C/2025/6751

19.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6751)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Côtes de Gascogne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1162-AM01 – 22.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Côtes de Gascogne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt [Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa] Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie uważają, że wniosek spełnia wymogi rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i (UE) 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Gascogne” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie odmian winorośli

Opis

Grupa producentów win Côte de Gascogne wystąpiła o zmianę stosowanych odmian winorośli poprzez wprowadzenie sześciu odpornych odmian, a mianowicie:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

Wprowadzenie odmian „tolerancyjnych” stanowi odpowiedź na obawy dotyczące kwestii środowiskowych, wyrażane przez zainteresowane podmioty zajmujące się uprawą winorośli w południowo-zachodniej Francji. Wprowadzenie tych odmian, które są odporne w szczególności na mączniaka prawdziwego i rzekomego, oznacza, że szkodliwe produkty lecznicze można stosować rzadziej i w mniejszych ilościach, co rozwiewa te obawy, ponieważ ograniczona liczba aplikacji produktu leczniczego niezbędnych do zapewnienia ochrony odmian pozwala zredukować ślad węglowy. Wykorzystanie tych odmian ograniczy wpływ na różnorodność biologiczną, a tym samym zaspokoi rosnące oczekiwania społeczne.

Profil aromatyczny wina opisano w ramach badań przeprowadzonych dla każdej odmiany tolerancyjnej.

Dowody nie wskazują na to, aby te odmiany winorośli były niedostosowane, czy to pod względem agronomicznym czy enologicznym, do warunków produkcji określonych w specyfikacji produktu dla tych dwóch ChOG.

W świetle wyników degustacji i opisów organoleptycznych wina produkowane z tych odmian tolerancyjnych są zgodne z opisem produktu określonym w specyfikacji ChOG.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa

Opis

Aktualizacja obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa w celu usunięcia wszelkich odniesień do okręgów i kantonów oraz zastąpienia ich wykazem gmin.

Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa pozostają niezmienione w wyniku tej aktualizacji.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Côtes de Gascogne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1162-AM01 – 22.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Côtes de Gascogne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy określony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

16. Wino z przejrzałych winogron

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina czerwone niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone mają zazwyczaj aromaty czerwonych i czarnych owoców.

Aromat

Produkowane wina cechują się aromatyczną świeżością z nutami głównie owocowymi lub kwiatowymi.

Smak

Ich intensywność i charakter mogą jednak różnić się w zależności od stosowanych odmian winorośli i technologii.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Wina niemusujące objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne" mają następujące cechy charakterystyczne:

— minimalną rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10,0 % w przypadku win wzmocnionych i 9,0 % w przypadku win niewzmocnionych,

— maksymalną kwasowość lotną: 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) w przypadku win czerwonych,

— maksymalną zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l w przypadku win czerwonych o zawartości cukrów fermentujących co najmniej 5 g/l (glukoza + fruktoza).

Z wyjątkiem win opatrzonych określeniem „primeur" (wczesne) lub „nouveau" (nowe) wina czerwone niemusujące objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne" w momencie ubiegania się o ChOG muszą już przejść proces fermentacji jabłkowo-mlekowej (zawartość kwasu jabłkowego < 0,40 g/l).

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe i różowe niemusujące oraz wina białe z przejrzałych winogron

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W winach białych często dominują bardzo świeże i owocowe nuty aromatyczne z zapachami owoców cytrusowych i egzotycznych.

Postępy w uprawie winorośli i praktykach enologicznych (zbieranie w pożądanym stopniu dojrzałości, techniki zapobiegające utlenianiu moszczu) umożliwiają obecnie lepszą konserwację pierwotnych aromatów, które w ten sposób mogą być bardziej obecne w produkcie końcowym.

Aromat

Produkowane wina cechują się aromatyczną świeżością z nutami głównie owocowymi lub kwiatowymi.

Smak

Ich intensywność i charakter mogą jednak różnić się w zależności od stosowanych odmian winorośli i technologii.

