Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/3459)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Condrieu»

PDO-FR-A0685-AM02

DESCRIZIONE DELLA O DELLE MODIFICHE ORDINARIE APPROVATE

1. Superficie parcellare delimitata

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione di origine protetta «Condrieu», la sezione IV («Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni»), punto 2 («Superficie parcellare delimitata»), è completata, senza alcuna modifica, per aggiornare la data di approvazione da parte dell'autorità nazionale competente della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame. La zona geografica non è modificata.

Tale aggiornamento non incide sul documento unico.

2. Zona geografica e zona di prossimità immediata

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Condrieu», la sezione IV («Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni»), punto 1 («Zona geografica») e punto 3 («Zona di prossimità immediata»), è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 1º gennaio 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia alla sezione «Zona geografica» sia alla sezione «Condizioni supplementari - Zona di prossimità immediata».

3. Etichettatura

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Condrieu», la sezione XII («Norme in materia di presentazione ed etichettatura»), punto 2 («Disposizioni specifiche»), è completata con l'inclusione delle norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Tale modifica è riportata alla sezione «Condizioni supplementari - Etichettatura» del documento unico.

4. Obblighi di dichiarazione

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Condrieu» viene aggiornato per rendere conformi al piano di controllo della denominazione gli obblighi di dichiarazione degli operatori all'organismo di tutela e di gestione.

Tale aggiornamento non incide sul documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. **Riferimento alla struttura di controllo**

Nel capitolo III del disciplinare, la sezione II («Riferimenti relativi alla struttura di controllo») è aggiornata onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo, delegato dall'INAO, che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza.

Tale aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Condrieu

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La varietà emblematica della denominazione di origine «Condrieu» è il Viognier B. Tale denominazione comprende vini bianchi fermi, secchi e abboccati.

Il vino «Condrieu» è caratterizzato da un colore dorato o da riflessi dorati intensi.

Al naso sviluppa aromi di frutta matura come la pesca e, soprattutto, l'albicocca, talvolta con note di violetta e fiori bianchi.

Al palato è potente, con un equilibrio notevole, pieno e morbido, mai pesante perché sostenuto da una buona vivacità che gli conferisce una persistenza aromatica intensa e prolungata.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale corrispondono a quelli stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La varietà emblematica è il Viognier B. Quando le condizioni naturali lo consentono, si ottiene una produzione limitata di vini «moelleux» (amabili) o «doux»(dolci) a partire da uve stramature.

Tali vini presentano un colore dorato o riflessi dorati intensi. Al naso sviluppano aromi molto marcati di frutta matura come la pesca e, soprattutto, l'albicocca. Al palato le caratteristiche sono equivalenti, l'equilibrio è notevole, grasso e amabile, mai pesante perché sostenuto da una buona vivacità che gli conferisce una persistenza aromatica intensa.

I vini presentano un tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o pari a 45 grammi per litro.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

I vini con un tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) maggiore o uguale a 45 grammi per litro presentano, a titolo di deroga, un tenore in acidità volatile stabilito con decreto interministeriale del ministro del Consumo e del ministro dell'Agricoltura.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai limiti fissati dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

- È vietata qualsiasi pratica di arricchimento o di acidificazione per l'elaborazione di vini che presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o pari a 45 grammi per litro.

- È vietato l'uso di scaglie di legno.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

2. Pratica colturale

- La densità minima d'impianto delle vigne è di 6 500 ceppi per ettaro.

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 1,5 m^2. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi.

- Le viti presentano una distanza interfilare inferiore o pari a 2 metri.

- Possono essere predisposti interfilari di larghezza superiore a 2 metri, aventi una larghezza inferiore o pari a 3 metri, salvo in presenza di terreno accidentato (pendenza di almeno il 30 %), nel qual caso possono essere più larghi. Tali interfilari hanno una copertura vegetale controllata, naturale o seminata.

Le viti sono potate con un massimo di 10 gemme franche per pianta in base alle seguenti tecniche di potatura:

— potatura corta a sperone (alberello, cordone di Royat a uno o due bracci), con un massimo di tre gemme franche per sperone;

— potatura a Guyot semplice, con un massimo di otto gemme franche sul capo a frutto.

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente. I grappoli d'uva sono trasportati interi fino al luogo di vinificazione.

5.2. *Rese massime*

1. 46 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

— dipartimento Ardèche: Limony;

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

— dipartimento Rhône: Condrieu.

7. **Varietà di uve da vino**

Viognier (B)

8. **Descrizione del legame/dei legami**

1 - Informazioni sulla zona geografica

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Situati a una quarantina di chilometri a sud di Lione, al confine orientale del Massiccio Centrale, i vigneti della denominazione di origine controllata «Condrieu» si inseriscono tra quelli delle denominazioni di origine controllata «Côte Rôtie» a nord e «Saint-Joseph» a sud.

