C/2025/4233

30.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4233)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Datum för inlämning: 12.5.2025

1. **Produktens beteckning**

”Bandol”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

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 [ministeriet för jordbruk, livsmedel, fiske, landsbygdsfrågor och planering av markanvändning, generaldirektoratet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och marknadspolitik, kontoret för vin och andra drycker]

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Dessa ändringar betraktas inte som unionsändringar i den mening som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143. De innebär att de

a) innefattar de inte en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) riskerar de inte att upphäva det samband med det geografiska område som avses i det sammanfattande dokumentet, och

c) innebär de inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Druvsorter*

I kapitel I avsnitt V – ”Vinstockssorter” – i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bandol” har följande lagts till:

— Druvsorterna mourvaison N, counoise N, xinomavro N, calabrese N och agiorgitiko N för produktion av röda viner och roséviner.

— Druvsorterna grenache B, carignan B, terret B och assyrtiko B för produktion av vita viner.

Dessa sorter har tagits med i produktspecifikationen i anpassningssyfte. Dessa druvor har, mot bakgrund av den globala uppvärmningen, större motståndskraft mot torka, utan att de ändrar den organoleptiska profilen för de viner som omfattas av beteckningen. Sorter som ingår i anpassningssyfte kan utgöra upp till 5 % av jordbruksföretags druvsorter och upp till 10 % av blandningar.

Dessa druvsorter har lagts till i förteckningen över druvsorter i det sammanfattande dokumentet.

2. *Bestämmelser om andelen druvsorter vid ett jordbruksföretag*

Kapitel I avsnitt V ”Vinstockssorter” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bandol” har ändrats för att anpassa bestämmelserna om andelen druvsorter vid ett jordbruksföretag.

— För vita viner: Den huvudsakliga druvsorten clairette B utgör mellan minst 30 %, i stället för 50 %, och högst 95 % av de druvor som används. Andelen av de sekundära druvsorterna marsanne B, sauvignon B och semillon B är fortfarande högst 10 % och den maximala andelen vermentino B har höjts från 10 till 20 %.

— Bestämmelserna om röda viner och roséviner förblir oförändrade i produktspecifikationen.

— För de tre färgerna på vinet: Bestämmelserna om andelen druvsorter vid ett jordbruksföretag gäller inte små jordbruksföretag på mindre än 1,5 hektar.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Planteringstäthet*

Kapitel I avsnitt VI ”Vinodlingsmetoder – 1. Beskärnings- och uppbindningsmetoder” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bandol” har ändrats i syfte att uppdatera täthetsbestämmelserna för att avspegla vinodlingarnas verklighet i beteckningen och för att ta hänsyn till vinstockar som planterats på terrasser.

Den lägsta planteringstätheten för vinstockar är 4 440 plantor per hektar i stället för 5 000 plantor per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan vinstockarna måste vara minst 0,80 meter. Varje vinstock förfogar över en yta på maximalt 2,25 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

För vinstockar som planteras på terrasser ska varje planta ha en maximal yta på 2,25 kvadratmeter, beräknad genom att multiplicera avstånden mellan raderna och avståndet mellan plantorna. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,70 meter.

För dessa vinstockar tillåts ett maximalt avstånd på 2,5 meter mellan toppen av varje terrasserad bank (eller vall) och den första raden på terrassen ovanför, och samma mellan bankens nedre del och första raden på terrassen nedanför.

Dessa bestämmelser har också lagts till i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Oenologiska metoder”.

4. *Bestämmelser om beskärning*

Kapitel I avsnitt VI ”Vinodlingsmetoder – 1. Beskärnings- och uppbindningsmetoder” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bandol” har ändrats för att uppdatera bestämmelserna om beskärning och tillåta guyotbeskärning av druvsorterna syrah N och sauvignon B.

Dessa bestämmelser har också lagts till i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Oenologiska metoder”.

