C/2025/4233

30.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4233)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Datum oznámení: 12.5.2025

1. **Název produktu**

„Bandol“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☒ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznámil**

Ministerstvo zemědělství, výživy, rybolovu, záležitostí venkova a územního plánování, Generální ředitelství pro zemědělskou, zemědělsko-potravinovou a územní politiku, Úřad pro víno a jiné nápoje.

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány uvádějí, že předložená žádost splňuje požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Tyto změny se totiž nepovažují za změny Unie ve smyslu čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. Konkrétně:

a) nemění název, používání názvu ani produkty nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu;

c) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Odrůdová skladba*

Kapitola I specifikace CHOP „Bandol“ se v oddíle V „Odrůdová skladba“ mění tak, že se doplňují:

— odrůdy Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N a Agiorgitiko N pro výrobu červených a růžových vín,

— odrůdy Grenache B, Carignan B, Terret B a Assyrtiko B pro výrobu bílých vín.

Tyto odrůdy se zařazují do specifikace produktu jako odrůdy pro účely přizpůsobení. Aniž by měnily organoleptický profil vín s označením, nabízejí v kontextu globálního oteplování lepší odolnost vůči suchu. Jakožto odrůdy pro účely přizpůsobení se začleňují do odrůdové skladby zemědělských podniků až do výše 5 % a do směsí vín až do výše 10 %.

Doplňují se do seznamu moštových odrůd v jednotném dokumentu.

2. *Pravidla pro podíl odrůd v podniku*

Kapitola I specifikace pro označení „Bandol“ se mění v oddíle „V – Odrůdová skladba“ s cílem přizpůsobit pravidla týkající se podílu odrůd na zemědělském podniku.

— u bílých vín: podíl hlavní odrůdy „Clairette B“ se pohybuje mezi nejméně 30 % namísto 50 % a činí nejvýše 95 %. Podíl vedlejších odrůd Marsanne B, Sauvignon B a Semillon B zůstává nižší nebo roven 10 % odrůdové skladby, přičemž podíl odrůdy Vermentino B vzrostl z 10 na maximálně 20 %.

— pravidla specifikace se nemění u červených a růžových vín.

— pro tři barvy vín: pravidla týkající se podílu moštových odrůd v zemědělském podniku se nevztahují na malé podniky o rozloze menší než 1,5 hektaru.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

3. *Hustota výsadby*

Kapitola I specifikace pro označení „Bandol“ se mění v oddíle VI „Vedení vinné révy – 1° – Způsoby vedení“ s cílem aktualizovat pravidla o hustotě výsadby ve vztahu k reálné situaci na vinicích, na něž se vztahuje označení, a s ohledem na vinice umístěné v terasách.

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 440, a ne 5 000 kmínků na hektar. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metru a spon mezi kmínky nesmí být menší než 0,80 metru. Každá rostlina má k dispozici maximální plochu 2,25 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky.

U révy na terasách má každá rostlina maximální plochu 2,25 m^2, která se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a sponem mezi kmínky. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,5 metru a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,70 metru.

Řady smí být vzdálené maximálně 2,5 metru mezi hřebenem svahu a první řadou horní terasy, jakož i mezi úpatím svahu nebo nízkou zídkou a první řadou dolní terasy.

Tato ustanovení jsou uvedena v jednotném dokumentu jako bod „Enologické postupy“.

4. *Pravidla řezu*

Kapitola I specifikace pro označení „Bandol“ se mění v oddíle VI „Vedení vinné révy – 1° – Způsoby vedení“ s cílem aktualizovat pravidla řezu ve vztahu a u odrůd Syrah N a Sauvignon B umožnit dlouhý guyotův řez.

Tato ustanovení jsou uvedena v jednotném dokumentu jako bod „Enologické postupy“.

5. *Označování*

Kapitola I specifikace pro označení „Bandol“ je aktualizována v oddíle „XII Pravidla pro obchodní úpravu a označování“ s cílem upřesnit požadavky na označování názvů odrůd.

