C/2025/3459

24.6.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/3459)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Condrieu«

PDO-FR-A0685-AM02

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Afgrænset parcelområde

I kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Condrieu« ajourføres datoen for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde i afsnit »IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves« – punkt 2 – »Afgrænset parcelområde«, uden at der foretages yderligere ændringer. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det geografiske område forbliver uændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Condrieu« suppleres med henvisningen til den officielle geografiske kodeks af 1. januar 2023, som indføres i afsnit »IV De områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves« – punkt 1 »Det geografiske område« og punkt 3 »Området i umiddelbar nærhed«, uden at der foretages yderligere ændringer.

Denne ændring i affattelsen gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2023-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Der foretages en tilføjelse i enhedsdokumentet med en sådan henvisning i afsnittet »Det geografiske område« og »Supplerende betingelser – Området i umiddelbar nærhed«.

3. Mærkning

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Condrieu« suppleres i afsnit »XII – Regler for præsentation og mærkning«, under punkt 2 »Særlige bestemmelser« med henblik på at indarbejde reglerne om mærkning med benævnelsen for den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« i overensstemmelse med betingelserne i den aftale, der er indgået mellem de forskellige berørte beskyttelses- og forvaltningsorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttyper af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at denne benævnelses størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Denne ændring fremgår af punktet »Supplerende betingelser – mærkning« i enhedsdokumentet.

4. Indberetningsforpligtelser

Kapitel II i produktspecifikationen for betegnelsen »Condrieu« er blevet ajourført for at bringe de erhvervsdrivendes indberetningsforpligtelser over for forvaltnings- og ledelsesorganet i overensstemmelse med kontrolplanen for betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. **Henvisning til kontrolinstansen**

Produktspecifikationens kapitel III, afsnit II – Henvisning til kontrolinstansen – ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, som er udpeget af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Condrieu

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Den ikoniske sort i »Condrieu« er Viognier B. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu« omfatter stille tørre og halvtørre hvidvine.

»Condrieu«-vine er kendetegnet ved en gylden farve med intense gyldne nuancer.

I næsen udvikler de aromaer af modne frugter såsom ferskner og frem for alt abrikoser, undertiden af viol og hvid blomst.

I munden er de kraftige med en bemærkelsesværdig, fed og blød balance uden at være tung, fordi den understøttes af en god livlighed, der giver vinene en lang intens aromatisk eftersmag.

Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

Efter berigelse er vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst 14 %.

Det totale syreindhold, indholdet af flygtige syrer og det totale svovldioxidindhold svarer til de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l): —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Hvidvin fremstillet af overmodne druer*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Den ikoniske sort er Viognier B. Når de naturlige forhold tillader det, fremstilles der en begrænset mængde »halvsøde« eller »søde« vine af overmodne druer.

Disse vine har en gylden farve med intense gyldne nuancer. I næsen udvikler de meget markante aromaer af modne frugter såsom ferskner og frem for alt abrikoser. I munden er egenskaberne de samme, balancen er bemærkelsesværdig, fed og blød uden at være tung, fordi den understøttes af en god livlighed, som giver vinene en intens aromatisk eftersmag.

Indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) er mindst 45 gram pr. liter.

Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

Vine, der har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på mindst 45 g/l, har undtagelsesvis et indhold af flygtige syrer, der er fastsat ved fælles bekendtgørelse udstedt af ministeren for forbrugeranliggender og landbrugsministeren.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 13

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

– Enhver berigelse eller syring er forbudt ved fremstilling af vin med et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på mindst 45 g/l.

– Anvendelse af træspåner er ikke tilladt.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2. Dyrkningspraksis

– Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 6 500 vinstokke pr. ha.

Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 1,5 m^2. Dette areal opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

– Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må højst være 2 m.

– Der kan etableres gange med en bredde på over 2 meter. De må højst være 3 m, undtagen på skråninger (en hældning på mindst 30 %), hvor de kan være bredere. Disse gange har et kontrolleret, spontant eller tilsået vegetationsdække.

