C/2025/4233

30.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4233)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Bandol»

PDO-FR-A0485-AM02

Fecha de la comunicación: 12.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Bandol»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires, Bureau du vin et des autres boissons [Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Asuntos Rurales y Ordenación del Territorio; Dirección General de Política Agraria, Agroalimentaria y del Suelo; Oficina de Vinos y Otras Bebidas]

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Estas modificaciones no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143. Concretamente:

a) no suponen un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en el producto o la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Encepamiento*

Se modifica el capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Bandol» en el punto V, «Encepamiento», añadiendo:

— las variedades de uva *mourvaison N*, *counoise N*, *xinomavro N*, *calabrese N* y *agiorgitiko N*, para la producción de vinos tintos y rosados;

— las variedades de uva *grenache B*, *carignan B*, *terret B* y *assyrtiko B* para la elaboración de vinos blancos.

Estas variedades se incluyen en el pliego de condiciones con fines de adaptación. En un contexto de calentamiento global, estas variedades ofrecen una mayor resistencia a la sequía, sin modificar el perfil organoléptico de los vinos amparados por la denominación. Estas variedades, incluidas como variedades de interés a efectos de adaptación, podrán representar hasta el 5 % del encepamiento de las explotaciones y hasta el 10 % de las mezclas.

Estas variedades se añaden a la lista de variedades de uva de vinificación del documento único.

2. *Normas relativas a la proporción del encepamiento en una explotación*

Se modifica el capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Bandol» en el punto V, «Encepamiento», para adaptar las normas sobre la proporción del encepamiento en una explotación.

— En el caso de los vinos blancos: la variedad principal *clairette B* representa entre un mínimo del 30 %, en lugar del 50 %, y un máximo del 95 % de la uva utilizada. La proporción de variedades accesorias *marsanne B*, *sauvignon B* y *semillon B* no supera el 10 %, y la proporción máxima de *vermentino B* ha aumentado del 10 al 20 %.

— Las normas aplicables a los vinos tintos y rosados no se modifican en el pliego de condiciones.

— Para los tres colores del vino: las normas relativas a la proporción del encepamiento en una explotación no se aplican a las pequeñas explotaciones de menos de 1,5 hectáreas.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

3. *Densidad de plantación*

El capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Bandol» se modifica en el punto VI, «Gestión del viñedo - 1. Métodos de conducción», con el fin de actualizar las normas relativas a la densidad para reflejar la realidad de los viñedos de la denominación y tener en cuenta las viñas plantadas en terrazas.

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 440 cepas por hectárea, en lugar de 5 000. La distancia entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros y la distancia entre cepas no puede ser inferior a 0,80 metros. Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,25 metros cuadrados. Esta superficie se obtiene multiplicando las distancias entre las hileras y la separación entre las cepas.

En el caso de las viñas plantadas en terrazas, cada cepa tiene una superficie máxima de 2,25 metros cuadrados, calculada multiplicando las distancias entre las hileras por la separación entre cepas. La distancia entre las hileras no puede superar los 2,50 metros y la distancia entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,70 metros.

Estas vides podrán presentar una separación máxima de 2,5 metros entre la cresta del talud y el primer nivel de la terraza superior, así como entre el pie del talud o del bancal y el primer nivel de la terraza inferior.

Estas disposiciones también se añaden al documento único, en el punto «Prácticas vitivinícolas».

4. *Normas de poda*

El capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Bandol» se modifica en el punto VI, «Gestión del viñedo - 1. Métodos de conducción», con el fin de actualizar las normas relativas a la poda y permitir la poda Guyot de las variedades *syrah N* y *sauvignon B*.

Estas disposiciones también se añaden al documento único, en el punto «Prácticas vitivinícolas».

5. *Etiquetado*

El capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Bandol» se modifica en el punto XII, «Normas de presentación y etiquetado», para establecer las condiciones de etiquetado de los nombres de las variedades.

El nombre de la variedad solo puede aparecer en el mismo campo visual que toda la información obligatoria. El tamaño de los caracteres del nombre de la variedad no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

Estas normas de etiquetado se establecen en el documento único bajo el punto «Condiciones adicionales - Etiquetado».

6. *Referencias relativas a la estructura de control*

Se actualiza el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones («Referencias relativas a la estructura de control») en aras de precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Bandol

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Descripción analítica de los productos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos de la denominación «Bandol» son vinos tranquilos, que se dividen en tintos, rosados o blancos.

Los vinos blancos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %.

En la fase de envasado, los vinos tintos tienen un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Los vinos presentan, tras la fermentación, un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual al siguiente: Vinos blancos y rosados, 3 g/l.

Vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural máximo de 14 % - 3 gramos por litro.

Vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 14 % - 4 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores de la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

2. *Descripción organoléptica de los productos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos requieren crianza. Se trata de productos de bajo rendimiento procedentes de viñas de más de siete años. Los vinos empiezan a desarrollarse durante los dieciocho meses que pasan en barricas de madera, generalmente grandes *foudres* de forma ovalada. La uva *mourvèdre N* debe representar al menos el 50 % de la mezcla de las variedades de uva utilizadas y confiere a los vinos sus características: son vinos potentes, estructurados y tánicos, con una gran capacidad de conservación.

Los vinos rosados ocupan un lugar cada vez más importante. Vinificados mediante prensado directo, maceración corta o sangrado, presentan un color rosa pálido. La variedad de uva *mourvèdre N*, presente obligatoriamente (como mínimo en un 20 %, aunque a menudo en valores que oscilan entre el 30 % y el 40 %) confiere a estos vinos una estructura específica, más tánica que la de los demás vinos rosados provenzales, que requiere un período de desarrollo algo más largo, lo que favorece una mayor capacidad de conservación.

Los vinos blancos, elaborados principalmente a partir de la variedad *clairette B* (50 %, como mínimo), se caracterizan por un color amarillo pajizo claro con aromas florales. Sin embargo, a pesar de representar una producción mucho menor que las dos anteriores, contribuye a la imagen y al equilibrio de la denominación de origen controlada.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Método de cultivo

— Densidad de plantación:

Las viñas presentarán una densidad mínima de plantación de 4 440 cepas por hectárea. La distancia entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros y la distancia entre cepas no puede ser inferior a 0,80 metros. Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,25 metros cuadrados. Esta superficie se obtiene multiplicando las distancias entre las hileras y la separación entre las cepas.

En el caso de las viñas plantadas en terrazas, cada cepa tiene una superficie máxima de 2,25 metros cuadrados, calculada multiplicando las distancias entre las hileras por la separación entre cepas. La distancia entre las hileras no puede superar los 2,50 metros y la distancia entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,70 metros.

Estas vides podrán presentar una separación máxima de 2,5 metros entre la cresta del talud y el primer nivel de la terraza superior, así como entre el pie del talud o del bancal y el primer nivel de la terraza inferior.

— Normas de poda:

— Las vides se podan en poda corta (en vaso o cordón de Royat), con un máximo de ocho yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

— Con las variedades *syrah N* y *sauvignon B* puede usarse la poda Guyot simple con un máximo de ocho yemas por cepa.

— Las viñas de más de treinta años pueden podarse con un máximo de doce yemas francas por cepa.

— La poda se lleva a cabo antes del 1 de mayo.

— Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano. Los racimos de uva se transportan enteros hasta el lugar de vinificación.

— Riego:

Como excepción a lo dispuesto en el artículo D. 645-5 del Código Rural y de Pesca Marítima, únicamente podrá autorizarse el riego durante el período vegetativo en caso de sequía persistente y cuando esta perturbe el buen desarrollo fisiológico de la vid y la correcta maduración de las uvas.

Práctica enológica específica

— Queda prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a los 40 °C.

— Queda prohibido el uso de trozos de madera.

— Para la elaboración de los vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones para uso enológico en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación procedentes de la prensa, hasta un límite del 10 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador de que se trate, para la cosecha considerada y con una dosis máxima de 60 gramos por hectolitro.

— Queda prohibida cualquier práctica de enriquecimiento.

— Queda prohibido el uso de técnicas de vinificación continua, prensas continuas, despalilladores centrífugos, de escurridores de tornillos de menos de 750 milímetros de diámetro y de bombas estrujadoras de pistones.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las fases de la producción (vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos) deben tener lugar en la zona geográfica, en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Var, con arreglo al código geográfico oficial de 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer y Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica está delimitada en torno a ocho municipios del departamento de Var. Se encuentra en el corazón de un gran anfiteatro natural creado a partir de la erosión y la actividad tectónica que afectó a las formaciones sedimentarias, carbonatadas y arrecifes, sacándolas a la superficie. De este modo, se formó un paisaje montañoso, cerrado por el norte y abierto al mar Mediterráneo a través del golfo de Bandol.

Esta topografía crea un clima mediterráneo particular, protegido del Mistral, un viento frío procedente del norte y dominante en Provenza, y crea emplazamientos caracterizados por laderas y piedemontes con una media de 3 000 horas de sol y una pluviometría anual de 650 milímetros. A este contexto climático, ya de por sí favorable, se añade el efecto moderador de la apertura hacia el Mediterráneo, que atenúa el calor del sol estival y mantiene una ligera humedad por la noche, creando así unas condiciones óptimas para la maduración de las uvas, especialmente para la variedad de uva *mourvèdre N*, que permite elaborar vinos tintos de larga conservación que pueden ser objeto de crianza en madera, así como vinos rosados característicos, y también para la variedad de uva *clairette B*, que permite elaborar vinos blancos finos y estructurados.

