Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/3459)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Condrieu»

PDO-FR-A0685-AM02

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Superfície parcelar delimitada**

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Condrieu» na secção IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 2 «Superfície parcelar delimitada», a fim de atualizar a data de aprovação pela autoridade nacional competente da superfície parcelar delimitada dentro da área geográfica de produção, sem quaisquer outras alterações. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem protegida em apreço. A área geográfica não é alterada.

Esta atualização não afeta o documento único.

2. **Área geográfica e área de proximidade imediata**

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Condrieu», na secção IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* [Código geográfico oficial] de 1 de janeiro de 2023, sem quaisquer outras alterações.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

Completa-se o documento único com esta referência, nas rubricas «Área geográfica» e «Condições adicionais – área de proximidade imediata».

3. **Rotulagem**

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Condrieu» na secção XII, «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2, «Disposições específicas», a fim de incorporar as regras relativas à rotulagem da menção da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», tal como previstas na convenção celebrada entre os vários organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que o conjunto das menções obrigatórias e ser impressa em carateres com o mesmo desenho gráfico e a mesma cor que os da denominação, desde que as suas dimensões não excedam dois terços das da denominação.

A alteração é introduzida na rubrica «Condições adicionais — Rotulagem» do documento único.

4. **Obrigações em matéria de declaração**

Atualiza-se o capítulo II do caderno de especificações da denominação «Condrieu», a fim de alinhar as obrigações declarativas dos operadores junto do organismo de defesa e de gestão com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Referências ao organismo de controlo**

Atualiza-se o capítulo III do caderno de especificações, na secção II, «Referências ao organismo de controlo», de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência e que tenha sido delegado pelo INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Condrieu»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

A casta emblemática do «Condrieu» é a *viognier* B. Os vinhos que beneficiam da denominação de origem «Condrieu» podem ser produzidos sob a forma de vinhos brancos tranquilos secos e meio-secos.

O vinho «Condrieu» caracteriza-se pela sua cor dourada com reflexos dourados intensos.

No nariz, adquire aromas de frutos maduros, como o pêssego e, sobretudo, o alperce, e por vezes de flores brancas e violetas.

Na boca, o vinho é potente, com um equilíbrio notável, rico e meio-doce, denotando bastante leveza graças a uma vivacidade agradável que lhe confere um comprimento aromático intenso.

Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não ultrapassa os 14 %.

Os teores de acidez total, acidez volátil e dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

2. *Vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas*

BREVE DESCRIÇÃO

A casta emblemática é a *viognier* B. Sempre que as condições naturais o permitem, são produzidas quantidades limitadas de vinhos denominados «meio-doces» ou «doces» a partir de uvas sobreamadurecidas.

Estes vinhos apresentam uma cor dourada, com reflexos dourados intensos. No nariz adquirem aromas pronunciados de frutos maduros, como o pêssego e, sobretudo, o alperce. Do mesmo modo, na boca, estes vinhos são potentes, com um equilíbrio notável, ricos e meio-doces, denotando bastante leveza graças a uma vivacidade agradável que lhes confere um comprimento aromático intenso.

Os vinhos possuem um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou superior a 45 gramas por litro e

apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

Os vinhos, cujo teor em açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) é igual ou superior a 45 gramas por litro, apresentam, por derrogação, um teor de acidez volátil fixado por despacho conjunto do ministro do Consumo e do ministro da Agricultura.

Os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— É proibido qualquer tipo de enriquecimento ou acidificação na produção de vinhos com um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou superior a 45 gramas por litro.

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas adotadas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* [Código rural e da pesca marítima].

2. Método de cultivo

— As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 6 500 pés por hectare.

— Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 1,5 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

— A distância entre linhas de videiras é igual ou inferior a 2 metros.

— Podem existir caminhos com uma largura superior a 2 metros, mas a sua largura não pode ser superior a 3 metros, exceto no caso das zonas acidentadas (inclinação mínima de 30 %), onde podem ser mais largos. Estes caminhos têm um coberto vegetal controlado, que pode ser espontâneo ou semeado.

As vinhas são podadas com um máximo de 10 olhos francos por pé, de acordo com as seguintes técnicas:

— poda curta com talões (taça, cordão de Royat com um ou dois braços), com um máximo de três olhos francos por talão;

— poda Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos em cada vara.

— Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão. Os cachos de uvas são transportados inteiros até ao local de vinificação.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. 46 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* [Código geográfico oficial] de 2023:

— Departamento de Ardèche: Limony;

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

— Departamento de Rhône: Condrieu.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Viognier B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

1 — Informações sobre a área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

Localizadas a cerca de 40 quilómetros a sul de Lyon, ao longo do limite oriental do Maciço Central, as vinhas da denominação de origem protegida «Condrieu» situam-se entre as vinhas de duas outras denominações de origem protegidas, «Côte Rôtie», a norte, e «Saint-Joseph», a sul.

