C/2025/6751

19.12.2025

**Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/6751)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

**”Côtes de Gascogne”**

**EU-referensnummer: PGI-FR-A1162-AM01 – 22 september 2025**

1. **Produktens namn**

”Côtes de Gascogne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

*Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt* (Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och skogsbruk), *Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* (Generaldirektoratet för företagens ekonomiska och miljömässiga resultat).

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Tillägg av druvsorter

*Beskrivning*

Producentgruppen för viner med beteckningen Côtes de Gascogne har begärt att de druvsorter som används ska ändras genom tillägg av följande sex resistenta druvsorter:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier gris B

— Sauvignac B

Införandet av dessa s.k. resistenta druvsorter görs som ett svar på de miljöfarhågor som uttryckts av vinodlarna i sydvästra Frankrike. Införandet av dessa sorter, som är resistenta mot i synnerhet mjöldagg och falsk mjöldagg, innebär att användningen av skadliga växtskyddsmedel kan minskas, både vad gäller antalet behandlingar och kvantiteten. På så sätt beaktas dessa farhågor, eftersom det mindre antal behandlingar som krävs för att garantera skyddet av dessa sorter även ger ett mindre koldioxidavtryck. Genom att använda dessa druvsorter kommer man att begränsa inverkan på den biologiska mångfalden och därigenom ta hänsyn till de allt större förväntningarna från allmänheten.

Vinets aromatiska profil har beskrivits i samband med de tester som utförts för var och en av de resistenta druvsorterna.

Det finns inget som visar att dessa druvsorter skulle vara olämpliga, vare sig agronomiskt eller oenologiskt, för de produktionsvillkor som anges i produktspecifikationen för dessa två skyddade geografiska beteckningar.

Av resultaten av provsmakningarna och de organoleptiska beskrivningarna att döma överensstämmer de viner som framställs av dessa resistenta druvsorter med den beskrivning av produkten som återfinns i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Uppdatering av det geografiska området och det omedelbara närområdet

*Beskrivning*

Beskrivningen av det geografiska området och det omedelbara närområdet har uppdaterats: alla hänvisningar till distrikt och kantoner har strukits, och dessa har ersatts med en förteckning över kommuner.

Avgränsningen av det geografiska området och det omedelbara närområdet ändras dock inte genom denna uppdatering.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinerna**

**”Côtes de Gascogne”**

**EU-referensnummer: PGI-FR-A1162-AM01 – 22 september 2025**

1. **Namn**

Côtes de Gascogne

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

16. Vin av övermogna druvor

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Vinprodukt*

Stilla röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De röda vinerna har vanligtvis aromer av röda och mörka bär.

Doft

De viner som framställs har en aromatisk friskhet med huvudsakligen fruktiga och/eller blommiga inslag.

Smak

Deras intensitet och beskaffenhet kan emellertid variera beroende på vilka druvsorter och metoder som används.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | ”maxAlcoholStrength” |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | ”minAlcoholStrength” |
| Lägsta totala syrahalt: | ”minAcidity” |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | — |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | ”maxAcidity” |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | ”maxSO2” |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Stilla viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” har följande egenskaper:

— En lägsta verklig alkoholhalt på 10,0 volymprocent för viner som tillsatts alkohol och 9,0 volymprocent för viner som inte tillsatts alkohol.

— En högsta halt av flyktiga syror på 15,30 mekv/l (0,75 g/l svavelsyra) för röda viner.

— En högsta total halt av svaveldioxid på 150 mg/l för röda viner med en halt av jäsbart socker på minst 5 g/l (glukos + fruktos).

Med undantag för viner som märks med uttrycken ”primeur” (primörvin) eller ”nouveau” (ungt vin) måste den malolaktiska jäsningen ha avslutats (äppelsyrahalt < 0,40 g/l) för alla stilla röda viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” när de förses med den skyddade geografiska beteckningen.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Stilla vita viner och roséviner samt vita viner av övermogna druvor

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De vita vinerna domineras ofta av mycket friska och fruktiga aromatiska toner med dofter av citrus och exotiska frukter.

Tack vare framsteg i vinodlingsmetoderna och de oenologiska metoderna (skörd vid önskad mognad, metoder som förhindrar oxidering av musten) kan de primära aromerna numera bevaras bättre, så att de framträder tydligare i slutprodukten.

Doft

De viner som framställs har en aromatisk friskhet med huvudsakligen fruktiga och/eller blommiga inslag.

Smak

Deras intensitet och beskaffenhet kan emellertid variera beroende på vilka druvsorter och metoder som används.

