C/2025/6751

19.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6751)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Côtes de Gascogne»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1162-AM01 de 22.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt [Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Silvicultura], Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas]

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la IGP «Côtes de Gascogne» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Introducción de nuevas variedades

Descripción

La agrupación de productores de vinos de Côte de Gascogne ha solicitado una modificación de las variedades de vid utilizadas, que consiste en la introducción de seis variedades resistentes, a saber:

— *Floréal B*

— *Voltis B*

— *Artaban N*

— *Vidoc N*

— *Souvignier Gris B*

— *Sauvignac B*

La introducción de variedades «tolerantes» responde a la preocupación por el medio ambiente expresada por las partes interesadas del sector vitivinícola en el suroeste de Francia. La introducción de estas variedades, especialmente resistentes al oídio y al mildiu, hace que los productos de tratamiento nocivos puedan utilizarse con menor frecuencia y en cantidades menores, respondiendo así a esas preocupaciones, pues el reducido número de aplicaciones que son necesarias para garantizar la protección de las variedades limita el impacto del carbono. La utilización de estas variedades limitará el impacto en la biodiversidad, de manera que se dará respuesta a las crecientes expectativas de la sociedad.

El perfil aromático del vino se describe como parte de las pruebas llevadas a cabo para cada variedad tolerante.

Las pruebas no indican que estas variedades de uva sean inadecuadas, ni desde el punto de vista agronómico ni enológico, para las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones de estas dos indicaciones geográficas protegidas.

A la luz de los resultados de la degustación y de las descripciones organolépticas, los vinos producidos a partir de estas variedades tolerantes se ajustan a la descripción del producto establecida en el pliego de condiciones de la IGP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata

Descripción

Actualización de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata para eliminar todas las referencias a distritos y cantones y sustituirlos por una lista de municipios.

Esta actualización no afecta a la zona geográfica ni a la zona de proximidad inmediata.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Côtes de Gascogne»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1162-AM01 de 22.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos tranquilos tintos

Características organolépticas

Apariencia

Los vinos tintos suelen presentar aromas de frutas rojas y negras.

Aroma

Los vinos producidos tienen una frescura aromática con notas principalmente afrutadas o florales.

Sabor

Sin embargo, su intensidad y naturaleza pueden variar en función de las variedades de uva y las tecnologías utilizadas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos tranquilos con la indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» presentan las siguientes características:

— un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 10,0 % en los vinos encabezados y del 9,0 % en los vinos no encabezados,

— un contenido máximo de acidez volátil de: 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) en los vinos tintos,

— un contenido máximo de anhídrido sulfuroso de: 150 mg/l en los vinos tintos con un contenido mínimo de azúcares fermentables de 5 g/l (glucosa + fructosa).

Con la excepción de los vinos con las menciones «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), los vinos tintos tranquilos con la indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» deben haber completado su fermentación maloláctica (contenido de ácido málico < 0,40 g/l) en el momento en que se presentan a la IGP.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos tranquilos blancos y rosados, y vinos blancos de uvas sobremaduradas

Características organolépticas

Apariencia

En los vinos blancos suelen predominar notas aromáticas muy frescas y afrutadas, con fragancias de cítricos y frutas exóticas.

Los avances en la viticultura y las prácticas enológicas (recolección en el momento de madurez deseado o técnicas para evitar la oxidación del mosto) permiten ahora una mejor conservación de los aromas primarios, que pueden así estar más presentes en el producto acabado.

Aroma

Los vinos producidos tienen una frescura aromática con notas principalmente afrutadas o florales.

Sabor

Sin embargo, su intensidad y naturaleza pueden variar en función de las variedades de uva y las tecnologías utilizadas.

Los vinos con azúcares residuales y los vinos de uvas blancas sobremaduradas presentan aromas de fruta madura más evolucionados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos tranquilos con la indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» presentan las siguientes características:

— un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 10,0 % en los vinos encabezados y del 9,0 % en los vinos no encabezados,

— un contenido máximo de acidez volátil de:

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) en los vinos blancos y rosados con un contenido de azúcares fermentables inferior a 20 g/l (glucosa + fructosa),

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) en los vinos blancos y rosados con un contenido mínimo de azúcares fermentables de 20 g/l (glucosa + fructosa),

— un contenido máximo de anhídrido sulfuroso de:

— 175 mg/l en los vinos blancos y rosados con un contenido de azúcares fermentables inferior a 5 g/l (glucosa + fructosa),

— 200 mg/l en los vinos blancos y rosados con un contenido mínimo de azúcares fermentables de 5 g/l (glucosa + fructosa).

