C/2025/3459

24.6.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/3459)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Condrieu“

PDO-FR-A0685-AM02

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Vymezená pozemková oblast

Specifikace výrobku označení „Condrieu“ byla změněna v kapitole I, části IV „Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti“, odstavci 2 „Vymezená pozemková oblast“, aby se aktualizovalo datum schválení vymezené pozemkové oblasti příslušným vnitrostátním orgánem v rámci zeměpisné oblasti produkce, aniž by došlo k dalším změnám. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v rámci zeměpisné oblasti produkce určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu. Zeměpisná oblast se nemění.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

2. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

Kapitola I specifikace výrobku označení „Condrieu“ se bez jakékoli změny doplňuje v části „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – odst. 1 – Zeměpisná oblast a odst. 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti“ o odkaz na úřední zeměpisný kodex ze dne 1. ledna 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tento odkaz se vkládá do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

3. Označování

Kapitola I specifikace výrobku označení „Condrieu“ se mění v části „XII – Pravidla pro obchodní úpravu a označování“ – odst. 2 – „Zvláštní ustanovení“, a to o pravidla označování větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“, jak je stanoveno v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými orgány pro ochranu a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Tato změna byla zahrnuta do bodu jednotného dokumentu „Dodatečné podmínky – Označování“.

4. Oznamovací povinnost

Kapitola II specifikace výrobku označení „Condrieu“ se aktualizuje, aby byly povinnosti hospodářských subjektů podávat zprávy orgánu pro ochranu a řízení v souladu s plánem kontrol označení.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III část II specifikace výrobku– „Odkaz na kontrolní subjekt“ – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací výrobku se provádí na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Condrieu

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Typickou odrůdou „Condrieu“ je viognier B. Vína s označením původu „Condrieu“ se mohou vyrábět jako suchá a středně suchá tichá bílá vína.

Víno „Condrieu“ se vyznačuje zlatavou barvou s intenzivními zlatými tóny.

Na nose se projevuje vůní zralého ovoce, jako jsou broskve a především meruňky, a někdy i vůní fialek a bílých květů.

V ústech je víno silné, pozoruhodně vyvážené, bohaté a středně sladké, bez jakékoli těžkosti díky příjemné živosti, která dává vínu intenzivní aromatickou délku.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

Po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 14 % objemových.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu v % objemových —

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

2. *Bílá vína z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ POPIS

Typickou odrůdou je viognier B. Pokud to přírodní podmínky dovolí, vyrábí se z přezrálých hroznů omezené množství vín označovaných jako „středně sladká“ nebo „sladká“.

Tato vína mají zlatavou barvou s intenzivními zlatými tóny. Na nose se projevují výraznou vůní zralého ovoce, jako jsou broskve a především meruňky. Stejně tak v ústech jsou silná, pozoruhodně vyvážená, bohatá a středně sladká, bez jakékoli těžkosti díky příjemné živosti, která dává vínu intenzivní aromatickou délku.

Obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) v těchto vínech je přinejmenším 45 gramů na litr.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

Vína, jejichž obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) je vyšší nebo roven 45 g/l, mají odchylně obsah těkavých kyselin stanovený společnou vyhláškou ministra odpovědného za spotřebu a ministra odpovědného za zemědělství.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

Při výrobě vín s obsahem fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejméně 45 gramů na litr je zakázáno jakékoli obohacování nebo přikyselování.

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2. Pěstební postup

– Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 500 rostlin na hektar.

Plocha pro každý kmínek je velká nejvýše 1,5 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky.

Spon výsadby mezi řadami je maximálně 2 metry.

Mohou zde být cesty o šířce větší než 2 metry. Nejsou širší než 3 metry, s výjimkou kopcovitých oblastí (minimální sklon 30 %), kde mohou být širší. Tyto cesty mají kontrolovaný zelený kryt, ať už přirozený, nebo vysetý.

Řez révy se provádí způsobem řezu s nejvýše 10 očky na kořen, s použitím těchto technik:

— krátkým řezem (vedení gobelet, cordon de Royat na jeden nebo dva čípky), s nejvýše třemi očky na čípek,

— jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše osmi očky na tažeň.

Vína jsou získávána z hroznů sklizených ručně. Hrozny jsou přepravovány do místa výroby vína vcelku.

5.2 *Maximální výnosy*

1. 46 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, výroba a zrání vín probíhají v těchto obcích na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— departement Ardèche: Limony,

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

— departement Rhône: Condrieu.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Viognier B

8. **Popis souvislostí**

1 – Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Vinice s chráněným označením původu „Condrieu“ se nacházejí asi 40 km jižně od Lyonu, podél východní hranice Francouzského středohoří, mezi vinicemi dvou dalších chráněných označení původu, Côte Rôtie na severu a Saint-Joseph na jihu.

