C/2025/3459

2025.6.24.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/3459)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Condrieu”

PDO-FR-A0685-AM02

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Parcellákra osztott körülhatárolt terület**

A „Condrieu” eredetmegjelölés termékleírását az I. fejezet IV. szakaszának („A különböző műveletek területei és helyei”) 2. pontjában („Parcellákra osztott körülhatárolt terület”) módosították annak érdekében, hogy további változtatások nélkül naprakésszé tegyék az előállítási földrajzi területen belül parcellákra osztott körülhatárolt terület illetékes nemzeti hatósága általi jóváhagyás időpontját. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak az előállítási földrajzi területen belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítására. A földrajzi terület nem változott.

Ez a frissítés az egységes dokumentumot nem érinti.

2. **Földrajzi terület és közvetlenül szomszédos terület**

A „Condrieu” eredetmegjelölés termékleírását az I. fejezet IV. szakaszának („A különböző műveletek területei és helyei”) 1. pontjában („Földrajzi terület”) és 3. pontjában („Közvetlenül szomszédos terület”) módosították annak érdekében, hogy további változtatások nélkül beillesszék a 2023. január 1-jei hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozást.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE (Nemzeti Statisztikai és Gazdasági Kutatóintézet) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – Közvetlenül szomszédos terület” című pontját is ezzel a hivatkozással egészítették ki.

3. **Címkézés**

A „Condrieu” eredetmegjelölés termékleírását az I. fejezet XII. szakaszának („Kiszerelési és címkézési szabályok”) 2. pontjában („Különös rendelkezések”) módosították annak érdekében, hogy beillesszék a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egységre való hivatkozás címkézési szabályait, az érintett védelmi és irányító szervezetek között aláírt megállapodásban foglaltaknak megfelelően. Ezt az információt az összes kötelező felirattal azonos látómezőben kell feltüntetni, és az eredetmegjelölés nevét alkotókéval azonos típusú és színű karakterekkel kell nyomtatni oly módon, hogy annak mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

A módosítást az egységes dokumentum „További feltételek – Címkézés” című pontjába illesztették be.

4. **Nyilatkozati követelmények**

Frissítették a „Condrieu” eredetmegjelölés termékleírásának II. fejezetét: a gazdasági szereplők védelmi és irányító szerv felé fennálló nyilatkozattételi kötelezettségeit összhangba hozták az eredetmegjelölésre vonatkozó ellenőrzési tervvel.

Ez a frissítés az egységes dokumentumot nem érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **Hivatkozások az ellenőrző szervre**

Frissítették az eredetmegjelölés termékleírásában a III. fejezet II. szakaszát („Hivatkozások az ellenőrző szervre”) annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a termékleírásnak való megfelelést jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az INAO által felhatalmazott, szakértelemmel rendelkező, pártatlan és független harmadik fél szervezet ellenőrzi.

Ez a frissítés az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Condrieu

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az emblematikus „Condrieu” fajta a Viognier B. A „Condrieu” eredetmegjelölésre jogosult borok száraz és közepesen száraz csendes fehérborokként állíthatók elő.

A „Condrieu” borra aranyszín jellemző, intenzív arany árnyalatokkal.

Illata érett gyümölcsre, például őszibarackra és mindenekelőtt kajszira, olykor pedig ibolyára és fehér virágokra emlékeztető aromákat mutat.

Ízében a bor erőteljes, figyelemre méltó egyensúlyú, gazdag és közepesen édes, de az intenzív aromás lecsengést adó kellemes élénkségének köszönhetően nem nehéz.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma a sűrítést követően nem haladja meg a 14 %-ot.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. *Túlérett szőlőből készült fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az emblematikus fajta a Viognier B. Amennyiben a természeti feltételek lehetővé teszik, túlérett szőlőből korlátozott mennyiségű, „közepesen édes” vagy „édes” bor készül.

Ezek a borok aranyszínűek, intenzív arany árnyalatokkal. Illatuk érett gyümölcsre, például őszibarackra és mindenekelőtt kajszira emlékeztető markáns aromákat mutat. A borok íze erőteljes, figyelemre méltó egyensúlyú, gazdag és közepesen édes, de az intenzív aromás lecsengést adó kellemes élénkségének köszönhetően nem nehéz.

A borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legalább 45 gramm.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

A legalább 45 gramm/liter erjeszthetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok – eltérésként előírt kitétel mellett – a fogyasztásért felelős miniszter és a mezőgazdaságért felelős miniszter együttes rendeletében meghatározott illósavtartalommal rendelkeznek.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

– A legalább 45 gramm/liter erjeszthetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok előállításakor tilos bármilyen sűrítés vagy savnövelés.

– Faforgács használata tilos.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós jogszabályokban, valamint a mezőgazdasági és halászati törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Művelésmód

– A minimális ültetési sűrűség hektáronként 6 500 szőlőtőke.

Az egyes növények legfeljebb 1,5 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.

– A sorok közötti távolság legfeljebb 2 méter.

– 2 méternél szélesebb ösvények is előfordulhatnak. Ezek szélessége nem haladja meg a 3 métert, kivéve a (legalább 30 % emelkedésű) dombos területeken, ahol szélesebbek is lehetnek. Ezen ösvényeket – akár természetes, akár vetett – ellenőrzött növénytakaró borítja.

A szőlőt tőkénként legfeljebb tíz rügyre metszik a következő technikák alkalmazásával:

— rövidcsapos metszés (bakművelés, egy- vagy kétkarú Royat-kordonművelés); tőkénként legfeljebb három rügyre,

— egyszerű Guyot-metszés, legfeljebb nyolc rüggyel a vesszőn.

– A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek. A szőlőfürtöket egészben szállítják a borkészítés helyére.

5.2. *Maximális hozamok*

1. 46 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok készítése és érlelése a 2023-as hivatalos földrajzi kódex szerinti következő településeken történik:

— Ardèche megye: Limony,

— Loire megye: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bêuf, Vérin,

— Rhône megye: Condrieu.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Viognier B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

1. A földrajzi területre vonatkozó információk

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A „Condrieu” oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek a Francia-középhegység keleti szélén, Lyontól mintegy 40 kilométerre délre található szőlőültetvényei két másik oltalom alatt álló eredetmegjelölés, északon a „Côte Rôtie”, délen pedig a „Saint-Joseph” szőlőültetvényei között fekszenek.

A földrajzi terület így Rhône, Loire és Ardèche megye hét települését foglalja magában.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések Rhône-völgyi rendszerében a „Condrieu” a „Crus des Côtes du Rhône” borok osztályába tartozik.

A tájat a Rhône jobb partja felé néző meredek lejtők uralják.

Az e területre jellemző homokos-agyagos, gyenge és törékeny morzsalékos talajok többsége a főként gránitból álló magmás és metamorf alapkőzet lebomlásából jött létre. Ennek ellenére a jégkorszakból származó néhány eolikus üledék (lösz) erősen lokalizált „szemcsék” formájában maradt meg.

A legtöbb esetben a meredek lejtő, valamint a talaj morzsalékossága és instabilitása jelentős alkalmazkodást igényel. Ennek folytán a szőlőt karókhoz kötve, helyileg „chaillées” néven ismert keskeny teraszokon, alacsony falak („cheys”) útján megtámasztott talajon termesztik.

A leggyakrabban a helyileg „bise” néven ismert északi szél fúj. Ez a hideg, száraz szél lehetővé teszi a levelek megszáradását és segít megelőzni a gombás betegségek terjedését. A szél miatt viszonylag védett és napsütéses helyeket választanak ki, amelyek a szőlőültetvényeknek helyet adó, általában déli és délkeleti fekvésű lejtőkön találhatók.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A „Condrieu” szőlőt állítólag a 3. században Probus császár telepítette Dalmáciából hozott növények felhasználásával.

Bár a szőlőültetvények eredetének e változata továbbra is csak feltételezés, a szőlőültetvények és a kapcsolódó szőlőtermesztési kultúra régiségét számos bizonyíték támasztja alá, különösen a több mint tíz kilométerre fekvő Saint-Roman-en-Gal régészeti lelőhelyen. Ez a hely a római villák romjaiból előkerült számos mozaikról híres. E képi alkotások egyike a szőlőszüretet, a szőlő zúzását és egy korsó megtöltését ábrázolja (3. század eleji mezőgazdasági naptármozaik, Saint Germain-en-Laye település múzeuma – lelőhely: Saint-Romain-en-Gal). Akkoriban a boros korsókat gyantás anyaggal zárták le, innen származik a „picatum” (gyantás) hivatkozás. Maguk a borok pedig „Allobrogica” néven voltak ismertek. (A. Ferdière – *Les campagnes en gaule romaine* [*A római Gallia vidéke*] – 2. kötet, 87. oldal.)

