C/2025/4233

30.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4233)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Datum obavijesti: 12.5.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Bandol”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane, ribarstva, ruralnih poslova i prostornog planiranja, Glavna uprava za poljoprivrednu, poljoprivredno-prehrambenu i teritorijalnu politiku, Ured za vino i druga pića.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Francuska tijela navode da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima iz uredbi (EU) br. 1308/2013 i 2024/1143.

Izmjene ove specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Naime, te se izmjene ne smatraju izmjenama na razini Unije u smislu članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143. Konkretnije:

a) njima se ne mijenjaju naziv, upotreba naziva, proizvodi ni kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem opisanim u jedinstvenom dokumentu;

c) ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Sorte vinove loze*

U poglavlju I. specifikacije ZOI-ja „Bandol” mijenja se odjeljak V. „Sorte vinove loze” kako bi se dodalo sljedeće:

— sorte mourvaison N, counoise N, xinomavro N, calabrese N, agiorgitiko N, za proizvodnju crnih i ružičastih vina,

— sorte grenache B, carignan B, terret B, assyrtiko B za proizvodnju bijelih vina.

Te su sorte uvrštene u specifikaciju proizvoda kao sorte za potrebe prilagodbe. Ne mijenjaju organoleptički profil vina obuhvaćenih oznakom, a pružaju veću otpornost na sušu u kontekstu globalnog zagrijavanja. Uključene su do najviše 5 % u sorte vinove loze na gospodarstvima i najviše 10 % u mješavini vina.

Dodane su na popis sorti vinove loze u jedinstvenom dokumentu.

2. *Pravila o udjelu sorti na gospodarstvu*

U poglavlju I. specifikacije ZOI-ja „Bandol” mijenja se odjeljak V. „Sorte vinove loze” kako bi se prilagodila pravila o udjelu sorti na gospodarstvu.

— za bijela vina: udio glavne sorte „clairette B” iznosi od najmanje 30 % umjesto 50 % do najviše 95 %. Udio sekundarnih sorti marsanne B, sauvignon B i semillon B ostaje manji od ili jednak 10 % sorte vinove loze, a udio sorte vermentino B porastao je s 10 na najviše 20 %.

— pravila specifikacije nisu izmijenjena za crna i ružičasta vina.

— za sve tri boje vina: pravila o udjelu sorti grožđa na gospodarstvu ne primjenjuju se na mala gospodarstva manja od 1,5 hektara.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

3. *Gustoća sadnje*

U poglavlju I. specifikacije ZOI-ja „Bandol” mijenja se odjeljak VI. „Uzgoj vinove loze” – točka 1.° – „Sustav uzgoja” kako bi se ažurirala pravila o gustoći s obzirom na stvarno stanje vinograda i uzimanje u obzir vinove loze smještene na terasama.

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 440 trsova po hektaru umjesto 5 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 metara. Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,25 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova.

Za vinovu lozu na terasama površina svakog trsa iznosi najviše 2,25 četvornih metara, što se izračunava množenjem razmaka između redova i razmaka između trsova. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,70 metara.

Može imati razmak od najviše 2,50 metara između grebena padine i prvog reda gornje terase, kao i između podnožja padine ili zidića i prvog reda donje terase.

Te su odredbe premještene u jedinstveni dokument u odjeljak „Postupci proizvodnje vina”.

4. *Pravila o rezidbi*

U poglavlju I. specifikacije ZOI-ja „Bandol” mijenja se odjeljak VI. „Uzgoj vinove loze” – točka 1.° – „Sustav uzgoja” kako bi se ažurirala pravila o rezidbi i omogućila viši kordonac na sortama syrah N i sauvignon B.

Te su odredbe premještene u jedinstveni dokument u odjeljak „Postupci proizvodnje vina”.

5. *Označivanje*

U poglavlju I. specifikacije ZOI-ja „Bandol” mijenja se odjeljak XII. „Pravila prezentiranja i označivanja” kako bi se utvrdili zahtjevi za označivanje naziva sorti.