Vinstokkene beskæres, så der er højst 10 skud pr. stok, ved hjælp af følgende teknikker:

— kort beskæring (gobelet, cordon de Royat med en eller to arme) med højst 3 skud pr. gren

— enkelt Guyotbeskæring med højst 8 skud på den lange spore.

– vinene fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft. Drueklaserne transporteres i hel tilstand til fremstillingsstedet.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. 46 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen og vinforarbejdningen finder sted i følgende kommuner på grundlag af 2023-udgaven af den officielle geografiske kode:

— Departementet Ardèche: Limony

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

— Departementet Rhône: Condrieu.

7. **Druesorter**

Viognier B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

1 – Oplysninger om det geografiske område

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkningsområdet for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu«, der ligger ca. 40 km syd for Lyon ved den østlige grænse af Massif Central mellem vindyrkningsområderne for de kontrollerede oprindelsesbetegnelser »Côte Rôtie« mod nord og »Saint-Joseph« mod syd.

Det geografiske område er således afgrænset til syv kommuner fordelt på departementerne Rhône, Loire og Ardèche.

I inddelingen af de kontrollerede oprindelsesbetegnelser fra Rhônedalen tilhører den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu« kategorien af »Crus des Côtes du Rhône«.

Landskabet domineres af de stejle skråninger, der brat rejser sig på Rhôneflodens højre bred.

Erosion af primære magmabjergarter og metamorfe bjergarter, hvor granit er fremherskende, er kilden til størstedelen af den sand- og lerholdige, næringsfattige og smuldrende jordbund, der kendetegner dette område. Der findes imidlertid nogle vindaflejringer fra istiden (loess) i form af meget lokale områder (»lentilles«).

I de fleste tilfælde kræver jordens stejle hældning, skrøbelighed og ustabilitet betydelige tilpasninger. Vinstokkene er således bundet op på støttepæle og placeret på smalle terrasser, lokalt kendt som »chaillé«, hvor jordbunden fastholdes af lave mure, der lokalt kaldes »cheys«.

Nordenvinden, der lokalt kaldes »Bise«, er den mest fremherskende. Den er kold og tør og tørrer løvet og begrænser udviklingen af svampesygdomme. Denne vind indebærer, at der vælges en beliggenhed med forholdsmæssig meget læ og en høj solindstråling, hvilket findes på de syd- og sydøstvendte skråninger, hvor vindyrkningsarealerne er beliggende.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vinstokkene i »Condrieu« blev angiveligt plantet af kejser Probus, som anvendte planter, der blev bragt tilbage fra Dalmatien i det 3. århundrede.

Selv om denne version af vindyrkningsarealernes oprindelse fortsat er hypotetisk, er der righoldig dokumentation for, at vinplantning og vindyrkning går langt tilbage i tiden, bl.a. i det arkæologiske område Saint-Roman-en-Gal, der ligger omkring 12 kilometer væk, og som er kendt for de mange udgravede mosaikker blandt resterne af romerske villaer. Et af disse billedværker viser en druehøst- og knusningsscene og håndtering af en stenkrukke (mosaik af landbrugskalenderen fra begyndelsen af det 3. århundrede, museet i Saint Germain-en-Laye – Oprindelse: Saint-Romain-en-Gal). På daværende tidspunkt blev vinen harpiksbehandlet og derfor betegnet som »picatum« (klæbrig) og kendt som Allobrogica. (A. Ferdiere – Les campagnes en gaule romaine – side 87 – bind 2).

Den oprindelige udvikling af vindyrkningsområdet hænger derfor sandsynligvis sammen med den romerske fred (Pax Romana), som gjorde det muligt for den keltiske stamme allobrogerne, hvis område omfattede en del af Rhônes højre bred, over for Vienne, at få romersk statsborgerskab og således erhverve retten til at plante vinstokke. Allobrogica var meget populær i begyndelsen antoniner-munkenes århundrede (2. århundrede).