Wina zawierające cukier resztkowy i wina z przejrzałych winogron mają bardziej rozwinięte aromaty dojrzałych owoców.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Wina niemusujące objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne" mają następujące cechy charakterystyczne:

— minimalną rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10,0 % w przypadku win wzmocnionych i 9,0 % w przypadku win niewzmocnionych,

— maksymalną kwasowość lotną:

  — 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) w przypadku win białych i różowych o zawartości cukrów fermentujących mniejszej niż 20 g/l (glukoza + fruktoza),

  — 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) w przypadku win białych i różowych o zawartości cukrów fermentujących co najmniej 20 g/l (glukoza + fruktoza),

— maksymalną zawartość dwutlenku siarki:

  — 175 mg/l w przypadku win białych i różowych o zawartości cukrów fermentujących mniejszej niż 5 g/l (glukoza + fruktoza),

  — 200 mg/l w przypadku win białych i różowych o zawartości cukrów fermentujących co najmniej 5 g/l (glukoza + fruktoza).

Wina białe, w których zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 gramów na litr, wykazują, na zasadzie odstępstwa, maksymalną kwasowość lotną w sposób określony we wspólnym rozporządzeniu ministra właściwego do spraw konsumenta i ministra właściwego do spraw rolnictwa.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Słodzenie win niemusujących nie może zwiększyć całkowitej objętościowej zawartości alkoholu danego wina o więcej niż 1,0 %. Poza wymienionym powyżej przepisem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Wina i wina z przejrzałych winogron

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	120
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron oraz produkcja i dojrzewanie win i win z przejrzałych winogron opatrzonych oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne" odbywają się na terytorium następujących gmin:

— w departamencie Gers: wszystkie gminy;

— w departamencie Landes: gminy Aire-sur-l'Adour (część leżąca na prawym brzegu rzeki 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 (część leżąca na wschód od drogi z Bordeaux do Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (część leżąca na wschód od drogi z Bordeaux do Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (część leżąca na wschód od drogi z Bordeaux do Pau);

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

Zbiór winogron oraz produkcja i dojrzewanie win i win z przejrzałych winogron opatrzonych oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne", po którym następuje nazwa jednostki geograficznej „Condomois" odbywają się na terytorium następujących gmin:

— w departamencie Gers: gminy 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;

— w departamencie Lot-et-Garonne: gminy Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych cechach charakterystycznych

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar geograficzny znajduje się w Gaskonii, historycznej prowincji w południowo-zachodniej Francji, między Garonną na północy, lasem Landes na zachodzie a Pirenejami na południu. Jego terytorium znajduje się w regionach

