C/2025/3459

2025 6 24

Pranešimo apie vyno sektoriaus nuorodos specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(C/2025/3459)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Condrieu“

PDO-FR-A0685-AM02

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Nustatytas sklypų plotas

Nuoroda „Condrieu“ žymimo produkto specifikacijos I skyriuje atnaujinama geografinės gamybos vietovėje esančio nustatyto sklypo ploto patvirtinimo kompetentingoje nacionalinėje institucijoje data, nedarant jokių papildomų IV dalies „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ ir 2 dalies „Nustatytas sklypų plotas“ pakeitimų. Sklypų nustatymas reiškia geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimą. Geografinė vietovė nekeičiama.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. Geografinė ir arčiausiai esanti vietovės

Nuoroda „Condrieu“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nuoroda į 2023 m. sausio 1 d. Oficialųjį geografinių kodų registrą, nedarant jokių papildomų IV dalies „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“, 1 dalies „Geografinė vietovė“ ir 3 dalies „Arčiausiai esanti vietovė“ pakeitimų.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE leidžiamo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Šia nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Geografinė vietovė“ ir dalis „Papildomos sąlygos. Arčiausiai esanti vietovė“.

3. Ženklinimas

Nuoroda „Condrieu“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus XII dalies „Pateikimo ir ženklinimo taisyklės“ 2 punktas „Specialios nuostatos“ iš dalies keičiamas siekiant įtraukti ženklinimo taisykles, susijusias su nuoroda į platesnį geografinį vienetą „Vignobles de la Vallée du Rhône“, kaip nustatyta atitinkamų apsaugos ir valdymo institucijų pasirašytame susitarime. Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

Atitinkamai patikslinama bendrojo dokumento dalis „Papildomos sąlygos. Ženklinimas“.

4. Deklaravimo prievolės

Nuoroda „Condrieu“ žymimo produkto specifikacijos II skyrius atnaujinamas, kad veiklos vykdytojų prievolės teikti deklaracijas apsaugos ir valdymo įstaigai atitiktų nuorodos kontrolės planą.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

5. **Tikrinimo įstaigos duomenys**

Produkto specifikacijos III skyriaus II dalis „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinama, patikslinant, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, produkto specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Condrieu

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Pagrindinė vynų „Condrieu“ veislė yra ‘Viognier B’. Vynai, kuriems gali būti suteikta kilmės vietos nuoroda „Condrieu“, gali būti sausi ir vidutiniškai sausi neputojantys baltieji vynai.

Vynas „Condrieu“ būna auksinės spalvos su ryškiais auksu žėrinčiais atspalviais.

Uodžiant pasižymi prinokusių vaisių, kaip antai persikų ir, svarbiausia, abrikosų, o kartais ir violetinių žiedų bei baltažiedžių gėlių aromatu.

Vynas būna stipraus, puikiai subalansuoto, sodraus ir vidutiniškai saldaus skonio, tačiau dėl malonaus gyvybingumo, suteikiančio vynui intensyvų ir ilgai juntamą aromatą, nėra sunkus.

Tai vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 14 %.

Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *Pernokusių vynuogių baltieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Pagrindinė vynų „Condrieu“ veislė yra ‘Viognier B’. Jei leidžia gamtinės sąlygos, iš pernokusių vynuogių gaminamas nedidelis kiekis vynų, priskiriamų „vidutiniškai saldiems“ arba „saldiems“ vynams.

Šie vynai būna auksinės spalvos su ryškiais auksu žėrinčiais atspalviais. Uodžiant pasižymi prinokusių vaisių, kaip antai persikų ir, svarbiausia, abrikosų, aromatu. Šis vynas taip pat būna stipraus, puikiai subalansuoto, sodraus ir vidutiniškai saldaus skonio, tačiau dėl malonaus gyvybingumo, suteikiančio vynui intensyvų ir ilgai juntamą aromatą, nėra sunkus.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis vynuose yra ne mažesnis nei 45 g/l.

Tai vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Vynų, kurių fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne mažesnis nei 45 g/l, lakusis rūgštingumas, taikant išimtį, atitinka nustatytąjį bendru už vartojimą ir už žemės ūkį atsakingų ministrų nutarimu.

Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

– Gaminant vynus, kurių fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne mažesnis nei 45 g/l, draudžiama sodrinti arba parūgštinti.

– Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje ES taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

2. Auginimo praktika

Vynuogyno tankumas – ne mažiau kaip 6 500 vynmedžių sodinių viename hektare.

Kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 1,5 kvadratinio metro. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių.

Atstumas tarp vynmedžių eilių – ne didesnis kaip 2 m.

Takai gali būti platesni kaip 2 m, tačiau ne platesni kaip 3 m, išskyrus kalvotose vietovėse (kuriose mažiausias nuolydis – 30 %), kur jie gali būti platesni. Šiuos takus dengia prižiūrima žalumos paklotė, auganti savaime arba užsėta.

Vynmedžiai genimi ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 10 pumpurų. Vynmedžiai genimi:

— trumpai, paliekant ataugas (taurės ir vienpečio ar dvipečio Ruaja kordono forma) ir ant kiekvienos iš jų paliekant ne daugiau kaip tris pumpurus;

— vienpečio Giujo kordono forma, ant šakelės paliekant ne daugiau kaip aštuonis pumpurus.

Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis. Vynuogės į vyno gamybos vietą gabenamos netraiškytos.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. 46 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius imamas, vynas gaminamas ir brandinamas šių komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— Ardešo departamente: Limony;

— Luaros departamente: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin;

— Ronos departamente: Condrieu.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

'Viognier B'

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

1) Informacija apie geografinę vietovę

a)– Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Vynuogynai, kuriuose gaminami saugoma kilmės vietos nuoroda „Condrieu" žymimi vynai, plyti maždaug už 40 km į pietus nuo Liono, palei rytinę Centrinio masyvo ribą, ir juos iš abiejų pusių – šiaurinės ir pietinės – supa kitų dviejų saugomų kilmės vietos nuorodų, atitinkamai „Côte Rôtie" ir „Saint-Joseph", vynuogynai.

Geografinė vietovė apima septynias Ronos, Luaros ir Ardešo departamentų komunas.

Su Ronos slėniu susijusių saugomų kilmės vietos nuorodų sistemoje SKVN „Condrieu" priklauso nuoroda „Crus des Côtes du Rhône" žymimų vynų grupei.

Kraštovaizdį daugiausia sudaro statūs šlaitai nuo kurių atsiveria įspūdingas dešiniojo Ronos kranto vaizdas.

Dauguma šiai vietovei būdingų smėlingų, molingų, skurdžių ir birių dirvožemių susidarė skylant pirminėms magminėms ir metamorfinėms uolienoms, daugiausia granitui. Vis dėlto kai kurios ledynmetį siekiančios vėjo sąnašos (liosas) šioje vietovėje išliko tam tikruose žemės lopinėliuose.

Norint vynmedžius auginti stačiuose šlaituose ir biriame bei nestabiliame dirvožemyje, daugeliu atvejų tenka daug ką pritaikyti. Todėl vynmedžiai pririšami prie kuolų ir auginami siaurose terasose, vietinių vadinamose *chaillées*, kur dirvožemį sulaiko neaukštos sienelės arba *cheys*.

Dažniausiai pučia šiaurys, vietinių vadinamas bizu. Šaltas sausas vėjas leidžia lapams išdžiūti ir padeda išvengti grybelinių ligų plitimo. Atsižvelgiant į vėją pasirenkamos palyginti apsaugotos ir saulėtos vietos – paprastai pietų ir pietryčių krypties vynuogynų šlaitai.

b)– Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Teigiama, kad „Condrieu" vynmedžius pirmą kartą III a. pasodino imperatorius Probas, naudodamas iš Dalmatijos atvežtus augalus.

Nors ši vynuogynų kilmės versija vis dar hipotetinė, esama daugybė įrodymų, kad vynuogynai ir su jais susijusi vynuogių auginimo kultūra atsirado jau labai seniai, o tai ypač patvirtina už keliolikos kilometrų esanti Sen Romen an Galio archeologinė vietovė, kuri žinoma dėl daugybės mozaikų, rastų romėnų vilų griuvėsiuose. Vienoje iš jų pavaizduotas vynuogių derliaus nuėmimas, vynuogių smulkinimas ir amforos pripildymas (žemės ūkio kalendoriaus mozaika, III a. pradžia, Sen Žermeno prie Lė muziejus, kilmės vieta – Sen Romen an Galis). Anuomet vyno amforos buvo užsandarinamos derva, todėl toks vynas buvo apibūdinamas kaip *picatum* (lipnus) ir vadinamas *Allobrogica* (A. Ferdière, *Les campagnes en gaule romaine*, p. 87, 2 tomas).