De viner som innehåller restsocker och vinerna av övermogna gröna druvor har mer utvecklade aromer av mogen frukt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) | ”maxAlcoholStrength” |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | ”minAlcoholStrength” |
| Lägsta totala syrahalt: | ”minAcidity” |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | — |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | ”maxAcidity” |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | ”maxSO2” |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Stilla viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” har följande egenskaper:

— En lägsta verklig alkoholhalt på 10,0 volymprocent för viner som tillsats alkohol och 9,0 volymprocent för viner som inte tillsats alkohol.

— En högsta halt av flyktiga syror på

  — 12,24 mekv/l (0,60 g/l svavelsyra) för vita viner och roséviner med en halt av jäsbart socker som understiger 20 g/l (glukos + fruktos),

  — 14,28 mekv/l (0,70 g/l svavelsyra) för vita viner och roséviner med en halt av jäsbart socker på minst 20 g/l (glukos + fruktos).

— En högsta total halt av svaveldioxid på

  — 175 mg/l för vita viner och roséviner med en halt av jäsbart socker som understiger 5 g/l (glukos + fruktos),

  — 200 mg/l för vita viner och roséviner med en halt av jäsbart socker på minst 5 g/l (glukos + fruktos).

Ett undantag tillämpas för den högsta tillåtna halten av flyktiga syror för vita viner med en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på minst 45 gram per liter. Denna ska vara den som fastställs gemensamt av konsumentskyddsministeriet och jordbruksministeriet.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

## 7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Sötningen av stilla viner får inte öka vinets totala alkoholhalt med mer än 1,0 volymprocent. Vid sidan av ovannämnda bestämmelse måste de oenologiska metoder som används vid framställningen av dessa viner uppfylla bestämmelserna i EU:s lagstiftning och i den franska jordbrukslagen (*Code rural*).

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Viner och viner av övermogna druvor

Högsta avkastning:

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 120 |
| Enhet för högsta avkastning: | hektoliter per hektar |

## 8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Skörden av druvorna samt framställningen och beredningen av viner och viner av övermogna druvor med den geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” ska äga rum i följande kommuner:

— Departmentet Gers: samtliga kommuner.

— Departementet Landes: kommunerna Aire-sur-l'Adour (den del som ligger på floden Adours högra strand), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (delen öster om vägen mellan Bordeaux och Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (delen öster om vägen mellan Bordeaux och Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau och Villeneuve-de-Marsan (delen öster om vägen mellan Bordeaux och Pau).

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

Skörden av druvorna samt framställningen och beredningen av viner och viner av övermogna druvor märkta med den geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” följt av namnet ”Condomois” (geografisk enhet) ska äga rum inom följande kommuner:

— Departmentet Gers: kommunerna 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 och Valence-sur-Baïse.

— Departementet Lot-et-Garonne: kommunerna Francescas, Lannes, Lasserre och Moncrabeau.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

*Kategori av vinprodukt*

1. Vin

*Sammanfattning av sambandet*

Det geografiska området ligger i Gascogne, en historisk provins i sydvästra Frankrike som avgränsas av Garonne i norr, skogen Forêt des Landes i väster och Pyrenéerna i söder. Området är beläget i regionerna Aquitaine och Midi-

