C/2025/6751

19.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6751)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Côtes de Gascogne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Côtes de Gascogne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и горите), Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, направени в продуктовата спецификация, са стандартни изменения съгласно определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗГУ „Côtes de Gascogne“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) няма риск да обезсили връзката с географския район;

в) не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Добавяне на сортове грозде

Описание

Групата производители на вина Côte de Gascogne е поискала изменение на използваните сортове грозде с въвеждането на шест устойчиви сорта, а именно:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

Въвеждането на „толерантни“ сортове отговаря на опасенията по отношение околната среда, изразени от заинтересованите страни в лозарството в Югозападна Франция. Въвеждането на тези сортове, които са толерантни по-специално към брашнеста мана и мана по лозата, означава, че вредните продукти за третиране могат да се използват по-рядко и в по-малки количества, като по този начин се отговаря на тези опасения, тъй като намаленият брой на необходимите процедури по третиране за осигуряване на защитата на сортовете ограничава въздействието върху въглеродните емисии. Използването на тези сортове ще ограничи въздействието върху биологичното разнообразие, като по този начин ще отговори на нарастващите очаквания на обществото.

Ароматният профил на виното е описан като част от дегустациите, проведени за всеки толерантен сорт.

Доказателствата не сочат, че тези сортове грозде са неподходящи за производствените условия, определени в продуктовата спецификация за тези две ЗГУ — нито от агрономическа, нито от енологична гледна точка.

С оглед на резултатите от дегустацията и органолептичните описания, вината, произведени от тези толерантни сортове, отговарят на описанието на продукта, посочено в спецификацията на ЗГУ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на географския район и района в непосредствена близост

Описание

Актуализиране на географския район и района в непосредствена близост, за да се премахнат всички позовавания на окръзи и кантони и те да се заменят със списък на общините.

Географският район и районът в непосредствена близост остават непроменени при тази актуализация.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Côtes de Gascogne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Côtes de Gascogne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

16. Вино от презряло грозде

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Тихи червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Червените вина обикновено имат аромати на червени и черни плодове.

Аромат

Произвежданите вина се отличават с ароматна свежест, с преобладаващи плодови и/или цветни нотки.

Вкус

Интензивността и характерът на вината могат да варират в зависимост от сортовете грозде и използваните технологии.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Тихите вина със защитено географско указание „Côtes de Gascogne“ имат следните характеристики:

— минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 % об. за обогатените с алкохол вина и 9,0 % об. за необогатените с алкохол вина;

— максимално съдържание на летливи киселини в meq/l: 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) за червените вина;

— максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l за червените вина със съдържание на ферментируеми захари най-малко 5 g/l (глюкоза + фруктоза).

С изключение на вината, които носят обозначението „primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново), тихите червени вина със защитено географско указание „Côtes de Gascogne“ трябва да са със завършена малолактична ферментация (съдържание на ябълчна киселина < 0,40 g/l) към момента на заявяване на правото за ЗГУ.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Тихи бели вина, вина розе и бели вина от презряло грозде

Органолептични характеристики

Външен вид

В белите вина често преобладават много свежи и плодови ароматни нотки с ухание на цитрусови и екзотични плодове.

Напредъкът в лозарството и енологичните практики (бране при желаната зрялост, техники за предотвратяване на окисляването на мъста) вече позволяват по-добро запазване на първичните аромати, които по този начин могат да бъдат по-изразени в крайния продукт.

Аромат

Произвежданите вина се отличават с ароматна свежест, с преобладаващи плодови и/или цветни нотки.

Вкус

Интензивността и характерът на вината могат да варират в зависимост от сортовете грозде и използваните технологии.