La zona geografica delimitata è dunque composta da sette comuni, ripartiti tra i dipartimenti Rhône, Loire e Ardèche.

Nell'ambito dell'organizzazione delle denominazioni di origine controllata della Valle del Rodano, la denominazione di origine controllata «Condrieu» rientra tra le denominazioni «Crus des Côtes du Rhône».

Il paesaggio è dominato dai pendii scoscesi che si affacciano a strapiombo sulla riva destra del Rodano.

L'erosione delle rocce primarie magmatiche e metamorfiche, tra cui dominano i graniti, ha dato origine alla maggior parte dei suoli, sabbioso-argillosi, poveri e friabili, che caratterizzano il territorio. Sono tuttavia presenti alcuni accumuli eolici risalenti all'era glaciale (loess), sotto forma di «lenti» molto localizzate.

Nella maggior parte dei casi, la forte pendenza, la fragilità e l'instabilità dei suoli richiedono adeguamenti significativi. Le viti allevate con tutori sono piantate su terrazze strette, chiamate localmente «chaillées», dove il suolo è trattenuto da muretti o «cheys».

Il vento settentrionale, noto localmente come «Bise», è il più frequente. Freddo e secco, permette di asciugare il fogliame e limitare lo sviluppo delle malattie crittogamiche. Tale contesto implica la scelta di posizioni relativamente riparate e soleggiate, garantite dall'orientamento generale a sud e a sud-est dei pendii dove sono coltivati i vigneti.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Le viti di «Condrieu» sarebbero state piantate dall'imperatore Probo utilizzando barbatelle portate dalla Dalmazia nel III secolo d.C.

Sebbene tale versione dell'origine dei vigneti rimanga un'ipotesi, esistono numerose prove che attestano l'antichità dell'impianto e della successiva coltivazione viticola, in particolare nel sito archeologico di Saint-Roman-en-Gal, a una dozzina di chilometri di distanza, noto per i numerosi mosaici ritrovati tra le rovine di ville romane. Di queste opere pittoriche, una descrive una scena di vendemmia e di pigiatura delle uve e la sigillatura di una damigiana (mosaico che illustra il calendario agricolo, inizio del III secolo, Museo di Saint Germain-en-Laye, provenienza Saint-Romain-en-Gal). All'epoca le damigiane di vino venivano sigillate con la resina e il vino era quindi detto «picatum» (poissé), mentre il vino stesso era noto come «Allobrogica». (A. FERDIERE - *Les campagnes en gaule romaine* - pagina 87- volume 2).

Lo sviluppo iniziale dei vigneti è quindi probabilmente legato alla Pax Romana, che permetteva agli Allobrogi, il cui territorio copriva una parte della riva destra del Rodano, di fronte a Vienne, di acquisire la cittadinanza romana e con ciò il diritto di piantare vigneti. L'Allobrogica era molto popolare all'inizio del secolo Antonino (II secolo d.C.).

Nel Medioevo era difficile trasportare questi vini dalla Valle del Rodano fino alla Francia settentrionale a causa dei dazi esorbitanti imposti dalle città della Valle del Rodano che venivano attraversate, in particolare Lione e Mâcon. (R. DION – *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Per superare questo ostacolo, nel XVII secolo si sviluppano rotte commerciali per i vini della valle del Rodano verso Parigi risalendo la Loira. All'altezza di Condrieu, la valle del Rodano dista infatti appena una quarantina di chilometri dalla Valle della Loira, che può essere attraversata da una parte poco elevata del massiccio Pilat. Più a nord, i canali di Briare e di Loing collegano la Loira alla Senna, per confluire verso Parigi.

Tuttavia, a partire dal XIX secolo, le difficoltà si susseguono. La filossera distrugge gran parte dei vigneti, come risulta dagli scritti di un alsaziano di passaggio nella valle del Rodano nel 1893: «I famosi vigneti sono quasi tutti distrutti; tutto ciò che rimane è qualche pianta sui pendii della Côte Rôtie, di Ampuis e di Condrieu» (*Jean Felbert, Histoire d'une famille alsacienne* - A. PICARD et RAAN).

La prima guerra mondiale e, successivamente, l'industrializzazione della valle del Rodano riducono drasticamente la forza lavoro disponibile per la coltivazione dei pendii.

Nel corso del XX secolo i vigneti erano quindi praticamente scomparsi. I cambiamenti nei modelli di consumo e l'entusiasmo per i vini di qualità e l'alta gastronomia consentono il rinnovamento dei vigneti, che gradualmente ripopolano la zona che occupavano prima della crisi della filossera.

