C/2025/6751

19.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6751)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Côtes de Gascogne»

Número de referência da UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Nome do produto**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e das Florestas/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da IGP «Côtes de Gascogne» não abrange nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) mudança do nome ou da utilização da denominação, ou dos produtos ou da categoria de produtos designados pela indicação geográfica;

b) risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração dita «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento de novas castas de uvas

Descrição

O agrupamento de produtores de vinhos das encostas da Gasconha apresenta um pedido de alteração do encepamento e de introdução de seis novas castas resistentes, a saber:

— *Floreal* B

— *Voltis* B

— *Artaban* N

— *Vidoc* N

— *Souvignier-gris* B

— *Sauvignac* B

A introdução de castas ditas «tolerantes» responde às preocupações ambientais manifestadas pelos agentes do setor vitivinícola da região do Sudoeste. A inclusão destas castas tolerantes, nomeadamente ao oídio e ao míldio, o que permite reduzir a utilização de produtos de tratamento nocivos, a frequência dos tratamentos e as quantidades utilizadas, dá resposta a esta orientação. Ao reduzir o número de passagens necessárias para garantir esta proteção, mitiga-se o impacto carbónico. A utilização destas castas permitirá limitar os efeitos na biodiversidade e, desta forma, corresponder às expectativas da sociedade, cada vez mais elevadas.

A caracterização do perfil aromático do vinho fez-se no quadro das experiências realizadas com cada uma das castas tolerantes.

Os dados da observação não apontam para a inadequação destas castas às condições de produção previstas no caderno de especificações das duas IGP, tanto em termos agronómicos como enológicos.

Tendo em conta os resultados obtidos nas provas e as descrições organoléticas, os vinhos destas castas tolerantes respondem à descrição do produto apresentada no caderno de especificações da IGP.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da área geográfica e da área de proximidade imediata

Descrição

Atualiza-se a área geográfica e a área de proximidade imediata, a fim de suprimir as referências aos distritos e cantões e incluir uma lista dos municípios.

Esta atualização não altera a área geográfica nem a área de proximidade imediata.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Côtes de Gascogne»

Número de referência da UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Nome(s)**

«Côtes de Gascogne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos tintos

Características organoléticas

Aspeto

Os vinhos tintos caracterizam-se geralmente por aromas de frutos vermelhos e negros.

Aroma/nariz

Marcados pela frescura aromática, os vinhos apresentam notas principalmente frutadas e/ou florais.

Sabor/impressão na boca

A intensidade e natureza podem, contudo, variar em função das castas e tecnologias usadas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos tranquilos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» apresentam as seguintes características:

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 10,0 % vol. para os vinhos enriquecidos e 9,0 % vol. para os vinhos não enriquecidos,

— Teor máximo de acidez volátil: 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) para os vinhos tintos,

— Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l para os vinhos tintos com teor de açúcares fermentescíveis igual ou superior a 5 g/l (glucose + frutose).

Com exceção dos vinhos que reivindicam as menções «primeur» (vinho pronto a beber) ou «nouveau» (vinho novo), os vinhos tranquilos tintos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» deverão ter completado a sua fermentação maloláctica (teor de ácido málico < 0,40 g/l) no momento da reivindicação.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos brancos, rosados e de uvas brancas sobreamadurecidas

Características organoléticas

Aspeto

Nos vinhos brancos predominam com frequência as notas aromáticas muito frescas e frutadas, com aromas cítricos e de frutos exóticos.

Graças aos progressos registados a nível de práticas vitícolas e enológicas (colheita no grau de maturidade pretendido, técnicas para evitar a oxidação do mosto), é atualmente possível preservar os aromas primários que podem, assim, marcar mais presença no produto acabado.

Aroma/nariz

Marcados pela frescura aromática, os vinhos apresentam notas principalmente frutadas e/ou florais.

Sabor/impressão na boca

A intensidade e natureza podem, contudo, variar em função das castas e tecnologias usadas.

Os vinhos com açúcares residuais e os vinhos de uvas brancas sobreamadurecidas apresentam aromas mais fortes de frutos maduros.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos tranquilos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» apresentam as seguintes características:

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 10,0 % vol. para os vinhos enriquecidos e 9,0 % vol. para os vinhos não enriquecidos,

— Teor máximo de acidez volátil:

  — 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) para os vinhos brancos e rosados com menos de 20 g/l de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose),

  — 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) para os vinhos brancos e rosados com teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou superior a 20 g/l.