A szőlőtermesztés kezdeti fejlődése tehát valószínűleg a római békéhez (Pax Romana) kapcsolódik, amely lehetővé tette az allobrogok számára, akiknek területe a Rhône jobb partjának egy részét foglalta magában Vienne városával szemben, hogy római polgárok legyenek, és így jogot kapjanak a szőlőtelepítésre. Az Allobrogica az Antoninus-kor elején (2. század) rendkívül népszerű volt.

A középkorban azonban a Rhône-völgyben előállított borok nehezen jutottak el Észak-Franciaországba, mivel az útvonalat keresztező Rhône-menti városok, különösen Lyon és Mâcon túlzottan magas vámot szedtek. (R. Dion – *Histoire de la vigne et du vin en France* [*A szőlő és a bor története Franciaországban*].)

Az akadály megkerülése érdekében a 17. században a Loire folyón felfelé haladva fejlődött ki a Rhône-völgyi borok kereskedelme, így e borok immár Párizsba is eljutottak. Condrieu településnél ugyanis a Rhône-völgyet csak mintegy 40 kilométer választotta el a Loire-völgytől. Ezt a távolságot a Pilat-hegység alacsonyabban fekvő részén keresztül lehetett megtenni. Északabbra a Briare- és a Loing-csatorna biztosította a Loire és a Szajna közötti átjárást, így a Párizsba való eljutás lehetőségét.

A 19. századtól kezdve azonban egymást érték a nehézségek. Előbb a filoxéra pusztította ki a szőlőültetvények nagy részét, ahogyan azt egy, a Rhône-völgyet 1893-ban felkereső elzászi lakos feljegyezte: „Az egykor oly híres szőlőültetvények szinte teljesen kipusztultak; alig néhány tőke maradt Côte Rôtie, Ampuis és Condrieu domboldalain (Jean Felbert: *Histoire d'une famille alsacienne* [*Egy elzászi család története*] – A. Picard et Raan).

Ezt követően az első világháború, majd a Rhône-völgy iparosítása következtében drasztikusan csökkent a domboldalak műveléséhez szükséges munkaerő.

Így a 20. század során a szőlőültetvények szinte teljesen eltűntek. A fogyasztási szokások változása, valamint a minőségi borok és a gasztronómia iránti növekvő érdeklődés elősegítette e szőlőültetvények újjáélesztését. A szőlőültetvények így fokozatosan újra akkora területet foglaltak el, mint a filoxéravész előtt.

A szőlőállomány kizárólag a Viognier B vagy „Vionnier”, azaz egy emblematikus „Condrieu” fajtán alapul. Ezt már 1781-ben megemlíti a *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [*Dauphiné tartomány természetrajza*], amely ily módon hivatkozik Vienne boraira („Côte Rôtie” és „Condrieu”): „ezek a kiváló borok csak két – a Serine és a Vionnier – szőlőfajtából készülnek”.

A fajtának és a „Condrieu” szőlőültetvényeknek közös múltjuk van, hiszen az 1970-es években csaknem mindkettő eltűnt. 1965-ben mindössze 8 hektár maradt a régióban és világszerte, és ezt használták fel a szőlőültetvények állománypótlására és fokozatos újjáélesztésére, így azok 2010-ben már több mint 140 hektárt fedtek le.

A Syrah N szőlőfajtához hasonlóan a – „második érlelési időszakú” (közép-késői érésű) – Viognier B szőlőfajtát is a termesztési területének határán ültetik, ami lehetővé teszi a teljes potenciál kibontakoztatását. Szabálytalan termése miatt ez a fajta kissé szeszélyes. Ugyanakkor szokatlan is, mert természetes módon képes magas cukortartalmat elérni.

A szőlőültetvényt az azonos nevű Condrieu („a patak sarka”) településről nevezték el. Ez a három megye (Rhône, Loire és Isère) találkozásánál a rómaiak által i.e. 59-ben alapított kis folyóparti város onnan kapta nevét, hogy azon a „Coin” elnevezésű területen fekszik, ahol folyók futnak egymásba.

