C/2025/3459

24.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/3459)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Condrieu”

PDO-FR-A0685-AM02

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Avgränsat odlingsområde

Produktspecifikationen för beteckningen ”Condrieu” har ändrats i kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum”, punkt 2 ”Avgränsat odlingsområde”, i syfte att uppdatera datumet för den behöriga nationella myndighetens godkännande av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska området utan ytterligare ändringar. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordlotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen. Det geografiska området förblir oförändrat.

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. Geografiskt område och omedelbart närområde

Produktspecifikationen för beteckningen ”Condrieu” har ändrats i kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum”, punkt 1 ”Geografiskt område” och punkt 3 ”Omedelbart närområde”, genom att en hänvisning till den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2023 har lagts till utan ytterligare ändringar.

Denna ändrade ordalydelse gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen, som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*Institut national de la statistique et des études économiques*) och juridiskt säkerställer det geografiska områdets avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

3. Märkning

Produktspecifikationen för beteckningen ”Condrieu” har ändrats i kapitel I, avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning”, punkt 2 ”Särskilda bestämmelser”, för att inkludera reglerna för märkning med hänvisning till den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” i enlighet med överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Denna uppgift måste finnas i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna och vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som ursprungsbeteckningen, förutsatt att uppgiften inte är större än två tredjedelar av ursprungsbeteckningens storlek.

Ändringen har lagts till under rubriken ”Ytterligare villkor – märkning” i det sammanfattande dokumentet.

4. Deklarationskrav

Kapitel II i produktspecifikationen för beteckningen ”Condrieu” har uppdaterats genom att aktörernas skyldigheter att lämna deklarationer till branschorgan och administrativa organ har anpassats till inspektionsplanen för beteckningen.

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Hänvisningar till kontrollorganet**

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen, ”Hänvisningar till kontrollorganet”, har uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen utförs efter en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och är utsett av Inao.

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Condrieu

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Druvsorten viognier B är utmärkande för ”Condrieu”. Viner som får använda ursprungsbeteckningen ”Condrieu” kan produceras som torra och halvtorra stilla vita viner.

Vinerna med beteckningen ”Condrieu” kännetecknas av intensiva gyllene nyanser.

Doften präglas av aromer av mogen frukt, till exempel persika och framför allt aprikos, och ibland violetta och vita blommor.

Smaken är kraftig med en anmärkningsvärd balans, fyllig och halvsöt, men inte tung tack vare en behaglig livfullhet som ger vinet en intensiv aromatisk längd.

Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 14 volymprocent.

Den totala syrahalten, halten av flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vita viner av övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viognier B är den utmärkande sorten. Där naturförhållandena tillåter produceras begränsade mängder vin som benämns ”halvsöta” eller ”söta” av övermogna druvor.

Dessa viner har intensiva gyllene nyanser. Doften präglas av markerade aromer av mogen frukt, till exempel persika och framför allt aprikos. Smaken är kraftig med en anmärkningsvärd balans, fyllig och halvsöt, men inte tung tack vare en behaglig livfullhet som ger vinet en intensiv aromatisk längd.

Vinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på minst 45 gram per liter.

Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

Viner med en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som är minst 45 gram per liter har undantagsvis en halt av flyktiga syror som fastställs gemensamt av konsumentskyddsministeriet och jordbruksministeriet.

De övriga analytiska kriterierna överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Oenologiska metoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— All berikning eller syrning är förbjuden när viner framställs med en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på minst 45 gram per liter.

— Användning av ekspån är förbjuden.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingsmetod

— Planteringstätheten ska vara minst 6 500 vinstockar per hektar.

Varje vinstock förfogar över en yta på maximalt 1,5 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

— Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2 meter.

— Det kan finnas gångar som är bredare än 2 meter. De är inte bredare än 3 meter, förutom i kuperade områden (minsta lutning 30 %), där de kan vara bredare. Dessa gångar har ett efterhållet växttäcke, antingen spontanväxande eller sått.

Vinstockarna beskärs till högst tio knoppar per stock, enligt följande metoder:

— Kortskottsbeskärning (med gobeletmetoden eller cordon de Royat-metoden med en eller två armar), till högst tre knoppar per skott.

— Enkel guyotbeskärning till högst åtta knoppar på löparen.

— Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand. Druvklasarna transporteras hela till platsen där vinet ska framställas.

5.2 *Högsta avkastning*

1. 46 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinet framställs och lagras i följande kommuner på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Ardèche: Limony.

— Departementet Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf och Vérin.

— Departementet Rhône: Condrieu.

