C/2025/4351

1.8.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4351)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Fronton«

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. Produktets betegnelse

»Fronton«

2. Type geografisk betegnelse

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. Sektor

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. Land, som det geografiske område tilhører

Frankrig

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Ministeriet for landbrug, fødevarer, fiskeri, landdistrikter og fysisk planlægning).

6. Klassificering som standardændring

De franske myndigheder har anført, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af BOB'en »Fronton« vedrører ikke nogen af de tre tilfælde af en såkaldt EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller de produkter eller den kategori af produkter, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Indsættelse af standardbestemmelser for miljøvenligt landbrug*

Der er indsat bestemmelser om miljøvenligt landbrug i produktspecifikationen, og bestemmelserne er blevet indsat i kapitel IV »Dyrkning af vinmarkerne«, afsnittet »Andre dyrkningsmetoder« i produktspecifikationen.

Disse ændringer har til formål i højere grad at tage hensyn til såvel samfundets krav om at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler som til miljøet.

Enhedsdokumentet ændres ikke.

2. *Ændring af udbyttet for rosévine*

Det udbytte, der er fastsat i produktspecifikationen, forhøjes for rosévine. Det gennemsnitlige maksimale udbytte pr. parcel og det gennemsnitlige maksimale udbytte af kunstvandede parceller er også blevet tilpasset ændringen af udbyttet for rosévine.

Det foreslåede udbytte er i overensstemmelse med værdierne for udbyttet for de andre betegnelser i den sydvestlige del af Frankrig. Mellem 2015 og 2020 (høst mellem 2021 og 2023 præget af klimatiske udfordringer) er det gennemsnitlige udbytte af rosévine med betegnelsen 53,17 hl/ha, og i gennemsnit 44 % af vinproducenterne overskrider basisudbyttet i produktspecifikationen.

Denne ændring berører følgende punkt i enhedsdokumentet: Maksimumsudbytte.

3. *»Fortabelse af retten til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse« udgår*

I overensstemmelse med ovenstående ændring (ændring af udbyttet for rosévine) ligger udbyttet i »3 – Fortabelse af retten til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse«, som er 70 hl/ha, for tæt på det foreslåede maksimumsudbytte (68 hl/ha) og udgår derfor.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. *Ændring af rosévinenes farve*

I løbet af de seneste 15 år har den gennemsnitlige farveprofil for rosévin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fronton« ændret sig: Farven er fortsat kraftig, men går klart i en lysere retning. Formålet med ændringen af produktspecifikationen er at tilpasse sig ændringer i praksis i vindyrkningsområdet: Historisk set var Frontons rosévine i det væsentlige rosévine fremstillet ved saignée-metoden, men i dag har rosévine fremstillet ved presning udviklet sig meget.

Denne ændring berører følgende punkt i enhedsdokumentet: Tilknytning til det geografiske område.

5. *Tilføjelse af saignée-metoden for rosévine*

I afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i produktspecifikationen er fremstilling af rosévine ved saignée-metoden blevet tilføjet. Vinavlernes anvendelse af saignée-metoden er begrundet dels i ønsket om at opnå rosévine med en kraftigere farve på grund af en længere udblødning af skallen i druesaften. Dels kan saignée-metoden i nogle tilfælde kompensere for manglen på phenolforbindelser i en tank med røde druer. Formålet er at sikre saignée-metoden i forbindelse med fremstilling af rosévine.

Denne ændring berører følgende punkt i enhedsdokumentet: Tilknytning til det geografiske område.

6. *Tilføjelse af sekundære sorter*

Ønsker at medtage to sorter, der er endemiske i området, som sekundære sorter:

Negret Pounjut N og Bouysselet B. Begrunder sit valg med henvisning til disse sorters karakter af kulturarv og til deres komplementaritet med Négrette N. Målet er at indarbejde dem i produktionen af både rødvine og rosévine.

ODG har foreslået at tilføje maksimumsandele af vinstokbestanden og af sammenstikninger for Negret Pounjut og Bouysselet på 10 %.

Denne ændring berører følgende punkter i enhedsdokumentet: Druesorter, Tilknytning til det geografiske område.

7. *Indførelse af druesorten Marselan N som en sort af »interesse med henblik på tilpasning«*

Denne anmodning er en opfølgning på en række konstateringer, som har foranlediget de vinavlere, der fremstiller betegnelsen »Fronton«, til at overveje at indføre nye sorter i deres produktspecifikation. Klimaændringerne fører til længere tørkeperioder, øget forekomst af frost, øget modtagelighed over for sygdomme og en fysiologisk adfærd, der ser ud til at forværres.