Upotreba naziva sorte dopuštena je samo u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci. Veličina slova naziva sorte ne smiju biti viša ni šira od slova kojima se navodi naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Ta pravila o označivanju utvrđena su u jedinstvenom dokumentu pod naslovom „Dodatni uvjeti – označivanje”.

6. *Upućivanje na nadzorno tijelo*

Poglavlje III. specifikacije ažurirano je u odjeljku II. Upućivanje na nadzorno tijelo kako bi se preciziralo da se provjere usklađenosti sa specifikacijom provode na temelju odobrenog plana nadzora te da ih provodi treće tijelo koje je ovlastio INAO i koje jamči kompetentnost, nepristranost i neovisnost.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Bandol”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitički opis proizvoda*

KRATAK OPIS

Vina s oznakom „Bandol” mirna su vina koja obuhvaćaju crna, bijela ili ružičasta vina.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina iznosi 11,5 %.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina iznosi 12 %.

Crna vina u fazi pakiranja imaju najveći sadržaj jabučne kiseline od 0,4 grama po litri.

Nakon fermentacije udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) iznosi najviše: 3 g/l kod bijelih i ružičastih vina

— 3 g/l kod crnih vina čija prirodna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %

— 4 g/l kod crnih vina čija je prirodna volumna alkoholna jakost veća od 14 %

Analitički kriteriji tih vina u skladu su s europskim propisima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Organoleptički opis proizvoda*

KRATAK OPIS

Crna vina odležavaju i proizvode se od vinove loze starije od sedam godina koja daje niske prinose, a svoj razvoj započinju odležavanjem 18 mjeseci u drvenim posudama, najčešće bačvama. Sorta mourvèdre N, koja mora činiti najmanje 50 % u mješavini sorti, pridonosi njihovim značajkama: to su jaka i puna vina s taninskom strukturom koja se dugo čuvaju.

Ružičasta vina postaju sve važnija. Proizvode se izravnim prešanjem, primjenom kratke maceracije ili metode „saignée" te su blijede boje šipka. Sorta mourvèdre N, koja obavezno mora biti prisutna (minimalno 20 %, a često od 30 % do 40 %), tim vinima daje posebnu strukturu s više tanina od drugih provansalskih ružičastih vina. Za njezin je razvoj potrebno više vremena, ali omogućuje dulje čuvanje.

Bijela vina, koja se uglavnom proizvode od sorte clairette B (minimalno 50 %), svijetložute su slamnate boje s cvjetnim aromama. Njihova je proizvodnja manje zastupljena od dviju prethodno navedenih, ali ipak pridonosi ugledu i ravnoteži kontrolirane oznake izvornosti.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

— Gustoća sadnje:

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 440 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 metara. Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,25 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova.

Za vinovu lozu na terasama površina svakog trsa iznosi najviše 2,25 četvornih metara, što se izračunava množenjem razmaka između redova i razmaka između trsova. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,70 metara.

Može imati razmak od najviše 2,50 metara između grebena padine i prvog reda gornje terase, kao i između podnožja padine ili zidića i prvog reda donje terase.

— Pravila o rezidbi:

— Trsovi su nisko rezani (račvasti uzgojni oblik ili kordonac Royat) s najviše osam pupova po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa.

— Sorte syrah N i sauvignon B mogu se rezati u Guyotu s najviše osam pupova po biljci.

— Vinova loza starija od 30 godina može se obrezivati s najviše 12 pupova po trsu.

— Rezidba se obavlja prije 1. svibnja.

— Vina se dobivaju od ručno ubranog grožđa. Grozdovi se do mjesta proizvodnje vina prevoze cijeli.

— Navodnjavanje:

Odstupanjem u skladu s odredbama članka D. 645-5 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu navodnjavanje tijekom rasta vinove loze dopušteno je isključivo u slučaju trajne suše koja ometa pravilan fiziološki razvoj vinove loze i dobro dozrijevanje grožđa.