Pyrénées och omfattar departementet Gers och delar av departementen Landes och Lot-et-Garonne. Här råder ett tempererat kustklimat som gradvis förändras kraftigt från väst till öst: i väst råder ett tydligt kustklimat, och ju längre österut man kommer i området desto mer kontinentalt blir klimatet. Nederbörden är regelbunden och riklig i områdets västra delar, och inte ens under sommaren förekommer det någon helt torr period. I de östra delarna råder det däremot torka på somrarna, fram till den stormiga perioden i sommarens slut. Det geologiska substratet varierar också. I väster består det huvudsakligen av *sables fauves* (gulbrun sand), en marin formation som i allmänhet täcks av en siltig jordmån med innehåll av löss. På denna finns ett lager av urlakade, sura lerjordar eller leriga sandjordar som lokalt kallas *boulbènes*. Längre österut ersätts *sables fauves* gradvis av molass, en lerhaltig kontinental formation, och här präglas terrängen av hårda kalkstenslager. Jordarna i området är antingen leriga och djupa (*terreforts*) eller grunda, steniga och kalkhaltiga (*peyrusquets*). Övergången från *sables fauves* till molass sker gradvis, och i områdets centrala delar förekommer båda formationerna samtidigt. Jordens förmåga att binda vatten, som varierar med lerhalten, ökar därför ju längre österut man kommer. De östra delarna, som har lägst nederbörd på sommaren, är det område där jordmånen *terrefort* förekommer. Det är alltså här marken har bäst förmåga att binda vatten. Terrängen består av böljande kullar i väster och brantare dalgångar med kalkstenslager i öster. En stor del av området är täckt av skog, men här bedrivs även diversifierat jordbruk med framställning av vin med skyddad ursprungsbeteckning och skyddad geografisk beteckning (Armagnac och Floc de Gascogne) och uppfödning av gödanka, gödgås och andra fjäderfä. Condomois är ett mindre område beläget kring staden Condom, på båda sidor av floden Baïse. Detta är den varmaste och torraste delen av det geografiska området för Côtes de Gascogne. Jordmånen består främst av lerig kalkstensjord som vilar på molass och kalkstenslager. Det geografiska området Condomois utgörs till största delen av kantonen Condom, men omfattar även ett mindre antal angränsande kommuner i departementen Gers och Lot-et-Garonne. De första vinstockarna planterades i Gascogne under den gallo-romerska perioden, och under medeltiden utvecklades vinodlingen. I ett flertal dokument från 1300-talet nämns en stor vingård som ska ha legat i detta område. Populariteten för viner från Gascogne tilltog på 1200-talet och nådde en höjdpunkt på 1300-talet, då det fördes en blomstrande handel med England och länderna kring Nordsjön. År 1373 infördes det s.k. *privilège de Bordeaux* (”Bordeauxprivilegiet”), en bestämmelse som förbjöd införsel av vin från Haut pays-området – där Gascogne ingår – till hamnen i Bordeaux före jul. Till följd av detta minskade försäljningen av dessa viner betydligt. Handeln med Nederländerna fortsatte emellertid via hamnen i Bayonne, vilket föranledde den ökning av produktionen som inträffade på 1700- och 1800-talet. Vinodlingen minskade återigen under franska revolutionen och Napoleonkrigen, när sjöfartshandeln blockerades. Därefter slog vinluskrisen och spridningen av kryptogamiska sjukdomar mycket hårt mot denna näring. På 1900-talet byggdes vingårdarna, som huvudsakligen användes för destillering, emellertid upp på nytt. Den minskade alkoholkonsumtionen ledde till en naturlig diversifiering i vinbranschen, som började framställa stilla viner. En producentsammanslutning för viner av typen *vin de pays* med beteckningen Côtes de Gascogne inrättades den 15 maj 1979. *Vin de pays* med beteckningarna ”Côtes de Gascogne” och ”Côtes du Condomois” erkändes genom ett dekret av den 25 januari 1982. Sju vinkooperativ eller sammanslutningar av vinkooperativ som företräder över 1 000 producenter, över 200 privata vingårdar och ett dussin vinproducenter/vinhandlare bidrar för närvarande till denna produktion. Viner med beteckningen Côtes de Gascogne framställs av lokala druvsorter som är typiska för området kring Pyrenéernas utlöpare (i synnerhet 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 och tannat N). Utöver detta används även vissa regionala druvsorter (colombard B, mauzac B, ondenc B, sauvignon B, sémillon B, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, merlot N och fer N). Ett fåtal druvsorter som är kända i hela världen (chardonnay B, chenin B, ugni blanc B, pinot gris G, viognier B, gamay N, pinot noir N, syrah N) och hybrider av lokala druvsorter har anpassat sig väl till förhållandena i området och kompletterar nu beståndet av vinstockar. Hälften av produkterna saluförs med etiketter där en eller flera druvsorter anges. I blandningarna används ofta en inhemsk druvsort som kompletteras av någon eller några av de mer välkända druvsorter som har odlats i Gascogne i omkring 15 år. Tack vare producenternas särskilda kunskaper, som består av en skickligt avvägd kombination av traditionella metoder och toppmodern teknik, kan varje skörds potential kan utnyttjas till fullo. Mycket friska och fruktiga aromatiska toner med dofter av citrus och exotiska frukter är ofta dominerande i de vita vinerna. De röda vinerna har vanligtvis aromer av röda och mörka bär. De vita, huvudsakligen torra, vinerna med beteckningen Côtes de Gascogne (som utgör 90 % av produktionen) är kända över hela världen. Emellertid har de röda vinerna (50 000 hl) också fått ett gott anseende i regionen, och produktionen av roséviner (30 000 hl) har ökat betydligt på senare år. På knappt 30 år har den kommersiella produktionen ökat till 100 miljoner flaskor årligen (750 000 hl). Den fysiska miljöns egenskaper innebär att vinstockarna har regelbunden och obegränsad tillgång till vatten, antingen genom riklig nederbörd (i områdets västra delar) eller genom jordens goda förmåga att binda vatten (i områdets östra delar). Tack vare det milda klimatet mognar druvorna väl, vilket är avgörande för att de önskade primära aromerna ska kunna erhållas. Området, som till största delen består av landsbygd och jordbruksmark, lockar även ett stort – och växande – antal turister tack vare sitt rykte som en trevligt resmål och sitt gastronomiska anseende, som delvis bygger på de många lokala produkter som har erhållit status som skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning. Vinerna med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” är en viktig del av detta. Under århundradenas gång har vinerna från området fått ett utmärkt anseende, särskilt i norra Europa. Detta anseende kvarstår än i dag och bygger på den lyckade kombinationen av traditionella lokala druvsorter med ett fåtal ”internationella” druvsorter. Med moderna metoder som tar avstamp i en lång tradition av vinframställning framställs aromatiska, friska och mjuka viner som passar både smaken och konsumtionsmönstren i engelskspråkiga länder. I dag exporteras 75 % av vinet, företrädesvis till länder i norra Europa, men marknaderna i Nordamerika och Asien håller på att växa.