Los suelos más característicos de la zona son finos, blanquecinos, pobres en materia orgánica y, a veces, ricos en elementos silíceos, aunque siempre muy pedregosos y bien drenados, lo que garantiza la óptima circulación del agua.

El paisaje, modelado en particular por el cultivo de la vid y del olivo, es el resultado de la perseverancia de generaciones de agricultores que, a lo largo de los siglos, han sabido optimizar la ocupación de las laderas y los piedemontes, conservando una cubierta vegetal protectora del relieve. Para retener el suelo y nivelar el terreno, construyeron innumerables muretes de piedra seca, creando así los «restanques» característicos de este paisaje.

8.2. *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

En el siglo IV a.C., los foceos desembarcaron en las costas protegidas de lo que se convertiría en su colonia de «Terroeis», trayendo en sus ánforas la civilización de la vid y el vino. Bajo el Imperio romano, «Terroeis» se convirtió en «Torrentum» (entre los municipios de Saint-Cyr y Bandol). Muchas de las fincas vitivinícolas actuales conservan las huellas de antiguas «villae» romanas, ricas en restos arqueológicos (hornos de cocción de ánforas, prensas de vino, etc.), que atestiguan una actividad vitivinícola organizada.

Desde ese momento, son muchos los testimonios y escritos que demuestran la persistencia del cultivo de la vid y la notoriedad de los vinos producidos en la zona, desde las ordenanzas que regulan la circulación de la uva y los vinos (1363) hasta las exenciones a las restricciones de plantación concedidas en consideración a la naturaleza del terreno y la calidad de los vinos producidos (1731), sin olvidar la arquitectura y los nombres de las localidades (Le Vigneret, la Mourvèdriére, etc.).

En particular, puede citarse a Tolozan, que alude al paisaje y cultivo de la vid en su tratado sobre enología de la Baja Provenza de 1827: «La región vinícola de Bandol comienza a los pies de las montañas de Cuges y se extiende en línea recta hacia el sur, hasta terminar en el golfo de Bandol, abarcando una longitud aproximada de doce kilómetros. Este valle está formado por una doble hilera de colinas que se ramifican hacia el oeste y rodean la gran llanura de Saint-Cyr, cuya pendiente suave termina en la playa del golfo de Lecques. Incluso las colinas y laderas tienen viñas plantadas». Como muestra de la cohesión del sector, añade: «El tipo de uva dominante, que es la esencia de los vinos de Bandol, es *mourvèdre*, una uva tinta muy oscura».

La historia da testimonio de estos vinos como vinos de larga conservación, que mejoran con el tiempo, especialmente durante las largas travesías marítimas. En efecto, aprovechando la protegida bahía de Bandol, la circulación de los vinos producidos dentro de la zona geográfica se llevaba a cabo especialmente por medio de barcos que permanecían en alta mar, fondeados, y que embarcaban los barriles de vino marcados con la letra «B».

La revista Géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, publicada en 1787 (tomo I, página 280), dice lo siguiente:

«El suelo de Bandol es muy seco y pedregoso. La principal producción de la zona es el vino tinto de la más alta calidad, el más cotizado de las islas. El puerto de Bandol sería el más seguro y cómodo de la provincia».

Puerto de embarque y salida comercial de los vinos de Bandol, la ciudad era, en sí, una ciudad de toneleros. Una resolución del Consejo Municipal con fecha de 1818 atestigua que más de 6 000 hectolitros de vino pasaron por el puerto de Bandol camino de Italia, el norte de Europa y América. A finales del Segundo Imperio francés, en Bandol se producían nada menos que 80 000 barriles anuales para el almacenamiento y transporte de unos 160 000 hectolitros de vino.

Así, más allá de los propios productores, se atestigua una comunidad humana cuya vida gira en torno a la producción de los vinos

Los viñedos locales tampoco lograron escapar a la crisis de la filoxera. Sin embargo, su historia, su fama y esta sólida comunidad hicieron posible una rápida recuperación. De este modo, continuaron las antiguas costumbres de plantación en terrazas, con unos métodos de conducción y una densidad de plantación adecuados. Continuaron utilizándose las variedades habituales, entre las que predomina *mourvèdre N*, seguida por *grenache N* y *cinsaut N*, en particular para los vinos tintos y rosados, y *clairette B*, *bourboulenc B* y *ugni blanc B* para los vinos blancos.

De este modo, esta comunidad ha preservado la historia, confirmado sus conocimientos y acentuado la notoriedad y la calidad de los vinos de Bandol, reconocidos como denominación de origen controlada desde el 11 de noviembre de 1941.