Белите вина с остатъчна захар и вината от презряло грозде имат по-богати нотки на зрели плодове.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Тихите вина със защитено географско указание „Côtes de Gascogne“ имат следните характеристики:

— минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 % об. за обогатените с алкохол вина и 9,0 % об. за необогатените с алкохол вина;

— максимално съдържание на летливи киселини в meq/l:

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) за белите вина и вината розе със съдържание на ферментируеми захари по-малко от 20 g/l (глюкоза + фруктоза);

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) за белите вина и вината розе със съдържание на ферментируеми захари най-малко 20 g/l (глюкоза + фруктоза);

— максимално съдържание на серен диоксид:

— 175 mg/l за белите вина и вината розе със съдържание на ферментируеми захари по-малко от 5 g/l (глюкоза + фруктоза),

— 200 mg/l за белите вина и вината розе със съдържание на ферментируеми захари най-малко 5 g/l (глюкоза + фруктоза).

Чрез дерогация максималното съдържание на летливи киселини в белите вина със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) от най-малко 45 g/l е определено със съвместна заповед на министъра на потребителските въпроси и министъра на земеделието.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Подслаждането на тихите вина не може да повишава общото алкохолно съдържание в обемни проценти на съответното вино с повече от 1,0 %. В допълнение към горната разпоредба енологичните практики, прилагани към тези вина, трябва да отговарят на изискванията, определени на равнище ЕС и в Кодекса за селското стопанство.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Вина и вина от презряло грозде

Максимален добив:

Максимален добив:	120
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт или сортове лозя, от които е (са) получено(и) виното или вината**

— Arrufiac B — Arrufiat

— Artaban N

— Baroque B

— Cabernet franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenin B

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Colombard B

— Cot N — Malbec

— Courbu noir N

— Egiodola N

— Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Floreal B

— Folle blanche B

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Gros Manseng B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Listan B — Palomino

— Manseng noir N

— Marselan N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Perdea B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Raffiat de Moncade B

— Sauvignac B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G — Fié gris

— Semillon B

— Souvignier gris B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Кратко определение на определения географски район**

Беритбата на гроздето, производството и приготвянето на вина и на вина от презряло грозде с географско указание „Côtes de Gascogne“ се извършват на територията на следните общини:

— департамент Gers: всички общини;

— департамент Landes: общините Aire-sur-l'Adour (частта, разположена на десния бряг на река Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (частта, разположена на изток от пътя Bordeaux — Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (частта, разположена на изток от пътя Bordeaux — Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (частта, разположена на изток от пътя Bordeaux — Pau);

— департамент Lot-et-Garonne: общините Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Брането на гроздето, производството и приготвянето на вина и на вина от презряло грозде с географско указание „Côtes de Gascogne“, последвано от името на географската единица „Condomois“, се извършват на територията на следните общини:

— департамент Gers: общините Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan,La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse;

— департамент Lot-et-Garonne: общините Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Географският район се намира в Гаскония, историческа провинция в Югозападна Франция, разположена между Гарона на север, Ландската гора на запад и Пиренеите на юг. Той е разположен в регионите Аквитания и Юг-Пиренеи и