Název odrůdy je povolen pouze ve stejném poli jako všechny povinné údaje. Rozměry písma použitého pro název odrůdy nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Tato pravidla pro označování jsou uvedena v jednotném dokumentu v části „Dodatečné podmínky – Označování“.

6. *Údaje o kontrolním orgánu*

Kapitola III bod II specifikace – Odkaz na kontrolní subjekt – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací produktu musí být prováděny na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Bandol“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

1. *Analytický popis produktů*

STRUČNÝ POPIS

Vína s označením „Bandol“ jsou tichá vína, která se člení na červená, růžová a bílá vína.

Minimální přirozený obsah alkoholu v bílých a růžových vínech činí 11,5 % objemových.

minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 12 %.

Červená vína mají ve fázi balení maximální obsah kyseliny jablečné 0,4 gramu na litr.

Po fermentaci mají vína obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nanejvýše tento: — bílá a růžová vína – 3 g/l,

— červená vína s přirozeným obsahem alkoholu do 14 % objemových – 3 g/l,

— červená vína s přirozeným obsahem alkoholu nad 14 % objemových – 4 g/l.

Vína dodržují analytická kritéria stanovená evropskými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Organoleptický popis produktů*

STRUČNÝ POPIS

Červená vína jsou vína určená ke zrání, produkovaná s nízkým výnosem révou starší 7 let, jež začínají svůj vývoj po dobu 18 měsíců ve dřevě, nejčastěji ve velkém sudu. Odrůda Mourvèdre N, která se musí vyskytovat minimálně z 50 % směsi odrůd, jim poskytuje své charakteristické vlastnosti: jsou to vína silná, plná, třískovitá, s dlouhou trvanlivostí.

Růžová vína zaujímají stále důležitější místo. Jsou vinifikována přímým lisováním, krátkou macerací nebo tzv. krvácením (metodou „saignée"), mají světlou barvu květu šípkové růže. Odrůda Mourvèdre N, která musí být povinně přítomna (minimálně 20 %, často 30 % až 40 %), propůjčuje těmto vínům specifickou strukturu, a to více třískovitou, než mají ostatní provensálská růžová vína, jež si vyžaduje o něco delší dobu vývoje, ale umožňuje delší trvanlivost.

Bílá vína vyráběná převážně z odrůdy Clairette B (minimálně 50 %) mají světle slámově žlutou barvu s květinovým aroma. I když je jeho produkce poněkud skrytější než předchozí dvě, přesto přispívá k obrazu a vyváženosti kontrolovaného označení původu.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Enologické postupy

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební postup

— Hustota výsadby:

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 440 rostlin na hektar. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metru a spon mezi kmínky nesmí být menší než 0,80 metru. Každá rostlina má k dispozici maximální plochu 2,25 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky.

U révy na terasách má každá rostlina maximální plochu 2,25 m^2, která se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a sponem mezi kmínky. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,5 metru a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,70 metru.

Řady smí být vzdálené maximálně 2,5 metru mezi hřebenem svahu a první řadou horní terasy, jakož i mezi úpatím svahu nebo nízkou zídkou a první řadou dolní terasy.

— Pravidla řezu:

— Réva je prořezávána krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvýše 8 očky na kmínek. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.

— Odrůdy Syrah N a Sauvignon B se mohou prořezávat guyotovým řezem s nejvýše 8 očky na kmínek.

— Vinice starší nad 30 let mohou být řezány s nejvýše 12 očky na kmínek.

— Řez se provádí do 1. května.

— Vína se získávají z ručně sklízených hroznů. Hrozny se přepravují celé až do místa výroby vína.

— Zavlažování:

Zavlažování během vegetačního období révy je povoleno, odchylně podle ustanovení článku D. 645-5 zákona o zemědělství a mořském rybolovu, pouze v případě trvalého sucha, a pokud toto sucho narušuje zdravý fyziologický vývoj révy a správné zrání hroznů.

Zvláštní enologický postup

— Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

— Je zakázáno používat kousky dřeva.

