνσεις λόγω της προστασίας που παρέχουν ο δρυμός των Λαντ στα νότια του νόμου Gironde και ο Ατλαντικός στα δυτικά.

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της γεωγραφικής περιοχής είναι ότι βρίσκεται εντός των ορίων της πόλης του Bordeaux και περιβάλλεται από τόπους αστικής ανάπτυξης.

Με την ανάπτυξη της πόλης, οι αμπελώνες καταπατήθηκαν. Εντός της ενιαίας γεωγραφικής περιοχής η οποία θα μετατρεπόταν αργότερα στην περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Pessac-Léognan», περισσότερα από 3 000 εκτάρια αμπελώνων «Graves», συμπεριλαμβανομένων αρκετών εκατοντάδων εκταρίων αμπελώνων ποιότητας «cru», χάθηκαν από τις αρχές του 20ού αιώνα έως τη δεκαετία του 1970. Έως τότε είχαν απομείνει μόνο 550 εκτάρια.

Στο πλαίσιο αυτό, μια ομάδα νέων αμπελουργών ανέλαβε δράση ώστε να ανακτήσει τους αμπελώνες και ζήτησε την αναδιάρθρωση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves». Ως αποτέλεσμα, με διάταγμα της 9ης Σεπτεμβρίου 1987, στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pessac-Léognan» αναγνωρίστηκε το ίδιο καθεστώς με αυτό των δημοτικών ονομασιών του «Médoc». Με το διάταγμα αυτό αναγνωρίστηκαν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, η οποία αρχικά ανήκε στο «οινοπέδιο» (terroir) της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves» και αποτελούσε αναπόσπαστο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής της.

Τα αμπέλια, τα οποία καλλιεργούνται σε ωκεάνιο κλίμα από τον 17ο αιώνα, χρειάστηκε να υποστηριχθούν με πασσάλους. Η εκτεταμένη χρήση των πασσάλων και η εφαρμογή επαρκώς αυστηρής μεθόδου κλαδέματος είχαν ως αποτέλεσμα να εξασφαλιστεί καλή κατανομή του τρύγου και επαρκής συγκόμωση για αποτελεσματική φωτοσύνθεση και βέλτιστη ωρίμαση. Ομοίως, για να αποφευχθεί η υπερβολική απόδοση ανά πρέμνο και να διασφαλιστεί η βέλτιστη ωρίμαση και συμπύκνωση στους οίνους, η πυκνότητα φύτευσης είναι υψηλή.

Η οριοθετημένη περιοχή για τη συγκομιδή των σταφυλιών αποτελείται από αμπελοτεμάχια τα οποία χαρακτηρίζονται από χαλικώδη έως αμμοχαλικώδη, και ενίοτε αργιλοασβεστώδη, εδάφη. Τα αμπελοτεμάχια έχουν επαρκή ικανότητα αποστράγγισης είτε λόγω της διαπερατότητάς τους είτε λόγω της θέσης τους σε πλαγιές. Τα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε πρόσφατες αλλουβιακές αποθέσεις, άμμο ή αδιαπέραστο υπέδαφος δεν είναι επιλέξιμα.

Τα εν λόγω προσεκτικά οριοθετημένα αμπελοτεμάχια επιτρέπουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των τοπικών ποικιλιών αμπέλου που έχουν επιλεγεί με την πάροδο του χρόνου λόγω των ικανοτήτων τους για διατήρηση και παλαίωση. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά αντικατοπτρίζουν το γεγονός ότι ιστορικά ήταν απαραίτητη η μεταφορά των οίνων σε μεγάλες αποστάσεις.

Οι ερυθροί οίνοι επωφελούνται από περίοδο μακράς ωρίμασης, η οποία είναι απαραίτητη για την τελειοποίησή τους και τη βέλτιστη έκφραση των χαρακτηριστικών τους προτού διατεθούν στην αγορά για τους καταναλωτές.

Οι ξηροί λευκοί οίνοι από σταφύλια που καλλιεργούνται σε περισσότερο αμμώδη ή αργιλώδη εδάφη είναι εξαιρετικά εκλεπτυσμένοι με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες, αλλά όχι χωρίς φρεσκάδα.

Στον λιμένα του Bordeaux αναπτύχθηκε ακμάζουσα εμπορική δραστηριότητα, στο πλαίσιο της οποίας οι οίνοι αυτοί διανέμονταν σε όλο τον κόσμο. Η εγγύτητα της περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης είχε ως αποτέλεσμα η ονομασία «Pessac-Léognan» να αποκτήσει ταχύτατα παγκόσμια φήμη, επωφελούμενη από καινοτόμες τεχνικές, ενθαρρύνοντας την ανάπτυξη των εκμεταλλεύσεων και παρέχοντάς τους τη δυνατότητα να εξελιχθούν διατηρώντας παράλληλα παραδοσιακές πρακτικές.

Σχεδόν όλοι οι παραγωγοί της «Pessac-Léognan» προβαίνουν σε πωλήσεις «en primeur» (προαγορά οίνου) στην αγορά Place de Bordeaux· πρόκειται για μια παράδοση χαρακτηριστική των σημαντικών οίνων του Bordeaux. Η πώληση πραγματοποιείται την άνοιξη που έπεται του τρύγου, στο πλαίσιο της οποίας οι οινομεσίτες, γνωστοί στην περιοχή ως «courtiers», ενεργούν ως μεσάζοντες μεταξύ των ιδιοκτητών και των εμπόρων οίνου. Μετά τη συναλλαγή, ο οίνος παραμένει στην ευθύνη του πωλητή και αποθηκεύεται και ωριμάζει μέχρις ότου να είναι έτοιμος για συσκευασία.

9. **Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι συσκευάζονται σε γυάλινες φιάλες ή σε αεροστεγείς συσκευασίες κενού αέρος χωρητικότητας έως 5 λίτρων. Η συσκευασία πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις συγκομιδής και οινοποίησης των σταφυλιών. Οι ερυθροί οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως τις 15 Σεπτεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής. Οι λευκοί οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως τις 15 Μαρτίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επιτρέπεται η αναγραφή της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Vin de Graves» ή «Grand Vin de Graves» ή «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux» σε ετικέτες ή περιέκτες, καθώς και σε φυλλάδια. Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η ένδειξη «Cru Classé de Graves» μπορεί να αναγράφεται αντί της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Vin de Graves» ή «Grand Vin de Graves» εφόσον πληρούνται οι ίδιες προϋποθέσεις όσον αφορά την παρουσίαση και το μέγεθος των χαρακτήρων.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-eafa5b1a-119b-4042-814b-a0a10646c996