5. *Märkning*

Kapitel I avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bandol” har ändrats för att fastställa märkningsvillkoren för namnen på druvsorterna.

Namnet på druvsorten får endast förekomma i samma synfält som alla obligatoriska uppgifter. De teckensnitt som används för namnet på druvsorten får varken på höjden eller på bredden vara större än de tecken som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Dessa märkningsregler fastställs i det sammanfattande dokumentet under punkten ”Ytterligare villkor – Märkning”.

6. *Hänvisningar till kontrollorganet*

I produktspecifikationen har kapitel III, avsnitt II ”Hänvisning till kontrollorganet” uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras efter en godkänd inspektionsplan och av ett av Inao utsett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende.

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Bandol

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Analytisk beskrivning av produkterna*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med beteckningen ”Bandol” är stilla röda viner, roséviner eller vita viner.

De vita vinerna och rosévinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

De röda vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

De röda vinerna har vid buteljering en högsta halt av äppelsyra på 0,4 gram per liter.

Efter jäsningen har vinerna en högsta halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) enligt följande: Vita viner och roséviner: 3 gram per liter.

Röda viner med en högsta naturlig alkoholhalt på 14 volymprocent: 3 gram per liter.

Röda viner med en naturlig alkoholhalt som överstiger 14 volymprocent: 4 gram per liter.

Vinerna uppfyller de analytiska kriterier som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Beskrivning av produkternas organoleptiska egenskaper*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna kräver lagring. De är produkter med låg avkastning från vinstockar som är mer än sju år gamla. Vinerna börjar utvecklas under sina 18 månader i träfat, vanligtvis i stora ovalformade *foudres*. Mourvèdre N måste utgöra minst 50 % av den druvblandning som används. Druvan ger vinerna deras egenskaper: de är kraftfulla, fylliga, tanninrika och kan lagras länge.

Rosévinerna blir allt viktigare. De tillverkas genom direktpressning, kort maceration eller saignéemetoden, och har rosa färg. Mourvèdre N måste utgöra minst 20 % av de druvor som används; ofta utgör druvan mellan 30 % och 40 %. Denna druvsort ger vinerna en särskild struktur. Eftersom de är mer tanninrika än andra roséviner i Provence behöver de lite mer tid att utvecklas, men kan lagras längre.

De vita vinerna är huvudsakligen gjorda av clairette B: minst 50 % av de druvor som används. Vinerna är lätt halmgula till färgen, med blommiga aromer. Produktionen är mer begränsad än vad som är fallet för röda viner och roséviner. De bidrar dock till bilden av och balansen hos den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetod

— Planteringstäthet:

Planteringstätheten ska vara minst 4 440 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan vinstockarna måste vara minst 0,80 meter. Varje vinstock ska förfoga över en yta på maximalt 2,25 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

För vinstockar som planteras på terrasser ska varje planta ha en maximal yta på 2,25 kvadratmeter, beräknad genom att multiplicera avstånden mellan raderna och avståndet mellan plantorna. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,70 meter.

För dessa tillåts ett maximalt avstånd på 2,5 meter mellan toppen av varje terrasserad bank (eller vall) och den första raden på terrassen ovanför, och samma mellan bankens nedre del och första raden på terrassen nedanför.

— Bestämmelser om beskärning:

— Vinstockarna beskärs med kortskottsbeskärning, av typen gobelet eller cordon de Royat, med högst 8 skott per stock. Varje gren får ha högst två skott.

— Druvsorterna syrah N och sauvignon B kan beskäras med enkel guyotbeskärning till högst åtta skott per vinstock.

— Vinstockar som är äldre än 30 år kan beskäras med högst tolv knoppar per planta.

— Beskärningen genomförs före den 1 maj.

— Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand. Druvklasarna transporteras hela till vingården.

— Bevattning:

I enlighet med artikel D. 645-5 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*) är bevattning under vinrankans växtperiod bara tillåten vid varaktig torka och när torkan påverkar vinrankas fysiologiska utveckling och druvans mognad.