I middelalderen havde vinene fra Rhône-dalen til gengæld svært ved at vinde frem i Nordfrankrig på grund af de uhyrlige afgifter, der blev opkrævet af de byer langs Rhônefloden, der blev passeret, navnlig Lyon og Mâcon (R. Dion – Histoire de la vigne et du vin en France).

For at overvinde denne hindring udviklede handelen med vine fra Rhône-dalen sig i det 17. århundrede, idet de blev transporteret til Paris via Loirefloden. Omkring Condrieu ligger Rhône-dalen kun ca. 40 km fra Loirefloden. Det mellemliggende område var farbart via en lavere del af Pilat-massivet. Længere mod nord forbinder Briare- og Loing-kanalerne Loire med Seinen og således med Paris.

Fra det 19. århundrede og fremefter stødte man imidlertid på en række vanskeligheder. Phylloxera begyndte at ødelægge en stor del af vindyrkningsområdet som fremhævet af en alsacisk skribent, der var på gennemrejse i Rhône-dalen i 1893: "De tidligere så kendte vindyrkningsarealer er næsten ødelagt. Der er knap nok nogle få vinstokke tilbage på skråningerne i områderne Côte Rôtie, Ampuis og Condrieu (Jean Felbert, Histoire d'une famille alsacienne – A. Picard og Raan).

Derefter reducerede Første Verdenskrig og endelig industrialiseringen af Rhône-dalen drastisk den arbejdsstyrke, der var til rådighed til at arbejde på skråningerne.

Vindyrkningsarealet var således lige ved at forsvinde helt i det 20. århundrede. Ændringer i forbrugsmønstrene og den stigende interesse for kvalitetsvine og stor gastronomi har ført til fornyelse af disse vindyrkningsarealer. Vindyrkningsområdet genvandt gradvist sin plads og indtog de områder, der eksisterede før phylloxera-krisen.

Vinstokbestanden er udelukkende baseret på sorten Viognier B eller Vionnier, en ikonisk sort i »Condrieu«. Den nævnes fra 1781 i Dauphiné-provinsens naturhistorie, hvor det med hensyn til vine fra Vienne (»Côte Rôtie« og »Condrieu«) anføres, at »disse fremragende vine fremstilles af blot to druesorter, Serine og Vionnier«.

Dens historie er tæt knyttet til »Condrieu«-vindyrkningsområdets historie, for den forsvandt næsten sammen med dette område i 1970'erne. I 1965 var der kun omkring 8 ha tilbage i regionen og resten af verden. Disse dannede grundlag for genbeplantningen, og vindyrkningsområdet er gradvist blevet genoprettet og udgjorde i 2010 mere end 140 ha.

Ligesom sorten Syrah N befinder Viognier B, der er en fase 2 druesort (temmelig sen modning), sig her på grænsen for dens dyrkning og udfolder dermed sit fulde potentiale. Denne sort er lidt lunefuld på grund af dens uregelmæssige produktion. Den er derimod enestående på grund af sin evne til naturligt at opnå et højt sukkerindhold.

Vindyrkningsområdet har taget navn efter kommunen af samme navn, Condrieu (vandløbets knæk). Denne lille by ved floden, hvor tre departementer, Rhône, Loire og Isère, støder op til hinanden, og som blev grundlagt af romerne i år 59 før vores tidsregning, har således fået navn efter sin beliggenhed i en vinkel, der udgøres af en flod, på det sted, hvor den løber ud i et andet vandløb kaldet Coin.

Vindyrkningsområdet opnåede den 19. november 1937 sin første anerkendelse som kontrolleret oprindelsesbetegnelse »Côtes du Rhône«.