— Používání aktivního uhlí je povoleno při produkci růžových vín pro mošty a mladá vína, u nichž ještě probíhá kvašení, a to do výše 10 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň a v maximální dávce 60 gramů na hektolitr.

— Je zakázáno jakékoli obohacování.

— Je zakázáno používat kontinuální vinifikátory, kontinuální lisy, odstředivé škrabky, šnekové odvodňovače o průměru menším než 750 milimetrů a pístové drtiče s čerpadlem.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoně o zemědělství a mořském rybolovu.

5.2 *Maximální výnosy*

40 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Všechny etapy produkce (sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín) probíhá na území následujících obcí departementu Var na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Agiorgitiko N

Assyrtiko B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Calabrese N

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Mourvaison N

Mourvèdre N – Monastrell

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Semillon B

Syrah N – Shiraz

Terret blanc B

Ugni blanc B

Vermentino B – Rolle

Xinomavro N

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast je omezena na osm obcí v departementu Var. Leží v srdci rozsáhlého prostoru tvořeného vyvýšeninami vzniklými v důsledku eroze a tektonických jevů, jež ovlivnily sedimentární, karbonátové a útesové útvary takto vynesené na povrch, v prostoru, který vytváří svažitou krajinu uzavřenou na severu a otevřenou ke Středozemnímu moři prostřednictvím Bandolského zálivu.

Tato topografie vede ke zvláštnímu středomořskému klimatu, chráněnému před mistrálem, studeným větrem přicházejícím ze severu, který v Provence převládá, a vytváří na svazích a v podhůří prostředí, které těží z průměrného slunečního svitu 3 000 hodin a ročních srážek 650 milimetrů. K tomuto už tak příznivému klimatickému stavu se připojuje zmírňující účinek toho, že prostor je otevřen k Středozemnímu moři, které tlumí žár letního slunce a udržuje mírnou vlhkost v noci, čímž vytváří optimální podmínky pro zrání hroznů, zejména pro odrůdu Mourvèdre N. Umožňuje jak výrobu archivních červených vín, která mohou zrát ve dřevě, tak typických růžových vín, a pokud jde o odrůdu Clairette B, umožňuje rovněž výrobu jemných a strukturovaných bílých vín.

Nejcharakterističtější půdy jsou mělké, bělavé, chudé na organickou hmotu, někdy bohaté na křemičité prvky, vždy velmi kamenité, dobře odvodněné, zajišťující tak optimální cirkulaci vody.

Krajina utvářená zejména pěstováním vinné révy a olivovníků je výsledkem vytrvalosti generací zemědělců, kteří v průběhu staletí dokázali optimalizovat zábor svahů a podhůří a zachovali přitom ochranný rostlinný kryt kopcovitého terénu. Aby zadrželi půdu a zbavili pozemky kamenů, postavili nespočet zídek ze suchých kamenů, čímž vytvořili tzv. terasy „restanques“ typické pro tuto krajinu.

8.2 *Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí*

Ve 4. století př. n. l. se obyvatelé Fókidy vylodili na chráněných březích své budoucí kolonie „Terroeis“ a přinesli se svými amforami kulturu vinné révy a vína. Za římské říše se „Terroeis“ mění na „Torrentum“ (mezi obcemi Saint-Cyr a Bandol). Mnoho dnešních vinařských usedlostí nese stopy po bývalých římských statcích „villae“, bohatých na archeologické nálezy (vypalovací pece na amfory, vinné lisy atd.), které svědčí o organizované vinařské činnosti.

Od té doby četná svědectví a spisy dokazují trvalost kultury vinné révy a proslulost vyráběných vín, od nařízení upravujících oběh hroznů a vína (1363) až po výjimky z omezení výsadby udělené s ohledem na povahu půdy a kvalitu vyráběných vín (1731) přes architekturu a označení lokalit (Le Vigneret, la Mourvèdriére…).

