Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/3459)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1])

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Condrieu"

PDO-FR-A0685-AM02

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV – „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności" w ppkt 2 – „Wyznaczone działki rolne" zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Condrieu" w celu zaktualizowania daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy wyznaczonych działek rolnych w obrębie obszaru geograficznego produkcji, bez dalszych zmian. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV – „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności" w ppkt 1 – „Obszar geograficzny" i ppkt 3 –„Obszar bezpośredniego sąsiedztwa" zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Condrieu" w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2023 r., bez dalszych zmian.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „Obszar geograficzny", jak również w punkcie „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa".

3. Etykietowanie

W rozdziale I pkt XII – „Zasady prezentacji i etykietowania" w ppkt 2 – „Przepisy szczególne" zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Condrieu" w celu uwzględnienia zasad etykietowania w odniesieniu do większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône", ustalonych w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Zmianę tę uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – etykietowanie" w zaktualizowanym jednolitym dokumencie.

4. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Zaktualizowano rozdział II specyfikacji produktu objętego nazwą „Condrieu": obowiązki podmiotów w zakresie składania oświadczeń organowi ds. ochrony i zarządzania zostały dostosowane do planu kontroli nazwy.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2..

5. **Odniesienia do organu kontrolnego**

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego”, aby wyszczególnić, że kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu wykonuje, w oparciu o zatwierdzony plan kontroli, podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Condrieu

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Flagową odmianą „Condrieu” jest Viognier B. Wina kwalifikujące się do objęcia nazwą pochodzenia „Condrieu” można produkować jako wytrawne i półwytrawne wina białe niemusujące.

Wino „Condrieu” charakteryzuje się złotą barwą z intensywnymi złotymi refleksami.

W bukiecie wyczuwalne są aromaty dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinia, a przede wszystkim morela, a niekiedy fioletowych i białych kwiatów.

Wino odznacza się mocnym smakiem, wysoce zrównoważonym, bogatym i średnio słodkim, wolnym od ciężkości dzięki przyjemnej wyrazistości, która nadaje winom intensywny i trwały aromat.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

Kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *Wina białe z przejrzałych winogron*

ZWIĘZŁY OPIS

Odmianą flagową jest Viognier B. Jeżeli warunki naturalne na to pozwalają, z przejrzałych winogron produkuje się ograniczone ilości win określanych jako „półsłodkie" lub „słodkie".

Wina te mają złotą barwę z intensywnymi złotymi refleksami. W bukiecie wyczuwalne są silne aromaty dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinia, a przede wszystkim morela. Wino odznacza się również mocnym smakiem, wysoce zrównoważonym, bogatym i średnio słodkim, wolnym od ciężkości dzięki przyjemnej wyrazistości, która nadaje winom intensywny i trwały aromat.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach wynosi co najmniej 45 gramów na litr.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

Wina o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 45 gramów na litr wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

– Przy produkcji win o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 45 gramów na litr zabrania się wszelkiego rodzaju wzbogacania lub zakwaszania.

– Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Metoda uprawy

– Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 500 roślin na hektar.

Na każdy krzew przypada maksymalnie 1,5 m^2 powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odstępu między rzędami przez odstęp między krzewami.

– Odstęp między rzędami nie przekracza 2 metrów.

– Dopuszcza się ścieżki o szerokości większej niż 2 metry. Ich szerokość nie przekracza 3 metrów, z wyjątkiem obszarów pagórkowatych (nachylenie co najmniej 30 %), gdzie ścieżki mogą być szersze. Ścieżki te mają kontrolowaną pokrywę roślinną, dziko rosnącą lub zasianą.

Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na łozie, stosując następujące techniki:

— cięcie krótkie (w formie głowy, jedno- lub dwuramiennego sznura Royat); maksymalnie trzy oczka na czop;

— jednoramienny sznur Guyota, z maksymalnie ośmioma oczkami na łozie.

– wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie. Kiście winogron przewozi są w całości aż do miejsca, w którym przeprowadza się winifikację.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. 46 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

— w departamencie Ardèche: Limony;

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

— w departamencie Rhône: Condrieu.

7. **Odmiany winorośli**

Viognier B

8. **Opis związku lub związków**

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Rozciągające się wzdłuż wschodniego skraju Masywu Centralnego, ok. 40 km na południe od Lyonu, winnice objęte chronioną nazwą pochodzenia „Condrieu" położone są między winnicami objętymi dwiema innymi chronionymi nazwami pochodzenia: „Côte Rôtie" na północy i „Saint-Joseph" na południu.

Obszar geograficzny obejmuje zatem siedem gmin w departamentach Rhône, Loire i Ardèche.

W systemie chronionych nazw pochodzenia z Doliny Rodanu „Condrieu" jest częścią „Crus des Côtes du Rhône".

W krajobrazie dominują strome zbocza wznoszące się wysoko nad prawym brzegiem Rodanu.

Większość gleb charakterystycznych dla tego obszaru, przy czym są to gleby piaszczysto-gliniaste, ubogie i kruche, powstała w wyniku degradacji pierwotnych skał magmowych i metamorficznych, składających się głównie z granitu. Niemniej jednak niektóre osady naniesione przez wiatr (lessowe) w czasach zlodowaceń zachowały się w postaci „ziaren", które są skupione w bardzo konkretnych miejscach.

W większości przypadków strome zbocze oraz kruchość i niestabilność gleb wymagają znacznego dostosowania się. W związku z tym winorośl prowadzona jest na podporach na wąskich tarasach, znanych w okolicy jako „chaillées", gdzie glebę utrzymują niskie murki, czyli „cheys".

Najczęściej występuje tu wiatr północny, znany w okolicy jako „Bise". Wiatr ten jest zimny i suchy, umożliwia wysychanie liści i pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się chorób grzybiczych. Ze względu na wiatr pod uprawę winorośli wybiera się stosunkowo osłonięte i nasłonecznione lokalizacje, zazwyczaj na zboczach skierowanych na południe i południowy wschód.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Mówi się, że winorośl „Condrieu" zasadził cesarz Probus, który w III w. n.e. sprowadził sadzonki z Dalmacji.

Chociaż jest to tylko hipoteza, istnieją liczne dowody na starożytny rodowód tych winnic i związanej z nią kultury uprawy winorośli – zwłaszcza na stanowisku archeologicznym w Saint-Roman-en-Gal, oddalonym o kilkanaście kilometrów. Stanowisko to znane jest z wielu mozaik odkrytych w pozostałościach rzymskich willi. Na mozaikach przedstawiono między innymi scenę zbioru i rozgniatania winogron oraz zamykania dzbana (mozaika przedstawiająca kalendarz rolniczy, początek III w., Muzeum Saint Germain-en-Laye – pochodzenie: Saint-Romain-en-Gal). W tamtym czasie dzbany z winem zamykano z wykorzystaniem materiału żywicznego i określano je mianem „picatum". Same wina były znane pod nazwą „Allobrogica". (A. Ferdière – *Les campagnes en gaule romaine* [*Obszary wiejskie Galii Rzymskiej*] – t. 2, s. 87).

Początkowy rozwój winnic był zatem prawdopodobnie związany z Pax Romana, dzięki któremu Allobrogowie, których terytorium obejmowało część prawego brzegu Rodanu, naprzeciw Vienne, nabyli obywatelstwo rzymskie, a tym samym uzyskali prawo do sadzenia winorośli. Wina Allobrogica cieszyły się dużą popularnością na początku panowania dynastii Antoninów (II w. n.e.).

W średniowieczu trudno było jednak transportować te wina z Doliny Rodanu do północnej Francji ze względu na wygórowane opłaty pobierane przez miasta, przez które prowadziła droga, znajdujące się w Dolinie Rodanu, w szczególności Lyon i Mâcon. (R. Dion – *Histoire de la vigne et du vin en France* [Historia wina i winiarstwa we Francji]).

