C/2025/6751

19.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6751)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Côtes de Gascogne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica dell'IGP «Côtes de Gascogne» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiunta di varietà di uva

Descrizione

Il gruppo di produttori dei vini «Côtes de Gascogne» chiede di modificare l'assortimento varietale, introducendo le sei varietà resistenti seguenti:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

L'introduzione di varietà cosiddette «tolleranti» risponde alle preoccupazioni ambientali espresse dagli attori della viticoltura della Francia sud-orientale. Poiché l'introduzione di queste varietà tolleranti, in particolare all'oidio e alla peronospera, consente una riduzione dell'uso di prodotti nocivi per il trattamento delle viti attraverso una diminuzione della frequenza e delle quantità utilizzate, essa risponde all'orientamento e a una riduzione del numero di passaggi necessari per garantire la protezione, il che limita l'impatto in termini di emissioni di carbonio. Il ricorso a queste varietà permetterà di attenuare le conseguenze sulla biodiversità soddisfacendo così le crescenti aspettative della società.

Il profilo aromatico del vino è stato descritto nell'ambito di esperimenti svolti per ciascuna varietà tollerante.

Quanto rilevato non dimostra che tali vitigni sono inadeguati ai requisiti del disciplinare di queste due IGP, sia dal punto di vista agronomico che enologico.

Alla luce dei risultati della degustazione e dei descrittori organolettici, i vini ottenuti dalle varietà tolleranti sono conformi alla descrizione del prodotto contenuta nel disciplinare dell'IGP.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento della zona geografica e della zona di prossimità immediata

Descrizione

Aggiornamento della zona geografica e della zona di prossimità immediata per eliminare qualsiasi riferimento a circoscrizioni e cantoni e passare a un elenco di comuni.

L'aggiornamento non modifica la zona geografica né la zona di prossimità immediata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Côtes de Gascogne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Nome**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini fermi rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rossi sono generalmente caratterizzati da aromi di frutti rossi e neri.

Odore

I vini prodotti si distinguono per la freschezza aromatica dalle note prevalentemente fruttate e/o floreali.

Sapore

L'intensità e la natura possono tuttavia variare a seconda dei vitigni e delle tecnologie utilizzate.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini fermi a indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» presentano le caratteristiche seguenti:

— titolo alcolometrico volumico effettivo minimo di 10,0 % vol per i vini fortificati e di 9,0 % vol per i vini non fortificati;

— tenore massimo di acidità volatile di 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) per i vini rossi;

— tenore massimo di anidride solforosa di 150 mg/l per i vini rossi con un tenore di zuccheri fermentescibili pari o superiore a 5 g/l (glucosio + fruttosio).

Ad eccezione dei vini per cui sono richieste le menzioni «*primeur*» o «*nouveau*», i vini rossi fermi a indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» devono aver completato la fermentazione malolattica (tenore di acido malico < 0,40 g/l) al momento della richiesta dell'IGP.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi fermi, rosati e vini di uve stramature

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Nei vini bianchi dominano spesso note aromatiche molto fresche e fruttate dal profumo di agrumi e frutta esotica.

L'evoluzione delle pratiche viticole ed enologiche (raccolta alla maturazione desiderata, tecniche volte a evitare l'ossidazione del mosto) consente oggi di preservare meglio gli aromi primari, la cui presenza nel prodotto finito può quindi essere più marcata.

Odore

I vini prodotti si distinguono per la freschezza aromatica dalle note prevalentemente fruttate e/o floreali.

Sapore

L'intensità e la natura possono tuttavia variare a seconda dei vitigni e delle tecnologie utilizzate.