Särskild oenologisk metod

— All värmebehandling av vinskörden på temperaturer som överstiger 40 °C är förbjuden.

— Användning av ekspån är förbjuden.

— Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i must eller i nya pressviner som fortfarande jäser, med begränsningen 10 % av volymen av de roséviner som den berörda vinmakaren framställer, för den aktuella skörden och med högst 60 gram per hektoliter.

— All form av berikning är förbjuden.

— Användning av kontinuerliga jäsningstankar, kontinuerliga pressar, centrifugalavskiljare, separator av skruvtyp med en diameter på mindre än 750 mm och kolvdrivna kontinuerliga pressar är förbjuden.

Utöver ovannämnda villkor måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2 *Högsta avkastning*

40 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Alla produktionsled, från druvskörd, vinframställning, beredning och lagring, äger rum i det geografiska området i följande kommuner i departementet Var, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer och Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Druvsorter**

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

Sémillon B

Syrah N – shiraz

Terret blanc B

Ugni blanc B

Vermentino B – rolle

Xinomavro N

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet*

Det geografiska området består av åtta kommuner i departementet Var. Det ligger i hjärtat av en stor naturlig amfiteater som urholkas av erosion och tektonisk aktivitet som påverkade sediment, karbonat och revformationer, vilket förde dem till ytan. På detta sätt bildades ett kuperat landskap, som är stängt mot norr och öppet mot Medelhavet genom Bandolbukten.

Denna topografi skapar ett särskilt medelhavsklimat skyddat från mistral, den kalla nordanvinden som dominerar i Provence. Området är bildat av formationer av kullar och utlöpare, och får i genomsnitt 3 000 soltimmar per år och 650 millimeter regn. Det redan gynnsamma klimatet kompletteras av den dämpande effekten av att området är öppet mot Medelhavet, som dämpar den varma sommarsolen och upprätthåller en mild fuktighet på natten. Detta skapar utmärkta mognadsförhållanden för druvorna, särskilt mourvèdre N. Det är sålunda möjligt att framställa röda viner som lämpar sig för lång lagring och mognad på träfat, samt karakteristiska roséviner. Samtidigt är förutsättningarna också utmärkta för druvsorten clairette B, vilket gör det möjligt att framställa fina, strukturerade vita viner.

De mest karakteristiska jordarna är ganska grunda, vitaktiga, fattiga på organiskt material, ibland rika på kiseldioxidhaltiga element, alltid mycket steniga och väl dränerade, vilket möjliggör en utmärkt vattencirkulation.

Landskapet har särskilt formats av odlingen av vinstockar och olivträd, ett resultat av uthållighet hos generationer av jordbrukare. Under århundradena har de vetat hur man bäst planterar på sluttningar och kullar samtidigt som de upprätthåller ett skyddande vegetativt skydd på höjderna. För att innesluta jorden och rensa marken på sten har de byggt otaliga torrstensmurar, vanligen kallad *restanques*, vilket skapar detta karakteristiska landskap.

8.2 *Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet*

Under det fjärde århundradet f.Kr. landsteg fokajerna på de skyddade stränderna i det som skulle bli deras koloni ”Terroeis”. I sin amforor förde de med sig civilisationen i form av vinstockar och vin. Under romartiden blev ”Terroeis” till ”Torrentum”. Området ligger mellan kommunerna Saint-Cyr och Bandol. Ett antal vingårdar innehåller i dag rester av antika romerska villor, med en mängd arkeologiska bevis på organiserad vinodling: lerugnar för amforor, vinpressar etc.

Många skriftliga källor vittnar om att vinodling har fortsatt att finnas i området, och om att de viner som framställs är välkända. Dessa sträcker sig från order från 1363 om omsättning av druvor och vin, till de undantag från planteringsbegränsningar som utfärdades 1731 med hänsyn till terrängens karaktär och kvaliteten på de viner som framställs. Det finns ytterligare bevis i form av byggnader och platsnamn, såsom Le Vigneret eller La Mourvèdriére.