Poseban enološki postupak

— Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C.

— Zabranjena je upotreba komada drva.

— Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt i mlada vina koja još fermentiraju nakon prešanja, do granice od 10 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar, s najvećim udjelom od 60 grama po hektolitru.

— Zabranjen je svaki postupak pojačavanja.

— Zabranjena je upotreba kontinuiranih vinifikatora, kontinuiranih preša, uređaja za centrifugalno runjanje, vijčanih ocjeđivača s promjerom manjim od 750 milimetara i klipnih kombiniranih muljača.

Uz prethodno navedene odredbe u proizvodnji vina je u pogledu enoloških postupaka potrebno poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinosi*

40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Sve faze proizvodnje (berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina) odvijaju se na zemljopisnom području, odnosno području sljedećih općina departmana Var, na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer i Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti*

Zemljopisno područje razgraničeno je na osam općina departmana Var. Nalazi se u središtu prostranog amfiteatra sastavljenog od niza reljefa uzrokovanih erozijom i tektonskim pojavama koje su utjecale na sedimentne, karbonatne i grebenske formacije koje su tako iznesene na površinu te taj amfiteatar stvara brežuljkasti krajolik, zatvoren prema sjeveru i otvoren prema Sredozemnom moru zaljevom Bandol.

Zbog te topografije nastaje posebna sredozemna klima, zaštićena od mistrala, hladnog vjetra sa sjevera koji prevladava u Provansi, a nastaju i položaji na brežuljcima i u podnožjima s prosječno 3 000 sunčanih sati i godišnjom količinom padalina od 650 milimetara. Tom ionako povoljnom klimatskom kontekstu pridodaje se i umjereni učinak otvorenosti na Sredozemno more koje ublažava ljetno sunce i održava laganu vlažnost po noći te time stvara optimalne uvjete za dozrijevanje grožđa, osobito za sortu mourvèdre N, koja omogućuje proizvodnju crnih vina koja se mogu dugo čuvati i podržavaju odležavanje u drvu te karakterističnih ružičastih vina, ali i za sortu clairette B koja omogućuje proizvodnju profinjenih i strukturiranih bijelih vina.

Najtipičnija tla su tanka, bjelkasta tla, siromašna organskim tvarima, ponekad bogata silikatnim elementima, uvijek vrlo kamenita i vrlo porozna, čime se osigurava optimalna cirkulacija vode.

Oblik krajolika na koji osobito utječe uzgoj vinove loze i stabala maslina rezultat je ustrajnosti generacija poljoprivrednika koji su tijekom stoljeća znali kako najbolje iskoristiti položaj na brežuljcima i u podnožjima te pritom očuvati zaštitni vegetativni pokrov na reljefima. Radi zadržavanja tla i uklanjanja kamenja sa zemljišta izgradili su brojne zidiće od suhog kamenja i tako stvorili tipično terasasti izgled („restanques”) tog krajolika.

8.2. *Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti*

U 4. stoljeću prije nove ere Fokejci su se iskrcali na zaštićene obale onoga što će postati njihova kolonija „Terroeis" te su u svojim amforama donijeli kulturu vinove loze i vina. U doba Rimskog carstva „Terroeis" je postao „Torrentum" (između općina Saint-Cyr i Bandol). Na brojnim današnjim vinogradarskim posjedima nalaze se tragovi starorimskih vila („villae") bogatih arheološkim ostacima (peći za pečenje amfora, vinske preše...) koji svjedoče o organiziranoj vinogradarskoj djelatnosti.

Od tada brojna svjedočanstva i zapisi dokazuju postojanost kulture vinove loze i ugled proizvedenih vina, od uredbi kojima se uređuje kretanje grožđa i vina (1363.) do odstupanja od ograničenja sadnje dopuštenih s obzirom na prirodu zemljišta i kvalitetu proizvedenih vina (1731.), uključujući arhitekturu i oznake lokacija (Le Vigneret, Mourvèdriére...).