L'assortimento varietale si basa esclusivamente sulla varietà Viognier B o «Vionnier», varietà emblematica della denominazione «Condrieu». Se ne fa menzione, sin dal 1781, nell'*Histoire naturelle de la province du Dauphiné*, dove si legge a proposito dei vini di Vienne («Côte Rôtie» e «Condrieu») che «solo due varietà di uve compongono questi vini eccellenti, la Serine e la Vionnier».

La sua storia è strettamente legata a quella dei vigneti di «Condrieu», in quanto tale varietà ha rischiato di scomparire insieme a quest'ultimo negli anni Settanta. Nel 1965 ne rimangono infatti solo circa 8 ettari, nella regione e in tutto il mondo, grazie ai quali si è effettuato il ripopolamento finalizzato a far rinascere progressivamente i vigneti, che nel 2010 contano oltre 140 ettari.

Come la varietà Syrah N, la Viognier B, varietà della seconda parte della stagione (a maturazione piuttosto tardiva), è impiantata qui ai limiti delle sua possibilità di coltivazione, esprimendo così al massimo il suo potenziale. Si tratta di una varietà un po' capricciosa, per via della sua produzione discontinua, che si distingue, tuttavia, per la capacità di raggiungere naturalmente un elevato contenuto di zuccheri.

I vigneti devono il loro nome all'omonimo comune, Condrieu (ansa del ruscello), una piccola città fluviale situata al crocevia di tre dipartimenti (Rhône, Loire e Isère), fondata dai romani nel 59 a.C., che prende il nome dalla sua posizione su un angolo di terra formato da un fiume nel punto in cui confluisce in un altro, denominato «Coin».

Il 19 novembre 1937 i vigneti ottengono un primo riconoscimento con la denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône».

Il 27 aprile 1940 è riconosciuta la denominazione di origine controllata «Condrieu», esclusivamente per i vini bianchi fermi, nei comuni di Condrieu (Rhône), Vérin e Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

Nel 1967 la zona geografica è estesa a quattro comuni più a sud: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loire) e Limony (Ardèche).

Nel 2009 la superficie produttiva è di circa 150 ettari, con una produzione media annua di 5 000 ettolitri preparata da ottanta tenute e commercianti.

2 – Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine controllata «Condrieu» è riconosciuta solo per i vini bianchi fermi.

A metà del XIX secolo, il vino è «doux» (dolce) e può essere bevuto sei mesi dopo la vinificazione (V. RENDU - *Ampelographie française* -1854).

Nel 2010 è, nella maggior parte dei casi, «sec» (secco) e, talvolta, «demi-sec» (abboccato). Quando le condizioni naturali lo consentano, si ottiene una produzione limitata di vini «moelleux» (amabili) o «doux» (dolci) a partire da uve stramature.

Il vino è caratterizzato da un colore dorato o da riflessi dorati intensi.

Al naso sviluppa aromi molto marcati di frutta matura come la pesca e, soprattutto, l'albicocca, talvolta con note di violetta e fiori bianchi.

Al palato è potente, con un equilibrio notevole, pieno e morbido, mai pesante perché sostenuto da una buona vivacità che gli conferisce una persistenza aromatica intensa e prolungata.

3 - Interazioni causali

Situata sulla riva destra del Rodano, la zona geografica beneficia di un mesoclima favorevole (noto come «Lyonnais»), legato alla particolare topografia dei pendii molto ripidi che si affacciano sul fiume, e di una situazione geopedologica che richiede un continuo intervento umano per l'organizzazione armoniosa e il mantenimento delle terrazze e dei muretti. Tale situazione conferisce alla varietà Viognier B, «regina» della denominazione di origine controllata «Condrieu» e piantata lungo il confine settentrionale della zona di coltivazione, le condizioni ottimali di sviluppo e maturazione.

La fessurazione del sottosuolo consente alla varietà, particolarmente adatta ai suoli acidi, di estrarre l'acqua e gli elementi minerali necessari per ottenere vendemmie che spiccano per l'equilibrio e il tenore zuccherino, nonostante l'ubicazione settentrionale.

Il particolare sottosuolo conferisce ai vini secchi e abboccati una vivacità caratteristica che sostiene l'intera ampia gamma aromatica. La vivacità dovuta al sottosuolo si riscontra anche nei vini di uve stramature, in cui i potenti aromi di frutta matura si esprimono senza risultare pesanti.

