Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/2129

14.3.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής 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/2024/2129)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Gigondas»

PDO-FR-A0143-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 18.12.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Gigondas», το τμήμα IV «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες σημείο 1 – Γεωγραφική περιοχή και σημείο 3° – Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» συμπληρώνεται χωρίς αλλαγές προκειμένου να επικαιροποιηθεί η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2023.

Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2023 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και τη νομική διασφάλιση της οριοθέτησής της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή», καθώς και στο τμήμα «Πρόσθετοι όροι - άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Gigondas», το τμήμα IV «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες σημείο 2 – Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων» συμπληρώνεται χωρίς αλλαγές προκειμένου να επικαιροποιηθεί η ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια εθνική αρχή της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Gigondas

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Μη αφρώδεις ροζέ οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12,5 %.

Στο στάδιο της συσκευασίας: - Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο·

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου Grenache N, Syrah N και Mourvèdre N. Η ελάχιστη αναλογία της ποικιλίας Grenache N στους οίνους ορίζεται σε 50 %.

Η ποικιλία Grenache N προσδίδει στις αναμείξεις τανίνες και στρογγυλάδα. Ο συνδυασμός με την ποικιλία Syrah N σε μέτριες ποσότητες, εφόσον διατηρούνται τα χαρακτηριστικά του οίνου, ενισχύει την αρωματική ένταση και την ικανότητα παλαίωσης του. Η ποικιλία Mourvèdre N, λόγω των αυξημένων αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων της, συμπληρώνει ιδανικά την ποικιλία Grenache N, αυξάνει την αρωματική πολυπλοκότητα του οίνου, προσδίδει πικάντικες νότες και είναι απολύτως κατάλληλη για ωρίμανση σε ξύλινα δοχεία. Αν και ο ερυθρωπός οίνος αντιστοιχεί σε πολύ μικρό ποσοστό της παραγωγής, συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ενδιαφέρον, κυρίως λόγω της μεστής γεύσης του. Το χρώμα του είναι βαθύ ροζ με ιώδεις ανταύγειες. Η μύτη του διακρίνεται από μπουκέτο με αρώματα αμυγδάλου και μικρών μαγειρεμένων καρπών. Στο στόμα είναι μεθυστικός, αλλά και ισορροπημένος.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	14,28
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12,5 %.

Στο στάδιο της συσκευασίας:

— η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της συσκευασίας.

— ο δείκτης ολικών πολυφαινολών είναι μεγαλύτερος ή ίσος με 45.

— Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο·

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου Grenache N, Syrah N και Mourvèdre N. Η ελάχιστη αναλογία της ποικιλίας Grenache N στους οίνους ορίζεται σε 50 %.

Η ποικιλία Grenache N προσδίδει στις αναμείξεις τανίνες και στρογγυλάδα. Ο συνδυασμός με την ποικιλία Syrah N σε μέτριες ποσότητες, εφόσον διατηρούνται τα χαρακτηριστικά του οίνου, ενισχύει την αρωματική ένταση και την ικανότητα παλαίωσης του. Η ποικιλία Mourvèdre N, λόγω των αυξημένων αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων της, συμπληρώνει ιδανικά την ποικιλία Grenache N, αυξάνει την αρωματική πολυπλοκότητα του οίνου, προσδίδει πικάντικες νότες και είναι απολύτως κατάλληλη για ωρίμανση σε ξύλινα δοχεία. Ο ερυθρός οίνος είναι οίνος παλαίωσης με στιλπνό χρώμα, οι αποχρώσεις του οποίου κυμαίνονται από το ρουμπινί έως το έντονα βαθυκόκκινο. Ο οίνος χαρακτηρίζεται από τανική δομή και πλούσια γεύση και; όταν είναι νεαρός, αφήνει άρωμα κόκκινων και πολύ ώριμων μαύρων φρούτων. Καθώς εξελίσσεται αποκτά αρωματικές νότες χαμηλής βλάστησης και τρούφας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14,5

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	17,30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 %.

Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο·

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται από σταφύλια ή οίνους που προέρχονται από την ποικιλία Clairette blanc, σε κατ' ελάχιστη αναλογία 70 %.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται σε τρεις ζώνες και διαθέτουν ορυκτώδη γεύση, ισορροπία και είναι λαμπεροί, ανοιχτόχρωμοι με πράσινες ανταύγειες, ενώ με την παλαίωση μπορεί να αποκτήσουν βαθύτερο χρώμα με χρυσές νότες.