Je možné zejména citovat Tolozana, který ve svém pojednání Œnologie de la Basse Provence (Enologie v Dolní Provence) z roku 1827 spojuje krajinu a kulturu vinné révy: „Vinařská oblast Bandol začíná na úpatí pohoří Cuges a vede jih a končí v Bandolském zálivu, přičemž její délka činí přibližně 12 kilometrů. Toto údolí je tvořeno dvěma řadami kopců, které ubíhají směrem na západ a obklopují velkou rovinu Saint-Cyr, jejíž mírné svahy ubíhají až k plážím Lecquesského zálivu.... Svahy, a dokonce i vrcholky kopců, jsou pokryty vinnou révou.“. Jako důkaz soudržnosti odvětví autor dodává: „odrůda hroznů, která převládá a která je základem bandolských vín je Mourvèdre, velmi tmavé černé hrozny.“

Historie zaznamenala tato vína, která byla považována za archivní vína a která se postupem času zušlechťovala, zejména po dobu dlouhých námořních plaveb. Vzhledem k tomu, že obchod s víny produkovanými v zeměpisné oblasti využíval chráněnou bandolskou zátoku, proslul hlavně na lodích, které zůstaly na širém moři či v kotvištích a které naloďovaly sudy vína označené písmenem „B“ za pomoci červeného železa.

V zeměpise Provence a Venaissinského hrabství, Oranžského knížectví, Niceského hrabství (Géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d’Orange, du Comté de Nice), vydaném v roce 1787 (svazek I, strana 280), se píše:

„Zemina v oblasti Bandol je velmi suchá a kamenitá. Hlavním produktem této oblasti je červené víno nejvyšší kvality, které je vysoce ceněno. Přístav Bandol je v provincii považován za nejbezpečnější a nejpohodlnější“;

Vlastní město, přístav k naložení a obchodní odbytiště pro vína z Bandolu, bylo městem bednářů. Usnesení městské rady z roku 1818 potvrzuje, že přístavem Bandol prošlo více než 6 000 hektolitrů vína směřujícího do Itálie, na sever Evropy a do Ameriky. Na konci Druhého císařství se v Bandolu vyrobilo až 80 000 sudů ročně pro skladování a přepravu asi 160 000 hektolitrů!

Takže kromě samotných producentů je doloženo i společenství lidí, které napomáhalo produkci vín a z ní i žilo.

Tato vinice neunikla krizi kvůli révokazu, ale její historie, její proslulost, zdejší silná komunita jí umožnily, aby rychle znovu získala a zachovala staré postupy výsadby na terasách, s vhodným způsobem vedení a hustotou výsadby, zachovala obvyklé odrůdy s převahou Mourvèdre N, jež doprovázejí zejména odrůdy Grenache N a Cinsaut N pro výrobu červených a růžových vín a odrůdy Clairette B, Bourboulenc B a Ugni blanc B pro výrobu bílých vín.

Tato komunita tak zachránila historii, potvrdila své dovednosti a pozvedla proslulost a kvalitu vín Bandol, jež byla uznána jako kontrolované označení původu od 11. listopadu 1941.

V roce 2009 zaujímaly vinice v Bandolu 1 580 hektarů při průměrné roční produkci 50 000 hektolitrů, o kterou se dělí 3 družstevní sklepy a 54 usedlostí. Červená vína jsou vína určená ke zrání, vyráběná s nízkým výnosem (maximálně 40 hektolitrů na hektar) vinnou révou starší 7 let a začínají svůj vývoj po dobu 18 měsíců ve dřevě, nejčastěji v sudech. Odrůda Mourvèdre N, která se musí vyskytovat minimálně z 50 % směsi odrůd, jim poskytuje své charakteristické vlastnosti: jsou to vína silná, plná, třískovitá, s dlouhou trvanlivostí.