A szőlőültetvényeket 1937. november 19-én ismerték el először oltalom alatt álló eredetmegjelölésként, „Côtes du Rhône” néven.

1940. április 27-én a „Condrieu” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag csendes fehérborokhoz ismerték el Condrieu (Rhône), Vérin és Saint-Michel-sur-Rhône (Loire) településeken.

1967-ben a földrajzi terület négy délebbre fekvő településsel bővült: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loire) és Limony (Ardèche).

2009-ben az előállítási terület mintegy 150 hektárt tett ki, az éves termelés pedig átlagosan 5 000 hektoliter körül alakult, amelyet mintegy 80 birtok és borász állított elő.

2. A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A „Condrieu” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag csendes fehérborokra vonatkozik.

A 19. század közepén a bor „édes” volt, és hat hónappal az elkészítése után vált fogyaszthatóvá (V. Rendu, *Ampelographie française* [*Francia ampelográfia*] – 1854).

2010-ben a bor a legtöbb esetben „száraz” vagy olykor „közepesen száraz”. Amennyiben a természeti feltételek lehetővé teszik, túlérett szőlőből korlátozott mennyiségű, „közepesen édes” vagy „édes” bor készül.

A borra aranyszín jellemző, intenzív arany árnyalatokkal.

Illata érett gyümölcsre, például őszibarackra és mindenekelőtt kajszira, olykor pedig ibolyára és fehér virágokra emlékeztető markáns aromákat mutat.

Ízében a bor erőteljes, figyelemre méltó egyensúlyú, gazdag és közepesen édes, de az intenzív aromás lecsengést adó kellemes élénkségének köszönhetően nem nehéz.

3. Ok-okozati összefüggések

A Rhône jobb partján elhelyezkedő földrajzi terület a folyóra néző nagyon meredek lejtők miatti sajátos domborzathoz kapcsolódó kedvező (úgynevezett „lyoni”) mezoklímából, valamint azokból a geológiai és talajviszonyokból eredő hatásokat élvezi, amelyek a teraszok és falak harmonikus kialakítása érdekében folyamatosan emberi beavatkozást tesznek szükségessé. Ez a helyszín ad otthont a Viognier B fajtának – a „Condrieu” oltalom alatt álló eredetmegjelölés „királyának” –, amelyet a termeszthetőség legészakibb határán ültettek, optimális feltételeket biztosítva a fejlődéshez és az éréshez.

Ez a fajta különösen alkalmas a savanyú talajokra. A víz és az ásványi anyagok elérése érdekében képes behatolni a repedezett altalajba, hogy az északi fekvés ellenére rendkívül kiegyensúlyozott és cukorban gazdag termést hozzon.

E sajátos altalaj a száraz és közepesen száraz boroknak az aromák széles skáláját megerősítő jellegzetes élénkséget kölcsönöz. Ugyanez az altalajból származó élénkség figyelhető meg a túlérett szőlőből készült borokban is, ahol az érett gyümölcsök erőteljes aromái a nehézség érzete nélkül jelennek meg.

A fajtapotenciál nehéz körülmények melletti fenntartása érdekében a Viognier B gyakorlatai és követelményei szerint körülhatárolt parcellaterületen gondosan osztályozzák a lejtőket: csak a legjobb fekvésű, illetve a szükséges meleget és a hideg északi szelek ellen védelmet biztosító lejtőket tartják meg.

E körülhatárolás azáltal teszi lehetővé a szőlőültetvények optimális kezelését és a termelési potenciál szabályozását, hogy a karókhoz kötött szőlőn alacsony hozamot tartanak fenn és ügyelnek a teraszokhoz igazodó ültetési sűrűségre.

Ezek a hagyományos szakértelemmel kombinált természeti tényezők teszik lehetővé a száraz vagy erjeszthető cukrot tartalmazó finom fehérbor előállítását. Az instabil talaj teraszok vagy magas kőfalak építése révén történő megóvásához és a szőlőtermesztéshez az ókor óta alkalmazott gyakorlatok átadása segítette a „Condrieu” szőlőültetvények sajátos jellegének és a hírnevüket megalapozó rendkívüli tájnak a megőrzését.

