C/2024/6289

18.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6289)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Côtes de Provence»

PDO-FR-A0392-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 25.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ποικιλιακή σύνθεση

Στο κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 1 («Ποικιλιακή σύνθεση») των προδιαγραφών προϊόντος, συμπληρώνεται ο κατάλογος ποικιλιών αμπέλου για την παραγωγή ερυθρών, ερυθρωπών και λευκών οίνων με την προσθήκη των ποικιλιών floreal B, souvignier gris B και sauvignac B, σε ποσοστό 5 % της ποικιλιακής σύνθεσης και 10 % στα μείγματα.

Η προσθήκη των ποικιλιών αυτών αποτελεί μία από τις λύσεις που έθεσε σε εφαρμογή η ονομασία προέλευσης για προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και μείωση των φυτοπροστατευτικών εισροών. Οι ποικιλίες αυτές, οι οποίες εισάγονται ως δευτερεύουσες ποικιλίες, συνάδουν με το προφίλ των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία και καθιστούν δυνατή την προσαρμογή των οίνων στην ξηρασία και τις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή τη μειωμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Συμπληρώνεται το σημείο «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

Τα ονόματα των εν λόγω ποικιλιών δεν μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση των οίνων που φέρουν την ονομασία . Η εν λόγω διευκρίνιση μεταφέρεται στο τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις — Επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Côtes de Provence

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 % κατ' όγκο.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 4 g/l.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια τηρούν την κοινοτική νομοθεσία.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ανοιχτό ροζ χρώμα. Ιδιαίτερα εκφραστικοί οίνοι που, ανάλογα με την προέλευσή τους, αναδίδουν αρωματική παλέτα φρούτων (λευκά φρούτα, εσπεριδοειδή, εξωτικά φρούτα, κόκκινα φρούτα κ.λπ.) ή ανθέων, με μείγμα από ορυκτώδεις ή καπνιστές νότες, υποστηριζόμενη από μια δομή που ισορροπεί μεταξύ στρογγυλάδας και ζωντάνιας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 % κατ' όγκο.

Στο στάδιο της συσκευασίας, η μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ είναι 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Μετά τη ζύμωση, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει:

— Για τους ερυθρούς οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως και 14 %: 3g/l

— Για τους ερυθρούς οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο άνω του 14 %: 4 g/l

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια τηρούν την κοινοτική νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν βαθύ χρώμα και καλύπτουν δύο τύπους:

— φρουτώδεις ερυθροί οίνοι που έχουν υποστεί σύντομη ζύμωση, για γρήγορη κατανάλωση·

— ερυθροί οίνοι μακράς διάρκειας, με σύνθετα αρώματα μαύρων φρούτων, κακάου, κυνηγιού, μπαχαρικών και με ισχυρές, μεταξένιες τανίνες, οι οποίες επιτυγχάνονται μέσω ζυμώσεων μακράς διαρκείας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 % κατ' όγκο.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια τηρούν την κοινοτική νομοθεσία.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 4 g/l.

Οι λευκοί ξηροί οίνοι έχουν κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές, με φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων (λευκών ανθέων), άρωμα βαλσαμικό ή μελιού.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων, επιτρέπεται η χρήση οινολογικού άνθρακα για τα γλεύκη και τους νεαρούς οίνους που προέρχονται από συμπίεση και βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης, σε ποσοστό έως 20 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή. Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

2. Απόσταση μεταξύ των σειρών

Καλλιεργητική πρακτική

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η εν λόγω έκταση υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό μεταξύ των σειρών και του κενού ανάμεσα στα πρέμνα. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

3. Κλάδεμα

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα πραγματοποιείται το αργότερο πριν από το φαινολογικό στάδιο E, δηλαδή όταν τρία φύλλα στους δυο πρώτους οφθαλμούς έχουν εκπτυχθεί πλήρως.

Βραχύ κλάδεμα κεφαλής (κυπελλοειδές σχήμα ή γραμμικό Royat), με 6 κεφαλές το πολύ ανά πρέμνο και 2 οφθαλμούς ανά κεφαλή.