I vini bianchi con zucchero residuo e i vini bianchi di uve stramature presentano aromi più complessi di frutti maturi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini fermi a indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» presentano le caratteristiche seguenti:

— titolo alcolometrico volumico effettivo minimo di 10,0 % vol per i vini fortificati e di 9,0 % vol per i vini non fortificati;

— tenore massimo di acidità volatile di

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) per i vini bianchi e rosati, contenenti meno di 20 g/l di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio);

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) per i vini bianchi e rosati contenenti almeno 20 g/l di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio);

— tenore massimo di anidride solforosa di

— 175 mg/l per i vini bianchi e rosati con un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore a 5 g/l (glucosio + fruttosio);

— 200 mg/l per i vini bianchi e rosati con un tenore di zuccheri fermentescibili pari o superiore a 5 g/l (glucosio + fruttosio).

I vini bianchi con un tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) maggiore o uguale a 45 grammi per litro presentano, a titolo di deroga, un tenore massimo di acidità volatile stabilito con decreto interministeriale del ministro del Consumo e del ministro dell'Agricoltura.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La dolcificazione dei vini fermi non può aumentare il titolo alcolometrico totale del vino in questione di oltre l'1,0 % vol. Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini e vini di uve stramature

Resa massima

Resa massima	120
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini e dei vini di uve stramature che beneficiano dell'indicazione geografica «Côtes de Gascogne» sono realizzate nel territorio dei comuni seguenti:

— dipartimento Gers: tutti i comuni;

— dipartimento Landes: comuni di Aire-sur-l'Adour (parte situata sulla riva destra dell'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 (parte situata a est della strada che collega Bordeaux a Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (parte situata a est della strada che collega Bordeaux a Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (parte situata a est della strada che collega Bordeaux a Pau);

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

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini e dei vini di uve stramature a indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne», accompagnata dal nome dell'unità geografica «Condomois», sono realizzate nei comuni seguenti:

— dipartimento Gers: comuni di 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;

— dipartimento Lot-et-Garonne: comuni di Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa

☑ sulla reputazione

☑ su una data qualità

☑ su altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

La zona geografica è situata in Guascogna, provincia storica del sud-ovest della Francia, compresa tra la Garonna a nord, la foresta delle Lande a ovest e i Pirenei a sud. Si trova nelle regioni di Aquitania e Midi-Pyrénées e si estende