Aby pokonać tę przeszkodę, w XVII w. do celów transportu win z Doliny Rodanu rozwinięto szlaki handlowe prowadzące w kierunku Paryża w górę biegu Loary. W pobliżu Condrieu Dolina Rodanu jest oddalona od Doliny Loary jedynie o około 40 km, a odległość tę można pokonać, przecinając masyw Pilat. Dalej na północy kanały Briare i Loing łączą Loarę z Sekwaną i pozwalają dotrzeć do Paryża.

Od XIX w. jednak zaczęły się pojawiać kolejne problemy. Przede wszystkim dużą część winnic zniszczyła filoksera, co podkreślił w swoich tekstach mieszkaniec Alzacji podróżujący wzdłuż Doliny Rodanu w 1893 r.: „Znane wcześniej winnice są prawie całkowicie zniszczone; wszystko, co pozostało, to nieco roślin na zboczach Côte Rôtie, Ampuis i Condrieu" (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* [Historia alzackiej rodziny], A. Picard et Raan).

Następnie pierwsza wojna światowa i uprzemysłowienie Doliny Rodanu drastycznie ograniczyły liczbę pracowników, którzy mogliby pracować na zboczach.

W związku z tym w XX w. winnice niemal zniknęły. Do odtworzenia winnic przyczyniły się zmiany w strukturze konsumpcji i coraz większe zainteresowanie winami gatunkowymi oraz gastronomią. Stopniowo winnice ponownie wróciły na obszar, który zajmowały przed kryzysem spowodowanym filokserą.

Populacja winorośli opiera się wyłącznie na odmianie Viognier B lub „Vionnier", flagowej odmianie „Condrieu". Wzmianki o niej pojawiają się już w 1781 r., w pracy *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [*Historia naturalna Delfinatu*], w której wina z Vienne („Côte Rôtie" i „Condrieu") opisano w następujący sposób: „te doskonałe wina produkuje się tylko z dwóch odmian winorośli – Serine i Vionnier".

Odmiana i winnice „Condrieu" mają wspólną historię, ponieważ i odmiana, i winnice prawie zniknęły w latach 70. XX w. W 1965 r. w regionie i na całym świecie winorośl tę uprawiano już tylko na ok. 8 hektarach – wykorzystano je do obsadzenia i stopniowego odtworzenia winnic, które w 2010 r. zajmowały ponad 140 hektarów.

Podobnie jak Syrah N, Viognier B, odmianę winorośli „drugiego okresu dojrzewania winogron" (dojrzewającej w środku sezonu i później) sadzi się tu na granicy zasięgu upraw, co umożliwia pełne wykorzystanie jej potencjału. Ze względu na nieregularność produkcji odmiana ta odznacza się pewną nieprzewidywalnością. Jednocześnie jest niezwykła ze względu na fakt, że posiada naturalną zdolność do osiągnięcia wysokiej zawartości cukru.

Nazwa winnicy pochodzi od gminy o tej samej nazwie, Condrieu („zakole rzeki"). To małe nadrzeczne miasto założone przez Rzymian w 59 p.n.e. na styku trzech departamentów: Rhône, Loire i Isère, nosi taką nazwę ze względu na położenie w zakolu rzeki zwanym „Coin", gdzie jedna rzeka wpada do drugiej.

Winnice po raz pierwszy objęto chronioną nazwą pochodzenia, „Côtes du Rhône", w dniu 19 listopada 1937 r.

W dniu 27 kwietnia 1940 r. chronioną nazwą pochodzenia „Condrieu" objęto wyłącznie wina białe niemusujące z gmin Condrieu (Rhône), Vérin i Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

W 1967 r. obszar geograficzny rozszerzono na cztery gminy położone bardziej na południe: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loire) i Limony (Ardèche).