обхваща департамент Жерс и част от департаментите Ланд и Лот е Гарон. Районът има умерен океански климат, с много плавно изменение от запад на изток, като преминава от климат, изложен на силно океанско влияние, в по-континентален климат. Валежите са редовни и обилни в западната част на района, без същински сух период през лятото. За разлика от западната част, източната част на района се характеризира с летни суши, които продължават до бурите в края на лятото. Геоложкият субстрат също е разнороден. На запад той се състои главно от т.нар. „sables fauves“ [кафяво-жълти пясъци] — морско образувание, което обикновено е покрито с тинесто-льосови наноси и формира излужени, кисели, глинесто-песъкливо-праховити до глинесто-песъкливи почви, наричани „boulbènes“. Пò на изток тези „sables fauves“ постепенно се заменят с глинести пясъчници — континентално образувание с глинест състав, в което на много места се срещат твърди варовикови пластове, характерни за терена. Свързаните с тях почви са или глинести и дълбоки („terreforts“), или плитки, каменисти и варовикови („peyrusquets“). Преходът от „sables fauves“ към глинести пясъчници е постепенен, като двете образувания присъстват в центъра на района. Поради това способността на почвите да задържат вода, която зависи от съдържанието на глина в тях, се увеличава от запад на изток. В източната част, където валежите са най-малко през лятото, се намират почвите „terreforts“, т.е. почвите с най-голяма способност за задържане на вода. Теренът се състои от полегати хълмове на запад и по-пресечени долини, белязани от варовикови пластове на изток. Горите са основна характеристика на ландшафта, наред с разнообразното земеделие, основано по-специално на производството на вина със ЗНП и ЗГУ („Armagnac“ и „Floc de Gascogne“) или отглеждането на домашни птици и угояването на патици и гъски. Condomois е малък регион около град Condom, разположен от двете страни на река Baïse. Това е най-топлата и суха част в географския район Côtes de Gascogne. Почвите са предимно глинесто-варовикови, образувани върху глинести пясъчници и варовикови пластове. Географският район Condomois обхваща главно кантона Condom и територията на няколко съседни общини в департаментите Жерс и Лот е Гарон. Лозя са засадени за първи път в Гаскония през гало-римската епоха и лозарството се развива през цялото Средновековие. През XIV век в многобройни сборници с документи се потвърждава наличието на голям лозов масив. Вината от Гаскония достигат своя разцвет през XIII век и особено през XIV век благодарение на процъфтяващата търговия с Англия и страните около Северно море. През 1373 г.с „Privilège de Bordeaux“ се забранява на вината от региона „Haut pays“, който включва Гаскония, да влизат в пристанището на Бордо преди Коледа, което значително намалява продажбите на тези вина. Търговията с Нидерландия обаче продължава чрез пристанището на Байон. Това е катализаторът за увеличаване на производството през XVII и XVIII век. Лозарството отново запада по време на Френската революция и Наполеоновите войни, когато морската търговия е блокирана, а след това и поради опустошенията, причинени от филоксерата и гъбични заболявания. През XX век лозята, които се използвали главно за дестилация, са възстановени. Спадът в консумацията на алкохол довежда до естествена диверсификация на лозята към производството на тихи вина. Съюзът на производителите на „vin de pays“ (местно вино) Côtes de Gascogne е създаден на 15 май 1979 г. Вината „Côtes de Gascogne“ и „Côtes du Condomois“ с обозначение „vins de pays“ са признати с указ от 25 януари 1982 г. За това производство понастоящем допринасят седем винарски кооперации или съюзи на винарски кооперации, представляващи над хиляда производители, повече от 200 частни винарни и десетина производители/търговци на вино. Вината „Côtes de Gascogne“ се произвеждат от местни сортове грозде, типични за подножието на Пиренеите (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N и Tannat N в частност), към които са добавени регионални сортове (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N и Fer N). Няколко световноизвестни сорта грозде (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) и хибриди от местни сортове са се аклиматизирали добре и допълват сортовия състав. Половината от продуктите се продават с посочване на един или повече сортове грозде. При купажите често се залага на взаимното допълване между местен сорт грозде и по-широко признатите сортове, които се отглеждат в Гаскония от около 15 години. Експертният опит, умело съчетаващ традиция и най-съвременни технологии, позволява оптимизиране на потенциала на реколтата. В белите вина често преобладават много свежи и плодови ароматни нотки с ухание на цитрусови и екзотични плодове. Червените вина обикновено имат аромати на червени и черни плодове. Вината Côtes de Gascogne са международно известни с белите си вина (90 % от производството), които са предимно сухи, въпреки че червените вина (50 000 hl) също са си изградили силна регионална репутация, а вината розе (30 000 hl) отбелязват рязко увеличение на обема през последните години. За почти 30 години производството е достигнало годишен търговски потенциал от 100 милиона бутилки (750 000 хектолитра). Характеристиките на физическата среда позволяват редовно и неограничено водоснабдяване на лозята благодарение или на големите количества на валежите (в западната част на района) или на почвите с висока способност за задържане на вода (в източната част на района). Благодарение на мекия си климат тази среда също така гарантира добро узряване на гроздето, което е от ключово значение за получаването на търсените първични аромати. Този предимно селски и земеделски район привлича значителен и нарастващ брой туристи благодарение на имиджа си на приятно място за почивка и на гастрономическата си репутация, основана отчасти на многото продукти, които са получили статут на ЗНП или ЗГУ. Вината със ЗГУ „Côtes de Gascogne“ са напълно интегрирани в тази динамика. През вековете вината от този район са придобили отлична репутация, особено в Северна Европа. Тази репутация се запазва и до днес, като се гради на взаимното допълване между традиционните местни сортове грозде и няколко „международни“ сорта. Съвременните технологии, в чиято основа е дългогодишна традиция в производството на вино, позволяват производството на ароматни, свежи и меки вина, които са добре съобразени с вкусовете и моделите на консумация в държавите с англосаксонска култура. Понастоящем 75 % от вината се изнасят, главно в страни от Северна Европа, а пазарите в Северна Америка и Азия се разширяват.