sul dipartimento del Gers e in parte sui dipartimenti Lande e Lot-et-Garonne. È caratterizzata da un clima oceanico temperato, con un gradiente molto progressivo da ovest a est, che passa da una forte influenza oceanica a un clima più continentale. Le precipitazioni sono regolari e abbondanti nella parte occidentale della zona, senza un periodo veramente secco in estate. Nella stagione estiva la parte orientale della zona è invece caratterizzata da siccità fino all'arrivo dei temporali alla fine estate. Anche il substrato geologico presenta caratteristiche contrastanti. A ovest dominano le *sable fauve*. Si tratta di una formazione marina, solitamente coperta da limi loessici, costituita da terreni con tessitura tra limoso e limoso-sabbioso lisciviati e acidi, noti localmente come *boulbène*. Le *sable fauve* sono gradualmente sostituite verso est dalla molassa, formazione continentale argillosa, costituita, tra l'altro, da banchi calcarei duri che caratterizzano l'orografia. I suoli associati sono argillosi e profondi (*terrefort*) o superficiali, sassosi e calcarei (*peyrusquet*). Il passaggio dalle *sable fauve* alla molassa è graduale e nella parte centrale della zona sono presenti entrambe le formazioni. La capacità dei suoli di trattenere l'acqua, a seconda del contenuto di argilla, aumenta quindi da ovest a est. È quindi nel settore orientale, in cui le precipitazioni sono più scarse in estate, che si trovano i *terrefort*, cioè i suoli più adatti a trattenere l'acqua. L'orografia è costituita da colline dolci a ovest e da valli più scanalate e solcate da banchi calcarei a est. I terreni boschivi caratterizzano gran parte del paesaggio, unitamente a un'agricoltura diversificata e basata in particolare su produzioni vinicole DOP e IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) o sull'allevamento di pollame e di palmipedi grassi. Il Condomois è una piccola regione circostante la città di Condom, che si estende su entrambi i lati della Baïse. È il settore più caldo e secco della zona geografica delle Côtes de Gascogne. I suoli sono prevalentemente argilloso-calcarei, sviluppatisi su molassa e banchi calcarei. La zona geografica si estende principalmente sul cantone di Condom e sul territorio di alcuni comuni limitrofi, nei dipartimenti Gers e Lot-et-Garonne. La coltura della vite in Guascogna ha inizio in epoca gallo-romana e si sviluppa lungo tutto il Medioevo. Numerosi cartulari attestano la presenza consistente di vigneti nel XIV secolo. I vini della Guascogna toccano l'apogeo nel XIII e soprattutto nel XIV secolo, grazie al fiorente commercio con l'Inghilterra e i paesi affacciati sul Mare del Nord. Nel 1373 il «Privilège de Bordeaux» vieta ai vini dell'«Haut pays», di cui fa parte la Guascogna, di accedere al porto di Bordeaux prima di Natale, limitandone quindi considerevolmente la commercializzazione. Gli scambi commerciali con gli Olandesi continuano comunque attraverso il porto di Bayonne. È questo il fattore all'origine dell'aumento della produzione nel XVII e nel XVIII secolo. A causa delle guerre combattute nel periodo della Rivoluzione e dell'Impero, che provocano una battuta d'arresto del commercio, e della successiva devastazione dovuta alla fillossera e alle malattie crittogamiche, l'estensione di questi vigneti subisce una nuova contrazione. I vigneti principalmente destinati alla distillazione sono ricostruiti nel corso del XX secolo. La riduzione del consumo di alcol porta a una spontanea diversificazione dei vigneti in favore della produzione di vini fermi. L'associazione dei produttori di vino locale «Côtes de Gascogne» è istituita il 15 maggio 1979. I vini locali «Côtes de Gascogne» e «Côtes du Condomois» sono riconosciuti con decreto il 25 gennaio 1982. Questa produzione è attualmente garantita da sette cantine cooperative o unioni di cantine cooperative che riuniscono oltre mille produttori, più di 200 cantine private e circa dieci realtà che producono e commerciano vino. I vini «Côtes de Gascogne» sono ottenuti da varietà locali tipiche dell'area pedemontana dei Pirenei (in particolare 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 e Tannat N) cui sono aggiunte varietà regionali (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N e Fer N). Alcune varietà di fama mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N e Syrah N) e varietà ibride ottenute da vitigni locali si sono ben acclimatate e completano l'assortimento varietale. La metà dei prodotti è commercializzata con l'indicazione di uno o più vitigni. Gli uvaggi giocano spesso sulla complementarità tra una varietà autoctona e le varietà più universalmente riconosciute e coltivate in Guascogna da circa 15 anni. Le competenze che coniugano sapientemente la tradizione e le tecnologie più moderne permettono di valorizzare il potenziale delle uve vendemmiate. Nei vini bianchi dominano spesso note aromatiche molto fresche e fruttate dal profumo di agrumi e frutta esotica. I vini rossi sono generalmente caratterizzati da aromi di frutti rossi e neri. I vini «Côtes de Gascogne» sono noti a livello internazionale come vini bianchi (90 % del volume), essenzialmente secchi, sebbene anche i vini rossi (50 000 hl) abbiano effettivamente acquisito notorietà su scala regionale e il volume dei vini rosati (30 000 hl) sia cresciuto notevolmente negli ultimi anni. In quasi 30 anni la produzione ha raggiunto un potenziale commerciale annuo di 100 milioni di bottiglie (750 000 ettolitri). Le caratteristiche dell'ambiente fisico consentono un approvvigionamento idrico delle viti regolare e non limitante, attraverso le forti precipitazioni (nella zona ovest) o attraverso la capacità elevata dei terreni di trattenere l'acqua (nella zona est). Il clima mite garantisce anche una buona maturazione delle uve, necessaria per ottenere gli aromi primari ricercati. Grazie all'immagine conviviale e festosa e alla reputazione gastronomica di cui gode, in parte dovuta a numerosi prodotti DOP o IGP, questa zona prevalentemente rurale e agricola attrae un numero considerevole e crescente di turisti. I vini IGP «Côtes de Gascogne» si integrano perfettamente in questo contesto. Nel corso dei secoli i vini di questa zona hanno acquisito grande notorietà, in particolare nell'Europa settentrionale. Questa notorietà persiste ancora oggi e beneficia della complementarità tra vitigni locali tradizionali e alcune varietà «internazionali». Le moderne tecnologie basate su una lunga tradizione vinicola consentono di realizzare prodotti ricchi di aroma, freschi e morbidi che ben soddisfano i gusti e i modelli di consumo dei paesi di cultura anglosassone. Oggi il 75 % dei vini è esportato e commercializzato soprattutto nei paesi dell'Europa settentrionale e i mercati nordamericani e asiatici sono in espansione.