W 2009 r. obszar produkcji obejmował ok. 150 hektarów, przy czym średnia roczna produkcja 80 winnic i producentów wina wynosiła 5 000 hektolitrów.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Chroniona nazwa pochodzenia „Condrieu" ma zastosowanie wyłącznie do win białych niemusujących.

W połowie XIX w. wina te były „słodkie" i można je było pić sześć miesięcy po wyprodukowaniu (V. Rendu, *Ampelographie française* [*Ampelografia francuska*] –1854).

W 2010 r. są one w większości przypadków „wytrawne", niekiedy „półwytrawne". Jeżeli warunki naturalne na to pozwalają, z przejrzałych winogron produkuje się ograniczone ilości win określanych jako „półsłodkie" lub „słodkie".

Charakteryzują się one złotą barwą z intensywnymi złotymi refleksami.

W bukiecie wyraźnie wyczuwalne są aromaty dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinia, a przede wszystkim morela, a niekiedy fioletowych i białych kwiatów.

Wino odznacza się mocnym smakiem, wysoce zrównoważonym, bogatym i średnio słodkim, wolnym od ciężkości dzięki przyjemnej wyrazistości, która nadaje winom intensywny i trwały aromat.

3. Zależności przyczynowe

Obszar geograficzny, położony na prawym brzegu Rodanu, charakteryzuje się korzystnym mezoklimatem (znanym jako „lyonnais") i szczególną topografią z bardzo stromymi zboczami wznoszącymi się nad rzeką, a także warunkami geologicznymi i glebowymi, które wymagają stałej interwencji człowieka w celu harmonijnego rozwoju tarasów i murków. Dzięki temu odmianę Viognier B – „króla" chronionej nazwy pochodzenia „Condrieu" – produkuje się w najbardziej na północ wysuniętej lokalizacji, w której można ją uprawiać, przy optymalnych warunkach rozwoju i dojrzewania.

Odmiana ta jest szczególnie dobrze rozwija się na glebach kwaśnych. Jest ona w stanie przenikać przez spękane podglebie, pobierając wodę i składniki mineralne niezbędne do wytworzenia owoców, które są wysoce zrównoważone i bogate w cukier, pomimo północnej lokalizacji.

To szczególne podglebie umożliwia produkcję win wytrawnych i półwytrawnych o charakterystycznej dynamice, która skutkuje szerokim wachlarzem aromatów. Ta sama dynamika związana z podglebiem występuje również w winach produkowanych z przejrzałych winogron, w których to winach wyraz znajdują silne aromaty dojrzałych owoców, wolne od jakiejkolwiek ciężkości.

Zgodnie z praktykami i wymogami uprawy Viognier B, aby nadal wykorzystać potencjał odmiany pomimo trudnych warunków, starannie wybiera się zbocza, na których mają zostać wytyczone działki: uprawą obejmuje się tylko zbocza o najlepszej charakterystyce, zapewniające niezbędne ciepło i ochronę przed zimnymi północnymi wiatrami.

Takie wytyczanie działek pozwala na optymalne prowadzenie winorośli i kontrolowanie ich potencjału produkcyjnego dzięki utrzymywaniu niskiej wydajności winorośli prowadzonych na podporach oraz regulowanie gęstości nasadzeń odpowiednio do tarasów.

Te czynniki naturalne umożliwiają, w połączeniu z tradycyjną wiedzą fachową, produkcję finezyjnego wina białego, które jest wytrawne lub zawiera cukry fermentujące. Przekazywane od starożytności praktyki dotyczące uprawy winorośli i utrzymania delikatnych gleb dzięki budowie tarasów lub wysokich murków kamiennych pomogły zachować specyficzny charakter winnic w Condrieu i niezwykły krajobraz, który przyczynia się do ich reputacji.

Kontynuując tradycję ręcznego zbioru winogron, plantatorzy winorośli w Condrieu przyczyniają się do zachowania oryginalnego charakteru i szczególnych cech tych położonych na wzgórzach winnic.