— Teor máximo de dióxido de enxofre:

  — 175 mg/l para os vinhos brancos e rosados com teor de açúcares fermentescíveis inferior a 5 g/l (glucose + frutose),

  — 200 mg/l para os vinhos brancos e rosados com teor de açúcares fermentescíveis igual ou superior a 5 g/l (glucose + frutose).

Os vinhos brancos com teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou superior a 45 gramas por litro apresentam, por derrogação, uma acidez volátil máxima fixada por despacho conjunto do ministro responsável pelo consumo e do ministro responsável pela agricultura.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas vitivinícolas

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

No caso dos vinhos tranquilos, a edulcoração não pode aumentar o título alcoométrico total do vinho em causa em mais de 1,0 % vol. Além da disposição *supra*, em termos de práticas enológicas, os vinhos devem cumprir os requisitos previstos na legislação da União e no Code rural et de la pêche maritime (Código rural e da pesca marítima).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos, incluindo de uvas sobreamadurecidas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	120
Unidade de rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos, incluindo de uvas sobreamadurecidas, abrangidos pela indicação geográfica «Côtes de Gascogne» têm lugar no território dos seguintes municípios:

— Departamento de Gers: todos os municípios;

— Departamento de Landes: municípios de Aire-sur-l'Adour (parte situada na margem direita do rio 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 situada a leste da estrada Bordéus-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie situada a leste da estrada Bordéus-Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau e Villeneuve-de-Marsan (parte situada a leste da estrada Bordéus-Pau);

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

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos, incluindo de uvas sobreamadurecidas, abrangidos pela indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» completada pelo nome da unidade geográfica «Condomois» têm lugar no território dos seguintes municípios:

— Departamento de Gers: municípios 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 e Valence-sur-Baïse;

— Departamento de Lot-et-Garonne: municípios de Francescas, Lannes, Lasserre e Moncrabeau.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade

☑ Outras características

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área geográfica situa-se na Gasconha, província histórica da região Sudoeste da França, localizada entre o rio Garonne a norte, a floresta de Landes a oeste e o maciço dos Pirenéus a sul. Abrange as regiões da Aquitânia e de