Osobito se može citirati Tolozan koji 1827. u svojem djelu Œnologie de la Basse Provence (Enologija donje Provanse) taj krajolik povezuje s kulturom vinove loze: „Vinska regija Bandol započinje u podnožju planina Cuges te se dužinom od otprilike 12 kilometara nastavlja ravno prema jugu do kraja zaljeva Bandol. Tu dolinu čini dvostruki red brežuljaka koji se granaju prema zapadu i okružuju veliku ravnicu Saint-Cyr, čija blaga padina završava na obali zaljeva Lecques. Obronci, pa i brežuljci zasađeni su vinovom lozom.". Autor dodaje, čime svjedoči o jedinstvu sektora: „vrsta grožđa koja prevladava i koja čini bit vina Bandol jest mourvèdre, vrlo tamno crno grožđe.

U povijesti se navodi da su to vina koja starenjem i s vremenom postaju sve bolja, posebno vina koja se prevoze brodom na udaljena područja. Naime, opće je poznato da su se zahvaljujući prednostima zaštićene uvale Bandol vina proizvedena na zemljopisnom području prevozila brodovima koji su ostajali na pučini i ukrcavali bačve vina označene slovom „B" užarenim željezom.

U geografskom opisu Provanse te okruga Venaissin, kneževine Orange i okruga Nice iz 1787. (svezak I., str. 280.), navodi se:

„Tlo Bandola vrlo je suho i kamenito. Na tom se teroaru uglavnom proizvodi crno vino vrhunske kvalitete za kojim najveća potražnja postoji na Antilima. Luka Bandol najsigurnija je i najpraktičnija luka Provanse."

Kao luka ukrcaja i trgovačko mjesto za vina Bandol, sam grad bio je grad bačvara. Rasprava Općinskog vijeća iz 1818. godine svjedoči o tome da je kroz luku Bandol prošlo više od 6 000 hektolitara vina na putu prema Italiji, sjevernoj Europi i Americi. Na kraju Drugog francuskog carstva u Bandolu za skladištenje i prijevoz otprilike 160 000 hektolitara vina proizvodilo čak 80 000 bačvi godišnje!

To svjedoči ne samo o tome da od proizvodnje vina žive sami proizvođači, nego i cijela zajednica.

Ti vinogradi nisu izbjegli epidemiju filoksere, ali su se zahvaljujući svojoj prošlosti, ugledu i zajednici brzo oporavili i očuvali drevne običaje sadnje na terasama, uz prilagođeni način uzgoja i gustoću sadnje, te zadržali običajne sorte, pri čemu je prevladavala sorta mourvèdre N, zajedno sa sortama grenache N i cinsaut N za proizvodnju crnih i ružičastih vina te sortama clairette B, bourboulenc B i ugni blanc B za proizvodnju bijelih vina.

Ta je zajednica tako očuvala povijest, potvrdila svoje znanje i iskustvo te povećala ugled i kvalitetu vina Bandola koja se kao kontrolirana oznaka izvornosti priznaju od 11. studenoga 1941.

Vinogradi Bandol 2009. su obuhvaćali 1 580 hektara za prosječnu godišnju proizvodnju od 50 000 hektolitara u tri zadružne vinarije i na 54 imanja. Crna vina su vina koja odležavaju, proizvode se od vinove loze starije od sedam godina koja daje niske prinose (maksimalno 40 hektolitara po hektaru), a svoj razvoj započinju odležavanjem 18 mjeseci u drvu, najčešće bačvama. Sorta mourvèdre N, koja mora činiti najmanje 50 % u mješavini sorti, pridonosi njihovim značajkama: to su jaka i puna vina s taninskom strukturom koja se dugo čuvaju.