Todėl tikėtina, kad pradinė vynuogynų plėtra šiame regione yra susijusi su Romos taika, dėl kurios alobrogai, kurių teritorijai priklausė dalis dešiniojo Ronos kranto priešais Vjeną, galėjo įgyti Romos pilietybę, taigi ir teisę sodinti vynuogynus. Vynas „Allobrogica“ buvo labai populiarus Antoninų dinastijos pradžioje (II a. po Kr.).

Tačiau viduramžiais šie Ronos slėnio vynai sunkiai pasiekdavo šiaurinę Prancūziją, nes prie Ronos esantys miestai, ypač Lionas ir Makonas, taikė pernelyg didelius mokesčius (R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Siekiant apeiti šią kliūtį, XVII a. buvo pradėta prekiauti Ronos slėnio vynais, kurie Luaros upe pasiekdavo Paryžių. Ties Kondrijė Ronos slėnį nuo Luaros slėnio skiria tik maždaug keturiasdešimties kilometrų atstumas, kurį galima kirsti per žemutinę Pila masyvo dalį. Toliau į šiaurę Briaro ir Lueno kanalai jungė Luarą su Sena ir vedė į Paryžių.

Tačiau nuo XIX a. viena problema sekė kitą. Filoksera iš pradžių sunaikino didelę dalį vynuogynų, kaip rašė 1893 m. Ronos slėnyje apsilankęs elzasietis: „Praeityje garsūs vynuogynai beveik sunaikinti; ant Kot Roti, Ampiui ir Kondrijė kalvų šlaitų liko vos keli vynmedžiai“ (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne*, A. Picard ir Raan).

Vėliau prasidėjo Pirmasis pasaulinis karas ir galiausiai – Ronos slėnio industrializacija, dėl kurios smarkiai sumažėjo darbo jėgos, reikalingos šiems stačių kalvų šlaitams dirbti.

Todėl XX a. vynuogynai beveik išnyko. Pasikeitę vartojimo įpročiai ir didėjantis susidomėjimas rūšiniais vynais bei gastronomija padėjo atgaivinti šiuos vynuogynus. Ilgainiui vynuogynai grįžo į tas teritorijas, kuriose jie buvo auginami iki filokseros krizės.

Vynuogynuose auginami tik veislės ‘Viognier B’ arba ‘Vionnier’ vynmedžiai, būdingi „Condrieu“ vynuogynams. Ji minima jau 1781 m. išleistame veikale *Histoire naturelle de la province du Dauphiné*, kuriame apie Vjenos vynus („Côte Rôtie“ ir „Condrieu“) rašoma taip: „šie puikūs vynai gaminami tik iš dviejų vynuogių veislių – ‘Serine’ ir ‘Vionnier’.“

Šią veislę ir „Condrieu“ vynuogynus sieja bendra istorija, nes aštuntajame dešimtmetyje jie beveik išnyko. 1965 m. regione ir visame pasaulyje liko tik apie 8 hektarai, iš kurių buvo atkurti ir palaipsniui atgaivinti vynuogynai, kurie 2010 m. užėmė jau daugiau kaip 140 hektarų plotą.

Kaip ir veislė ‘Syrah N’, antrojo nokimo (vidutiniškai vėlai ir vėlyvai sunokstanti) veislė ‘Viognier B’ čia sodinama iki tik pasiekus auginimo intervalo ribą, kad būtų galima išnaudoti visą jos potencialą. Ši veislė yra šiek tiek kaprizinga, nes nereguliariai duoda vaisių, tačiau tuo pačiu ir neįprasta, nes jos vaisiuose gali natūraliai susidaryti daug cukrų.

Vynuogyno pavadinimas kilęs iš to paties pavadinimo komunos Kondrijė (upelio vingis). Šį nedidelį paupio miestelį 59 m. pr. Kr. įkūrė romėnai trijų departamentų – Ronos, Luaros ir Izero – kryžkelėje ir jį taip praminė dėl to, kad jis plyti žemės krašte, kur viena upė įteka į kitą, vadinamame *Coin*.

1937 m. lapkričio 19 d. vynuogynams pirmą kartą buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Côtes du Rhône“.

1940 m. balandžio 27 d. saugoma kilmės vietos nuoroda „Condrieu“ buvo suteikta tik neputojantiems baltiesiems vynams Kondrijė (Rona), Vereno ir Sen Mišelio prie Ronos (Luara) komunose.

1967 m. geografinę vietovę nuspręsta išplėsti ir įtraukti keturias pietines komunas: Šavanė, Malvalį, Sen Pjer de Befą (Luara) ir Limoni (Ardešas).