7. **Druvsort(er)**

Viognier B

8. **Beskrivning av samband**

1. Detaljerade uppgifter om det geografiska området

a) Beskrivning av naturliga faktorer som bidrar till sambandet

Vinodlingarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Condrieu” ligger ungefär fyra mil söder om Lyon längs den östra gränsen av Centralmassivet, mellan vinodlingarna för två andra skyddade ursprungsbeteckningar, ”Côte Rôtie” i norr och ”Saint-Joseph” i söder.

I det geografiska området ingår därmed sju kommuner i departementen Rhône, Loire och Ardèche.

Vid organiseringen av skyddade ursprungsbeteckningar för Rhônedalen ingår ”Condrieu” i ”Crus des Côtes du Rhône”.

Landskapet domineras av branta sluttningar med en dramatisk utsikt över högra stranden av floden Rhône.

De flesta av de sandig-leriga, fattiga och mjuka jordmånerna som kännetecknar området har uppstått genom vittring av magmatiska och metamorfa urbergarter, främst granit. Vissa eoliska avlagringar (lössjord) från istiden kvarstår ändå i form av mycket lokala ”fickor”.

I de flesta fallen kräver den branta sluttningen och den känsliga, instabila jordmånen betydande anpassningar. Därför beskärs och uppbinds vinstockarna på pålar och odlas på smala terrasser, som lokalt kallas ”*chaillées*”, där jordmånen hålls på plats av låga murar, så kallade ”*cheys*”.

Oftast blåser nordanvinden som lokalt kallas ”*bise*”. Det är en kall och torr vind som gör att bladen torkar och bidrar till att förhindra spridning av svampsjukdomar. På grund av vinden odlar man på utvalda, relativt skyddade och soliga platser som vanligen sluttar mot syd och sydost.

b) Beskrivning av mänskliga faktorer som bidrar till sambandet

Det sägs att vinstockarna planterades av kejsare Probus, som tog dem med sig från Dalmatien på 200-talet e.Kr.

Den här versionen av vinodlingarnas ursprung är hypotetisk, men det finns gott om belägg för vinodlingarnas och vinodlingskulturens långa historia, särskilt på den arkeologiska fyndplatsen i Saint-Roman-en-Gal som ligger ett dussintal kilometer bort. Platsen är känd för de många mosaiker som grävts ut i lämningarna efter romerska villor. På ett av dessa bildkonstverk avbildas en scen där druvor skördas och krossas samt ett krus som försluts (mosaik föreställande bondens år från tidigt 200-tal, finns i museet i Saint Germain-en-Layes och kommer från Saint-Romain-en-Gal). Vid denna tid förslöts vinkrusen med ett hartsaktigt material och benämndes picatum. För vinerna användes namnet ”Allobrogica”. (A. Ferdière – *Les campagnes en gaule romaine* [Landsbygden i det romerska Gallien] – sidan 87, band 2).

Det är därför troligt att vinodlingar först kunde anläggas i samband med Pax Romana, som gjorde det möjligt för allobrogerna, vilkas territorium omfattade en del av Rhône-flodens högra strand mittemot Vienne, att förvärva romerskt medborgarskap och därmed även rätten att plantera vinstockar. Allobrogica-vinerna var mycket populära i början av den nervansk-antoninska dynastins århundrade (100-talet e.Kr.).

Under medeltiden var det dock svårt att transportera dessa viner från Rhônedalen till norra Frankrike på grund av de orimligt höga tullavgifter som togs ut av de städer i Rhônedalen som man måste passera på vägen, särskilt Lyon och Mâcon. (R. Dion – *Histoire de la vigne et du vin en France* [Vinstockens och vinframställningens historia i Frankrike]).

För att övervinna detta hinder utvecklades under 1600-talet handelsvägar för Rhônedalens viner till Paris längs floden Loire. I närheten av Condrieu är det endast omkring fyra mil mellan Rhônedalen och Loiredalen, och det går att ta sig mellan dem via ett pass genom Pilatmassivet. Längre norrut förbinder Briare- och Loing-kanalerna Loire med Seine, så att det går att ta sig till Paris.

Från och med 1800-talet följde dock den ena svårigheten efter den andra. För det första förstördes en stor del av vinodlingarna av vinlus. Enligt en Alsace-bo på resa genom Rhônedalen 1893 var de tidigare så beryktade vinodlingarna nästan förstörda, och allt som var kvar var några vinstockar på sluttningarna i Côte Rôtie, Ampuis och Condrieu (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* [En alsassisk familjs historia] – A. Picard et Raan).

Därefter kom första världskriget och industrialiseringen av Rhônedalen, som medförde en drastiskt minskad tillgång på arbetskraft som kunde arbeta på sluttningarna.

Detta medförde att vinodlingarna under 1900-talets gång nästan försvann. Förändrade konsumtionsmönster och den ökande entusiasmen för kvalitetsviner och gastronomi bidrog till att återuppliva dessa vinodlingar. Successivt täckte vinodlingarna återigen samma historiska område som före vinluskrisen.