*Kategori av vinprodukt*

16. Vin av övermogna druvor

*Sammanfattning av sambandet*

Användningen av druvsorter som ger en hög alkoholhalt (särskilt gros manseng B och petit manseng B) har lett till producenterna även har börjat framställa vitt vin av övermogna druvor.

På senare år har man lyckats väl med produktionen och saluföringen av halvsöta och söta vita viner med den skyddade geografiska beteckningen Côtes de Gascogne. Dessa framställs av övermogna druvor av sorterna petit manseng och gros manseng. Bland vinerna med beteckningen Côtes de Gascogne ingår även ett av Frankrikes få vita primörviner, av vilket man säljer över en miljon flaskor varje år.

Tack vare framsteg i vinodlingsmetoderna och de oenologiska metoderna (skörd vid önskad mognad, metoder som förhindrar oxidering av musten) kan de primära aromerna numera bevaras bättre, så att de framträder tydligare i slutprodukten. Användningen av druvsorter som ger en hög alkoholhalt (särskilt gros manseng B och petit manseng B) har lett till producenterna även har börjat framställa vitt vin av övermogna druvor.

Tack vare den stora mångfalden av jordmåner och topoklimat är det möjligt för producenterna att hitta platser med rätt förhållanden för de druvsorter som de odlar. Den tidiga hösten är ofta varm och torr, vilket gör att de gröna druvorna blir övermogna. Detta ger en hög alkoholhalt, vilket innebär att vita viner av övermogna druvor kan framställas.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

1. Undantag med avseende på produktionen i det geografiska området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområde där viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” får framställas genom detta undantag omfattar följande områden: – I departementet Pyrénées-Atlantiques: – kantonen Garlin: samtliga kommuner, – kantonen Lembeye: samtliga kommuner; – i departementet Hautes-Pyrénées: – kantonen Castelnau-Rivière-Basse: samtliga kommuner, – kantonen Maubourguet: samtliga kommuner; – i departementet Landes: – kantonen Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (den del som ligger på floden Adours vänstra strand), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron och Vielle-Tursan, –kantonen Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, – kantonen Geaune: samtliga kommuner, – kantonen Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, –kantonen Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, – kantonen Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (delen väster om vägen mellan Bordeaux och Pau) och Villeneuve-de-Marsan (delen väster om vägen mellan Bordeaux och Pau); – i departementet Lot-et-Garonne: – kantonen Houelliès: Boussès och Durance, – kantonen Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac och Montesquieu, – kantonen Astaffort: samtliga kommuner, – kantonen Francescas: Lamontjoie, Nomdieu och Saint-Vincent-de-Lamontjoie, – kantonen Laplume: samtliga kommuner, – kantonen Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon och Saumont; – i departementet Tarn-et-Garonne: – kantonen Auvillar: samtliga kommuner.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

2. Undantag med avseende på produktionen i det geografiska området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Europeiska unionens logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften ”Indication géographique protégée” (skyddad geografisk beteckning) ersätts med det traditionella uttrycket ”Vin de Pays”. Den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” kan kompletteras med namnet på den större geografiska enheten ”Sud-ouest” (sydväst). Den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” kan kompletteras med namnet på den mindre geografiska enheten ”Condomois”, i enlighet med de villkor som fastställs i produktspecifikationen. Den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” kan kompletteras med namnet på en eller flera druvsorter. För stilla viner kan den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes de Gascogne” kompletteras med uttrycken ”primeur” (primörvin) eller ”nouveau” (ungt vin).

**Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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