Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3459

24.6.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/3459)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Condrieu”

PDO-FR-A0685-AM02

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Afgebakend perceelgebied

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Condrieu” wordt in deel IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden), punt 2 (Afgebakend perceelgebied), gewijzigd met het oog op de actualisering van de datum waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische gebied heeft goedgekeurd, zonder dat er inhoudelijk iets verandert. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming. Het geografische gebied blijft ongewijzigd.

Deze actualisering heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Condrieu” worden in deel IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden) de punten 1 (Geografisch gebied) en 3 (Gebied in de onmiddellijke nabijheid) aangevuld met een verwijzing naar de officiële geografische code van 1 januari 2023, zonder dat er inhoudelijk iets verandert.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de versie van 2023 van de officiële geografische code, zoals gepubliceerd door het Insee, en de afbakening van het geografische gebied juridisch te verankeren.

Het enig document wordt aangevuld met deze verwijzing in het punt “Geografisch gebied” en het punt “Aanvullende voorwaarden — gebied in de onmiddellijke nabijheid”.

3. Etikettering

In hoofdstuk I van het productdossier van de benaming “Condrieu” wordt in deel XII (Regels voor de presentatie en de etikettering) punt 2 (Bijzondere bepalingen) aangevuld met etiketteringsvoorschriften betreffende de vermelding van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” overeenkomstig de voorwaarden die zijn vastgelegd in de overeenkomst tussen de verschillende betrokken beschermings- en beheersinstanties. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als de verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Deze wijziging wordt opgenomen in het punt “Aanvullende voorwaarden — etiketteringsvoorwaarden” van het enig document.

4. Aangifteverplichtingen

In hoofdstuk II van het productdossier van de benaming “Condrieu” worden de aangifteverplichtingen van de producenten bij de belangenbehartigings- en beheersinstantie in overeenstemming gebracht met het controleplan voor de benaming.

Deze actualisering heeft geen gevolgen voor het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Verwijzing naar de controlestructuur**

In hoofdstuk III van het productdossier wordt deel II betreffende de controlestructuur bijgewerkt: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier berust op een goedgekeurd controleplan en dat deze in opdracht van het INAO uitgevoerd wordt door een derde instantie, die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze actualisering heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Condrieu

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

16. Wijn van overrijpe druiven

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Het typerende druivenras van "Condrieu" is viognier B. Wijnen met de oorsprongsbenaming "Condrieu" zijn niet-mousserende, droge en halfdroge witte wijnen.

"Condrieu"-wijn wordt gekenmerkt door een gouden kleur met intense goudkleurige tinten.

De neus ontwikkelt geuren van rijp fruit, zoals perziken en vooral abrikozen, en soms van viooltjes en witte bloesem.

In de mond is de wijn krachtig, opmerkelijk evenwichtig, vet en halfzoet, maar niet zwaar, want ondersteund door een goede levendigheid die hem een intense lange afdronk verleent.

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

— Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 14 % bedragen.

De totale zuurgraad, het gehalte aan vluchtige zuren en het totaalgehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Witte wijnen van overrijpe druiven*

KORTE BESCHRIJVING

Het typerende druivenras is viognier B. Wanneer de natuurlijke omstandigheden dit toelaten, wordt een kleinschalige productie ontwikkeld van “halfzoete” of “zoete” wijnen van overrijpe druiven.

Deze wijnen hebben een gouden kleur met intense goudkleurige tinten. De neus ontwikkelt zeer uitgesproken geuren van rijp fruit, zoals perziken en vooral abrikozen. In de mond hebben deze wijnen vergelijkbare kenmerken, met een opmerkelijk evenwicht, vet en halfzoet, zonder zwaar te zijn, want ondersteund door een goede levendigheid die ze een intense afdronk verleent.

De wijnen hebben een fermenteerbaar suikergehalte (glucose en fructose) van minstens 45 gram per liter.

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

De wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van minstens 45 gram per liter hebben, bij wijze van afwijking, een gehalte aan vluchtige zuren zoals bepaald in een gezamenlijk besluit van de minister van Consumentenzaken en de minister van Landbouw.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Specifiek oenologisch procedé

— Verrijking of aanzuring is verboden voor de bereiding van wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van minstens 45 gram per liter.