Σε μεγαλύτερο υψόμετρο, οι λευκές ποικιλίες, κυρίως η Clairette, επωφελούνται από την αργή ωρίμανση που τους προσδίδει νότες φρεσκάδας. Η ορυκτώδης γεύση οφείλεται στο ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Ο συνδυασμός αυτών των δύο στοιχείων δίνει μια αέρινη διάσταση στους οίνους.

Επί του κώνου κολλουβιακών αποθέσεων, οι λευκές ποικιλίες αμπέλου αποκτούν ελαφρώς πιο πυκνή δομή, εξαιτίας της παρουσίας ασβεστόλιθου, ο οποίος απαντάται παντού στον Gigondas.

Στην άμμο του Μειόκαινου, οι λευκές ποικιλίες, ιδίως η Clairette, χαρακτηρίζονται από αλατότητα και αρωματική πολυπλοκότητα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	17,30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Διαμόρφωση των πρέμνων:

Καλλιεργητική πρακτική

— Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα.

— Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών της ίδιας σειράς.

— Η απόσταση μεταξύ πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται από 0,80 έως 1,25 μέτρα.

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κύπελο ή σε γραμμικό Royat), με 6 κεφαλές το πολύ ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς.

— Η περίοδος διαμόρφωσης ή ανανέωσης του γραμμικού Royat περιορίζεται στα 2 έτη. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, επιτρέπεται το μονόπλευρο κλάδεμα Guyot με μέγιστο αριθμό 8 οφθαλμών στην αμολυτή και μια κεφαλή που φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς ή το αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot με 2 αμολυτές με 5 οφθαλμούς και 2 κεφαλές αντικατάστασης με 2 οφθαλμούς η καθεμία.

— Στις ποικιλίες Syrah N και Viognier B επιτρέπεται το μονόπλευρο κλάδεμα Guyot με ανώτατο όριο 8 οφθαλμούς στην αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές με ανώτατο όριο τους 2 οφθαλμούς.

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

2. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

— Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία των συγκομιζόμενων οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40°C·

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου·

— Για την παρασκευή ερυθρωπών οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που ισχύουν σε ευρωπαϊκό επίπεδο και οι οποίες καθορίζονται από τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

   40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Οίνος λευκός

   44 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμανση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος του δήμου Gigondas στο διοικητικό διαμέρισμα Vaucluse, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στο δεσμό*

Δεδομένου ότι βρίσκεται στους νότιους αμπελώνες της κοιλάδας του Ροδανού, και έχει αναγνωριστεί ως ποικιλία «Cru des Côtes du Rhône», η περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Gigondas» είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τον σημαντικό ασβεστολιθικό ορεινό όγκο Dentelles de Montmirail, ένα επιβλητικό και εντυπωσιακό ανάγλυφο που προέκυψε από τη διαδικασία της διάβρωσης. Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται αποκλειστικά εντός του δήμου Gigondas, στο διοικητικό διαμέρισμα Vaucluse. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο από 160 έως 400 μέτρα, σε σημεία με προσανατολισμό που προστατεύουν από την υπερβολική ηλιοφάνεια της θερινής περιόδου. Καθώς βρίσκεται σε λοφοπλαγιές προστατεύεται από την ομίχλη και τους εαρινούς παγετούς και κάθε χρόνο εξασφαλίζεται μια τακτική συγκομιδή. Το κλίμα είναι κατ' εξοχήν προβηγκιανό, και χαρακτηρίζεται από αντιθέσεις, καθώς επηρεάζεται από το θερμό μεσογειακό καλοκαίρι και τον βίαιο άνεμο Mistral. Όπως και σε ολόκληρη την περιοχή της Μεσογείου, οι βροχοπτώσεις μπορεί να είναι καταρρακτώδεις κατά τις περιόδους της ισημερίας.

Εδώ και δύο χιλιετίες, το χωριό Gigondas, που βρίσκεται στους πρόποδες της οροσειράς Dentelles de Montmirail, ζει κυρίως από την αμπελοκαλλιέργεια. Η δημιουργία των πρώτων αμπελουργικών εκτάσεων αποδίδεται στους στρατιώτες της 2ης ρωμαϊκής λεγεώνας. Τον 19ο αιώνα, η παραγωγή και η φήμη των οίνων «Gigondas» συνέχισαν να μεγαλώνουν. Χάρη στη φήμη τους, από το 1924, βάσει του νόμου της 6ης Μαΐου 1919, η «Gigondas» έγινε ονομασία προέλευσης.