Efter moden overvejelse har sammenslutningen af vinavlere valgt kun at anvende sorten Marselan N. Dette valg skyldes, at den ligger tæt på Cabernet-Sauvignon: Mens Cabernet er kraftigt svækket, er Marselan et interessant alternativ i sammenstikningerne. Desuden har den været til stede på vindyrkningsarealerne i flere år (18 ha fordelt over 46 parceller og dyrket af 19 erhvervsdrivende) og har en god organoleptisk komplementaritet med Négrette N.

Marselan har to fordele: Den er bedre tilpasset klimaændringerne (mindre følsom over for frost), og den har mindre behov for behandling med plantebeskyttelsesmidler (fordi den er mindre følsom over for sygdomme). Marselan N anvendes til fremstilling af rød- og rosévine.

Denne ændring berører følgende punkt i enhedsdokumentet: Druesorter.

8. *Ændring af reglerne for vinstokbestanden*

Den er blevet bevaret, men minimumsandelen af den primære druesort Négrette N er blevet ændret: »Mindst 50 % af vinstokbestanden« i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret til »mindst 51 %«. Maksimumsandelene for de sekundære druesorter udgår.

Formålet er at forenkle kontrollen og overholdelsen af reglerne for vinstokbestanden, samtidig med at reglerne om sammenstikning overholdes.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. *Ændring af afsnit IX – 3. Bestemmelser vedrørende emballering*

Det fremgår af ordlyden af den nuværende produktspecifikation, at de erhvervsdrivende efter hver enkelt emballering skal sende kontrolorganet en udskrift fra håndteringsregistret og en analyse før emballeringen. Sammenslutningen af vinavlere mener, at denne forpligtelse er for streng, og foreslår en formulering, der anvendes i andre produktspecifikationer, hvori det kræves, at håndteringsregistret og en analyse før eller efter emballeringen stilles til rådighed for kontrolorganet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. *Ophævelse af overgangsforanstaltninger*

De overgangsforanstaltninger, der er fastsat i afsnit »XI – 1. Vinstokbestand«, og som udløb i 2011 og 2018, udgår af produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Fronton

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinene er stille rød- eller rosévine. Rødvinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11 %. Rosévinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10,5 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %. På emballeringstidspunktet har hele rødvinspartiet et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter. På emballeringstidspunktet har vinene: – et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 3 g/l for rødvin og højst 4 g/l for rosévine – et indhold af flygtige syrer på højst 18 milliækvivalenter/l for rødvine. Rosévinenes indhold af flygtige syrer og vinenes totale syreindhold og svovldioxidindhold er som fastsat i EU-lovgivningen. De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen. Vinene må kun fremstilles af sorten Négrette N eller af en sammenstikning, i hvilken Négrette N er den primære sort. Rødvinenes smag er generelt kendetegnet ved aromaer af røde og sorte bær, blomster, krydderier og lakrids. Tanninerne er til stede og giver struktur og fyldighed, når vinene gemmes. De er gode at drikke unge og er ligeledes særdeles velegnede til lagring. Rosévinenes smag er kendetegnet ved ret frugtagtige aromaer og et lavt syreindhold. De har en intens farve og bør drikkes unge.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

a) Beplantningstæthed Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne er højst 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række er mindst 0,80 meter.

b) Beskæringsregler Vinstokkene beskæres enten ved kort beskæring (»Gobeletbeskæring«, enkelt eller dobbelt Royatbeskæring eller enkelt eller dobbelt Guyotbeskæring (lokalt kendt som »tirette«) med højst 12 skud pr. vinstok. Uanset hvilken beskæringsmetode der anvendes, må antallet af frugtbærende grene pr. vinstok ikke overstige 10.

Kunstvanding kan tillades.

2. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Ønologiske fremgangsmåder – Ved fremstilling af rødvine er subtraktive berigelsesteknikker tilladt, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %. – Ved fremstilling af rosévine er det udelukkende tilladt for vinproducenterne at bruge kul til ønologisk brug, når der er tale om most fra presning og unge vine, der stadig er i gæringsfasen, og i et forhold, som ikke må overstige 20 % af den mængde rosévine, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst.

Efter berigelse er vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst 13 %.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Rosévine

60 hektoliter pr. hektar

2. Rødvine

50 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinene finder sted i følgende kommuner: Departementet Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn og Villeneuve-lès-Bouloc – Departementet Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil og Pompignan.