Den 27. april 1940 blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu« anerkendt, udelukkende for stille hvidvine, i kommunerne Condrieu (Rhône), Vérin og Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

I 1967 strakte det geografiske område sig over fire kommuner længere mod syd: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) og Limony (Ardèche).

I 2009 var produktionsarealet på ca. 150 ha med en gennemsnitlig årlig produktion på 5 000 hl fremstillet af 80 områder og forhandlere.

2 – Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu« er ikke kun kendt for sine stille hvidvine.

Midt i det nittende århundrede var vinen »sød« og kunne drikkes seks måneder efter vinfremstillingen (V. Rendu, Ampelographie française –1854).

I 2010 var den i de fleste tilfælde »tør«, undertiden »halvtør«. Når de naturlige forhold tillader det, fremstilles der en begrænset mængde »halvsøde« eller »søde« vine af overmodne druer.

»Condrieu«-vin er kendetegnet ved en gylden farve med intense gyldne nuancer.

I næsen udvikler den meget markante aromaer af modne frugter såsom ferskner og frem for alt abrikoser, undertiden af viol og hvid blomst.

I munden er de kraftige med en bemærkelsesværdig, fed og blød balance uden at være tung, fordi den understøttes af en god livlighed, der giver vinene en lang intens aromatisk eftersmag.

3 – Årsagssammenhæng

Det geografiske område, der ligger på Rhôneflodens højre bred, nyder godt af et gunstigt mesoklima (kendt som »lyonnais«), der er knyttet til den særlige topografi på de meget bratte skråninger omkring floden, og af et geopedologisk kompleks, der kræver permanent menneskelig indgriben for at sikre en harmonisk udvikling og vedligeholdelse af terrasserne og de lave mure. Denne beliggenhed giver sorten Viognier B, »kongen« af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Condrieu«, der er plantet ved den nordlige grænse for dens dyrkning, optimale udviklings- og modningsbetingelser.

Den revnede undergrund gør det muligt for denne sort, der er særlig velegnet til sur jord, at trække det vand og de mineraler, der er nødvendige for at opnå en høst, der er bemærkelsesværdig på grund af dens balance og sukkerindhold, på trods af beliggenheden langt mod nord.

Denne særlige undergrund giver de tørre og halvtørre vine en karakteristisk livlighed, der understøtter hele det brede aromatiske spektrum. Denne livlighed, der skyldes jordbunden, kan også findes i vine fremstillet af overmodne druer, hvori kraftige aromaer af modne frugter kommer til udtryk, uden at vinene er tunge.

Parcelområdet, der er afgrænset i overensstemmelse med praksis og krav for sorten Viognier B for at bevare dens potentiale på trods af vanskelighederne med at dyrke den, klassificerer skråningerne omhyggeligt: Kun de bedst eksponerede og dem, der opfylder kravene til varme og beskyttelse mod de kolde nordenvinde, indgår.

Denne afgrænsning gør det muligt at forvalte planten på den bedst mulige måde og styre dens produktionspotentiale, hvilket resulterer i en praksis med lavt udbytte som følge af opbinding på støttepæle og forvaltning af beplantningstætheden, der er tilpasset terrasserne.

Disse naturbestemte faktorer gør det sammen med en traditionel knowhow muligt at fremstille en fin og tør hvidvin eller en hvidvin med gæringsdygtigt sukker. Videreførelse af vindyrkningstraditioner og af traditioner for bevarelse af sårbar jord siden oldtiden gennem udformning af terrasser og opførelse af høje mure har gjort det muligt for vindyrkningsområdet i Condrieu at bevare et særligt udseende og et bemærkelsesværdigt landskab, der bidrager til dets omdømme.

Ved at fastholde traditionen med at høste druerne ved håndkraft er producenterne af »Condrieu«-vine med til at bevare særpræget og kendetegnene ved disse vindyrkningsarealer på skråningerne.