Definita nel rispetto degli usi e delle esigenze della varietà Viognier B per preservarne il potenziale nonostante le difficoltà di coltivazione, la superficie parcellare classifica accuratamente i versanti: sono mantenuti solo quelli meglio esposti, insieme a quelli che soddisfano le esigenze di calore e protezione dai venti freddi nel nord.

Tale delimitazione consente di gestire la pianta in modo ottimale, di controllarne il potenziale di produzione mediante pratiche improntate a una resa modesta, in virtù di un modo di allevamento con tutori, e di gestire l'adeguamento della densità d'impianto in base alla coltivazione sulle terrazze.

Tali fattori naturali, unitamente alle competenze tradizionali, consentono quindi di produrre un vino bianco raffinato, secco o che presenta zuccheri fermentescibili. Grazie al tramandarsi, sin dall'antichità, delle pratiche di coltivazione delle viti e di salvaguardia dei suoli fragili, attraverso la costruzione di terrazze e di alti muretti, i vigneti di Condrieu hanno potuto mantenere una fisionomia particolare, in un paesaggio d'eccezione che contribuisce alla loro notorietà.

Mantenendo la tradizione della raccolta manuale dell'uva, i viticoltori di Condrieu contribuiscono a salvaguardare l'originalità e le caratteristiche di questi vigneti collinari.

Il prestigio che circonda l'origine antica di questi vigneti di età pre-romana è pari solo alla reputazione del loro vino, attestato con il nome «Condrieu» almeno dal XVII secolo, consumato a Lione e Parigi e decantato da autori famosi.

Il prestigio dei vini «Condrieu» è immutato sin dalle origini dei vigneti. Alcuni esempi di documenti scritti nell'arco degli ultimi cinque secoli forniscono la misura di tale fama. A partire dal XVII secolo, ai punti di ingresso di Parigi, i vini «Condrieu» erano tra quelli tassati con l'aliquota più elevata, applicata ai vini più rinomati (ordinanza del 1680 - Archivi nazionali). Secondo R. Gadille, nel XVIII secolo, il capitolo di Lione e il consolato avevano l'abitudine di offrire i vini di Condrieu in dono ai loro ospiti più illustri. Nel medesimo periodo storico, in un'edizione del 1781 dell'*Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (FAUJAS DE SAINT-FONDS, volume I, pag. 182) si legge che «[...] si

continuano a preferire il vino bianco di Condrieu e quello di Château-Grillet». Nel 1801, il *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (Chaptal, Rozier, Parmentier e Dussieux, volume I, pag. 240) attesta la consolidata reputazione del «Condrieu» e di altri due vini vicini: «i famosi vini dell'Hermitage, della Côte Rôtie e di Condrieu sono prodotti sui pendii che costeggiano il Rodano». In seguito, l'enciclopedia Roret (1921) vi fa riferimento con termini elogiativi: «I buoni vini bianchi lionesi si preparano nel territorio di Condrieu. Sono corposi, generosi e dotati di carattere, con un gusto gradevole e un bouquet tra i più piacevoli [...]».

La storia della letteratura è costellata di altri riferimenti. Nel 1710, in una delle sue ultime lettere, Boileau scrive: «domani manderò a prendere il vostro vino di Condrieu, forse mi allieterà l'animo». Più avanti nello stesso secolo, Piron lo cita poeticamente nella sua aria *De l'ouverture de Bellérophon*. Infine la corrispondenza di Lamartine, pubblicata dalla moglie, fa riferimento al «vino di Condrieu [che] avrà riscaldato le nostre menti».

Il mercato vinicolo di Condrieu, al pari di quello organizzato ad Ampuis per la vicina denominazione di origine controllata «Côte Rôtie», ha contribuito per molto tempo a dare ampia diffusione alla reputazione di tali vini bianchi. Tale mercato è scomparso negli anni Cinquanta e i vini «Condrieu» si sono gradualmente uniti ai vini «Côte Rôtie» nel mercato vinicolo di Ampuis. Anche il mercato vinicolo di Chavanay, che esiste dagli anni Venti, riserva un posto importante ai vini «Condrieu».

Il «Condrieu» continuerà ad accrescere una fama basata sulla sua finezza e qualità, garantita da vigneti straordinari e riconosciuta da una denominazione di origine controllata sin dal 1940.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

— dipartimento 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, Vion;

— dipartimento 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, Valence;

— dipartimento 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, Vienne;

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

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

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

a) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

b) L'etichettatura dei vini fermi che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Le condizioni d'uso dell'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono precisate nella convenzione sottoscritta tra i diversi organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

c) L'etichettatura dei vini che non soddisfano le disposizioni per beneficiare della dicitura «sec» devono riportare la dicitura «demi-sec», «moelleux» o «doux» corrispondenti al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa UE.

In etichetta queste diciture figurano nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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