7. **Druesorter**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Merille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

a) *Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fronton« ligger ca. 20 km nord for Toulouse på de gamle alluviale terrasser i Tarn, der er aflejret på det tertiære molassesubstrat under de forskellige istider i kvartærtiden. De parceller, der er præcist afgrænset med henblik på høst af druerne, er fordelt over de tre geomorfologiske niveauer, nemlig den lave, den mellemhøje og den høje terrasse i Tarn, bortset fra den lave Tarn-slette og den jordbund, der er udviklet på oligocenmolasse, som findes i den sydlige og den vestlige del af dette område.

De alluviale aflejringer, der stammer fra Massif Central, er kendetegnet ved deres store indhold af kiselholdige grundstoffer, grus og sand og fraværet af kalksten. Jordbunden på den lave terrasse, der ligger i en gennemsnitlig højde på 130 m, er heterogen med en ujævnt fordelt blanding af silt, sand af varierende grovhed og ler. Den mellemhøje terrasses højde over havet er mellem 130 og 160 meter. Jordbunden er mere eroderet, og udvaskningen er større end på de lave terrasser. Endelig kulminerer den høje terrasse, der er den ældste og har det mindste overfladeareal, i en maksimal højde på 200 meter. Da erosionen har ført finere partikler med sig, er jordbunden her rig på grus og rullesten.

Det geografiske område er således fordelt på 20 kommuner i departementerne Haute-Garonne og Tarn-et-Garonne.

Landskabets topografi er grundlæggende flad. Variationerne i landskabet kan tilskrives små bakker, skråninger mellem terrasserne og flade skråninger, der er skabt af bifloderne til Tarn.

Fronton-området har et kystklima med påvirkning fra Middelhavet. Vintrene er forholdsvis milde. Temperaturerne stiger markant om foråret, mens sommeren er kendetegnet ved et stort antal solskinstimer og høje temperaturer. Den gennemsnitlige årlige nedbør ligger mellem 650 mm og 700 mm. Den er jævnt fordelt over året, undtagen om foråret, hvor nedbørsmængden topper betydeligt. Vestenvinden er den fremherskende vind. Den kommer fra havet og medbringer skyformationer og nedbør. Lidt mindre hyppigt blæser den varme, tørre »Autan«-vind fra sydøst.

b) *Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Vindyrkningsarealernes historie er tæt forbundet med byen Frontons historie, som i begyndelsen af det 12. århundrede blev administreret af ordenen Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem (den tidligere malteserorden) efter donationer fra forskellige herremænd. A. Escudier (Histoire de Fronton et du Frontonis, 1905) henviser til en donation til ordenen, der blev foretaget i 1122 af Pons Bernard de Benque, Alamande hans kone og hedning, fra kirken i Fronton og alt, hvad der kontrolleres af kirken, som forbeholdt sig retten til at beholde en syvendedel af druehøsten. Vindyrkningsarealerne »Fronton« var derfor allerede veletablerede i begyndelsen af det 12. århundrede.

Fra det tidspunkt har vinene været særligt karakteristiske og omhyggeligt fremstillede. Frontons kommunale arkiver henviser til den årlige udpegelse af »otte hædersmænd til at besøge og kontrollere Fronton-konsulatets vindyrkningsarealer«. Hvert distrikt blev således besøgt, og hædersmændene kontrollerede druernes modenhed. Der blev aflagt en mundtlig rapport for konsulatet, som fastsatte datoen for høstens påbegyndelse. Forbuddet mod høst blev proklameret for indbyggerne af den offentlige udråber.

I 1470 udstedte Aymerie de Senergues, der var prior ved Abbaye de la Daurade i Toulouse, en håndfæstning til sine undersåtter, der gav alle livegne, der plantede vinstokke, ret til at påberåbe sig deres frihed og ejendomsretten til det ryddede areal i Villaudric. I det 17. århundrede skændtes de to sogne Fronton og Villaudric om overhøjheden over området.

Vindyrkningsområdet toppede i det 18. og 19. århundrede, hvor vinene blev afsendt til hele Europa fra havnen i Bordeaux. P. Galet (Cépage et vignobles de France [Vinsorter og vindyrkningsarealer i Frankrig], 1962) anfører, at: »Vinmarkerne Fronton og Villaudric har længe været de mest anerkendte vinmarker i Haute-Garonne, fordi disse vinmarker lå tæt på Villemur, som var det sted, hvor vinene blev læsset på Tarn, som af floden blev dirigeret til Bordeaux.«

Fronton-området blev ramt af phylloxera i 1878. Druesorten Négrette N, tidligere lokalt kendt som »Le Négret«, var den vigtigste druesort i vindyrkningsområdet, inden den blev ramt af phylloxera. Den blev i vid udstrækning genplantet efter phylloxera-krisen, men podningen gjorde den mere udsat for knopfald og mere følsom over for gråskimmel. Vinavlerne, som var knyttede til denne gamle druesort, var vedholdende og tilpassede sig og fortsatte traditionen med at dyrke denne sort. Da vin fremstillet af Négrette N normalt mangler syrlighed, suppleres den ofte med senere sorter.