Druvbeståndet bygger uteslutande på viognier B eller ”vionnier”, en sort som är utmärkande för ”Condrieu”. Den nämns så tidigt som 1781 i *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [Provinsen Dauphinés naturhistoria], enligt vilken de utmärkta vinerna från Vienne (”Côte Rôtie” och ”Condrieu”) framställs av endast två druvsorter, nämligen serine och vionnier.

Druvsorten och vinodlingarna med beteckningen ”Condrieu” har en gemensam historia, i och med att de båda nästan försvann på 1970-talet. År 1965 återstod endast 8 hektar i regionen och globalt, och dessa användes för att återplantera och gradvis återuppliva vinodlingarna, som 2010 täckte mer än 140 hektar.

Viognier B, som är en druvsort av den ”andra mognadsperioden” (medel till sen mognad), planteras liksom syrah B här nära gränsen för sitt möjliga odlingsområde så att den kan komma till sin fulla rätt. Denna sort är något oberäknelig på grund av sin oregelbundna produktion. Den är samtidigt ovanlig på grund av sin förmåga att på naturlig väg uppnå en hög sockerhalt.

Vinodlingarna har fått sitt namn från kommunen Condrieu (”flodvinkel”). Den lilla staden vid floden grundades av romarna år 59 f.Kr. på platsen där de tre departementen Rhône, Loire och Isère möts, och fick sitt namn av läget på den vinkel av mark där en flod flyter in i en annan, som kallas ”*coin*”.

Vinodlingarna erkändes för första gången som en kontrollerad ursprungsbeteckning, nämligen ”Côtes du Rhône”, den 19 november 1937.

Den 27 april 1940 erkändes den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Condrieu” uteslutande för stilla vita viner i kommunerna Condrieu (Rhône), Vérin och Saint-Michel-sur-Rhône (Loire).

År 1967 utvidgades det geografiska området till fyra kommuner längre söderut: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) och Limony (Ardèche).

Produktionsområdet omfattade ungefär 150 hektar år 2009, med en genomsnittlig årlig produktion på 5 000 hektoliter framställda av 80 gårdar och vintillverkare.

2. Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Condrieu” är förbehållen stilla vita viner.

I mitten av 1800-talet var vinet ”sött” och kunde drickas sex månader efter framställningen (V. Rendu, *Ampelographie française* [Fransk ampelografi], 1854).

År 2010 var vinet i det flesta fall ”torrt”, ibland ”halvtorrt”. Där naturförhållandena tillåter produceras begränsade mängder viner som benämns ”halvsöta” eller ”söta” av övermogna druvor.

Vinet kännetecknas av intensiva gyllene nyanser.

Doften präglas av markerade aromer av mogen frukt, till exempel persika och framför allt aprikos, och ibland violetta och vita blommor.

Smaken är kraftig med en anmärkningsvärd balans, fyllig och halvsöt, men inte tung tack vare en behaglig livfullhet som ger vinet en intensiv aromatisk längd.

3. Samverkan mellan sambanden

Det geografiska området, som ligger på floden Rhônes högra strand, har ett gynnsamt mesoklimat (känt som ”*lyonnais*”) som har ett samband med de särskilda terrängförhållandena med mycket branta sluttningar mot floden. Geologin och jordmånen är också gynnsamma och kräver kontinuerliga mänskliga ingrepp för harmonisk anläggning av terrasser och murar. Förhållandena för utveckling och mognad är optimala för sorten viognier B – ”kungen” av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Condrieu” – som här planteras vid den yttersta norra gränsen av det område där den kan växa.

Denna sort lämpar sig särskilt väl för en sur jordmån. Den kan genomtränga det spruckna underliggande jordlagret för att nå vattnet och mineralerna som krävs för skördar som är anmärkningsvärt balanserade och har en hög sockerhalt trots det nordliga läget.

Just detta underliggande jordlager ger torra och halvtorra viner en karaktäristisk livfullhet som bär upp hela den breda skalan av aromer. Denna livfullhet som är ett resultat av det underliggande jordlagret präglar också viner framställda av övermogna druvor, där kraftfulla aromer av övermogen frukt framträder utan att vara tunga.

Sluttningarna klassificeras omsorgsfullt i odlingsområdet, som avgränsats enligt metoderna och kraven för viognier B så att sortens potential kan bevaras trots de svåra förhållandena. Man odlar endast på de sluttningar som har det bästa läget och ger den värme och det skydd som krävs mot den kalla nordanvinden.

Tack vare denna avgränsning kan vinstockarna förvaltas optimalt och deras produktionspotential kontrolleras genom att avkastningen av vinstockar som binds upp på pålar hålls låg och planteringstätheten anpassas till terrasser.

Dessa naturliga faktorer i kombination med det traditionella kunnandet gör det möjligt att producera ett fint vitt vin som är torrt eller har jäsbart socker. Tack vare att man fört vidare metoder för vinodling och bevarat de känsliga jordarna ända sedan antiken genom att bygga terrasser eller höga stenmurar har vinodlingsområdet ”Condrieu” kunnat behålla sin speciella karaktär och det anmärkningsvärda landskapet som bidrar till områdets renommé.

Genom att bevara traditionen med att skörda druvorna för hand bidrar vinodlarna av ”Condrieu” till att bevara sluttningsodlingarnas originalitet och karaktäristiska egenskaper.

Detta förromerska vinodlingsområde är lika historiskt anrikt som områdets vin är renommerat. Vinet har varit känt under beteckningen ”Condrieu” åtminstone sedan 1600-talet. Det dracks i Lyon och Paris och hyllades av berömda författare.

Condrieu var prestigefyllda viner redan under vinodlingarnas första tid. Följande samling skrifter från de senaste fem århundradena vittnar om vinernas magi. Från 1600-talet hörde viner med beteckningen ”Condrieu” till dem som beskattades hårdast när de fördes in i Paris, med den skattesats som tillämpades på de mest kända vinerna (order från 1680 – franska nationalarkivet *Archives nationales*). Enligt R. Gadille brukade kapitlet för katedralen i Lyon och konsulatet på 1700-talet ge viner med beteckningen Condrieu i gåva till sina framstående gäster. En upplaga från 1781 av *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* [Provinsen Dauphinés naturhistoria] (Faujas de Saint-Fonds, band I, s. 182) uppger under samma period att vitt vin med beteckningarna Condrieu och Château-Grillet fortfarande föredras. Ytterligare belägg för att ”Condrieu” och två andra viner från ett angränsande område hade ett etablerat renommé finns i *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [Teoretisk och praktisk avhandling om vinodling] (Chaptal,

Rozier, Parmentier and Dussieux, band 1, s. 240) från 1801. Där nämns att de berömda vinerna från Hermitage, Côte Rôtie och Condrieu framställs på sluttningarna som kantar Rhône. Senare hyllades vinerna i *Encyclopédie Roret* (1921) i entusiastiska ordalag. De goda vita vinerna från Lyon framställdes enligt verket i Condrieu, och de var robusta, livfulla och intensiva med en angenäm smak och den lenaste bouquet.

Det finns ett flertal andra hänvisningar i litteraturen. År 1710 skrev Boileau i ett av sina sista brev att han ska skicka efter Condrieu i morgon, i hopp om att det ska göra honom på bättre humör. Senare under samma århundrade nämner Piron vinet i sin dikt *Air: De l'ouverture de Bellérophon*. Slutligen nämner Lamartine i sin *Correspondance*, som publicerades av hans hustru, vinet från Condrieu som muntrade upp dem.

Vinmarknaden i Condrieu var en motsvarighet till marknaden som ordnades i Ampuis för den angränsande skyddade ursprungsbeteckningen ”Côte Rôtie”, och bidrog länge till att sprida dessa vita viners renommé till en större krets. Den marknaden försvann på 1950-talet och ”Condrieu” började successivt säljas tillsammans med ”Côte Rôtie” på vinmarknaden i Ampuis. Viner med beteckningen Condrieu har också en framträdande plats på vinmarknaden i Chavanay, som har ordnats sedan 1920-talet.

”Condrieu” omfattar spektakulära vinodlingar och erkändes som kontrollerad ursprungsbeteckning 1940, och kommer oavbrutet att utveckla ett renommé som bygger på finess och kvalitet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departementet 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 och Vion.

— Departementet 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 och Valence.

— Departementet 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 och Vienne.

— Departementet Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey och Saint-Romain-en-Jarez.

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

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

a) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att

— att det handlar om en registrerad plats och

— att denna plats nämns i skördedeklarationen.

b) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Cru des Côtes du Rhône” eller ”Vignobles de la Vallée du Rhône”. Villkoren för att använda den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Denna uppgift måste finnas i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna och vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som ursprungsbeteckningen, förutsatt att uppgiften inte är större än två tredjedelar av ursprungsbeteckningens storlek.

c) Märkningen av viner som inte överensstämmer med de bestämmelser som tillåter att termen ”torrt” används måste inkludera orden ”halvtorrt”, ”halvsött” eller ”sött” beroende på halten av jäsbart socker i vinet i enlighet med de regler som fastställs i EU-lagstiftningen.

På etiketterna ska dessa uppgifter anges i samma synfält som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Länk till produktspecifikationen

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