8.3. *Uzročna veza*

Spoj sredozemne klime pod utjecajem mora, topografije u obliku cirka otvorenog prema moru koji štiti od sjevernih utjecaja (vjetra i temperature) te vrlo kamenitog glinovito-vapnenačkog tla čini na tom zemljopisnom području pedoklimatsku cjelinu koja cijelom vinogradu „Bandol" pruža optimalne uvjete, a sorti mourvèdre N, kasnoj crnoj sorti, ekološku nišu koja joj pogoduje i omogućuje postizanje idealne zrelosti koja jamči izvornost i uravnoteženost vina.

Ta je posebna veza između prirodnog okruženja te obilježja i kvalitete proizvedenih vina istaknuta već 1787.

„Zbog posebno blage i zaklonjene klime Bandola i njegova neposrednog okolnog područja, glinovito-vapnenačkog podtla s velikim količinama kalcijeva karbonata te jakog odraza sunčevih zraka na obroncima koje neposredna blizina mora štiti od oštrine zimskog mraza zahvaljujući količini soli i jodu koji upija vlagu u zraku tog osobito povlaštenog neba, vina iz tog područja postala su poznati proizvodi koje su felibri iz Provanse nazivali suncem u boci." (Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin (Geografija Provanse i Comtat Venaissina), ACHARD M., 1787., kojeg J. M. Marchandiau citira u Gens et Vins du Bandol (Ljudi i vina Bandola) 1991.)

U skladu s običajima, razgraničeno područje čestice obuhvaća „tipična siromašna tla zahvaljujući kojima su vina Bandola već davno stekla svoj ugled", dok su iz njega isključena „plodna i aluvijalna tla u dolinama, preplodne naplavine u podnožju brežuljaka, borove šume i šumovita područja".

To razgraničenje omogućuje optimalan uzgoj vinove loze uz kontrolu bujnosti i potencijala proizvodnje zahvaljujući praksama niskih prinosa koji su rezultat kratke rezidbe i održavanju gustoće sadnje prilagođene terasastom području („restanques").

Održavanjem tradicije ručnog branja grožđa proizvođači vina s oznakom „Bandol" pridonose očuvanju izvornosti i obilježja tog terasastog vinogorja („restanques").

Zahvaljujući kontroli proizvodnje, optimalnim uvjetima sazrijevanja i tradicionalnim zahtjevima u pogledu prikladnosti za prijevoz crna vina „Bandol" imaju strukturu koja im omogućuje dugotrajno odležavanje u drvenim posudama te su stoga iznimno prikladna za starenje.

Budući da su optimalni uvjeti tog prostranog vinogradarskog amfiteatra omogućili stjecanje znanja i iskustva unutar zajednice proizvođača i potrošača, prirodno je da su to znanje i iskustvo primijenjeni za proizvodnju i uvažavanje ružičastih i bijelih vina čiji ugled sve više raste, iako su ostavila manji trag u povijesti od crnih vina.

Naime, prakse proizvodnje crnih vina od sorte mourvèdre N s trsova starih najmanje osam godina omogućuju da se ta sorta doda ružičastim vinima, što je doprinos koji čini dobar dio njihova identiteta.

Ta strogost i tehnički zahtjevi dobivanje crnih vina primjenjuju se i na bijele sorte, čime se bijelim vinima „Bandol" pružaju struktura i ravnoteža koje im ujedno omogućuju starenje karakteristično za Provansu.

Kad je riječ o cjelokupnoj proizvodnji, ugled Bandola neosporan je u 2010. s obzirom na to da su ružičasta i bijela vina sada dosegla ugled crnih vina. Ta kontrolirana oznaka izvornosti ostvaruje dobar dio svoje prodaje izvan nacionalnih granica i u izvozu te time omogućuje dobru valorizaciju svoje proizvodnje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice ako je riječ o registriranoj lokaciji ili ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

Naziv registrirane lokacije navodi se neposredno nakon naziva gospodarstva ili trgovačke oznake.

Upotreba naziva sorte dopuštena je samo u istom vidnom polju kao i svi

obavezni podaci. Veličina slova naziva sorte ne smiju biti viša ni šira od slova kojima se navodi naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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