— Het gebruik van stukjes hout is verboden.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

2. Teeltwijze

— De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 6 500 wijnstokken per hectare.

Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 1,5 vierkante meter. Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken.

— De afstand tussen de rijen bedraagt ten hoogste 2 m.

— Er mogen gangpaden met een breedte van meer dan 2 m worden aangelegd. Zij hebben een breedte van maximaal 3 m, behalve bij heuvelachtige omstandigheden (helling van ten minste 30 %), waar zij breder mogen zijn. Deze gangpaden hebben een gecontroleerde, spontane of ingezaaide vegetatie.

De wijnstokken worden gesnoeid met maximaal tien ogen per wijnstok, waarbij de volgende technieken worden gebruikt:

— korte snoei (gobelet, Royat-snoei met een of twee ranken), met maximaal drie ogen per vruchttak;

— enkele Guyot-snoei, met maximaal acht ogen op de langgesnoeide legger.

— De wijnen worden gemaakt van druiven die handmatig zijn geoogst. De druiventrossen worden in hun geheel vervoerd naar de wijnmakerij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. 46 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen moeten plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2023):

— departement Ardèche: Limony;

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

— departement Rhône: Condrieu.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Viognier B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

1 — Informatie over het geografische gebied

a) Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

De wijngaarden van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Condrieu" liggen ongeveer veertig kilometer ten zuiden van Lyon, langs de oostgrens van het Centraal Massief, tussen de wijngaarden van de gecontroleerde oorsprongsbenamingen "Côte Rôtie" in het noorden en "Saint-Joseph" in het zuiden.

Het geografische gebied omvat zeven gemeenten, verspreid over de departementen Rhône, Loire en Ardèche.

In het stelsel van gecontroleerde oorsprongsbenamingen (AOC's) uit het Rhônedal behoort de AOC "Condrieu" tot de wijnklasse "Crus des Côtes du Rhône".

Het landschap wordt gekenmerkt door steile hellingen die direct boven de rechteroever van de Rhône liggen.

De verwering van het magmatische en metamorfe primaire gesteente, met vooral graniet, ligt aan de oorsprong van de meeste bodems, arme en brokkelige zandkleibodems, die kenmerkend zijn voor dit gebied. Zeer plaatselijk komen eolische afzettingen uit het ijstijdperk (löss) voor in de vorm van "lentilles".

In de meeste gevallen zijn wegens de steile helling, de kwetsbaarheid en de instabiliteit van de bodems aanzienlijke aanpassingen nodig. De wijnstokken worden langs staken geleid en zo aangeplant op smalle terrassen, die lokaal "chaillées" worden genoemd, waar de bodem op zijn plaats wordt gehouden door muurtjes of "cheys".

De vaakst voorkomende wind is een noordenwind, die lokaal bekendstaat als "Bise". Dankzij deze droge, koude wind kan het gebladerte drogen en kan de ontwikkeling van schimmelziekten worden beperkt. In deze winderige context moet worden gekozen voor relatief veel beschutting en zoninval, die worden geboden door de algemene zuidelijke en zuidoostelijke oriëntatie van de hellingen waarop de wijngaarden zijn aangeplant.

b) Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De wijnstokken van "Condrieu" zijn door keizer Probus aangeplant met plantgoed dat in de derde eeuw na Christus werd meegebracht uit Dalmatië.

Hoewel deze versie van het ontstaan van de wijngaarden hypothetisch blijft, is er veel historisch bewijs gevonden voor hun ouderdom en de eruit voortvloeiende wijnbouw, met name op de archeologische vindplaats Saint-Roman-en-Gal, die op een tiental kilometers afstand ligt. Deze vindplaats staat bekend om de vele mozaïeken die in de overblijfselen van Romeinse villa's zijn blootgelegd, waaronder een scène waarin druiven worden geoogst en geperst, en een scène waarin kruikwijn met hars wordt doortrokken (mozaïek van de landbouwkalender, begin derde eeuw, museum Saint Germain-en-Laye — herkomst: Saint-Romain-en-Gal). In die tijd werd wijn nog geresineerd en om die reden "picatum" (kleverig) genoemd en stond deze bekend onder de naam "allobrogica" (A. Ferdière: Les campagnes en gaule romaine, blz. 87, deel 2).