Zeměpisná oblast tak zahrnuje sedm obcí v departementech Rhône, Loire a Ardèche.

V rámci organizace chráněných označení původu „Vallée du Rhône“ (údolí Rhôny) je chráněné označení původu „Condrieu“ součástí označení „Crus des Côtes du Rhône“.

Krajině dominují strmé svahy s dramatickým výhledem na pravý břeh Rhôny.

Většina půd charakteristických pro tuto oblast, které jsou písčitohlinité, chudé a kypré, vznikla rozpadem magmatických a metamorfovaných primárních hornin, tvořených převážně žulou. Nicméně některé eolické usazeniny (spraš) z doby ledové zůstaly zachovány v podobě velmi lokálních „zrn“.

Ve většině případů si strmý svah a křehkost a nestabilita půdy vyžadují výrazné úpravy. Proto je vinná réva vedena na kůlech a pěstuje se na úzkých terasách, místně nazývaných „chaillées“, kde je půda zadržována nízkými zídkami neboli „cheys“.

Nejběžnější je severní vítr místně nazývaný Bise. Studený a suchý vítr umožňuje vysychání listů a pomáhá předcházet šíření houbových chorob. Kvůli větru se vybírají relativně chráněná a slunná místa, která jsou dána zpravidla jižní a jihovýchodní orientací svahů, na nichž vinice rostou.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Říká se, že vinnou révu „Condrieu“ vysadil císař Probus z rostlin přivezených z Dalmácie ve třetím století našeho letopočtu.

I když tato verze původu vinic zůstává hypotetická, existuje řada důkazů o starobylosti vinic a s nimi spojené vinařské kultury, zejména v archeologickém nalezišti Saint-Roman-en-Gal vzdáleném asi dvanáct kilometrů. Je proslulé množstvím mozaik odhalených v rozvalinách římských vil. Jedno z těchto obrazových děl zachycuje scénu sklizně a drcení hroznů a plnění nádoby (mozaika zemědělského kalendáře, počátek 3. století, muzeum v Saint Germain-en-Laye – naleziště: Saint-Romain-en-Gal). V té době se nádoby na víno uzavíraly pomocí pryskyřičného materiálu a označovaly se jako „picatum“. Samotná vína byla známá pod názvem „Allobrogica“. (A. Ferdiere – *Les campagnes en gaule romaine* (*Venkovské oblasti římské Galie*) – strana 87 – díl 2).

Počáteční rozvoj vinic je tedy pravděpodobně spojen s tzv. Pax Romana (římský mír), který umožnil Allobrogům, jejichž území zahrnovalo část pravého břehu Rhôny naproti městu Vienne, získat římské občanství, a tím i právo vysazovat vinice. Víno Allobrogica bylo na počátku vlády tzv. adoptivních císařů (2. stol. n. l.) ve velké oblibě.

Ve středověku se však tato vína z údolí Rhôny dostávala do severní Francie jen s obtížemi, protože města podél Rhôny, zejména Lyon a Mâcon, požadovala neúměrně vysoké poplatky. (R. Dion – *Histoire de la vigne et du vin en France* (*Historie vinné révy a vinařství ve Francii*)).

V 17. století se obchod s vínem z údolí Rhôny dále rozvíjel a tuto překážku se podařilo obejít, neboť víno se do Paříže dostávalo po řece Loiře. Údolí Rhôny je totiž na úrovni Condrieu od údolí Loiry vzdáleno jen asi 40 kilometrů, což bylo možné překonat přes nízko položenou část pohoří Pilat. Dále na sever zajišťovaly propojení mezi Loirou a Seinou kanály Briare a Loing a cesta tak vedla až do Paříže.

Počínaje 19. stoletím však jedna potíž střídala druhou. Nejprve začala velkou část vinic ničit mšička révokaz, jak uvádí zápisky jednoho Alsasana, který navštívil údolí Rhôny v roce 1893: „Vinice, které byly kdysi tak slavné, jsou téměř zničené; na svazích Côte Rôtie, Ampuis a Condrieu zůstalo sotva několik keřů vinné révy.“ (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* (*Historie jedné alsaské rodiny*) – A. Picard et Raan).

První světová válka a industrializace údolí Rhôny pak drasticky snížily počet pracovních sil, které mohly pracovat na svazích.