Για τους αμπελώνες ηλικίας άνω των 25 ετών (26η φυλλοφορία), μία από τις κεφαλές μπορεί να φέρει το πολύ 5 οφθαλμούς (με όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο).

Εξαιρουμένων των αμπελώνων που προορίζονται για την παραγωγή των γεωγραφικών ονομασιών «Sainte-Victoire», «Fréjus», «La Londe» και «Pierrefeu», οι ποικιλίες cabernet-sauvignon N και syrah N μπορούν να κλαδεύονται με μακρύ κλάδεμα σε μονόπλευρο Guyot (έως 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο, εκ των οποίων το πολύ 6 σε αμολυτή).

4. Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπεται η άρδευση.

5. Ζιζανιοκτονία — Γεωργοοικολογικές διατάξεις

Καλλιεργητική πρακτική

— Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στα κεφαλάρια των αμπελοτεμαχίων.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία των αμπελοτεμαχίων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε 84 δήμους, εκ των οποίων 68 βρίσκονται στον νομό Var, 15 στον νομό Bouches-du-Rhône και ένας στον νομό Alpes-Maritimes.

— Στον νομό Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var·

— Στον νομό Bouches-du-Rhône: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets·

— Στον νομό Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Agiorgitiko N

Barbaroux Rs

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Rousseli Rs

Sauvignac

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Xinomavro N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Côtes de Provence» εκτείνεται από την ασβεστολιθική Κάτω Προβηγκία (Basse-Provence calcaire), δυτικά και βόρεια, έως την κρυσταλλική Κάτω Προβηγκία (Basse-Provence cristalline), νότια και ανατολικά (Maures και Esterel). Εκτείνεται κατά μήκος των ακτών της Μεσογείου, στις κοιλάδες και τους εκτεθειμένους στον ήλιο βράχους, μέχρι τις παρυφές των πευκοδασών, σε ορισμένους δήμους των νομών Var, Bouches-du-Rhône και Alpes-Maritimes.

Ο πλούτος των αμπελώνων «Côtes de Provence» οφείλεται στην ποικιλία των γεωεδαφολογικών συνθηκών και στην ποικιλομορφία των μεσοκλιμάτων. Λόγω της ποικιλομορφίας αυτής, η κοινότητα των παραγωγών στράφηκε στη χρήση εργαλείων με τα οποία επιτυγχάνεται εξαιρετική πρωτοτυπία, τόσο στην επιλογή των ποικιλιών που συνδυάζονται με το ποικιλόμορφο αυτό τοπίο, όσο και στην προσαρμογή των μεθόδων μόρφωσης (κατεργασία εδάφους, πυκνότητα, μέθοδος κλαδέματος κατάλληλη για την παραγωγή και την προστασία του αμπελώνα από τη θερινή ξηρασία) και στην προσαρμογή των συνθηκών οινοποίησης, με σημαντικές υλικές και τεχνικές επενδύσεις κατά τον προηγούμενο αιώνα.

Οι οίνοι προέρχονται από διαφορετικές ποικιλίες και από πολύ διαφορετικά περιβάλλοντα και συνεπώς παρουσιάζουν παραλλαγές, παρόλα αυτά εκφράζουν την ταυτότητα και την πρωτοτυπία τους μέσω της ανταλλαγής, εντός της κοινότητας των παραγωγών, παραδόσεων και τεχνογνωσίας, ιδίως όσον αφορά την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων.

Η γεωγραφική περιοχή είναι πέρασμα και έχει εξελιχθεί σε τόπο ανάμειξης ποικιλιών αμπέλου που προσαρμόστηκαν από γενιά σε γενιά, προσδίδοντας έτσι στους οίνους ποιότητα και ταυτότητα. Έτσι, οι ποικιλίες grenache N και tibouren N προσδίδουν υψηλό αλκοολικό τίτλο και στρογγυλότητα, η ποικιλία cinsaut N λεπτότητα και κομψότητα, η ποικιλία syrah N φρουτώδη αρώματα και η ποικιλία mourvèdre N είναι εξαιρετικά ενδεδειγμένη για οίνους παλαίωσης.