De eerste ontwikkeling van de wijngaarden hing dus waarschijnlijk samen met de pax Romana, waarin de Allobrogen, wier grondgebied een deel van de rechteroever van de Rhône tegenover Vienne bestreek, Romeins burger konden worden en daarmee wijngaarden mochten aanplanten. De allobrogica was aan het begin van de eeuw van de Antonijnen (tweede eeuw na Chr.) zeer in trek.

In de middeleeuwen konden deze wijnen uit het Rhônedal het noorden van Frankrijk moeilijk bereiken vanwege de exorbitante rechten die onderweg werden geheven door de steden aan de Rhône, en met name Lyon en Mâcon (R. Dion – Histoire de la vigne et du vin en France).

Om deze heffingen te omzeilen, werd de handelsroute in de zeventiende eeuw verlegd. Voortaan werden de wijnen vanuit het Rhônedal via de Loire naar Parijs verscheept. Bij Condrieu ligt er namelijk maar veertig kilometer tussen het dal van de Rhône en dat van de Loire. Dit gebied kon worden overgestoken via een pas door het Pilat-massief. Meer naar het noorden wordt de Loire met de Seine verbonden via de kanalen Briare en Loing. Langs deze weg kon Parijs toch worden bereikt.

Vanaf de negentiende eeuw volgde de ene tegenslag na de andere. Fylloxera vernietigde een groot deel van de wijngaarden, zoals blijkt uit de notities van een Elzasser die in 1893 door het Rhônedal reisde: “De vroeger zo gerenommeerde wijngaarden zijn vrijwel vernietigd; in de wijngaarden van de Côte Rôtie, van Ampuis en van Condrieu zijn er nog nauwelijks druivenrassen overgebleven” (Jean Felbert, Histoire d’une famille alsacienne — A. Picard en Raan).

Daarna leidden de Eerste Wereldoorlog en ten slotte de industrialisering van het Rhônedal voor een drastische daling van het aantal arbeidskrachten dat beschikbaar was om de heuvels te bewerken.

In de twintigste eeuw waren de wijngaarden bijna van de kaart verdwenen. Veranderende consumptiepatronen, het enthousiasme voor kwaliteitswijnen en de grote gastronomie hebben geleid tot de heropleving van deze wijngaarden. Geleidelijk aan bereikte het wijnbouwareaal weer de omvang van vóór de fylloxeracrisis.

Het wijnstokras bestaat uitsluitend uit het druivenras viognier B of “vionnier”, een typerend ras van “Condrieu”. Het wordt al in 1781 vermeld in de “Histoire naturelle de la province du Dauphiné”, waarin erop wordt gewezen dat de uitstekende wijnen van Vienne (“Côte Rôtie” en “Condrieu”) slechts uit twee druivensoorten bestaan: serine en vionnier.

De geschiedenis van dit ras hangt nauw samen met die van de wijngaarden van “Condrieu” en beide kwamen in de jaren 1970 bijna ten einde. In 1965 was er in de regio en wereldwijd nog maar ongeveer 8 hectare over, maar vanaf dat punt zijn er geleidelijk nieuwe wijnstokken van dit ras aangeplant, tot een areaal van meer dan 140 hectare in 2010.

Net als het druivenras syrah N, is viognier B een variëteit van de tweede rijpingsperiode (vrij late rijping), die hier nog net kan worden geteeld, waardoor zijn potentieel maximaal wordt benut. Dit druivenras is wat grillig wegens de onregelmatige productie ervan. Anderzijds is het authentiek, omdat het op natuurlijke wijze een hoog suikergehalte kan bereiken.

De wijngaarden danken hun naam aan de gelijknamige gemeente Condrieu (hoek van de beek). Dit stadje aan het water, gelegen op het kruispunt van drie departementen, Rhône, Loire en Isère, werd in 59 vóór Christus gesticht door de Romeinen, en kreeg die naam omdat het op een stuk land is gelegen waar de beek een hoek maakt en uitmondt in een andere beek, de Coin.

De wijngaard kreeg op 19 november 1937 een eerste teken van erkenning als gecontroleerde oorsprongsbenaming “Côtes du Rhône”.

Op 27 april 1940 wordt de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Condrieu” erkend, uitsluitend voor niet-mousserende witte wijnen, in de gemeenten Condrieu (Rhône), Vérin en Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

In 1967 werd het geografische gebied uitgebreid tot vier meer zuidelijk gelegen gemeenten: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) en Limony (Ardèche).