Během 20. století tak vinice téměř zanikly. K oživení těchto vinic přispěly změny ve způsobu spotřeby a rostoucí nadšení pro kvalitní vína a gastronomii. Vinná réva si postupně znovu vydobyla svou někdejší pozici a od té doby se rozprostírá na stejných plochách jako před krizí způsobenou nákazou mšičkou révokazem.

Vinice je založena výhradně na odrůdě viognier B nebo „vionnier“, která je pro Condrieu příznačná. Zmínka o ní pochází již z roku 1781 z knihy *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (*Přírodní dějiny provincie Dauphiné*), kde se o vínech z Vienne („Côte Rôtie“ a „Condrieu“) píše toto: „tato vynikající vína se vyrábějí pouze ze dvou odrůd révy vinné, Serine a Vionnier“.

Odrůda a vinice „Condrieu“ mají společnou historii, protože obě byly v 70. letech 20. století blízko zániku. V roce 1965 zůstalo v regionu a ve světě jen asi 8 hektarů, které byly využity k obnově a postupnému oživení vinic, které v roce 2010 zaujímaly více než 140 hektarů.

Stejně jako odrůda syrah N je i viognier B, odrůda „druhého období zrání“ (střední až pozdní zrání), vysazena na hranici pěstovatelnosti, což jí umožňuje plně projevit svůj potenciál. Tato odrůda je kvůli své nepravidelné produkci poněkud nevyzpytatelná. Zároveň je neobvyklá svou schopností přirozeně dosahovat vysokého obsahu cukru.

Název vinice je odvozen od stejnojmenné obce Condrieu („ohyb potoka“). Toto říční městečko založené Římany v roce 59 př. n. l. na křižovatce tří departementů, Rhôny, Loiry a Isère, je pojmenováno podle své polohy na ohybu, kde se jedna řeka vlévá do druhé, tzv. Coin.

Vinice byly poprvé uznány jako chráněné označení původu „Côtes du Rhône“ 19. listopadu 1937.

Dne 27. dubna 1940 bylo uznáno chráněné označení původu „Condrieu“ výhradně pro tichá bílá vína v obcích Condrieu (Rhône), Vérin a Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

V roce 1967 byla zeměpisná oblast rozšířena o čtyři obce jižněji: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loira) a Limony (Ardèche).

Oblast produkce se v roce 2009 rozkládala na přibližně 150 hektarech a průměrná roční produkce 80 usedlostí a vinařů činila 5 000 hektolitrů.

2 – Informace o jakosti a vlastnostech produktu

Chráněné označení původu „Condrieu“ se vztahuje pouze na tichá bílá vína.

V polovině 19. století bylo víno „sladké“ a mohlo se pít šest měsíců po jeho výrobě (V. Rendu, *Ampelographie française* (*Francouzská ampelografie*) –1854).

V roce 2010 je ve většině případů „suché“, někdy „středně suché“. Pokud to přírodní podmínky dovolí, vyrábí se z přezrálých hroznů omezené množství vín označovaných jako „středně sladká“ nebo „sladká“.

Vyznačuje se zlatavou barvou s intenzivními zlatými tóny.

Na nose se projevuje výraznou vůní zralého ovoce, jako jsou broskve a především meruňky, a někdy i vůní fialek a bílých květů.

V ústech je víno silné, pozoruhodně vyvážené, bohaté a středně sladké, bez jakékoli těžkosti díky příjemné živosti, která dává vínu intenzivní aromatickou délku.

3 – Příčinná souvislost

Zeměpisná oblast se nachází na pravém břehu řeky Rhôny a těží z příznivého mezoklimatu (tzv. lyonnais) spojeného se zvláštní topografickou polohou s velmi strmými svahy nad řekou a z geologických a půdních podmínek, které vyžadují trvalý lidský zásah pro harmonický rozvoj teras a zdí. Tato lokalita poskytuje odrůdě viognier B – „královně“ chráněného označení původu „Condrieu“ – vysazené na nejsevernější hranici, kde může růst, optimální podmínky pro její vývoj a zrání.

Tato odrůda je vhodná zejména do kyselých půd. Navzdory severní poloze dokáže proniknout do rozpraskaného podloží a získat vodu a minerální prvky potřebné k získání mimořádně vyvážené a na cukr bohaté úrody.

Toto zvláštní podloží propůjčuje suchým a středně suchým vínům charakteristickou živost, která podtrhuje celou širokou škálu vůní. Stejnou živost, která je důsledkem podloží, mají i vína z přezrálých hroznů, v nichž se projevuje silná vůně zralého ovoce, aniž by byla těžká.

Vymezená v souladu s postupy a požadavky na odrůdu viognier B, aby byl zachován potenciál odrůdy navzdory náročným podmínkám, pozemková oblast pečlivě klasifikuje svahy: zachovávají se pouze ty svahy, které mají nejlepší úhly pohledu a poskytují potřebné teplo a ochranu před studenými severními větry.