2009 m. gamybos vietovė apėmė apie 150 hektarų, o 80 ūkių ir vyndarių per metus vidutiniškai pagamino 5 000 hektolitrų produkcijos.

2) Informacija apie produkto kokybę ir savybes

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Condrieu“ taikoma tik neputojantiems baltiesiems vynams.

XIX a. viduryje vynas buvo „saldus“ ir galėjo būti vartojamas praėjus pusmečiui po jo pagaminimo (V. Rendu, *Ampelographie française,* 1854 m.).

2010 m. dažniausiai gaminamas „sausas“, o kartais ir „vidutiniškai sausas“ vynas. Jei leidžia gamtinės sąlygos, iš pernokusių vynuogių gaminamas nedidelis kiekis vynų, priskiriamų „vidutiniškai saldiems“ arba „saldiems“ vynams.

Toks vynas būna auksinės spalvos su ryškiais auksu žėrinčiais atspalviais.

Uodžiant pasižymi ryškiu prinokusių vaisių, kaip antai persikų ir, svarbiausia, abrikosų, o kartais ir violetinių žiedų bei baltažiedžių gėlių aromatu.

Vynas būna stipraus, puikiai subalansuoto, sodraus ir vidutiniškai saldaus skonio, tačiau dėl malonaus gyvybingumo, suteikiančio vynui intensyvų ir ilgai juntamą aromatą, nėra sunkus.

3) Priežastiniai ryšiai

Dešiniajame Ronos krante plytinčiai geografinei vietovei būdingas palankus mezoklimatas (vadinamas Liono klimatu), susijęs su ypatinga topografine padėtimi, labai stačiais upės šlaitais, taip pat geologinėmis ir dirvožemio ypatybėmis, dėl kurių reikalingas nuolatinis žmogaus įsikišimas, kad terasos ir sienos būtų deramai prižiūrimos. Čia karaliene tituluojama saugomos kilmės vietos nuorodos „Condrieu“ veislė ‘Viognier B’ sodinama šiauriausiose vietose, kur ji gali augti ir kur jai sudaromos optimalios sąlygos jos vaisiams vystytis ir nokti.

Ši veislė ypač tinkama auginti rūgštinguose dirvožemiuose. Ji gali prasiskverbti į įtrūkusį podirvį, kad gautų jos vaisiams reikalingo vandens ir mineralinių elementų, kurie padeda užtikrinti, kad vynuogės būtų itin subalansuoto skonio ir turėtų daug cukraus, nepaisant to, kad vynmedžiai auginami šiaurinėse vietose.

Dėl šio ypatingo podirvio sausi ir vidutiniškai sausi vynai pasižymi gyvumu, dėl kurio jiems būdingas platus aromatų spektras. Toks pat podirvio suteikiamas gyvumas būdingas ir vynams, pagamintiems iš pernokusių vynuogių, kurių ryškūs prinokusių vaisių aromatai pasireiškia nesuteikdami vynui jokio sunkumo.

Atsižvelgiant į veislės ‘Viognier B’ auginimo metodus ir reikalavimus, siekiant išsaugoti veislės potencialą nepaisant sudėtingų sąlygų, sklypų plotuose šlaitai yra kruopščiai klasifikuojami: auginama tik tuose šlaituose, kuriuose užtikrinamos geriausios sąlygos ir reikiama šiluma bei apsauga nuo šaltų šiaurės vėjų.

Toks plotų nustatymas leidžia optimaliai prižiūrėti vynmedžius ir kontroliuoti jų produkcijos potencialą, išlaikant mažą prie kuolų pririšamų vynmedžių derlingumą ir reguliuojant prie terasų pritaikytą sodinimo tankį.

Šie gamtiniai veiksniai ir tradicinė praktinė patirtis leidžia pagaminti švelnų sausą arba fermentuojamų cukrų turintį baltąjį vyną. Vynuogių auginimo ir birių dirvožemių išsaugojimo, kai statomos terasos arba aukštų akmenų sienos, praktikos perdavimas nuo seno padėjo išsaugoti „Condrieu“ vynuogynų specifiką ir puikų kraštovaizdį, kuris prisideda prie jų gero vardo.

Vynuogių derliaus nuėmimo rankomis tradicija, kurią šiandien tęsia „Condrieu“ vynuogių augintojai, padeda išsaugoti šių kalvų vynuogynų originalumą ir savybes.