In 2009 bedroeg het productiegebied ongeveer 150 hectare, met een gemiddelde jaarlijkse productie van 5 000 hectoliter, geproduceerd door tachtig domeinen en handelaren.

2 — Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van het product

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Condrieu” betreft alleen niet-mousserende witte wijnen.

Halverwege de negentiende eeuw was de wijn “zoet” en kon hij zes maanden na de vinificatie gedronken worden (V. Rendu, Ampelographie française, 1854).

In 2010 is hij meestal “droog”, soms “halfdroog”. Wanneer de natuurlijke omstandigheden dit toelaten, wordt een kleinschalige productie ontwikkeld van “halfzoete” of “zoete” wijn van overrijpe druiven.

Deze wordt gekenmerkt door een gouden kleur met intense goudkleurige tinten.

De neus ontwikkelt zeer uitgesproken geuren van rijp fruit, zoals perziken en vooral abrikozen, en soms van viooltjes en witte bloemen.

In de mond is de wijn krachtig, opmerkelijk evenwichtig, vet en halfzoet, maar niet zwaar, want ondersteund door een goede levendigheid die hem een intense lange afdronk verleent.

3 — Oorzakelijke verbanden

Het geografische gebied, gelegen aan de rechteroever van de Rhône, heeft een gunstig mesoklimaat (“Lyonnais” genoemd), dat verband houdt met de bijzondere topografische ligging van de boven de rivier uittorenende, zeer steile heuvels, en een geopedologisch complex met harmonieus aangelegde terrassen en muurtjes, waar menselijk ingrijpen voortdurend geboden is. Deze ligging biedt optimale ontwikkelings- en rijpingsomstandigheden voor het ras viognier B, het “koningsras” van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Condrieu”, dat aan de noordrand van het teeltgebied is aangeplant.

Door de gebroken ondergrond kan dit druivenras, dat bijzonder geschikt is voor zure bodems, hieruit het water en de mineralen halen die nodig zijn om voortreffelijke oogsten te verkrijgen die evenwichtig en rijk aan suikers zijn, ondanks hun noordelijke ligging.

Deze specifieke ondergrond verleent de droge en halfdroge wijnen een karakteristieke levendigheid die het gehele palet aan aroma’s volledig ondersteunt. Deze levendigheid als gevolg van de ondergrond komt ook terug in de wijnen van overrijpe druiven, waar de krachtige aroma’s van rijp fruit tot uiting komen zonder zwaar te zijn.

Het perceelgebied is afgebakend in overeenstemming met de gebruiken en vereisten van het druivenras viognier B om het potentieel ervan in stand te houden, ondanks de moeilijkheden bij de teelt ervan, en de hellingen zijn zorgvuldig uitgekozen: alleen de meest blootgestelde hellingen en de hellingen die voldoen aan de vereisten wat betreft warmte en bescherming tegen de koude noordenwinden komen in aanmerking.

Deze afbakening maakt een optimaal beheer van de plant mogelijk en zorgt ervoor dat het potentieel van de productie kan worden beheerst door middel van praktijken met een lage opbrengst, doordat de wijnstokken langs staken worden geleid, en met beplantingsdichtheden die zijn aangepast aan de terrassen.

Dankzij deze natuurlijke factoren, in combinatie met de traditionele knowhow, kan een fijne, droge of fermenteerbare suikers bevattende witte wijn worden geproduceerd. Door de overlevering van teelttradities en de kwetsbare bodems die sinds de oudheid zijn behouden, dankzij het aanleggen van terrassen en hoge muurtjes, heeft het wijngebied van Condrieu zijn bijzondere karakter weten te bewaren, alsmede een opmerkelijk landschap dat bijdraagt de bekendheid ervan.

Door de traditie van handmatige oogst van de druiven in stand te houden, zorgen de wijnbouwers van “Condrieu” ervoor dat het eigen karakter en de kenmerken van deze wijngaardhelling bewaard blijven.

Zo oud deze pre-Romeinse wijngaarden zijn, zo gerenommeerd is de wijn, die al ten minste sinds de zeventiende eeuw bekendstaat onder de naam “Condrieu”, die in Lyon en Parijs wordt geschonken en wordt aangeprezen door beroemde auteurs.