Akwitania i Midi-Pireneje i obejmuje departament Gers oraz część departamentów Landes i Lot-et-Garonne. Obszar ten charakteryzuje się umiarkowanym klimatem morskim, z bardzo łagodnym przejściem od silnego wpływu morskiego na zachodzie po klimat bardziej kontynentalny na wschodzie. W zachodniej części obszaru opady deszczu są regularne i obfite, w lecie nie występuje tam pora w pełni sucha. Wschodnia część charakteryzuje się natomiast letnimi suszami trwającymi aż do późnoletnich burz. Również podłoże geologiczne jest zróżnicowane. Na zachodzie składa się głównie z „sables fauves" [płowych piasków] – formacji morskiej pokrytej na ogół mułami lessowymi, z glebami wyługowanymi, kwaśnymi, ilastymi do ilasto-piaszczystych, znanymi lokalnie jako „boulbènes". Dalej na wschód „sables fauves" przechodzą stopniowo w molasę, gliniastą formacją kontynentalną z charakterystycznymi dla tego terenu złożami twardego wapienia. Powiązane gleby to gleby gliniaste i głębokie („terreforts") lub płytkie, kamieniste i wapienne („peyrusquets"). Przejście od „sables fauves" do molasy przebiega stopniowo, a w centrum obszaru znajdują się obie te formacje. Zdolność gleb do zatrzymywania wody, która zależy od zawartości gliny, wzrasta zatem z zachodu na wschód. We wschodnim sektorze, w którym opady deszczu są najniższe latem, znajdują się gleby „terreforts", które mają największy potencjał zatrzymywania wody. Teren tworzą łagodne wzgórza na zachodzie i bardziej strome doliny ze złożami wapienia na wschodzie. Główną cechę krajobrazu stanowią lasy, uzupełnione zróżnicowanym rolnictwem opartym w szczególności na produkcji win objętych ChNP i ChOG (Armagnac i Floc de Gascogne) oraz chowu drobiu, w szczególności tuczu kaczek i gęsi. Condomois jest małym regionem otaczającym miasto Condom po obu stronach rzeki Baïse. Jest to najcieplejszy i najbardziej suchy sektor na obszarze geograficznym „Côtes de Gascogne". Gleby są przeważnie gliniasto-wapienne, powstałe na molasie i złożach wapienia. Obszar geograficzny Condomois obejmuje głównie kanton Condom oraz terytorium kilku sąsiednich gmin w departamentach Gers i Lot-et-Garonne. Tradycja uprawy winorośli w Gaskonii sięga czasów galo-rzymskich i była rozwijana w średniowieczu. Liczne kartularze z XIV w. potwierdzają obecność dużej winnicy na tym obszarze. Wina gaskońskie osiągnęły szczyt popularności w XIII w., a zwłaszcza w XIV w. dzięki prosperującej wymianie handlowej z Anglią i krajami Morza Północnego. W 1373 r. na mocy „Privilège de Bordeaux" (przywilej bordoski) zakazano wprowadzania do portu w Bordeaux win z regionu „Haut pays", który obejmował Gaskonię, przed świętem Bożego Narodzenia, co znacznie ograniczyło sprzedaż tych win. Kontynuowano jednak wymianę handlową z Niderlandami za pośrednictwem portu w Bayonne. Sprzyjało to zwiększeniu produkcji w XVII i XVIII w. Kolejny regres nastąpił podczas rewolucji francuskiej i wojen napoleońskich, gdy handel morski został zablokowany, a następnie na skutek szkód spowodowanych przez filokserę i choroby kryptogamiczne. W XX w. winnice, wykorzystywane głównie do destylacji, poddano reorganizacji. Spadek spożycia alkoholu doprowadził naturalnie do przestawienia winnic na produkcję win niemusujących. W dniu 15 maja 1979 r. powołano związek producentów „vin de pays" Côtes de Gascogne. „Vins de pays" „Côtes de Gascogne" i „Côtes du Condomois" zostały uznane dekretem z dnia 25 stycznia 1982 r. Ich produkcją zajmuje się obecnie siedem spółdzielni winiarskich lub związków spółdzielni winiarskich reprezentujących ponad tysiąc producentów, ponad 200 prywatnych piwnic winiarskich oraz kilkunastu producentów/sprzedawców wina. Wina „Côtes de Gascogne" produkuje się z lokalnych odmian winorośli typowych dla podnóża Pirenejów (w szczególności 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 oraz Tannat N), do których dodano odmiany regionalne (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N oraz Fer N). Kilka znanych na świecie odmian winorośli (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) oraz hybryd odmian lokalnych dobrze zaaklimatyzowało się na tym obszarze i uzupełniło uprawę winorośli. Połowa produktów jest wprowadzana do obrotu ze wskazaniem jednej lub kilku odmian winorośli. Mieszanki często odzwierciedlają komplementarność rodzimej odmiany winorośli i powszechniej uznawanych odmian, które są uprawiane w Gaskonii od około 15 lat. Wiedza fachowa łącząca tradycję z najnowocześniejszą technologią umożliwia optymalizację potencjału upraw. W winach białych często dominują bardzo świeże i owocowe nuty aromatyczne z zapachami owoców cytrusowych i egzotycznych. Wina czerwone mają zazwyczaj aromaty czerwonych i czarnych owoców. Wina „Côtes de Gascogne" cieszą się międzynarodową renomą dzięki winom białym (90 % produkcji), które są przeważnie wytrawne, chociaż wina czerwone (50 000 hl) również zyskały silną renomę regionalną, a w ostatnich latach znacznie wzrosła też objętość produkowanych win różowych (30 000 hl). W ciągu prawie 30 lat produkcja osiągnęła roczny potencjał handlowy wynoszący 100 mln butelek (750 000 hektolitrów). Właściwości środowiska fizycznego pozwalają na regularne i nieograniczone nawodnienie winorośli dzięki dużym opadom deszczu (na zachodzie obszaru) lub glebie o wysokiej zdolności zatrzymywania wody (na wschodzie obszaru). Dzięki swojemu łagodnemu klimatowi środowisko to zapewnia również dobre przebarwianie jagód, co ma kluczowe znaczenie dla uzyskania pożądanych aromatów pierwotnych. Ten przeważnie wiejski i rolniczy obszar przyciąga znaczną i stale rosnącą liczbę turystów dzięki wizerunkowi przyjemnego miejsca na spędzenie urlopu i renomie gastronomicznej, opartej po części na wielu produktach, którym przyznano status ChNP lub ChOG. Wina objęte ChOG „Côtes de Gascogne" w pełni się w to wpisują. Na przestrzeni wieków wina z tego obszaru cieszyły się doskonałą renomą, zwłaszcza w północnej Europie. Renoma ta utrzymuje się do dziś i opiera się na komplementarności między tradycyjnymi lokalnymi odmianami winorośli a kilkoma odmianami „międzynarodowymi". Nowoczesne technologie oparte na długiej tradycji produkcji wina umożliwiają produkcję aromatycznych, świeżych i giętkich win, które są dobrze dostosowane do gustów i wzorców konsumpcji w krajach anglojęzycznych. Obecnie 75 % win jest wywożonych, głównie do krajów Europy Północnej, a ponadto rozwijają się rynki północnoamerykańskie i azjatyckie.