A área geográfica abrange, assim, sete municípios inseridos nos departamentos de Rhône, Loire e Ardèche.

Na organização das denominações de origem protegidas do Vale do Ródano, a denominação de origem controlada «Condrieu» faz parte dos «Crus des Côtes du Rhône».

A paisagem é dominada pelas encostas íngremes dramaticamente sobranceiras à margem direita do Ródano.

Na sua maioria, os solos característicos desta área, argiloarenosos, pobres e friáveis, resultam da degradação de rochas primárias magmáticas e metamórficas, essencialmente de origem granítica. No entanto, alguns depósitos eólicos (loesse) da idade glacial ainda permanecem sob a forma de «veios», muito localizados.

Na maioria dos casos, o declive acentuado e a fragilidade e instabilidade dos solos exigem adaptações significativas, pelo que as vinhas, conduzidas em estacas, são cultivadas em socalcos estreitos, designados localmente por «chaillées», onde o solo é retido por muros baixos ou «cheys».

O vento setentrional, localmente conhecido por «Bise», é o mais comum. Trata-se de um vento frio seco que favorece a secagem das folhas, ajudando a evitar a propagação de doenças fúngicas. As encostas onde as vinhas crescem são geralmente orientadas a sul e sudeste, o que permite selecionar locais relativamente abrigados e soalheiros como forma de proteção contra o vento.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Conta-se que as vinhas «Condrieu» foram plantadas pelo Imperador Probo com plantas provenientes da Dalmácia, no século III d.C.

Embora esta versão das origens das vinhas continue a ser hipotética, há muitas provas da antiguidade destas e da cultura vitícola que lhe está associada, nomeadamente no sítio arqueológico de Saint-Roman-en-Gal, situado a pouco mais de uma dezena de quilómetros de distância. Este sítio arqueológico é conhecido pelos numerosos mosaicos descobertos nos vestígios das *villae* romanas. De entre estas obras pictóricas, uma representa uma cena de vindima e de pisa das uvas, bem como o revestimento com pez de uma talha (mosaico do calendário agrícola, início do século III, Museu de Saint-Germain-en-Laye – proveniência de Saint-Romain-en-Gal). Na altura, as talhas de vinho eram seladas com material resinoso e os vinhos eram descritos como «picatum» (viscosos) e conhecidos pelo nome «Allobrogica». (A. Ferdière – *Les campagnes en gaule romaine* [*As zonas rurais na Gália romana*], Vol. 2, p. 87).

O desenvolvimento inicial da vinha está, pois, provavelmente ligado à *pax romana*, que permitiu aos Alóbrogos, cujo território incluía uma parte da margem direita do Ródano, em frente a Vienne, adquirir a cidadania romana e, por conseguinte, o direito de plantar vinha. O «Allobrogica» foi muito popular no início do século dos Antoninos (século II d.C.).

No entanto, na Idade Média, estes vinhos do vale do Ródano tinham dificuldade em chegar ao Norte de França devido às taxas exorbitantes cobradas pelas cidades ribeirinhas do Ródano situadas pelo caminho, nomeadamente Lyon e Mâcon. (R. Dion – *Histoire de la vigne et du vin en France* [História da vinha e do vinho em França]).

Para ultrapassar este obstáculo, no século XVII assistiu-se ao desenvolvimento de rotas comerciais para os vinhos do vale do Ródano, que passaram a chegar a Paris subindo o curso do rio Loire. De facto, em Condrieu, o vale do Ródano só está separado do vale do Loire por uma distância de cerca de 40 quilómetros, que pode ser atravessada por uma zona de baixa altitude do maciço de Pilat. Mais a norte, os canais de Briare e do Loing ligam o Loire ao Sena para entrar em Paris.

Contudo, a partir do século XIX, sucederam-se as dificuldades. A filoxera começou por destruir uma grande parte dos vinhedos, como salientam os escritos de um alsaciano de passagem pelo vale do Ródano em 1893: «As vinhas tão famosas no passado estão quase destruídas; apenas subsistem algumas cepas nas encostas de Côte Rôtie, de Ampuis e de Condrieu» (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* [História de uma família da Alsácia] – A. Picard e Raan).

Depois, a Primeira Guerra Mundial e a industrialização do vale do Ródano reduziram drasticamente a mão de obra disponível para trabalhar nas encostas.

Durante o século XX, a vinha quase desapareceu. A evolução dos padrões de consumo e o entusiasmo crescente pelos vinhos de qualidade e pela gastronomia contribuíram para a revitalização destas vinhas. Gradualmente, as vinhas recuperaram o seu lugar e ocuparam as superfícies existentes antes da crise filoxérica.