Categoria di prodotto vitivinicolo

16. Vino di uve stramature

Sintesi del legame

L'uso di vitigni altamente alcoligeni (in particolare Gros Manseng B e Petit Manseng B) induce i produttori a elaborare vini bianchi di uve stramature.

Da qualche anno la produzione e la commercializzazione dei vini IGP bianchi amabili e dolci «Côtes de Gascogne» ottenuti dalle uve stramature dei vitigni Petit e Gros Manseng riscuotono un grande successo. Il «Côtes de Gascogne» è uno dei rari vini «primeur» bianchi francesi con vendite superiori a un milione di bottiglie all'anno.

L'evoluzione delle pratiche viticole ed enologiche (raccolta alla maturazione desiderata, tecniche volte a evitare l'ossidazione del mosto) consente oggi di preservare meglio gli aromi primari, la cui presenza nel prodotto finito può quindi essere più marcata. L'uso di vitigni altamente alcoligeni (in particolare Gros Manseng B e Petit Manseng B) induce i produttori a elaborare vini bianchi di uve stramature.

La grande varietà di suoli e microclimi fa sì che i produttori possano beneficiare di un contesto adatto ai vitigni coltivati. Il clima spesso caldo e secco all'inizio dell'autunno favorisce la sovramaturazione dei vitigni bianchi ad alto potere alcoligeno e consente l'elaborazione di vini bianchi di uve stramature.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

1. Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito/deroga supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini a indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» comprende: - nel dipartimento Pyrénées Atlantiques: - cantone Garlin: tutti i comuni, - cantone Lembeye: tutti i comuni, - nel dipartimento Hautes Pyrénées: - cantone Castelnau Rivière basse: tutti i comuni, - cantone Maubourguet: tutti i comuni, - nel dipartimento Landes: - cantone Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (parte sulla riva sinistra dell'Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron e Vielle-Tursan, - cantone de Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, - cantone Geaune: tutti i comuni, - cantone Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, - cantone Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, - cantone Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (parte situata ad ovest della strada che collega Bordeaux a Pau) e Villeneuve-de-Marsan (parte situata ad ovest della strada che collega Bordeaux a Pau), - nel dipartimento Lot-et-Garonne: - cantone Houelliès: Boussès et Durance, - cantone Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac e Montesquieu, - cantone Astaffort: tutti i comuni, - cantone Francescas: Lamontjoie, Nomdieu et Saint-Vincent-de-Lamontjoie, - cantone Laplume: tutti i comuni, - cantone Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon e Saumont, - nel dipartimento Tarn-et-Garonne: - cantone Auvillar: tutti i comuni.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata corrisponde alla zona delimitata in questione.

Titolo del requisito / della deroga

2. Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito/deroga supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il logo IGP dell'Unione europea è riportato in etichetta quando la dicitura «Indication géographique protégée» è sostituita dall'espressione tradizionale «Vin de pays». L'indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» può essere completata con il nome dell'unità geografica più grande «Sud-ouest». L'indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» può essere integrata con il nome dell'unità geografica più piccola «Condomois», nel rispetto delle condizioni stabilite dal disciplinare. L'indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» può essere completata con il nome di uno o più vitigni. L'indicazione geografica protetta «Côtes de Gascogne» può essere integrata, per i vini fermi, dalla menzione «*primeur*» o «*nouveau*».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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