Kategoria produktów sektora wina

16. Wino z przejrzałych winogron

Streszczenie związku

Stosowanie odmian winorośli o wysokiej zawartości alkoholu (w szczególności Gros manseng B i Petit manseng B) skłoniło producentów do produkcji wina białego z przejrzałych winogron.

Produkcja i wprowadzanie do obrotu półsłodkich i słodkich win białych objętych ChOG „Côtes de Gascogne", wytwarzanych z przejrzałych upraw odmian Petit i Gros Mansengs, odnoszą w ostatnich latach duże sukcesy. „Côtes de Gascogne" jest produkowane również jako jedno z niewielu francuskich win białych „primeur", których każdego roku sprzedaje się ponad milion butelek.

Postępy w uprawie winorośli i praktykach enologicznych (zbieranie w pożądanym stopniu dojrzałości, techniki zapobiegające utlenianiu moszczu) umożliwiają obecnie lepszą konserwację pierwotnych aromatów, które w ten sposób mogą być bardziej obecne w produkcie końcowym. Stosowanie odmian winorośli o wysokiej zawartości alkoholu (w szczególności Gros manseng B i Petit manseng B) skłoniło producentów do produkcji wina białego z przejrzałych winogron.

Dzięki dużej różnorodności gleb i topoklimatów producenci są w stanie znaleźć odpowiednie warunki dla uprawianych odmian. Często ciepła i sucha aura wczesną jesienią sprzyja przejrzewaniu odmian białej winorośli o wysokiej zawartości alkoholu, co umożliwia produkcję win białych z przejrzałych winogron.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

1. Odstępstwo dotyczące produkcji na obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i dojrzewania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Gascogne", obejmuje: – w departamencie Pyrénées Atlantique: – kanton Garlin: wszystkie gminy, – kanton Lembeye: wszystkie gminy; –- w departamencie Hautes-Pyrénées: – kanton Castelnau-Rivière-Basse: wszystkie gminy, – kanton Maubourguet: wszystkie gminy; – w departamencie Landes: – kanton Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (część położona na lewym brzegu rzeki Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan, – kanton Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, – kanton Geaune: wszystkie gminy, – kanton Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, – kanton Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, – kanton Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (część leżąca na zachód od drogi z Bordeaux do Pau) i Villeneuve-de-Marsan (część leżąca na zachód od drogi z Bordeaux do Pau); – w departamencie Lot-et-Garonne: – kanton Houelliès: Boussès and Durance, – kanton Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac i Montesquieu, – kanton Astaffort: wszystkie gminy, – kanton Francescas: Lamontjoie, Nomdieu i Saint-Vincent-de-Lamontjoie, – kanton Laplume: wszystkie gminy, – kanton Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon i Saumont; – w departamencie Tarn-et-Garonne: – kanton Auvillar: wszystkie gminy.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada przedmiotowemu wyznaczonemu obszarowi.

Tytuł wymogu/odstępstwa

2. Odstępstwo dotyczące produkcji na obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Gdy określenie „Indication géographique protégée” (Chronione oznaczenie geograficzne) zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG. Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Gascogne” można uzupełnić nazwą większej jednostki geograficznej „Sud-ouest”. Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Gascogne” można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Condomois” zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu: Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Gascogne” można uzupełnić nazwą jednej lub kilku odmian winorośli. W odniesieniu do win niemusujących chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Gascogne” może być uzupełnione określeniami „primeur” lub „nouveau”.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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