Dette vindyrkningsområde, der går helt tilbage til før romertiden, er berømt for sin vin, der har været kendt under navnet »Condrieu« i hvert fald siden det 17. århundrede, hvor den blev drukket i Lyon og Paris og blev prist af berømte forfattere.

Condrieu-vinenes prestige har været uforandret siden vindyrkningsområdet blev etableret. En stikprøve af nogle skriftlige dokumenter i løbet af de seneste fem århundreder vidner herom. Fra det syttende århundrede var »Condrieu«-vine ved indførslen til Paris blandt de vine, der blev beskattet med den højeste sats, der blev anvendt på de mest anerkendte vine (bekendtgørelse af 1680 – nationalarkivet). Ifølge R. Gadille gav ordenskapitlet i Lyon og konsulatet i det 18. århundrede Condrieu-vine i gave til deres mest fremtrædende gæster. Samtidig hedder det i

en 1781-udgave af Dauphiné-provinsens naturhistorie (Histoire naturelle de la province du Dauphiné, Faujas de Saint-Fonds, bind I, s. 182), at »hvidvin fra Condrieu og fra Château-Grillet stadig foretrækkes«. I 1801 fremgik det af Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Chaptal, Rozier, Parmentier og Dussieux, bind I, s. 240), at »Condrieu« og to andre vine fra nærliggende områder havde et veletableret omdømme: »De berømte vine fra Hermitage, Côte Rôtie og Condrieu fremstilles på skråningerne langs Rhône«. Senere omtales vinen i rosende vendinger i Rorets encyklopædi (1921): »De gode hvidvine fra Lyon-området fremstilles i Condrieu. De er fyldige, alkoholholdige og saftige, har en behagelig smag og en fin bouquet...«.

Andre henvisninger findes mange steder i litteraturhistorien. I 1710 fremgår følgende af et af Boileau's sidste breve: »Jeg vil i morgen sende bud efter Deres Condrieu-vin, måske vil den løfte mit humør«. Senere i århundredet nævner Piron den poetisk i sin arie Ouverturen til Bellérophon. Endelig skriver Lamartine i sin korrespondance, som blev offentliggjort af hans hustru, »Condrieu-vinen [som] vil have varmet mit hjerte«.

Markedet for Condrieu-vine ligesom det, der afholdes i Ampuis for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i naboområdet »Côte Rôtie«, har længe bidraget til udbredelsen af disse hvidvines omdømme. Dette marked forsvandt i 1950'erne, og »Condrieu«-vinene sluttede sig gradvist til »Côte Rôtie«-vinene på vinmarkedet i Ampuis. Chavanay-vinmarkedet, som har eksisteret siden 1920'erne, har også haft stor betydning for »Condrieu«-vinene.

»Condrieu« har hele tiden udviklet sit omdømme, der bygger på dens finesse og kvalitet, som kan tilskrives et fantastisk vindyrkningsområde, der har været anerkendt for en kontrolleret oprindelsesbetegnelse siden 1940.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, der er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen og forarbejdningen af vinen, omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2023:

— Departementet 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 og Vion

— Departementet 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 og Valence

— Departementet 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 og Vienne

— Departementet Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey og Saint-Romain-en-Jarez

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

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) På etiketten på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

— det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

— navnet fremgår af høstanmeldelsen.

b) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Cru des Côtes du Rhône« eller »Vignobles de la Vallée du Rhône« som større geografisk enhed. Betingelserne for at angive den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« er fastlagt i den aftale, der er indgået mellem de forskellige berørte beskyttelses- og forvaltningsorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttyper af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at denne benævnelses størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

c) På etiketten på vine, der ikke er i overensstemmelse med de bestemmelser, der tillader anvendelsen af udtrykket »sec« (tør), skal anføres ordene »demi-sec« (halvtør), »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød) svarende til vinens indhold af gæringsdygtigt sukker som defineret i EU-lovgivningen.

På etiketterne skal disse benævnelser placeres i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Link til produktspecifikationen

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