Ενταγμένη αρχικά στη γεωγραφική περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Côtes du Rhône» (σύμφωνα με το διάταγμα της 19ης Νοεμβρίου 1937), η παραγωγή «Gigondas» αναγνωρίστηκε γρήγορα για την ποιότητα και την ταυτότητα των οίνων της. Από το 1951 η ονομασία του δήμου είχε συνδεθεί, εύλογα, με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes du Rhône» και με το διάταγμα της 6ης Ιανουαρίου 1971 αναγνωρίστηκε η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Gigondas», η οποία εντάσσεται επομένως στην οικογένεια των οίνων «Crus des Côtes du Rhône».

Το 2009, οι αμπελώνες καλύπτουν έκταση 1 230 εκταρίων με μέση παραγωγή 32 500 εκατόλιτρα.

Οι οίνοι χωρίζονται σε 3 χρώματα, οι ερυθροί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 99 % της παραγωγής, ενώ οι ερυθρωποί και οι λευκοί οίνοι είναι σπανιότεροι. Το 80 % των οίνων παράγεται από ιδιωτικά οινοποιεία.

8.2. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Η κοινότητα «Gigondas», γνωστή ως «jucunditas» στο παρελθόν, που σημαίνει «χαρά και ευφορία» στα λατινικά, μπορεί δικαίως να θεωρηθεί μια κοινότητα όπου ευδοκιμεί η παραγωγή οίνων με ισχυρή ταυτότητα και με ποιότητα η οποία έχει αναγνωριστεί από παλιά.

Οι κάτοικοί της έχουν κατορθώσει διαχρονικά να αναδείξουν τα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής, η οποία προσφέρει ένα πραγματικά εκλεκτό έδαφος για τα αμπελοοινικά προϊόντα, και να σεβαστούν τη μοναδικότητα της πρώτης ύλης που προκύπτει ως προϊόν της ενασχόλησής τους με τη γη.

Ο αμπελώνας βρίσκεται στην καρδιά ενός περιβάλλοντος που είναι μεγαλοπρεπές, αλλά και ευνοϊκό, χάρη στο μεσόκλιμα που δημιουργεί, σε μια περιοχή με αριές και ελαιόδεντρα. Είναι φυτεμένος σε διαπερατά εδάφη τα οποία μετριάζουν τη διάβρωση που προκαλούν τα ύδατα απορροής, και τα οποία επιτρέπουν την ταχεία ξήρανση των προσεκτικά επιλεγμένων αμπελοτεμαχίων. Τα εδάφη συνδυάζουν, γενικά, την παρουσία αργιλικού στρώματος που ευνοεί μια ελεγχόμενη διαχείριση του νερού, και το έντονο πετρώδες, γεγονός το οποίο συμβάλλει στην ξήρανση του εδάφους, αλλά και επηρεάζει θετικά τη θερμοκρασία κατά τη φάση ωρίμανσης των σταφυλιών. Το υψόμετρο των λοφοπλαγιών (από 160 έως 400 μέτρα) που βρίσκονται ψηλότερα από την ομίχλη στο Ροδανό και η κλίση τους (βορειο-βορειο-δυτική) προστατεύει τα κλήματα τόσο από την υπερβολική ηλιοφάνεια όσο και από τους εαρινούς παγετούς.

Επομένως, το κλίμα του δήμου Gigondas επιτρέπει την αξιοποίηση όλων των πλεονεκτημάτων που προσφέρει το προβηγκιανό κλίμα: την ηλιοφάνεια και τον Mistral, που είναι ψυχρός και ξηρός άνεμος που περιορίζει την ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών και ευνοεί τις φυσιολογικές συγκεντρώσεις στους καρπούς, χωρίς την επίδραση των μειονεκτημάτων του, χάρη στην προστασία που παρέχει η οροσειρά Dentelles de Montmirail.

Όλοι αυτοί οι παραπάνω παράγοντες, σε συνδυασμό με την εργασία και την τεχνογνωσία των αμπελουργών, που εκφράζονται κυρίως στην επιλογή της ποικιλιακής σύνθεσης και στην τήρηση των κανόνων της συγκομιδής με υποχρεωτική διαλογή του καρπού, κατέστησαν δυνατή, εδώ και δύο χιλιετίες, την αναγνώριση, την εξάπλωση της φήμης και, κυρίως, τη διατήρηση της ταυτότητας των οίνων που παράγονται στο πλαίσιο της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Gigondas».

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμανση των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Vaucluse βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Συμπληρωματικές ενδείξεις επισήμανσης

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) -Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα κάποιας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

β) -Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Cru des Côtes du Rhône» ή «Vignobles de la Vallée du Rhône». Οι προϋποθέσεις χρήσης της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Vignobles de la Vallée du Rhône» προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διάφορων εμπλεκόμενων φορέων προστασίας και διαχείρισης.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6