Dit prestige genieten de wijnen van Condrieu al sinds het ontstaan van het wijngebied. Uittreksels uit enkele geschriften van de afgelopen vijf eeuwen geven een idee van deze uitstraling. Vanaf de zeventiende eeuw, bij de toegang tot Parijs, behoorden de zogenaamde wijnen “van Condrieu” tot de wijnen die werden belast tegen het hoogste tarief, dat gold voor de meest gerenommeerde wijnen (ordonnantie van 1680 — nationale archieven). Volgens R. Gadille werden in de achttiende eeuw in de kapittel van Lyon en in het consulaat gewoonlijk wijnen van Condrieu aangeboden als eregeschenk aan hun vooraanstaande gasten. Uit dezelfde periode staat in een editie uit

1781 van de “Histoire naturelle de la province du Dauphiné” (Faujas de Saint-Fonds, deel I, blz. 182) te lezen dat “[…] nog steeds de voorkeur wordt gegeven aan witte wijn van Condrieu en van Château-Grillet”. In de “Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne” (Chaptal, Rozier, Parmentier en Dussieux, deel I, blz. 240) uit 1801 wordt de gevestigde faam van “Condrieu” en twee andere naburige wijnen vermeld: “de beroemde wijnen van Hermort, Côte-Rôtie en Condrieu worden geproduceerd op de hellingen langs de Rhône”. Later wordt hij in lovende bewoordingen genoemd in de encyclopedie Roret (1921): “De goede witte “Lyonnais”-wijnen worden bereid op het grondgebied van Condrieu. Ze zijn vol, sterk en pittig, en hebben een aangename smaak en een zeer zacht bouquet …”.

Ook in de geschiedenis van de literatuur zijn genoeg verwijzingen te vinden. In een van de laatste brieven van Boileau, uit 1710, valt te lezen: “morgen laat ik uw Condrieu-wijn halen, misschien zal die mijn hart opvrolijken”. Later die eeuw wordt hij poëtisch vermeld door Piron in zijn “Aire de l’ouverture de Bellérophon”. Tot slot wordt in de briefwisseling van Lamartine, die door zijn vrouw is gepubliceerd, verwezen naar “de Condrieu-wijn [die] onze hoofden verwarmd zal hebben”.

De wijnmarkt van Condrieu — tegenhanger van die in Ampuis voor de naburige gecontroleerde oorsprongsbenaming “Côte Rôtie” — heeft lange tijd bijgedragen aan de vergroting van de bekendheid van deze witte wijnen. Deze markt is verdwenen in de jaren 1950 en de “Condrieu”-wijnen hebben zich geleidelijk bij de “Côte Rôtie”-wijnen gevoegd op de wijnmarkt van Ampuis (Marché aux Vins d’Ampuis). Ook op de wijnmarkt van Chavanay, die sinds de jaren 1920 bestaat, wordt de “Condrieu”-wijnen een belangrijke plaats toegekend.

“Condrieu” zal zijn reputatie verder blijven uitbouwen op basis van zijn verfijndheid en kwaliteit, gedragen door een indrukwekkende wijngaard en sinds 1940 erkend met een gecontroleerde oorsprongsbenaming.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de vinificatie en de bereiding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2023:

— departement Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d’Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;

— departement Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l’Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l’Herbasse, Saint-Rambert-d’Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l’Hermitage, Triors, Valence;

— departement Isère: Chonas-l’Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l’Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

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

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

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Op het etiket van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

— het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

b) Op het etiket van de niet-mousserende wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid “Cru des Côtes du Rhône” of “Vignobles de la Vallée du Rhône” worden vermeld. De voorwaarden voor het gebruik van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” zijn nader bepaald in de overeenkomst die de verschillende betrokken beschermings- en beheersinstanties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als de verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

c) Op het etiket van de wijnen die niet voldoen aan de bepalingen die het gebruik van de aanduiding “droog” toestaan, moeten de aanduidingen “halfdroog”, “halfzoet” of “zoet” worden vermeld, in overeenstemming mat het gehalte aan fermenteerbare suikers in de wijn, zoals vastgelegd in de wetgeving van de Europese Unie.

Op het etiket worden deze aanduidingen in hetzelfde gezichtsveld aangebracht als de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

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