Šios dar prieš romėnų laikus gyvavusios vynuogių auginimo vietovės istorijai prilygsta tik joje gaminamo vyno geras vardas. Apie vyną pavadinimu „Condrieu“ žinoma bent nuo XVII a., nes anuomet jį vartojo Lione, Paryžiuje ir gyrė garsūs rašytojai.

Vynai „Condrieu“ prestižą pelnė nuo pat pirmųjų vynuogynų atsiradimo dienų. Apie šių vynų magiją byloja šie penkių pastarųjų šimtmečių rašytiniai šaltiniai. Nuo XVII a. vynai, vadinami „Condrieu“, buvo vieni iš tų, kurie įvežant į Paryžių buvo apmokestinami didžiausiais mokesčiais, taikomais garsiausiems vynams (1680 m. Įsakymas, Nacionalinis archyvas). Pasak R. Gadille, XVIII a. Liono katedros kapituloje ir konsulate vynai „Condrieu“ kaip garbės dovanos buvo įteikiami išskirtiniams svečiams. To paties laikotarpio 1781 m. išleistame veikalo *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (Faujas de Saint-Fonds, I tomas, p. 182) leidime nurodoma, kad „pirmenybė vis

dar teikiama baltajam vynui „Condrieu“ ir „Château-Grillet“. 1801 m. veikale *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (Chaptal, Rozier, Parmentier ir Dussieux, I tomas, p. 240) pateikta daugiau įrodymų, kad „Condrieu“ ir kiti du kaimyninės vietovės vynai turėjo gerą vardą: „Garsieji Ermitažo, Kot Roti ir Kondrijė vynai gaminami kalvų šlaituose, besiribojančiuose su Ronos upe.“ Vėlesniame veikale *Encyclopédie Roret* (1921 m.) jis buvo liaupsinamas taip: „Gerieji Liono baltieji vynai gaminami Kondrijė. Jie yra struktūriški, gaivūs ir intensyvūs, malonaus skonio ir švelniausio aromato…“.

Taip pat gausu kitų literatūrinių nuorodų. 1710 m. viename iš paskutinių savo laiškų Nikola Bualo rašo: „Rytoj atsisiųsdinsiu iš jūsų vyno „Condrieu“, galbūt jis pradžiugins mano širdį.“ Vėliau šiame amžiuje Pironas jį poetiškai mini savo kūrinyje *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. Galiausiai Lamartino veikale *Correspondance*, kurį išleido jo žmona, kalbama apie „Vyną „Condrieu“, pakylėjusį mūsų nuotaiką“.

Ilgą laiką Kondrijė vyno mugė, panaši į kaimyninės saugomos kilmės vietos nuorodos „Côte Rôtie“ mugę Ampiui, padėjo išpopuliarinti šiuos baltuosius vynus. XX a. šeštajame dešimtmetyje ši mugė nustojo būti rengiama, o vynai „Condrieu“ palaipsniui papildė vynus „Côte Rôtie“ Ampiui rengiamoje vyno mugėje. Nuo XX a. trečiojo dešimtmečio veikiančioje Šavanė vyno mugėje taip pat gausu vynų „Condrieu“.

Nuoroda „Condrieu“ žymimi vynai, kurie gaminami įspūdinguose vynuogynuose ir kuriems 1940 m. buvo suteiktas saugomos kilmės vietos nuorodos statusas, savo subtilumu ir kokybe nepaliaujamai stiprina savo gerą vardą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti vynuogių auginimo ir vyno gamybos vietovė apima šių komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

— Ardešo departamente: 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;

— Dromo departamente: 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;

— Izero departamente: 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;

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

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

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

a)– Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnį geografinį vienetą, jeigu jis:

— įtrauktas į kadastrą;

— nurodytas derliaus deklaracijoje.

b)– Neputojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti didesnį geografinį vienetą „Cru des Côtes du Rhône“ arba „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Didesnės geografinės vietovės pavadinimo „Vignobles de la Vallée du Rhône“ naudojimo sąlygos nustatytos atitinkamų apsaugos ir valdymo institucijų pasirašytoje sutartyje. Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

c)– Vynų, neatitinkančių nuostatų, pagal kurias leidžiama vartoti terminą „sausas“, etiketėse turi būti fermentuojamų cukrų kiekį vyne atitinkantys žodžiai „vidutiniškai sausas“, „vidutiniškai saldus“ arba „saldus“, kaip apibrėžta ES teisės aktuose.

Etiketėje šios nuorodos turi būti užrašytos tame pačiame regėjimo lauke kaip ir kilmės vietos nuorodos pavadinimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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