Som ett exempel visade Tolozan i sin avhandling *Œnologie de la Basse Provence* 1827 sambandet mellan landskap och vinodling: ”Vinregionen Bandol som är cirka 12 kilometer lång, börjar vid foten av Cugesbergen och sträcker sig söderut och slutar i Bandolbukten. Denna dal bildas av en dubbel rad kullar som förgrenar sig mot väster och omsluter den stora slätten Saint-Cyr, som sluttar mjukt ned till Lecquesbuktens kust [...]. Sluttningarna och kullarna själva är planterade med vinstockar.” Som bevis på sammanhållningen inom sektorn tillägger författaren ”Den typ av druva som dominerar överlag, och är själva kärnan i vinerna i Bandol, är mourvèdre, en mycket mörkröd druva.”

Historien har visat att dessa viner var kända som viner som lämpar sig för lagring och förbättras över tiden, särskilt under långa sjötransporter. På grund av den skyddade Bandolbukten transporterades viner som framställdes inom det geografiska området till stor del av båtar som låg för ankar utanför kusten. De vinfat som lastades ombord var märkta med bokstaven ”B”.

I ett verk från 1787, *La géographie de la Provence et du Comté Venaissin de principauté d'Orange, du Comté de Nice* (volym I, s. 280), står det följande:

”Jorden i Bandol är mycket torr och stenig. Områdets viktigaste produkt är det röda vinet av högsta kvalitet, högt värderat i Antillerna. Hamnen i Bandol är otvivelaktigt provinsens säkraste och mest välbelägna hamn.”

Eftersom hamnen var ombordstigningshamn och handelsplats för Bandols viner bodde tunnbindare i själva staden. En resolution från kommunfullmäktige från 1818 bekräftar att över 6 000 hektoliter vin passerade genom hamnen i Bandol på väg till Italien, norra Europa och Amerika. I slutet av det andra kejsardömet producerades inte mindre än 80 000 fat årligen i Bandol för lagring och transport av ca 160 000 hektoliter vin.

Därför visar historien att en mänsklig gemenskap, förutom producenterna själva, byggde upp sina liv kring vinframställningen.

De lokala vingårdarna undkom inte vinluskrisen. Men deras historia, berömmelse och denna starka gemenskap gjorde en snabb återhämtning möjlig. Man behöll de gamla sedvänjorna att plantera på terrasser, med lämpliga uppbindningsmetoder och planteringstäthet. De vanliga druvsorterna fortsatte att användas, där mourvèdre N dominerade, efter grenache N och cinsaut N, särskilt för röda viner och roséviner, samt clairette B, bourboulenc B och ugni blanc B för vita viner.

Gemenskapen har således bevarat sin historia, stärkt sitt kunnande och förbättrat bandolvinernas rykte och kvalitet. Dessa viner erkändes den 11 november 1941 som en kontrollerad ursprungsbeteckning.

År 2009 täckte vingårdarna i Bandol 1 580 hektar, vilket gav en genomsnittlig årlig produktion på 50 000 hektoliter, fördelat på 3 källarkooperativ och 54 vingårdar. De röda vinerna kräver lagring. De är produkter med låg avkastning, högst 40 hektoliter per hektar, från vinstockar som är äldre än sju år. Vinerna börjar utvecklas under sina 18 månader i träfat, vanligtvis i stora ovalformade *foudres*. Mourvèdre N måste utgöra minst 50 % av den druvblandning som används. Druvan ger vinerna deras egenskaper: de är kraftfulla, fylliga, tanninrika och kan lagras länge.