Los vinos, cuyo contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) es superior o igual a 45 gramos por litro, presentan, con carácter excepcional, un contenido máximo de acidez volátil fijado conjuntamente por el Ministerio de Consumo y el Ministerio de Agricultura.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

La edulcoración de los vinos tranquilos no podrá aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino en cuestión en más de un 1,0 %. Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones dispuestas a escala de la UE y en el Código Rural.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos y vinos de uvas sobremaduradas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	120
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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

— Floréal 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

— Sémillon B

— Souvignier Gris B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Tanto la vendimia como la producción y la elaboración de vinos y de vinos de uvas sobremaduradas con la indicación geográfica «Côtes de Gascogne» tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes:

— Departamento de Gers: todos los municipios.

— Departamento de Landes: municipios de Aire-sur-l'Adour (la parte situada en la margen derecha del 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 (la parte situada al este de la carretera de Burdeos a Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (la parte situada al este de la carretera de Burdeos a Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau y Villeneuve-de-Marsan (la parte situada al este de la carretera de Burdeos a Pau).

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

Tanto la vendimia como la producción y la elaboración de vinos y de vinos de uvas sobremaduradas con la indicación geográfica «Côtes de Gascogne» seguida del nombre de la unidad geográfica «Condomois» tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes:

— Departamento de Gers: municipios de 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 y Valence-sur-Baïse.

— Departamento de Lot-et-Garonne: municipios de Francescas, Lannes, Lasserre y Moncrabeau.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☑ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona geográfica está situada en Gascony, una provincia histórica situada al suroeste de Francia, entre el río Garona al norte, el bosque de las Landas al oeste y los Pirineos al sur. Se sitúa en las regiones de Aquitania y Mediodía-Pirineos