En 2009, los viñedos de Bandol cubrían 1 580 hectáreas, con una producción media anual de 50 000 hectolitros distribuida entre 3 cooperativas de bodegas y 54 fincas. Los vinos tintos son vinos de crianza, producidos por viñas con un bajo rendimiento (un máximo de 40 hectolitros por hectárea) y más de siete años de edad, que comienzan su desarrollo durante dieciocho meses en madera, muy a menudo en cuba. La variedad *mourvèdre N*, que debe representar, al menos, un 50 % de la mezcla, les confiere sus características: son vinos potentes, estructurados y tánicos, con una gran capacidad de conservación.

8.3. *Interacciones causales*

El clima es mediterráneo con influencias marítimas. La topografía forma un anfiteatro natural abierto al mar, que brinda protección de las influencias del viento y las temperaturas procedentes del norte. El suelo es arcilloso, calizo y muy pedregoso. Todos estos factores se combinan en la zona geográfica para producir un terreno y un clima que confieren excelentes condiciones a los viñedos de «Bandol». En ellos, la variedad de uva *mourvèdre N* encuentra su nicho ecológico por excelencia, lo que le permite alcanzar una madurez perfecta que garantice la originalidad y el equilibrio de los vinos.

En 1787 ya se puso de relieve este vínculo particular entre el entorno natural y las características y la calidad de los vinos producidos.

«El clima especialmente suave y protegido de Bandol y sus alrededores inmediatos; el subsuelo de arcilla y caliza con una buena dosis de carbonato de calcio; el intenso reflejo de los rayos del sol en las laderas, que están protegidas de las fuertes heladas invernales por su proximidad inmediata al mar; las pequeñas gotas de agua marina con sal y yodo en el aire de esta región especialmente afortunada: todos estos factores contribuyen a hacer de los vinos de la zona productos de renombre que los bardos de la Provenza solían considerar rayos de sol embotellados» [*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin* («La geografía de la Provenza y el condado Venesino»), Achard M., 1787, citado en J. M. Marchandiau en *Gens et Vins du Bandol* («Gentes y vinos de Bandol», 1991)].

De acuerdo con los usos establecidos, la zona parcelaria delimitada clasifica «los típicos suelos pobres que han consolidado, durante mucho tiempo, la reputación de los vinos de Bandol», excluyendo «los suelos fértiles y aluviales de los valles, los depósitos aluviales demasiado fértiles al pie de las laderas, los pinares y las zonas boscosas».

Esta delimitación permite una gestión óptima de la planta, el control del vigor y del potencial de producción, lo que se traduce en bajos rendimientos propios de una poda corta y la gestión de las densidades de plantación adaptadas a los «restanques».

Al mantener la tradición de la recolección manual de las uvas, los viticultores de Bandol contribuyen a preservar la originalidad y las características de este viñedo de «restanques».

Al combinar el control de la producción, las condiciones óptimas de maduración y las exigencias históricas de aptitud para el transporte, los vinos tintos de «Bandol» gozan de una estructura que les permite ser objeto de una crianza en madera durante mucho tiempo y, por tanto, presentan una gran aptitud para el envejecimiento.

Las condiciones óptimas de este vasto anfiteatro vitícola han favorecido el desarrollo de conocimientos técnicos en el seno de una comunidad de productores y consumidores, por lo que no resulta extraño que dichos conocimientos técnicos se aplicaran a la producción y a la apreciación de los vinos rosados y blancos que, aunque hayan dejado menos huella en la historia que los vinos tintos, gozan de una creciente notoriedad.

Las prácticas de producción de los vinos tintos, a partir de la variedad de uva *mourvèdre N* procedente de cepas de ocho años como mínimo, permiten la adición de esta variedad de uva a los vinos rosados, lo que les aporta gran parte de su identidad.

Este rigor, este itinerario técnico impuesto para la obtención de vinos tintos, se aplica evidentemente a las variedades de uva blanca, lo que confiere a los vinos blancos de «Bandol» una estructura y un equilibrio que les permite envejecer de forma característica en Provenza.

En 2010, la reputación de toda la producción de Bandol es innegable, al haber alcanzado ya los vinos rosados y blancos la reputación de los vinos tintos. La significativa cuota de mercado de la que gozan estos vinos fuera de las fronteras nacionales, destinada a la exportación, hace que esta denominación de origen controlada se valore muy positivamente.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos con denominación de origen protegida puede especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que se trate de un lugar registrado y que figure en la declaración de vendimia.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribirá inmediatamente después del nombre de la explotación o de la marca comercial.

La aparición del nombre de la variedad se autoriza únicamente en el mismo campo visual que toda la información obligatoria.

El tamaño de los caracteres del nombre de la variedad no puede ser superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

Enlace al pliego de condiciones

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