A szőlő kézi szüretelésének hagyománya – amelyet a „Condrieu” szőlőtermesztők ma is ápolnak – segít megőrizni e domboldali szőlőültetvényeknek az eredetiségét és jellegzetességeit.

Ennek a római kor előtti borvidéknek a régisége csak az itt termelt bor hírnevével vetekszik. A bort már legalább a 17. század óta illetik a „Condrieu” elnevezéssel; Lyonban és Párizsban fogyasztották, és híres szerzők méltatták.

A „Condrieu” borok presztízse a szőlőültetvények legkorábbi idejére nyúlik vissza. Az elmúlt öt évszázad írásainak alábbi gyűjteménye tanúskodik a borok varázsáról. A 17. századtól kezdve a „Condrieu” nevű borokra a Párizsba való belépéskor a – legismertebb borokra kivetett – legmagasabb adókulcsot alkalmazták (1680. évi rendelet – Nemzeti Levéltár). R. Gadille szerint a 18. században a lyoni székesegyház káptalanja és a konzulátus „Condrieu” borokat adott ajándékba a legelőkelőbb vendégek számára. Ugyanebből az időszakból a *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [*Dauphiné tartomány természetrajza*] (Faujas de Saint-Fonds, I. kötet, 182. o.) 1781-es kiadása azt írja, hogy „[…] továbbra is a Condrieu és a Château-Grillet fehérbort részesítik előnyben”. 1801-ben a *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [*Elméleti és gyakorlati értekezés a szőlőtermesztésről*] (Chaptal, Rozier, Parmentier és Dussieux, 1. kötet, 240. oldal) további bizonyítékokkal szolgál a „Condrieu” és a szomszédos területről származó két másik bor

megalapozott hírnevére: „A híres Hermitage, Côte Rôtie és Condrieu borokat a Rhône menti hegyoldalakon készítik”. Később az *encyclopédie Roret* (1921) e dicsérő szavakat írta róluk: „A lyoni jó fehérborok Condrieu-ben készülnek. Erősek, élénkek és intenzívek, kellemes ízűek és a legfinomabb illatúak”.

Több más irodalmi utalás is létezik. 1710-ben, utolsó leveleinek egyikében, Boileau a következőket írja: „Holnap elküldetek az Ön Condrieu boráért; talán megvidámítja majd a szívemet”. A század későbbi részében Piron költőien utal a borra *Air: De l'ouverture de Bellérophon* című művében. Lamartine – a felesége által közzétett – levelezésében pedig „a lelkünket felvidító Condrieu bor” szerepel.

Condrieu borpiaca – amely a szomszédos „Côte Rôtie” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok Ampuis-ben szervezett piacának megfelelője – hosszi időn át segítette e fehérborok hírnevének szélesebb körű elterjedését. Ez a piac az 1950-es években megszűnt, és a „Condrieu” borok fokozatosan az ampuis-i borpiacon árult „Côte Rôtie” borok mellé kerültek. Az 1920-as évek óta működő Chavanay borpiac is kiemelt módon jeleníti meg a „Condrieu” borokat.

A látványos szőlőültetvényekkel fémjelzett és 1940-ben oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel elismert „Condrieu” finomságának és minőségének köszönhetően folyamatosan építi hírnevét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott közvetlenül szomszédos terület a 2023-as hivatalos földrajzi kódex alapján a következő településeket foglalja magában:

— Ardèche megye: 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 és Vion,

— Drôme megye: 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 és Valence,

— Isère megye: 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 és Vienne,

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

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

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

a) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó,

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység használatának feltételeit az érintett védelmi és igazgatási szervezetek között aláírt megállapodás határozza meg. Ezt az információt az összes kötelező felirattal azonos látómezőben kell feltüntetni, és az eredetmegjelölés nevét alkotókéval azonos típusú és színű karakterekkel kell nyomtatni oly módon, hogy annak mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

c) A „száraz” kifejezés használatát lehetővé tevő rendelkezéseknek meg nem felelő borok címkéjén a bor erjeszthetőcukor-tartalma szerinti „közepesen száraz”, „közepesen édes” vagy „édes” szavakat kell feltüntetni, az uniós jogszabályokban foglaltak szerint.

Ezeket az információkat az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevével azonos látómezőben kell feltüntetni a címkéken.

A termékleíráshoz vezető link

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