8.3 *Příčinné souvislosti*

Kombinace středomořského podnebí s přímořským vlivem, topografie ve tvaru kotle otevřeného k moři a chránícího před severními vlivy (vítr a teplota) a jílovito-vápenité půdy s vysokou kamenitostí vytvářejí z této zeměpisné oblasti edafoklimatický komplex, který nabízí optimální podmínky všem „bandolským“ vinicím i odrůdě Mourvèdre N, pozdně dozrávající černé odrůdě, neboť její preferovaná ekologická nika jí zde umožňuje dosáhnout ideální zralosti, která zaručuje originalitu a vyváženost vín.

Už v roce 1787 bylo zdůrazněno toto zvláštní pouto mezi přírodním prostředím a vlastnostmi a kvalitou vyráběných vín.

„Zvlášť mírné a chráněné klima Bandolu a jeho bezprostředně sousedícího regionu, jílovito-vápencové podloží s vysokým obsahem uhličitanu vápenatého, intenzivní odraz slunečních paprsků na svazích, které bezprostřední blízkost moře chrání před drsností zimních mrazíků, obsah soli a jódu z vody rozptýlených v ovzduší tohoto zvlášť obdařeného nebe vedou k produkci znamenitých vín pocházejících z této oblasti, o nichž okcitánští básníci ‚félibres‘ z Provence říkali, že je sluncem ukrytým v láhvi.“ (Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin (Zeměpis Provence a Venaissinského hrabství), ACHARD M., 1787, citováno J. M. Marchandiau v „Gens et Vins du Bandol“ (Lidé a víno z Bandolu) – 1991.)

Na základě zvyklostí se zařazují do vymezené plochy pozemku „typické chudé půdy, které dlouhodobě vytvořily pověst vín z Bandolu“ a vylučují se „úrodné a lužní půdy v údolích, nadměrné úrodné naplaveniny na úpatí svahů, borové háje a zalesněné oblasti“.

Toto vymezení umožňuje optimální vedení rostliny, kontrolu vitality a produkčního potenciálu, která se projevuje využíváním nízkých výnosů, jež vycházejí z krátkého řezu, řízením hustoty výsadby přizpůsobené terasám „restanques“.

Tím, že udržují tradice ručního sběru hroznů, přispívají producenti vína „Bandol“ k zachování originality a charakteristických vlastností těchto vinic na terasách „restanques“.

Kombinací kontroly výroby, optimálních podmínek zralosti a historických požadavků na vhodnost pro přepravu mají červená vína „Bandol“ strukturu, která jim umožňuje zrát po dlouhou dobu ve dřevě, a mají tak silné předpoklady pro archivaci.

Optimální podmínky tohoto rozsáhlého vinařského prostoru umožnily rozvoj dovedností v rámci komunity výrobců a spotřebitelů a tyto dovednosti byly přirozeně využity pro produkci a zhodnocení růžových a bílých vín, která třebaže se do historie zapsala méně než červená vína, se těší rostoucí proslulosti.

Výrobní postupy pro červená vína z odrůdy Mourvèdre N, jež pochází z vinic o minimálním stáří 8 let, umožňují totiž přidat tuto odrůdu do růžových vín, což přispěje k utvoření velké části jejich identity.

Tento přesný postup, či technický popis práce předepsané pro produkci červených vín se samozřejmě vztahuje na bílé odrůdy vinné révy, což propůjčuje bílým vínům „Bandol“ strukturu a vyváženost a rovněž jim umožňuje pro Provence typické zrání.

Pokud jde o veškerou produkci, je v roce 2010 proslulost vína „Bandol“ nepopiratelná, růžová a bílá vína nyní dosáhla stejné pověsti jako červená vína. Toto chráněné označení původu, které značnou část svého trhu realizuje mimo státní hranice či pro export, umožňuje náležité zhodnocení své produkce.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín využívajících chráněné označení původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud se jedná o název místa uvedeného v katastru a je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedený v katastru se zapisuje bezprostředně za název podniku nebo obchodní značku.

Použití názvu odrůdy je povoleno pouze ve stejném poli jako

všechny povinné údaje. Rozměry písma použitého pro název odrůdy nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1b235ad6-e22e-485f-a0e0-daa90a278546