C/2024/5919

1.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/5919)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Lirac»

PDO-FR-A0331-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Lirac» τροποποιούνται στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή», μόνο για να προστεθεί η αναφορά στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2023.

Η εν λόγω αλλαγή στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023, που εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτησή της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στις ενότητες «Γεωγραφική περιοχή» και «Πρόσθετοι όροι — άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Επισήμανση**

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Lirac» συμπληρώνεται στην ενότητα XII «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης», σημείο 2 «Ειδικές διατάξεις». Περιλαμβάνει πλέον τους κανόνες επισήμανσης σχετικά με την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône» όπως προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων φορέων προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η διάταξη αυτή προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα «Συμπληρωματικές προϋποθέσεις — Επισήμανση».

3. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Lirac» επικαιροποιείται: οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων να υποβάλουν δηλώσεις στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου για την ονομασία.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου**

Το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών προϊόντος —Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου— επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό που παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και ο οποίος έχει εξουσιοδοτηθεί από το INAO, την αρχή ελέγχου.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Lirac

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Μη αφρώδεις ερυθροί ξηροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα των ερυθρών οίνων είναι πολύ έντονο και σκούρο. Στη μύτη, εντοπίζονται σύνθετα αρώματα κόκκινων ή μαύρων φρούτων σε διάφορα στάδια ωρίμασης, ενίοτε μαγειρεμένων, με νότες μπαχαρικών και δέρματος. Στο στόμα, οι οίνοι είναι πλούσιοι και ισορροπημένοι, με ισχυρές, στρογγυλεμένες τανίνες. Οι οίνοι αυτοί είναι ιδιαίτερα κατάλληλοι για παλαίωση.

Κατά τη συσκευασία, οι οίνοι πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

— ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12,5 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 4 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ≤ 14 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 3 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος > 14 %·

— περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ ≤ 0,4 g/l

— τροποποιημένη χρωματική ένταση (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm): ≥ 6

— δείκτης ολικών πολυφαινολών (DO 280 nm) ≥ 40

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Μη αφρώδεις ερυθρωποί ξηροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως με τη μέθοδο saignée. Είναι επίσης πλούσιοι και ισορροπημένοι οίνοι, με φρουτώδη αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Διακρίνονται για τη φρεσκάδα και τη γεμάτη γεύση τους.

Κατά τη συσκευασία, οι οίνοι πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

— ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 4 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ≤ 14 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 3 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος > 14 %·

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. Μη αφρώδεις λευκοί ξηροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι είναι πλούσιοι, με ανθώδη αρώματα που χαρακτηρίζονται από νότες φρυγανότοπου (garrigue) και αρώματα λευκών φρούτων. Διακρίνονται για τα μακράς διαρκείας, ευχάριστα επίμονα αρώματα.

Κατά τη συσκευασία, οι οίνοι πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

— ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 4 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ≤ 14 %

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 3 g/l εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος > 14 %·

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Απόσταση μεταξύ σειρών και μεταξύ πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι ≤ 2,50 μέτρα. Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,80 έως 1,25 μέτρα.

2. Κλάδεμα των αμπέλων

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κύπελλο ή σε κορδόνι τύπου Royat), με ανώτατο όριο τις έξι κεφαλές ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ δύο οφθαλμούς. Η περίοδος μόρφωσης σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat περιορίζεται στα 2 έτη.

Τα αμπέλια της ποικιλίας Viognier B μπορούν να κλαδεύονται:

— είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους οκτώ οφθαλμούς στην αμολυτή και μία ή δύο κεφαλές με δύο οφθαλμούς το πολύ σε κάθε κεφαλή·

— είτε με κλάδεμα σε αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους έξι οφθαλμούς στην αμολυτή και μία ή δύο κεφαλές με δύο οφθαλμούς το πολύ σε κάθε κεφαλή.

3. Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Η άρδευση επιτρέπεται.

4. Καλλιεργητική πρακτική

Απαγορεύεται η κάλυψη του εδάφους με πλαστικό.

Απαγορεύεται κάθε ουσιαστική μεταβολή της μορφολογίας του ανάγλυφου και της εδαφικής αλληλουχίας των αμπελοτεμαχίων που προορίζονται για την παραγωγή του οίνου που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

5. Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς απαγορεύεται για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων.

Πέραν της ανωτέρω διάταξης, όλες οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται πρέπει επίσης να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

6. Ειδικές ρυθμίσεις για τον τρύγο και τη μεταφορά των σταφυλιών που συγκομίζονται

Καλλιεργητική πρακτική

Η διαλογή των συγκομισθέντων σταφυλιών είναι υποχρεωτική. Πραγματοποιείται είτε στον αμπελώνα είτε στο οινοποιείο, ανάλογα με το αν απαιτείται ειδικός εξοπλισμός.

Κατά τη μεταφορά των συγκομισθέντων σταφυλιών, το βάρος ανά περιέκτη περιορίζεται σε 4 000 kg.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

43 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gard, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas και Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Lirac», πάνω από τη δεξιά όχθη του Ροδανού, βρίσκεται στην καρδιά της «Côte du Rhône» του νομού Gard: το λίκνο της προστατευόμενης ονομασίας στην οποία δίνει το όνομά της. Η περιοχή αποτελείται από αναβαθμίδες και πλαγιές, που εκτείνονται από βορειοανατολικά προς νοτιοδυτικά παράλληλα προς την κατεύθυνση του ποταμού. Βρίσκεται μεταξύ του Ροδανού και του τοπίου ασβεστολιθικού εδάφους που καλύπτεται από φρυγανότοπο. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε οριοθετημένα αμπελοτεμάχια σε τέσσερις δήμους του νομού Gard, δηλαδή στους δήμους Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas και Saint-Laurent-des-Arbres, σε υψόμετρο μεταξύ 50 και 200 μέτρων.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, με την επίδραση του Mistral. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι χαμηλές: κάτω των 700 χιλιοστόμετρων. Η ηλιοφάνεια είναι άφθονη, με 2 700 ώρες ετησίως, ιδίως το καλοκαίρι κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών. Ο Mistral, ένας ισχυρός, ψυχρός και ξηρός άνεμος από τον Βορρά, πνέει κατά μέσο όρο 180 ημέρες ετησίως.

Ο σχηματισμός των υψηλών αναβαθμίδων είναι τοπικά γνωστός ως «villafranchienne»: εδάφη ερυθράς αργίλου που περιέχουν μεγάλα «galets roulés» (λεία χαλίκια) επικαλύπτονται από σκελετικά εδάφη ασβεστούχου πηλού ή αργιλοασβεστόλιθου (rendzina) στις πλαγιές και στις περιοχές χαμηλότερου υψομέτρου. Όλα αυτά τα εδάφη χαρακτηρίζονται από ευαισθησία στη θερινή ξηρασία.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Lirac» αναγνωρίστηκε επίσημα με διάταγμα της 14ης Οκτωβρίου 1947. Ήταν η πρώτη από τις ποικιλίες «Crus des Côtes du Rhône» για την οποία επετράπη η παραγωγή οίνου σε τρία χρώματα: ερυθρό, ερυθρωπό και λευκό.

Το 2009 οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση 750 εκταρίων, με μέση παραγωγή 20 000 εκατόλιτρα. Η παραγωγή βρίσκεται στα χέρια περίπου 50 επιχειρήσεων. Οι οίνοι είναι κυρίως ερυθροί, και αντιπροσωπεύουν το 80 % της συνολικής παραγωγής, ενώ οι ερυθρωποί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 11 %.

8.2. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Υπάρχει αλληλεπίδραση μεταξύ των επωφελών φυσικών παραγόντων, των κοινών πρακτικών της κοινότητας των παραγωγών και των παραγόντων που διαμορφώνουν την τοπική οικονομική ανάπτυξη. Ως εκ τούτου, οι οίνοι «Lirac» μπορούν να προσδιοριστούν από τη γνησιότητά τους και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους, χαρακτηριστικά που συνδέονται με την περιοχή.

Οι διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται μπορούν να βρουν ιδανικό περιβάλλον σε καθέναν από τους κύριους τύπους εδάφους που εντοπίζονται στα αμπελοτεμάχια, τα οποία είναι προσεκτικά οριοθετημένα για την παραγωγή των τριών χρωμάτων οίνου. Χάρη στην τοπική τεχνογνωσία, οι λευκές ποικιλίες αμπέλου καλλιεργούνται συνήθως σε ασβεστολιθικά εδάφη, τα οποία είναι ιδανικά για την παραγωγή λευκών οίνων. Οι ερυθρές ποικιλίες φυτεύονται σε βαθύτερα αργιλώδη εδάφη, τα οποία, ωστόσο, έχουν καλή αποστράγγιση, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή στιβαρών και δομημένων ερυθρών οίνων.

Καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας αυτών των αμπελώνων, οι διαφορετικές ποικιλίες επιλέγονταν για την ικανότητά τους να ανθίστανται στην έντονη θερινή θερμότητα. Το εύρος των ποικιλιών αμπέλου δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να βελτιστοποιούν τα μείγματά τους ανάλογα με τον τύπο του εδάφους και τον προσανατολισμό του κάθε αμπελοτεμάχιου.

Το μεσογειακό κλίμα της κοιλάδας του Ροδανού χαρακτηρίζεται από ηλιοφάνεια, η οποία, παράλληλα με τη σπανιότητα των βροχοπτώσεων το καλοκαίρι, καθιστά δυνατή την καλή ωρίμαση των σταφυλιών, με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα που οδηγεί με φυσικό τρόπο σε οίνους με πλούσιο σώμα.

Ο Mistral είναι ένας ισχυρός άνεμος, ψυχρός αλλά ξηρός. Αποτρέπει την υγρασία από τα φύλλα, παρέχοντας έτσι ένα φυσικό μέσο για την καταπολέμηση μυκητολογικών ασθενειών.

Το λιμάνι του Roquemaure διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη και τη φήμη των οίνων. Πράγματι, για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποτέλεσε το σημείο εκκίνησης για τη μεταφορά των οίνων «Côte du Rhône» στο Παρίσι, την Αγγλία και τις Κάτω Χώρες.

Τον 18ο αιώνα το Roquemaure ήταν το σημαντικότερο λιμάνι του Ροδανού για το εμπόριο οίνου. Μέχρι 2 000 περιέκτες οίνου μπορούσαν να αποθηκευτούν εκεί, πριν φορτωθούν και αποσταλούν στις γαλλικές ή ευρωπαϊκές πόλεις.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Νομός Ardeche: Saint-Just·

— Νομός Drome: Rochegude·

— Νομός Gard: Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard και Villeneuve-lès-Avignon·

— Νομός Vaucluse: Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumontsur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène και Violès.

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Cru des Côtes du Rhône» ή «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6a18f1f2-d1b5-420b-bdfb-a9f701721270