O encepamento baseia-se exclusivamente na casta *viognier* B ou «vionnier», uma casta emblemática de «Condrieu». Já em 1781, na *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [História Natural da Província do Delfinado], faz-se referência aos vinhos de Vienne («Côte Rôtie» e «Condrieu») da seguinte forma: «estes vinhos excelentes são produzidos a partir de apenas duas castas, *serine* e *vionnier*».

A casta e as vinhas «Condrieu» partilham uma história comum, uma vez que ambas estiveram perto de desaparecer na década de 1970. Em 1965, restavam apenas cerca de 8 hectares na região e em todo o mundo, que foram utilizados para reintroduzir e revitalizar gradualmente as vinhas, que em 2010 já ocupavam mais de 140 hectares.

À semelhança da casta *syrah* N, a *viognier* B, casta do «segundo período de maturação» (maturação média a tardia), é plantada aqui no limite das suas possibilidades de cultivo, o que lhe permite exprimir todo o seu potencial. Esta casta é um pouco caprichosa, devido à sua produção irregular. Por outro lado, é invulgar devido à sua capacidade de atingir naturalmente um elevado teor de açúcares.

O nome da vinha advém do município com o mesmo nome, Condrieu («canto do riacho»). Esta pequena cidade ribeirinha, fundada pelos romanos em 59 a.C., na encruzilhada de três atuais departamentos (Rhône, Loire e Isère), é assim designada devido à sua localização num recanto onde dois rios se encontram, conhecido por «Coin».

As vinhas foram reconhecidas pela primeira vez como denominação de origem protegida, com a designação «Côtes du Rhône», em 19 de novembro de 1937.

Em 27 de abril de 1940, a denominação de origem protegida «Condrieu» foi reconhecida exclusivamente para os vinhos brancos tranquilos, nos municípios de Condrieu (Rhône), Vérin e Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

Em 1967, a área geográfica foi alargada a quatro municípios mais a sul: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loire) e Limony (Ardèche).

Em 2009, a área de produção abrangia cerca de 150 hectares, com uma produção média anual de 5 000 hectolitros produzidos por 80 explorações vitícolas e viticultores.

2 — Informações sobre a qualidade e as características do produto

A denominação de origem protegida «Condrieu» aplica-se apenas aos vinhos brancos tranquilos.

Em meados do século XIX, o vinho era «doce» e podia ser consumido seis meses após a sua elaboração (V. Rendu, *Ampelographie française* [Ampelografia francesa], 1854).

Em 2010, é, na maioria dos casos, «seco», por vezes «meio-seco». Sempre que as condições naturais o permitem, são produzidas quantidades limitadas de vinhos denominados «meio-doces» ou «doces» a partir de uvas sobreamadurecidas.

Trata-se de um vinho que se caracteriza pela sua cor dourada com reflexos dourados intensos.

No nariz, adquire aromas pronunciados de frutos maduros, como o pêssego e, sobretudo, o alperce, e por vezes de flores brancas e violetas.

Na boca, o vinho é potente, com um equilíbrio notável, rico e meio-doce, denotando bastante leveza graças a uma vivacidade agradável que lhe confere um comprimento aromático intenso.

3 — Interações causais

Situada na margem direita do Ródano, a área geográfica beneficia de um mesoclima favorável (conhecido como «lyonnais») associado a uma situação topográfica particular, com encostas muito acentuadas sobranceiras ao rio, bem como de condições geológicas e pedológicas que exigem uma intervenção humana permanente para o desenvolvimento harmonioso de socalcos e muros. Esta localização proporciona à casta *viognier* B — a «rainha» da denominação de origem protegida «Condrieu» — que é plantada no limite mais setentrional em que pode crescer, condições ótimas para o seu desenvolvimento e maturação.

Esta casta está particularmente adaptada a solos ácidos. Consegue penetrar nas fissuras do subsolo para obter a água e os elementos minerais necessários à obtenção de colheitas marcadamente equilibradas e ricas em açúcares, não obstante a sua localização setentrional.

Este subsolo específico confere aos vinhos secos e meio-secos uma vivacidade característica, que está na base de toda a vasta gama de aromas. Também é possível encontrar esta mesma vivacidade resultante do subsolo nos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, onde os aromas poderosos da fruta madura se exprimem com bastante leveza.

Delimitada em conformidade com as práticas e os requisitos da *viognier* B, a fim de manter o potencial da casta apesar das condições difíceis, a superfície parcelar classifica cuidadosamente as encostas: apenas são mantidas as encostas que apresentam as melhores características e proporcionam o calor e a proteção necessários contra os ventos frios do norte.

Esta delimitação permite uma gestão ótima das vinhas e o controlo do seu potencial de produção, mantendo baixos rendimentos das vinhas conduzidas em estacas e gerindo densidades de plantação adaptadas aos socalcos.