8.3 *Samverkan mellan sambanden*

Området har medelhavsklimat med maritimt inflytande. Landskapet bildar en naturlig amfiteater öppen mot havet, som erbjuder skydd mot påverkan av vindar och temperatur från norr. Jordmånen är lera och kalksten, och mycket stenig. Alla dessa faktorer kombineras i det geografiska området för att skapa en terräng och ett klimat som ger utmärkta förhållanden för vingårdarna i ”Bandol”. Här finner druvsorten mourvèdre N sin ekologiska nisch *par excellence*, vilket gör det möjligt för den att uppnå den perfekta mognaden som garanterar vinernas originalitet och balans.

Redan 1787 betonades detta samband mellan den naturliga miljön och egenskaperna och kvaliteten hos de viner som framställdes.

Det särskilt milda och skyddade klimatet i Bandol och dess omedelbara omgivning; en jordmån av lera och kalksten med en god dos kalciumkarbonat, solens reflekterande strålar på sluttningarna, som skyddas från hård vinterfrost genom sin omedelbara närhet till havet och de små vattendropparna med salt och jod i luften i denna särskilt gynnade region bidrar alla till att göra vinerna i detta område till kända produkter som barderna i Provence brukade kalla ”solsken i en flaska”. (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, Achard M., 1787, citerad av J.M. Marchandiau i *Gens et Vins du Bandol* – 1991).

I enlighet med etablerad praxis omfattar det avgränsade skiftesområdet ”den typiska fattiga jordmånen som länge har gett bandolvinernas anseende”, samtidigt som man undantar ”fertila och alluviala jordar i dalarna, det alltför fertila alluviumet vid foten av kullarna, tallplantager och trädbevuxna områden”.

Denna avgränsning gör det möjligt att hantera vinstockarna så effektivt som möjligt. Vinstockar och potentiell produktion kontrolleras genom praxisen att hålla låg avkastning från skottbeskärning och genom att hantera planteringstätheten som är anpassad till de traditionella terrasserna (*restanques*).

Genom att bevara traditionen med att skörda druvorna för hand bidrar vinodlarna av ”Bandol” till att bevara originaliteten och egenskaperna hos dessa vingårdar med sina *restanques*.

Tack vare produktionsexpertis, optimala mognadsförhållanden och det historiska behovet av lämplighet för transporter har de röda vinerna från ”Bandol” en struktur som gör det möjligt för dem att lagras på träfat under lång tid, vilket visar att de har en mycket stor lagringskapacitet.

De utmärkta förhållandena för denna stora naturliga amfiteater för vinodling gjorde det möjligt att utveckla kunskapen bland producenter och konsumenter. Det var därför naturligt att detta kunnande användes för framställning av uppskattade roséviner och vita viner. Historiskt sett var dessa mindre viktiga än de röda vinerna, men de har fått ett allt bättre rykte.

Produktionsmetoderna för de röda vinerna, med mourvèdre N-druvor från vinstockar som är minst åtta år gamla, innebär att denna druvsort används för framställning av roséviner. Tillägget av mourvèdre N ger rosévinerna en betydande del av deras identitet.

Denna stringens och det tekniska förfarande som krävs för att framställa röda viner används också på de gröna druvsorterna. Detta är vad som ger de vita ”Bandol”-vinerna en struktur och balans som också gör det möjligt för dem att åldras på ett sätt som är karakteristiskt för Provence.

År 2010 var Bandols rykte obestridligt för alla produkter: rosévinerna och de vita vinerna hade då uppnått samma status som de röda vinerna. Eftersom en betydande del av försäljningen sker utanför Frankrike, och genom export, gör denna kontrollerade ursprungsbeteckning att dess produkter kan uppskattas mycket.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att det rör sig om en registrerad plats och att denna plats nämns i skördedeklarationen.

Namnet, såsom det förtecknas i fastighetsregistret, anges omedelbart efter företagets eller varumärkets namn.

Namnet på druvsorten får endast förekomma i samma synfält som alla obligatoriska uppgifter.

De teckensnitt som används för namnet på sorten får varken på höjden eller på bredden vara större än de tecken som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Länk till produktspecifikationen

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