y abarca el departamento de Gers y una parte de los departamentos de Landes y Lot-et-Garonne. La zona tiene un clima marítimo templado con una transición muy gradual de oeste a este, desde una fuerte influencia marítima hasta un clima más continental. Las precipitaciones son regulares y abundantes en la parte occidental de la zona, que no tiene un período verdaderamente seco en verano. Por el contrario, la parte oriental de la zona se caracteriza por sequías estivales que duran hasta las tormentas del final del verano. El sustrato geológico también es diverso. el oeste se caracteriza por las *sables fauves* [arenas leonadas], una formación marina generalmente cubierta por limos (*loess*), lixiviados, ácidos, francos a franco-arenosos, conocidos localmente como «boulbènes». Hacia el este, las *sables fauves* van dando paso gradualmente a las molasas, una formación continental arcillosa con bancoscalizos duros, característica del terreno. Los suelos asociados son arcillosos y profundos (*terreforts*), o poco profundos, pedregosos y calcáreos (*peyrusquets*). La transición de las *sables fauves* a las molasas es gradual, y ambas formaciones están presentes en el centro de la zona. Por lo tanto, la capacidad de los suelos para retener el agua, que depende de su contenido de arcilla, va aumentando de oeste a este. El sector oriental, donde las precipitaciones son más bajas en verano, es donde se encuentran los *terreforts*, es decir, el suelo con mayor capacidad de retener agua. El terreno está formado por suaves colinas en el oeste y por valles más accidentados marcados por bancos calizos en el este. Los bosques son una característica relevante del paisaje, junto con una agricultura diversificada basada, en particular, en la producción de vino con DOP e IGP (Armagnac y Floc de Gascogne) o en la cría de aves de corral y de patos y gansos grasos. Condomois es una pequeña región alrededor de la ciudad de Condom a ambos lados del río Baïse. Es el sector más cálido y seco de la zona geográfica de Côtes de Gascogne. Los suelos son principalmente arcilloso-calcáreos, formados en las molasas y los bancos calizos. La zona geográfica de Condomois abarca principalmente el cantón de Condom y el territorio de algunos municipios vecinos de los departamentos de Gers y Lot-et-Garonne. Las vides se plantaron por primera vez en Gascony, en Gallo-Roman, y se desarrollaron a lo largo de la Edad Media. En el siglo XIV numerosos epistolarios confirman la presencia de un viñedo importante. Los vinos de Gascony alcanzaron su punto álgido en el siglo XIII y, sobre todo, el XIV, gracias al florecimiento del comercio con Inglaterra y los países que baña el mar del Norte. En 1373, el «Privilège de Bordeaux» prohibió a los vinos de la región de «Haut pays», incluida Gascony, acceder al puerto de Burdeos antes de Navidad, con lo que se redujeron considerablemente las ventas de dichos vinos. Sin embargo, el comercio con los Países Bajos continuó a través del puerto de Bayona. Este fue el catalizador del aumento de la producción en los siglos XVII y XVIII. Los viñedos entraron en declive durante la Revolución francesa y las guerras napoleónicas, cuando se bloqueó el comercio marítimo, y después debido a la devastación causada por la filoxera y las enfermedades criptogámicas. En el siglo XX se reconstruyeron los viñedos, y se utilizaron principalmente para la destilación. La disminución del consumo de alcohol hizo que los viñedos se diversificaran de forma natural hacia la producción de vinos tranquilos. La unión de productores de Côtes de Gascogne «vin de pays» se creó el 15 de mayo de 1979. «Côtes de Gascogne» y «Côtes du Condomois» «vins de pays» fueron reconocidos mediante un decreto de 25 de enero de 1982. Siete cooperativas vitivinícolas o agrupaciones de cooperativas vitivinícolas que representan a más de mil productores, más de doscientas bodegas privadas y una docena de productores/comerciantes de vino contribuyen actualmente a esta producción. Los vinos de Côtes de Gascogne se elaboran a partir de variedades locales de vid típicas de las estribaciones pirenaicas (*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* y *tannat N* en particular), a las que se han añadido variedades regionales (*colombard B*, *mauzac B*, *ondenc B*, *sauvignon B*, *sémillon B*, *cabernet franc N*, *cabernet sauvignon N*, *cot N*, *merlot N* y *fer N*). Algunas variedades de uva mundialmente famosas (*chardonnay B*, *chenin B*, *ugni blanc B*, *pinot gris G*, *viognier B*, *gamay N*, *pinot noir N*, *syrah N*) e híbridos de variedades locales se han aclimatado bien y completan las cepas. La mitad de los productos se comercializan con la indicación de una o varias variedades de uva. Las mezclas a menudo reflejan la complementariedad entre una variedad de uva autóctona y las variedades más reconocidas que se han cultivado en Gascony durante unos quince años. Los conocimientos especializados que combinan la tradición y la tecnología más avanzada permiten optimizar el potencial de los cultivos. En los vinos blancos suelen predominar notas aromáticas muy frescas y afrutadas, con fragancias de cítricos y frutas exóticas. Los vinos tintos suelen presentar aromas de frutas rojas y negras. Los vinos de Côtes de Gascogne gozan de renombre internacional por sus vinos blancos (90 % de la producción), principalmente secos, aunque los vinos tintos (50 000 hl) también han adquirido una gran reputación regional y los vinos rosados (30 000 hl) han experimentado un fuerte aumento en términos de volumen en los últimos años. En casi treinta años, la producción ha alcanzado un potencial comercial anual de 100 millones de botellas (750 000 hectolitros). Las características del entorno físico permiten un suministro regular e ilimitado de agua a las vides, ya sea a través de la elevada pluviometría (al oeste de la zona) o de unos suelos que tienen una gran capacidad para retener el agua (al este de la zona). Gracias a su clima suave, este entorno también garantiza una buena maduración de las uvas, lo que resulta clave para obtener los aromas primarios deseados. Esta zona predominantemente rural y agrícola atrae a un número considerable y creciente de turistas, gracias a su imagen como lugar hospitalario para unas vacaciones y a la reputación de su gastronomía, basada en parte en los numerosos productos a los que se ha concedido el estatuto de denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida. Los vinos de la IGP «Côtes de Gascogne» se integran plenamente en esta dinámica. A lo largo de los siglos, los vinos de esta zona han adquirido una excelente reputación, sobre todo en el norte de Europa. Esta reputación persiste hasta la fecha, sobre la base de la complementariedad entre las variedades de uva tradicionales locales y algunas variedades «internacionales». Las tecnologías modernas, basadas en una larga tradición vinícola, permiten producir vinos aromáticos, frescos y ligeros que se adaptan bien a los gustos y hábitos de consumo de los países anglófonos. En la actualidad, el 75 % de los vinos se exportan, principalmente a países del norte de Europa, y los mercados norteamericanos y asiáticos se están expandiendo.