Toto vymezení umožňuje optimálně hospodařit s vinnou révou a kontrolovat její produkční potenciál udržováním nízkých výnosů z vinné révy vedené na kůlech a řízením hustoty výsadby přizpůsobené terasám.

Tyto přírodní faktory v kombinaci s tradičním know-how umožňují výrobu jemného bílého vína, které je suché nebo obsahuje fermentovatelné cukry. Předávání postupů pěstování vína a ochrany křehké půdy od starověku prostřednictvím budování teras nebo vysokých kamenných zdí pomohlo zachovat specifický charakter vinic Condrieu a pozoruhodnou krajinu, která přispívá k jejich pověsti.

Tím, že producenti vína „Condrieu“ udržují tradici ručního sběru hroznů, přispívají k zachování originality a charakteristik těchto svažitých vinic.

Starobylosti této předřímské vinařské oblasti se vyrovná pouze pověst zdejšího vína. Víno je známé pod označením „Condrieu“ nejméně od 17. století; popíjelo se v Lyonu a Paříži a bylo chváleno slavnými autory.

Prestiž vín z Condrieu sahá až do prvních dnů existence vinic. Následující sbírka spisů z posledních pěti století je svědectvím o kouzlu vína. Od 17. století patřila vína s názvem „Condrieu“ k vínům, která byla při vstupu do Paříže zdaněna nejvyšší sazbou, která se vztahovala na nejvyhlášenější vína (nařízení z roku 1680 – Národní archiv). Podle R. Gadilleho v 18. století nabízela kapitula lyonské katedrály a konzulát vína Condrieu jako čestné dary svým významným hostům. Z téže doby pochází vydání *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (*Přírodní historie provincie Dauphiné*) z roku 1781 (Faujas de Saint-Fonds, svazek I, s. 182), kde se uvádí, že „… se stále dává přednost

bílému vínu Condrieu a Château-Grillet“. Další důkaz o tom, že víno „Condrieu“ a další dvě vína ze sousední oblasti měla dobrou pověst, přináší v roce 1801 kniha *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (*Teoretické a praktické pojednání o pěstování vinné révy*) (Chaptal, Rozier, Parmentier a Dussieux, svazek 1, s. 240): „Slavná vína Hermitage, Côte Rôtie a Condrieu se vyrábějí na svazích podél Rhôny“. Později je *encyklopedie Roret* (1921) vychválila: „Dobrá bílá vína z Lyonu se vyrábějí v Condrieu. Jsou robustní, živá a intenzivní, mají příjemnou chuť a nejhladší buket…“.

Existuje řada dalších literárních odkazů. V jednom ze svých posledních dopisů z roku 1710 píše Boileau: „Zítra si pošlu pro vaše víno Condrieu; snad to potěší mé srdce.“ Později ve stejném století se o něm Piron poeticky zmiňuje ve své knize *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. A konečně Lamartinova *Correspondance*, kterou vydala jeho žena, připomíná „víno Condrieu, které nám rozjasnilo náladu“.

Dlouhou dobu pomáhal trh s vínem v Condrieu, obdoba trhu organizovaného v Ampuis pro sousední chráněné označení původu „Côte Rôtie“, šířit pověst těchto bílých vín. Tento trh zanikl v 50. letech 20. století a vína „Condrieu“ se postupně připojila k vínům „Côte Rôtie“ na trhu s vínem v Ampuis. Na trhu s vínem v Chavanay, který funguje již od 20. let 20. století, jsou vína z Condrieu rovněž vystavena na viditelném místě.

„Condrieu“, které se rozkládá na velkolepých vinicích a kterému bylo v roce 1940 uděleno chráněné označení původu, si bude neustále budovat pověst založenou na své jemnosti a kvalitě.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vína, je tvořena územím těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— departement 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 a Vion;

— departement 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 a Valence;

— departement 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 a Vienne;

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

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

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

a) Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o název místa uvedeného v katastru,

— je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

b) Na etiketách tichých vín způsobilých pro označení původu může být upřesněn název větší zeměpisné jednotky „Cru des Côtes du Rhône“ nebo „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Podmínky používání názvu větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ jsou uvedeny v dohodě, kterou podepsaly jednotlivé dotčené orgány pro ochranu a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

c) Na etiketách vín, která nesplňují ustanovení umožňující používat výraz „suché“, musí být uvedena slova „středně suché“, „středně sladké“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelných cukrů ve víně, jak je definován právními předpisy EU.

Na etiketách figurují tyto výrazy ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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