Estes fatores naturais, associados ao saber tradicional, permitem produzir um vinho branco fino, seco ou com açúcares fermentescíveis. A transmissão, desde a Antiguidade, de práticas vitícolas e de preservação de solos frágeis, através da construção de socalcos ou de muros de pedra altos, permitiu preservar a natureza específica das vinhas de Condrieu e a paisagem notável que contribui para a sua reputação.

Mantendo a tradição da vindima manual, os vinicultores que produzem o vinho «Condrieu» contribuem para preservar a originalidade e as características destas vinhas em socalcos.

A antiguidade desta zona vitícola pré-romana só é comparável à reputação do seu vinho. O vinho é conhecido com a denominação «Condrieu» desde, pelo menos, o século XVII, tendo sido consumido em Lyon e Paris e elogiado por autores famosos.

O prestígio dos vinhos «Condrieu» remonta aos primeiros tempos da vinha. A coleção de escritos dos últimos cinco séculos que se segue atesta a magia destes vinhos. A partir do século XVII, os vinhos denominados «Condrieu» faziam parte dos vinhos tributados à taxa mais elevada (aplicada aos vinhos mais reputados) quando entravam em Paris (Despacho de 1680 — Arquivos Nacionais). Segundo R. Gadille, no século XVIII, o cabido da Catedral de Lyon e o consulado costumavam oferecer vinhos Condrieu como presentes de honra aos seus ilustres convidados. Da mesma época, uma edição de 1781 da *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [História Natural da Província do Delfinado] (Faujas de Saint-Fonds, volume I, p. 182) indica que «[...] continua a ser dada preferência ao vinho branco Condrieu e Château-Grillet». Em 1801, o *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [Tratado teórico e prático sobre a cultura da vinha] (Chaptal, Rozier, Parmentier e Dussieux, volume 1, p. 240) fornece mais uma prova de que o «Condrieu» e dois outros

vinhos provenientes de uma zona vizinha tinham uma reputação comprovada: «Os célebres vinhos Hermitage, Côte Rôtie e Condrieu são produzidos nas encostas que circundam o Ródano». Mais tarde, a *Encyclopédie Roret* [Enciclopédia Roret] (1921) louvou-o de forma particularmente elogiosa: «Os bons vinhos brancos de Lyon são produzidos em Condrieu. São robustos, vivos e intensos, possuem um sabor agradável e o mais suave dos *bouquets* [...]»

Existem várias outras referências literárias. Em 1710, numa das suas últimas cartas, Boileau escreve: «Amanhã vou mandar vir o vosso vinho Condrieu; talvez alegre o meu coração». No final do século, Piron menciona-o poeticamente no seu *Air: De l'ouverture de Bellérophon* [Área da abertura de Belerofonte]. Por último, a *Correspondance* [Correspondência] de Lamartine, publicada pela sua mulher, evoca o «vinho Condrieu que alegrou os nossos espíritos».

Durante muito tempo, o mercado vinícola de Condrieu, equivalente ao organizado em Ampuis para a denominação de origem protegida vizinha «Côte Rôtie», contribuiu para a difusão da reputação destes vinhos brancos. Este mercado desapareceu na década de 1950 e os vinhos «Condrieu» juntaram-se progressivamente aos vinhos «Côte Rôtie» no mercado vinícola de Ampuis. O mercado vinícola de Chavanay, que existe desde a década de 1920, coloca igualmente em lugar de destaque os vinhos Condrieu.

O «Condrieu», com os seus vinhedos espetaculares e o seu reconhecimento como denominação de origem protegida desde 1940, continuará a desenvolver incessantemente uma reputação assente no seu requinte e qualidade.

9. **Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* [Código geográfico oficial] de 2023:

— Departamento de 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 e Vion;

— Departamento de 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 e Valence;

— Departamento de 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 e Vienne;

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

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

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

a) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem protegida o nome de uma unidade geográfica menor, desde que esta:

— se trate de um lugar registado no cadastro,

— conste da declaração de colheita.

b) A rotulagem dos vinhos tranquilos que beneficiam da denominação de origem pode especificar as unidades geográficas mais alargadas «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». As condições de utilização da unidade geográfica mais alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône» são especificadas na convenção assinada entre os diferentes organismos de proteção e gestão envolvidos. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que o conjunto das menções obrigatórias e ser impressa em carateres com o mesmo desenho gráfico e a mesma cor que os da denominação, desde que as suas dimensões não excedam dois terços das da denominação.

c) A rotulagem dos vinhos que não cumpram as disposições que permitem a utilização da menção «seco» deve incluir as menções «meio-seco», «meio-doce» ou «doce» correspondentes ao teor de açúcares fermentescíveis do vinho, tal como definido pela legislação da UE.

Nos rótulos, estas menções devem constar do mesmo campo visual que o nome da denominação de origem protegida.

Hiperligação para o caderno de especificações

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