Midi-Pyrénées e inclui o território do Departamento de Gers e parte do território dos Departamentos de Landes e Lot--et-Garonne. O clima é de tipo oceânico temperado, com gradiente muito progressivo de oeste para leste, passando de uma grande influência oceânica para um clima mais continental. A precipitação é regular e abundante na parte ocidental, sem verdadeiros períodos de seca durante o verão. Em contrapartida, a parte oriental é marcada pela seca estival, podendo mesmo registar tempestades no final do verão. A nível de substrato geológico também apresenta contrastes. A oeste, predominam as areias alaranjadas, formação marinha, geralmente recoberta de loesse. Os solos, limosos a limo-arenosos lixiviados e ácidos, são localmente designados «boulbènes». Para leste, as areias alaranjadas são progressivamente substituídas por molasso, formação continental argilosa, com bancos calcários duros que marcam o relevo. Os solos associados são, ou argilosos e profundos («terreforts») ou superficiais, pedregosos e calcários (peyrusquets). A transição das areias alaranjadas para o molasso é gradual, estando as duas formações presentes no centro da área. A capacidade do solo para reter a água, em função do seu teor de argila, aumenta, por conseguinte, de oeste para leste. Os «terreforts», solos mais aptos para reter a água, encontram-se, por exemplo, no setor leste, onde se regista o nível de precipitação mais baixo durante o verão. O relevo é constituído por colinas de declive suave a oeste e vales mais recortados e sublinhados pelos bancos calcários a leste. Os bosques ocupam um lugar importante na paisagem, a par de uma agricultura diversificada baseada, nomeadamente, nas produções vitícolas com DOP e IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) ou na criação de aves de capoeira e de palmípedes para *foie gras*. A área de Condomois corresponde a uma pequena região à volta da cidade de Condom, nas margens do rio Baïse, o setor mais quente e seco da área geográfica das encostas da Gasconha. Os solos são principalmente argilo--calcários, desenvolvidos sobre molasso e bancos calcários. A área geográfica abrange essencialmente o cantão de Condom e o território de alguns municípios vizinhos, nos Departamentos de Gers e Lot-et-Garonne. A vinha, que foi implantada na Gasconha na época galo-romana, foi-se desenvolvendo durante a Idade Média. Muitos cartulários atestam da presença de um importante vinhedo no século XIV. Os vinhos da Gasconha atingem o apogeu no século XIII e sobretudo no século XIV, graças ao comércio florescente com a Inglaterra e com os países do mar do Norte. Em 1373, o privilégio concedido aos vinhos de Bordéus («Privilège de Bordeaux») impediu o acesso dos vinhos das zonas altas («Haut pays»), de que a Gasconha faz parte, ao porto de Bordéus antes do Natal, reduzindo assim significativamente a sua comercialização. No entanto, perdurava o comércio com os holandeses, a partir do porto de Baiona. É este o elemento desencadeador do aumento da produção nos séculos XVII e XVIII. Durante as guerras da Revolução e do Império, com o bloqueio do comércio marítimo, a que se seguiram a devastação causada pela filoxera e pelas doenças criptogâmicas, dá-se um novo recuo no desenvolvimento da vinha. O vinhedo foi-se reconstruindo durante o século XX, sendo a produção principalmente destinada à destilação. A diminuição do consumo de álcool conduz naturalmente à diversificação e à produção de vinhos tranquilos. A união de produtores de vinho regional «Côtes de Gascogne» foi criada em 15 de maio de 1979. O reconhecimento dos vinhos regionais «Côtes de Gascogne» e «Côtes du Condomois» consta de um decreto de 25 de janeiro de 1982. Estes vinhos são atualmente produzidos por sete adegas cooperativas ou uniões de adegas cooperativas que reúnem mais de mil produtores, mais de 200 adegas particulares e cerca de dez negociantes-vinicultores. Os vinhos «Côtes de Gascogne» são elaborados a partir de um encepamento local típico do sopé dos Perinéus (nomeadamente *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), a que vieram juntar-se algumas castas regionais (*colombard* B, *mauzac* B, *ondenc* B, *sauvignon* B, *sémillon* B, *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N, *cot* N, *merlot* N e *fer* N). O encepamento é completado por algumas castas mundialmente conhecidas (*chardonnay* B, *chenin* B, *ugni-blanc* B, *pinot-gris* G, *viognier* B, *gamay* N, *pinot-noir* N e *syrah* N) e por cruzamentos bem aclimatados de castas locais. Metade dos produtos é comercializada com a menção de uma ou mais castas. No caso dos lotes, aposta-se com frequência na complementaridade entre castas autóctones e castas mais universalmente reconhecidas cultivadas na Gasconha há cerca de 15 anos. A experiência adquirida, que combina judiciosamente a tradição com as tecnologias mais modernas, permite explorar o potencial da colheita. Nos vinhos brancos predominam com frequência as notas aromáticas muito frescas e frutadas, com aromas cítricos e de frutos exóticos. Os vinhos tintos caracterizam-se geralmente por aromas de frutos vermelhos e negros. As encostas da Gasconha são internacionalmente conhecidas pelos seus vinhos brancos (90 % dos volumes) essencialmente secos, embora os vinhos tintos tenham também adquirido uma verdadeira notoriedade regional (50 000 hl) e os vinhos rosados tenham crescido muito em volume nos últimos anos (30 000 hl). Em cerca de três décadas, a produção atingiu um potencial comercial anual de 100 milhões de garrafas (750 000 hectolitros). As características do meio físico permitem um abastecimento hídrico regular e ilimitado das vinhas, devido à forte precipitação (parte a oeste) ou à elevada capacidade dos solos para reter a água (parte a leste). Graças ao seu clima ameno, este meio natural garante igualmente a boa maturação das uvas, necessária para obter os aromas primários pretendidos. Esta zona predominantemente rural e agrícola atrai um grande e crescente número de turistas, graças, nomeadamente, à sua imagem convivial e festiva e à sua reputação gastronómica, em parte baseada nos muitos produtos DOP ou IGP. Os vinhos da IGP «Côtes de Gascogne» estão plenamente integrados nesta dinâmica. Com o correr dos séculos, os vinhos desta região adquiriram grande reputação, nomeadamente graças ao crescimento das vendas para o Norte da Europa. Essa notoriedade persiste atualmente, tendo por base a complementaridade entre castas locais tradicionais e algumas castas «internacionais». As tecnologias modernas, assentes numa longa tradição vitícola, permitem produzir vinhos aromáticos frescos e macios, que correspondem bem aos gostos e padrões de consumo dos países de cultura anglo-saxónica. Atualmente, 75 % dos vinhos são para exportação, principalmente para os países do norte da Europa, assistindo-se ao crescimento dos mercados norte-americano e asiático.