Starożytnej tradycji tego przedromańskiego obszaru uprawy winorośli dorównać może jedynie renoma pochodzącego stąd wina. Wino to jest znane pod nazwą „Condrieu" co najmniej od XVII w.; spożywano je w Lyonie i Paryżu i cieszyło się uznaniem słynnych autorów.

Prestiż win Condrieu sięga najwcześniejszych dni uprawy winnic. O magii tych win świadczy przedstawiony poniżej zbiór pism z ostatnich pięciu stuleci. Od XVII w. wina zwane „Condrieu" należały do win opodatkowanych przy wwozie do Paryża najwyższą stawką – pobieraną od napojów cieszących się największym uznaniem (zarządzenie z 1680 r. – Archiwa Narodowe). Według R. Gadille'a w XVIII w. kapituła katedralna w Lyonie i konsulat oferowały ważnym gościom wina Condrieu jako upominki honorowe. W odniesieniu do tego samego okresu w pochodzącym z 1781 r. wydaniu *Histoire naturelle de la provincial du Dauphiné* [*Historia naturalna Delfinatu*] (Faujas de Saint-Fonds, t. I, s. 182) stwierdza się, że „[...] nadal preferuje się wina białe Condrieu i Château-Grillet". Wydany w 1801 r. *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [*Traktat o teorii i praktyce uprawy winorośli*] (Chaptal, Rozier, Parmentier i Dussieux, t. 1, s. 240) zawiera kolejne dowody na to, że „Condrieu" i dwa inne wina z sąsiedniego obszaru cieszyły się ugruntowaną renomą: „

Słynne wina Hermitage, Côte Rôtie i Condrieu produkuje się na zboczach leżących nad Rodanem". Później w *Encyclopédie Roret* (1921) wina te uzyskały następującą entuzjastyczną opinię: „Dobre wina białe z Lyonu produkuje się w Condrieu. Są mocne, żywe i intensywne, mają przyjemny smak i najbardziej aksamitne bukiety [...]".

Istnieje szereg innych odniesień literackich. W 1710 r. w jednym ze swoich ostatnich listów Boileau pisze: „Poślę jutro po Państwa wino Condrieu; być może ucieszy ono moje serce". Później w tym samym stuleciu Piron odnosi się do tego produktu poetycznie w dziele *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. I wreszcie w *Correspondance* Lamartine'a, opublikowanej przez jego żonę, mowa jest o „winie Condrieu, które rozjaśniło nasze nastroje".

Przez długi czas rynek wina Condrieu, odpowiednik zorganizowanego w Ampuis rynku wina z sąsiedniego obszaru, objętego chronioną nazwą pochodzenia „Côte Rôtie", przyczyniał się do upowszechniania renomy tych win białych. Rynek ten zanikł w latach 50. XX w., a wina „Condrieu" stopniowo dołączyły do win „Côte Rôtie" na rynku Ampuis. Wina Condrieu zajmują również poczesne miejsca na rynku wina Chavanay, działającym od lat 20. XX w.

Wina „Condrieu", pochodzące z malowniczych winnic i objęte chronioną nazwą pochodzenia w 1940 r., zyskują coraz większą renomę, ponieważ są to wina delikatne i jakościowe.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (butelkowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

— w departamencie 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 oraz Vion;

— w departamencie 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 oraz Valence;

— w departamencie 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 and Vienne;

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

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

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

a) Na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— podano ją w deklaracji zbiorów.

b) Na etykiecie wina niemusującego objętego nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône" lub „Vignobles de la Vallée du Rhône". Warunki stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône" uściślono w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

c) Na etykietach win, które nie spełniają wymogów umożliwiających stosowanie określenia „wytrawne", muszą znajdować się słowa „półwytrawne", „półsłodkie" lub „słodkie", w zależności od zawartości cukrów fermentujących, zgodnie z definicją określoną w przepisach UE.

Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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