Categoría de producto vitivinícola

16. Vino de uvas sobremaduradas

Resumen del vínculo

El uso de variedades de uva que producen un elevado contenido alcohólico (en particular, *gros manseng B* y *petit manseng B*) ha llevado a los productores a elaborar vino blanco a partir de uvas sobremaduradas.

La producción y la comercialización de vinos blancos de la IGP Côtes de Gascogne dulces y semidulces elaborados a partir de cultivos sobremadurados de las variedades *petit manseng* y *gros manseng* han tenido un gran éxito en los últimos años. Côtes de Gascogne también produce uno de los pocos vinos blancos *primeur* de Francia, cuyas ventas superan el millón de botellas al año.

Los avances en la viticultura y las prácticas enológicas (recolección en el momento de madurez deseado o técnicas para evitar la oxidación del mosto) permiten ahora una mejor conservación de los aromas primarios, que pueden así estar más presentes en el producto acabado. El uso de variedades de uva que producen un elevado contenido alcohólico (en particular, *gros manseng B* y *petit manseng B*) ha llevado a los productores a elaborar vino blanco a partir de uvas sobremaduradas.

Gracias a la gran variedad de suelos y topoclimas, los productores pueden encontrar las condiciones adecuadas para las variedades que cultivan. El clima, a menudo cálido y seco a principios de otoño, favorece la sobremaduración de las variedades de uva blanca que producen un elevado contenido alcohólico, lo que permite producir vinos blancos a partir de uvas sobremaduradas.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

1. Excepción relativa a la producción en la zona geográfica

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación y la elaboración de vinos con la indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne», comprende los siguientes territorios: — departamento de Pyrénées Atlantique: — cantón de Garlin: todos los municipios, — cantón de Lembeye: todos los municipios; — departamento de Hautes-Pyrénées: — cantón de Castelnau-Rivière-Basse: todos los municipios, — cantón de Maubourguet: todos los municipios; — departamento de Landes: — cantón de Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (la parte situada en la margen derecha del Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron y Vielle-Tursan, — cantón de Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse y Rimbez-et-Baudiets, — cantón de Geaune: todos los municipios, — cantón de Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin y Saint-Maurice-sur-Adour, — cantón de Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan y Vielle-Soubiran, — cantón de Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (la parte situada al oeste de la carretera de Burdeos a Pau) and Villeneuve-de-Marsan (la parte situada al oeste de la carretera de Burdeos a Pau); — departamento de Lot-et-Garonne: — cantón de Houelliès: Boussès y Durance, — cantón de Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac y Montesquieu, — cantón de Astaffort: todos los municipios, — cantón de Francescas: Lamontjoie, Nomdieu y Saint-Vincent-de-Lamontjoie, — cantón de Laplume: todos los municipios, — cantón de Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon y Saumont; — departamento de Tarn-et-Garonne: — cantón de Auvillar: todos los municipios.

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona situada en las inmediaciones corresponde a la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

2. Excepción relativa a la producción en la zona geográfica

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «Vin de pays». La indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» puede completarse con el nombre de la unidad geográfica más amplia «Sud-Ouest» [suroeste]. La indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» puede completarse con el nombre de la unidad geográfica más pequeña «Condomois», de conformidad con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. La indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» podrá completarse con el nombre de una o varias variedades de vid. En el caso de los vinos tranquilos, la indicación geográfica protegida «Côtes de Gascogne» puede completarse con los términos «primeur» (vino joven) o «nouveau» (vino nuevo).

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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