Categorias de produtos vitivinícolas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

Resumo da relação

A utilização de castas com elevado poder alcoogéneo (*gros-manseng* B e p*etit-Manseng* B, em particular) conduz os produtores a elaborar vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas.

A produção e comercialização de vinhos IGP das encostas da Gasconha brancos doces, elaborados com uvas sobreamadurecidas das castas *petit-manseng* e *gros-manseng,* têm sido um verdadeiro sucesso nos últimos anos. É também aqui que se produz um dos raros vinhos brancos «primeur» franceses, com mais de um milhão de garrafas vendidas por ano.

Graças aos progressos registados a nível de práticas vitícolas e enológicas (colheita no grau de maturidade pretendido, técnicas para evitar a oxidação do mosto), é atualmente possível preservar os aromas primários que podem, assim, marcar mais presença no produto acabado. A utilização de castas com elevado poder alcoogéneo (*gros-manseng* B e p*etit-Manseng* B, em particular) conduz os produtores a elaborar vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas.

A grande variedade de solos e de topoclimas permite aos produtores encontrar as implantações adequadas às castas cultivadas. O clima, com frequência quente e seco no início do outono, favorece a sobrematuração das uvas das castas brancas com elevado poder alcoogéneo e permite a elaboração de vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito / derrogação

1. Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional/derrogação

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a elaboração de vinhos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» é constituída pelos seguintes territórios: no departamento de Pyrénées Atlantiques — cantão de Garlin: todos os municípios; — cantão de Lembeye: todos os municípios; no departamento de Hautes Pyrénées — cantão de Castelnau-Rivière-Basse: todos os municípios; — cantão de Maubourguet: todos os municípios; no departamento de Landes — cantão de Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (margem esquerda do rio Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron e Vielle-Tursan; — cantão de Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse e Rimbez-et-Baudiets; — cantão de Geaune: todos os municípios; — cantão de Grenade-sur- l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin e Saint-Maurice--sur-Adour; — cantão de Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan e Vielle-Soubiran; — cantão de Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq--Villeneuve, Sainte-Foy (parte a oeste da estrada Bordéus–Pau) e Villeneuve-de-Marsan (parte a oeste da estrada Bordéus-Pau); no departamento de Lot-et-Garonne – cantão de Houelliès: Boussès e Durance; — cantão de Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac e Montesquieu; — cantão de Astaffort: todos os municípios; — cantão de Francescas: Lamontjoie, Nomdieu e Saint-Vincent-de-Lamontjoie; — cantão de Laplume: todos os municípios; — cantão de Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon e Saumont; no departamento de Tarn-et--Garonne — cantão de Auvillar: todos os municípios.

A área de proximidade imediata corresponde à área demarcada em causa, em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão.

Descrição do requisito / derrogação

2. Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional/derrogação

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Caso a menção «Indication géographique protégée» seja substituída pela menção tradicional «Vin de pays» (vinho regional), o rótulo deve incluir o logótipo IGP da União Europeia. A indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» pode ser completada com o nome da unidade geográfica mais vasta «Sud-Ouest». A indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» pode ser completada com o nome da unidade geográfica mais pequena «Condomois», nas condições previstas no caderno de especificações. A indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» pode ser completada com a menção de uma ou mais castas. No caso dos vinhos tranquilos, a indicação geográfica protegida «Côtes de Gascogne» pode ser completada com as menções «primeur» ou «nouveau».

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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