Στην ποιότητα και την πρωτοτυπία των παραγόμενων οίνων συμβάλλουν επίσης οι βέλτιστες συνθήκες ωρίμασης που συνδέονται με την κατανομή των βροχοπτώσεων και των θερμοκρασιών, καθώς και με τη συγκέντρωση της πρώτης ύλης και την διαφύλαξη της υγείας της χάρη στους επικρατούντες ανέμους. Η ισορροπία μεταξύ οξύτητας και στρογγυλότητας, η σταθερότητα των χρωμάτων και η κομψότητα των αρωμάτων των οίνων είναι αποτέλεσμα της παραγωγής σταφυλιών που τρυγήθηκαν με καλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και πολυφαινόλες.

Κατά παράδοση, τα αμπελοτεμάχια, οριοθετημένα επακριβώς για τη συγκομιδή σταφυλιών, εκτείνονται επί ρηχών και καλά αποστραγγιζόμενων εδαφών.

Έπειτα από 2 600 χρόνια οινοποιητικής παράδοσης, η περιοχή «Côtes de Provence» παρουσιάζει από το 1980 μια πραγματική αναζωογόνηση, ιδίως με την παραγωγή ερυθρωπών οίνων.

Ο κόμης της Προβηγκίας Ρενέ του Ανζού, επονομαζόμενος «ο Καλός», είχε ιδιαίτερη προτίμηση στους οίνους της Προβηγκίας και, καθιστώντας τη Μασσαλία ελεύθερο λιμένα, έδωσε ώθηση στην παραγωγή και εμπορία των οίνων. Επίσης, καθιέρωσε τη διαδικασία παρασκευής ανοιχτόχρωμου οίνου («clairet») και ερυθρωπού οίνου. Χάρη στις προσπάθειες μιας επιφανούς πρέσβειρας, της Ελεωνόρας της Προβηγκίας, μετέπειτα Βασίλισσας της Αγγλίας, οι εν λόγω οίνοι επικράτησαν ακόμη και στη βασιλική αυλή του Λονδίνου. Τον 17ο και τον 18ο αιώνα, εκτιμήθηκαν ιδιαίτερα από τη βασιλική αυλή της Γαλλίας, όπου η φήμη τους υμνήθηκε από την πένα της Μαντάμ ντε Σεβινέ, κόμισσας του Grignan.

Το 2010, η φήμη αυτή υπάρχει ακόμα. Οι αμπελουργοί, οι συνεταιρισμοί και οι έμποροι συνεχίζουν τις προσπάθειές τους βελτιώνοντας τους συλλογικούς κανόνες για την προώθηση της ονομασίας προέλευσης «Côtes de Provence», την κοινή τους κληρονομιά, και καταβάλλουν προσπάθειες για να γίνονται σεβαστές η ονομασία και η προσωπικότητα των οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος 10 δήμων του νομού Bouches-du-Rhône και 41 δήμων του νομού Var.

— Στον νομό Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— Στον νομό Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Επισήμανση: Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes de Provence» μπορεί να συμπληρωθεί με τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Fréjus», «Sainte-Victoire», «Pierrefeu» και «Notre-Dame des Anges» για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes de Provence» μπορεί να συμπληρωθεί με τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «La Londe» για τους τους ερυθρούς, τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους.

Οι οίνοι πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος όσον αφορά κυρίως τη γεωγραφική περιοχή προέλευσης των σταφυλιών, την οινοποίηση και κατά περίπτωση την παλαίωση των οίνων, την ποικιλιακή σύνθεση, τις αποδόσεις, την περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα και τις μεθόδους παρασκευής.

Επισήμανση: Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, ανεξαρτήτως από το αν συμπληρώνονται με γεωγραφική ονομασία ή όχι, μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Provence». Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, ανεξάρτητα από το αν συμπληρώνεται με γεωγραφική ονομασία ή όχι. Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Provence» πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης και της γεωγραφικής ονομασίας.

Επισήμανση: ονομασίες ποικιλιών

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων της ονομασίας προέλευσης δεν μπορούν να αναγράφονται οι δευτερεύουσες ποικιλίες agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe