C/2025/3459

24.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/3459)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Condrieu“

PDO-FR-A0685-AM02

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Обособен парцелиран район**

Глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 2 „Обособен парцелиран район“ от продуктовата спецификация на наименованието „Condrieu“ се допълва без изменение, за да се актуализира датата на одобрение от страна на националния орган, компетентен за обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на защитеното наименование за произход. Географският район не се изменя.

Тази актуализация не засяга единния документ.

2. **Географски район и област в непосредствена близост**

Глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“ от продуктовата спецификация на наименованието „Condrieu“ се допълват без изменение, за да се добави позоваване на официалния географски кодекс от 1 януари 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност при посочване на географския район да се използва действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“.

3. **Етикетиране**

Глава I раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“, точка 2 „Специални разпоредби“ от продуктовата спецификация на наименованието „Condrieu“ се изменя, за да се включат правилата за етикетиране при обозначението на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Обозначението трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни обозначения и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като тези на наименованието, като размерът му не превишава две трети от размера на наименованието.

Изменението се добавя в точка „Допълнителни изисквания — Етикетиране“ от единния документ.

4. **Задължения за деклариране**

Актуализира се глава II от продуктовата спецификация на наименованието „Condrieu“: задълженията за подаване на декларация от операторите пред органа за защита и управление се привеждат в съответствие с плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Информация относно контролния орган**

Глава III, раздел II, точка „Информация относно контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Condrieu

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Емблематичният за „Condrieu“ сорт е Viognier B. Вината, за които може да се използва наименованието за произход „Condrieu“, могат да се произвеждат като сухи и полусухи тихи бели вина.

Виното „Condrieu“ е с характерен златист цвят с наситени златисти оттенъци.

То придобива аромати на зрели плодове като праскова и най-вече кайсия, а понякога на теменужки и бели цветя.

Вкусът на виното е силен, със забележителен баланс, богат и полусладък, без всякаква тежест благодарение на приятната киселинност, която придава на виното наситен и дълготраен аромат.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава 14 %.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

2. *Бяло вино от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Емблематичният сорт е Viognier B. Където природните условия позволяват, се произвеждат ограничени количества вина от презряло грозде с обозначение „полусладко“ или „сладко“.

Тези вина са със златист цвят с наситени златисти оттенъци. Те придобиват изразени аромати на зрели плодове като праскова и най-вече кайсия. По същия начин вкусът е силен, със забележителен баланс, богат и полусладък, без всякаква тежест благодарение на приятната киселинност, която придава на виното наситен и дълготраен аромат.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) на вината е по-голямо или равно на 45 g/l.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

Вината, чието съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) е по-голямо или равно на 45 g/l, чрез дерогация са със съдържание на летливи киселини, определено със съвместно постановление на министъра, отговарящ за потреблението, и министъра, отговарящ за земеделието.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Забранено е всякакво обогатяване или повишаване на киселинното съдържание при производството на вина със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) по-голямо или равно на 45 g/l.

— Забранено е използването на парчета дърво.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Агротехническа практика

— Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 6 500 растения на хектар.

Всяко растение разполага с максимална площ от 1,5 m^2. Тази площ се получава, като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда.

— Лозята са с междуредие, което е по-малко или равно на 2 m.

— Може да има пътеки с ширина над 2 m. Те не превишават 3 m на ширина, с изключение на хълмистите райони (минимален наклон от 30 %), където могат да бъдат по-широки. Тези пътеки са с контролирано растително покритие, спонтанно или засято.

Резитбата на лозите се извършва с най-много 10 пъпки на растение съобразно следните техники:

— къса резитба с плодни пръчки (чашовидна формировка, формировка кордон Роая с едно или две рамена); с най-много 3 пъпки на плодна пръчка;

— единична резитба по метода Гюйо с най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка.

— Вината се произвеждат от ръчно набрано грозде. Гроздовете се пренасят цели до мястото на винификация.

5.2. *Максимални добиви*

1. 46 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

— Департамент Ardèche: Limony;

— Департамент Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin;

— Департамент Rhône: Condrieu.

7. **Винени сортове грозде**

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

1. Данни за географския район

а) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Разположени на около 40 km южно от град Лион, по източната граница на Massif Central, лозята със защитеното наименование за произход „Condrieu“ се отглеждат между лозята на две други защитени наименования за произход — „Côte Rôtie“ на север и „Saint-Joseph“ на юг.

Така географският район обхваща седем общини в департаментите Rhône, Loire и Ardèche.

В организацията на защитените наименования за произход от долината на Рона (Vallée du Rhône) наименованието „Condrieu“ е част от „Crus des Côtes du Rhône“ (винопроизводителните райони Côtes du Rhône).

В ландшафта преобладават стръмните склонове, от които се открива драматична гледка към десния бряг на река Рона.

Повечето от характерните за района почви — песъкливо-глинести, бедни на хранителни вещества и ронливи, произхождат от разграждането на магмените и метаморфните първични скали, съставени основно от гранит. Има обаче останали и такива, образувани от вятърни наслагвания (льос) от ледената епоха, под формата на „зърнеста структура“ със силно изявен локален характер.

В повечето случаи стръмните склонове, крехкостта и нестабилността на почвите водят до необходимост от значително приспособяване. Вследствие на това лозите, при които се използват подпорни колчета, се отглеждат на тесни тераси, които местните жители наричат „chaillées“, където почвата е укрепена с ниски стени или „cheys“.

Най-често духа северният вятър, наричан на местно ниво „биз“ (Bise). Студен и сух, той позволява на листата да изсъхнат и ограничава развитието на гъбични заболявания. Тези ветровити условия обуславят избора на относително защитени и слънчеви местоположения, каквито осигурява предимно южното и югоизточно изложение на склоновете, по които се отглеждат лозята.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Твърди се, че лозята на „Condrieu“ били засадени от император Проб, като се използвали растения, донесени от Далмация през III век от н.е.

Въпреки че тази версия за произхода на лозята си остава хипотетична, има множество доказателства за съществуването на лозята и свързаната лозарска култура в древността, по-специално в археологическия обект Saint-Roman-en-Gal, който се намира на около дванадесет километра разстояние. Той е известен с многобройните си мозайки, открити сред останките на римски вили. Едно от тези картинни произведения представя сцена на гроздобер и мачкане на грозде, както и измазване със смола на делва (мозайка от земеделски календар, началото на III век, музей на Saint Germain-en-Laye — с произход от Saint-Romain-en-Gal). По онова време делвите с вино били измазвани със смола и определяни като „picatum“. Самите вина били известни с наименованието „Allobrogica“. (A. Ferdière — *Les campagnes en gaule romaine* [*Селските райони в римската провинция Галия*] — стр. 87, том 2).

Първоначалното развитие на лозовите насаждения вероятно е свързано с периода на относителен мир в Римската империя, наречен Pax Romana, който дава възможност на алоброгите, чиято територия включва част от десния бряг на река Рона срещу град Vienne, да получат римско гражданство и съответно — правото да засаждат лозя. В началото на века на управление на династията на Антонините (II век от н.е.) виното Allobrogica е било много популярно.

През Средновековието обаче тези вина от долината на Рона трудно достигат до Северна Франция поради непосилните мита, изисквани от градовете по поречието на Рона, по-специално от градовете Лион и Макон. (R. Dion — *Histoire de la vigne et du vin en France [История на лозята и виното във Франция]*).

За да се преодолее това препятствие, през XVII век се развива търговията с вина от долината на Рона, които вече достигат до Париж нагоре по река Лоара. Всъщност при Condrieu дистанцията, която разделя долината на Рона от долината на Лоара, е само около 40 km, които могат да бъдат изминати по ниската част на планинския масив Pilat. Малко по- на север каналите Briare и Loing свързват реките Лоара и Сена и водят до Париж.

Въпреки това от XIX век нататък се появяват редица проблеми. На първо място, филоксерата унищожава голяма част от лозовите насаждения, както пише елзасец, посетил долината на Рона през 1893 г: „Лозята, които някога са били толкова известни, са почти унищожени; по склоновете на Côte Rôtie, Ampuis и Condrieu почти не са останали лозя.“ (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* [*История на едно елзаско семейство*] — A. Picard et Kaan).

След това Първата световна война и индустриализацията на долината на Рона водят до драстично намаляване на работната ръка, необходима за обработката на склоновете.

Така през XX век лозовите насаждения почти изчезнали. Промените в моделите на потребление и нарастващият ентусиазъм по отношение на качествените вина и гастрономията спомагат за съживяването на лозята. Постепенно лозята възстановяват предишната си слава и се простират на същите площи като преди кризата с филоксерата.

Сортовият състав се основава изключително на сорта Viognier B или „Vionnier“ — емблематичен сорт за наименованието „Condrieu“. Той се споменава още през 1781 г. в *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [*Естествена история на провинция Dauphiné*], която се отнася до вината на Vienne („Côte Rôtie“ и „Condrieu“), по следния начин: „тези отлични вина се произвеждат само от два сорта грозде — Serine и Vionnier“.

Сортът и лозята на наименованието „Condrieu“ споделят обща история — и двете почти изчезнали през 70-те години на XX век. През 1965 г. останали само около 8 ha в региона и по света, като те били използвани за обновяване и постепенно възраждане на лозята, които през 2010 г. се простират на повече от 140 ha.

Подобно на сорта Syrah N, Viognier B — сорт грозде, характерен за „втория период на зреене“ (среднозреещ до къснозреещ), — е засаден тук на границата за отглеждане, което му позволява да изрази пълния си потенциал. Поради нередовното производство този сорт е донякъде капризен. Същевременно е необикновен поради способността си естествено да достига високо съдържание на захар.

Общината, която носи същото име — Condrieu („ъгъла на потока“), е дала името на лозята. Малкият крайречен град, основан от римляните през 59 г. пр.н.е., на кръстопътя на три департамента — Rhône, Loire и Isère, е наречен така поради местоположението си в ъгъла на парче земя, известно като „Coin“, където реките се вливат една в друга.

Първоначално лозята са признати като защитено наименование за произход, а именно „Côtes du Rhône“, на 19 ноември 1937 г.

На 27 април 1940 г. защитеното наименование за произход „Condrieu“ е признато изключително за тихите бели вина в общините Condrieu (Rhône), Vérin и Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

През 1967 г. географският район е разширен, така че да включи допълнително четири общини, разположени на юг: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) и Limony (Ardèche).

През 2009 г. районът на производство обхваща приблизително 150 ha, а средното годишно производство е 5 000 hl, произвеждани от 80 стопанства и винопроизводители.

2. Информация за качеството и характеристиките на продукта

Защитеното наименование за произход „Condrieu“ се отнася само за тихите бели вина.

В средата на XIX век виното било „сладко“ и можело да се пие шест месеца след производството му (V. Rendu, *Ampelographie française* [*Френска ампелография*] — 1854 г.).

През 2010 г. то в повечето случаи е „сухо“, понякога „полусухо“. Където природните условия позволяват, се произвеждат ограничени количества вина от презряло грозде с обозначение „полусладко“ или „сладко“.

Те са с характерен златист цвят с наситени златисти оттенъци.

Придобиват изразени аромати на зрели плодове като праскова и най-вече кайсия, а понякога на теменужки и бели цветя.

Вкусът на виното е силен, със забележителен баланс, богат и полусладък, без всякаква тежест благодарение на приятната киселинност, която придава на виното наситен и дълготраен аромат.

3. Причинно-следствени връзки

Разположен на десния бряг на река Рона, географският район се ползва с благоприятен мезоклимат (известен като „лионски“), свързан с особеното топографско положение с извисяващи се край реката много стръмни склонове, както и с геоложко-почвени условия, които изискват постоянната намеса на човека, за да се създадат хармонични тераси и ниски стени. Това местоположение осигурява на сорта Viognier B — „кралят“ на защитеното наименование за произход „Condrieu“, — засаден на пределната северна граница, до която може да се отглежда, оптимални условия за неговото развитие и зреене.

Този сорт е особено подходящ за кисели почви. Той може да прониква през пукнатините на подпочвения слой, за да си осигури водата и минералните елементи, необходими за получаването на реколта, която е забележително балансирана и богата на захари, независимо от северното местоположение.

Този особен подпочвен слой води до получаването на сухи и полусухи вина с характерна осезаема киселинност, която е в основата на цялата широка гама от аромати. Същата осезаема киселинност, произтичаща от подпочвения слой, откриваме и във вината, произведени от презряло грозде, при които се разкриват ароматите на зрели плодове — силни, но не тежки.

В обособения в съответствие с практиките и изискванията за сорта Viognier B — така че да се запази потенциалът на сорта въпреки изпълнените с предизвикателства условия — парцелиран район склоновете са внимателно класифицирани: оставят се само склоновете с най-добро изложение, които осигуряват необходимите топлина и защита срещу студените северни ветрове.

Това определяне на границите на района дава възможност за оптимално управление на лозите и контрол на техния производствен потенциал чрез поддържане на ниските добиви на лозите, отглеждани на подпорни колчета, както и чрез управление на гъстотата на засаждане, приспособена към терасите.

Тези природни фактори, съчетани с традиционните знания и умения, позволяват производството на фино бяло вино — сухо или с ферментируеми захари. Предаването на практиките, свързани с лозарството и укрепването на крехките почви още от древността чрез изграждане на тераси или високи каменни стени, позволило да се запазят отличителният характер на лозята на Condrieu, както и забележителният ландшафт, който допринася за тяхната репутация.

Запазената и до днес от лозарите на Condrieu традиция на ръчно бране на гроздето допринася за запазването на оригиналността и характерните особености на разположените по хълмове лозя.

Лозарският район, датиращ отпреди римската епоха, е толкова стар, колкото и репутацията на виното му. Виното се утвърдило под наименованието „Condrieu“ поне от XVII век насам; то се консумирало в Лион и в Париж и било възхвалявано от известни автори.

Престижът на вината Condrieu датира още от най-ранните дни на засаждането на лозята. Следната колекция от документи от последните пет века свидетелства за магията на вината. От XVII век вината, наричани „Condrieu“, са сред облаганите с най-високата ставка — прилагана по отношение на най-известните вина, при внасянето им в Париж (Заповед от 1680 г. — Държавен архив). Според R. Gadille през XVIII век управителното тяло на катедралата в Лион и консулството поднасяли вината Condrieu като почетни подаръци на своите видни гости. От същия този период в изданието от 1781 г. на *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [*Естествена история на провинция Dauphiné*] (Faujas de Saint-Fonds, том I, стр. 182) се посочва, че „[...] все още се предпочитат белите вина Condrieu и Château-Grillet“. През 1801 г. в *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [*Теоретичен и практически трактат за отглеждането на лозя*] (Chaptal, Rozier, Parmentier и Dussieux, том 1, стр. 240) се представят повече доказателства за това, че „Condrieu“ и две други

вина от съседен район се ползват с утвърдена репутация: „Прочутите вина от Hermitage, Côte Rôtie и Condrieu се произвеждат по склоновете на хълмовете по брега на реката Рона“. По-късно в *енциклопедия Roret* (1921 г.) те се възхваляват с възторжени думи: „Добрите бели вина на Лион се произвеждат в Condrieu. Те са силни, с осезаема и наситена киселинност, приятен вкус и разкриват най-нежните букети [...]“

Има редица други литературни препратки. През 1710 г. в едно от последните си писма Боало пише: „Утре ще Ви изпратя вино Condrieu; може би това ще бъде радост за сърцето ми“. По-късно през същия век Пирон прави поетична препратка към виното в *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. И накрая, в *Correspondance* на Ламартин, публикувана от неговата съпруга, се припомня „виното Condrieu, което озари душите ни“.

Дълго време пазарът на вино в Condrieu — аналог на организирания в Ampuis за съседното защитено наименование за произход „Côte Rôtie“, допринасял за по-широкото разпространение на репутацията на тези бели вина. През 50-те години на XX век този пазар бил закрит и вината „Condrieu“ постепенно били присъединени към вината „Côte Rôtie“ на пазара на вино в Ampuis. На пазара на вината в Chavanay, който съществува от 20-те години на XX век, вината Condrieu също така се излагат на видно място.

Наименованието „Condrieu“, което обхваща впечатляващи лозя и е признато като защитено наименование за произход през 1940 г., непрекъснато развива своята репутация, основана на финес и качество.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията и производството на вината, включва територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2023 г.:

— Департамент Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux и Vion;

— Департамент Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors и Valence;

— Департамент Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel и Vienne;

— Департамент Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey и Saint-Romain-en-Jarez;

— Департамент Rhône: Ampuis, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal и Tupin-et-Semons.

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

а) Върху етикетите на вината със защитеното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност;

— тя е посочена в декларацията за реколтата.

б) Върху етикетите на тихите вината с наименованието за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“ или „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Условията за използване на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ са определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Обозначението трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни обозначения и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като тези на наименованието, като размерът му не превишава две трети от размера на наименованието.

в) Върху етикетите на вината, които не отговарят на разпоредбите, разрешаващи използването на термина „сухо“, трябва да фигурира обозначението „полусухо“, „полусладко“ или „сладко“ в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари на виното, както е определено в нормативната уредба на ЕС.

Върху етикета тези обозначения се поставят в същото зрително поле, където е написано наименованието на защитеното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-babefc65-b6a8-4533-a502-3cf8e7469cb6