Категория на лозаро-винарския продукт

16. Вино от презряло грозде

Обобщено описание на връзката

Използването на сортове грозде с голям алкохолен потенциал (по-специално Gros manseng B и Petit manseng B) е накарало производителите да произвеждат бяло вино от презряло грозде.

Производството и търговията с полусладки и сладки бели вина със ЗГУ „Côtes de Gascogne“, произведени от презрели реколти от сортовете Petit и Gros Mansengs, са много успешни през последните години. Côtes de Gascogne произвежда и едно от малкото „primeur“ (млади) бели вина във Франция, с над един милион продадени бутилки годишно.

Напредъкът в лозарството и енологичните практики (бране при желаната зрялост, техники за предотвратяване на окисляването на мъстта) вече позволяват по-добро запазване на първичните аромати, които по този начин могат да бъдат по-изразени в крайния продукт. Използването на сортове грозде с голям алкохолен потенциал (по-специално Gros manseng B и Petit manseng B) е накарало производителите да произвеждат бяло вино от презряло грозде.

Благодарение на голямото разнообразие от почви и местни климатични условия производителите могат да намерят подходящите условия за отглежданите от тях сортове. Често топлият и сух климат в началото на есента благоприятства презряването на белите сортове грозде с голям алкохолен потенциал и дава възможност за производство на бели вина от презряло грозде.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

1. Дерогация относно производството в определения географски район

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за производството и приготвянето на вина със защитено географско указание „Côtes de Gascogne“, обхваща: — в департамент Pyrénées-Atlantiques: — кантон Garlin: всички общини, — кантон Lembeye: всички общини; — в департамент Hautes-Pyrénées: — кантон Castelnau-Rivière-Basse: всички общини, — кантон Maubourguet: всички общини; — в департамент Landes: — кантон Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (частта, разположена на левия бряг на река Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan, — кантон Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, — кантон Geaune: всички общини, — кантон Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, — кантон Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, — кантон Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (частта, разположена на запад от пътя Bordeaux — Pau) и Villeneuve-de-Marsan (частта, разположена на запад от пътя Bordeaux — Pau); — в департамент Lot-et-Garonne: — кантон Houelliès: Boussès и Durance, — кантон Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac и Montesquieu, — кантон Astaffort: всички общини, — кантон Francescas: Lamontjoie, Nomdieu и Saint-Vincent-de-Lamontjoie, — кантон Laplume: всички общини, — кантон Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon и Saumont; — в департамент Tarn-et-Garonne: — кантон Auvillar: всички общини.

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията районът в непосредствена близост съответства на посочения определен район.

Заглавие на изискването/дерогацията

2. Дерогация относно производството в определения географски район

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Логото за ЗГУ на Европейския съюз се поставя върху етикета, когато обозначението „Indication géographique protégée“ („защитено географско указание“) е заменено от традиционното обозначение „Vin de pays“. Защитеното географско указание „Côtes de Gascogne“ може да бъде допълнено с наименованието на по-голямата географска единица „Sud-ouest“ (Югозапад). Защитеното географско указание „Côtes de Gascogne“ може да бъде допълвано от наименованието на по-малката географска единица „Condomois“ в съответствие с условията, определени в продуктовата спецификация. Защитеното географско указание „Côtes de Gascogne“ може да бъде допълнено с името на един или на няколко сорта грозде. При тихите вина защитеното географско указание „Côtes de Gascogne“ може да бъде допълнено с обозначението „primeur“ или „nouveau“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-72ef82d0-3baf-4cc9-b5d7-f8559309f96e