Oprindelsesbetegnelsen Vins Délimités de Qualité Supérieure »Villaudric« blev anerkendt ved dom afsagt af retten i første instans i Toulouse den 28. juli 1944. Den dækker derefter seks kommuner i departementet Haute-Garonne. Et år senere, den 31. juli 1945, blev oprindelsesbetegnelsen Vins Délimités de Qualité Supérieure »Fronton« eller »Côtes de Fronton« anerkendt med et geografisk område, der omfatter 15 kommuner i departementerne Haute-Garonne og Tarn-et-Garonne. I 1970 sluttede producenterne af de to kontrollerede oprindelsesbetegnelser, der var bevidste om deres fælles historie og fælles traditioner, sig sammen i en enkelt sammenslutning. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes du Frontonnais« blev således anerkendt ved dekret af 7. februar 1975 med to geografiske betegnelser: »Fronton« og »Villaudric«. Tredive år senere blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes du Frontonnais« anerkendt under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Fronton« ved dekret af 31. august 2005.

I 2008 blev et areal på mere end 1 700 hektar dyrket af mere end 110 producenter, fordelt på 40 uafhængige vinkældre, 1 vinkooperativ og 2 producent-forhandlere. Omkring en tredjedel af produktionen er rosévin og to tredjedele rødvin. Vinene må kun fremstilles af sorten Négrette N eller af en sammenstikning, i hvilken Négrette N er den primære sort. De sekundære sorter, der kan supplere sammenstikningen, er Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Merille N, Syrah N, Negret Pounjut N eller Bouysselet B.

Rødvinenes smag er generelt kendetegnet ved aromaer af røde og sorte bær, blomster, krydderier og lakrids. Tanninerne er til stede og giver struktur og fyldighed, når vinene gemmes. De er gode at drikke unge og er ligeledes særdeles velegnede til lagring. For at undgå kraftig udvinding af tanniner er kontinuerlige presser forbudt. Vinene lagres som minimum indtil den 15. januar i året efter høståret.

Rosévinenes smag er kendetegnet ved ret frugtagtige aromaer og et lavt syreindhold. De har en farve, der varierer fra litchi til hindbærrød (Nuancier du Centre du Rosé) afhængigt af den anvendte teknik (direkte presning eller saignée) og drikkes unge. Druesorten Négrette N, der er værdsat for sine aromatiske kvaliteter, blev engang dyrket mange steder i det sydvestlige Frankrig. Det er en naturligt livskraftig og frugtbar druesort, men druernes tynde skind og klasernes kompakthed gør den meget sårbar over for meldug, gråskimmel og mider. Sorten Négrette N blev opgivet i de fleste regioner på grund af vanskelighederne med at dyrke den, men den har fundet en økologisk niche i Fronton-regionen, hvor den næringsfattige, sure jord, der er rig på metaloxider, betyder, at vinstokkene er moderat kraftige, hvilket naturligt regulerer udbyttet og sikrer en optimal modenhed, en intens, kompleks aroma og meget raffinerede tanniner.

Vinavlerne i Fronton-området har formået at kontrollere denne ikoniske druesort ved at tilpasse deres knowhow, navnlig gennem beskæringsmetoder, der muliggør en god fordeling af klaser, og klonudvælgelse, og dermed opretholde dyrkningen.

Klima- og jordbundsforholdene i Frontonnais er særligt velegnede til vinstokke og især til sorten Negrette N. Kystklimaet medfører en fugtig påvirkning om foråret, som sammen med en markant temperaturstigning sikrer en god vækst af vinstokkene. Den milde vinter mindsker risikoen for kraftig frost. Om sommeren medfører påvirkningen fra Middelhavsområdet en tør varme og solskin, hvilket er gunstigt for en regelmæssig og optimal modning af druerne med moderat vandstress om sommeren, der sikrer en god modning af druerne. »Autan«-vinden påvirker vinstokkene gennem hele deres vækstcyklus, f.eks. ved at fremskynde knopbrydning, blomstring og modning. Den kan være kraftig i slutningen af sommeren, hvilket fremmer druernes modning og tørrer vinstokkene efter stormene i august, hvilket begrænser udviklingen af svampesygdomme. Den første frost kommer sent, hvilket muliggør en god veddannelse.

Traditionen og kendskabet til det lokale miljø betyder, at det afgrænsede parcelområde prioriterer en jordbund, der er veldrænet, og som nemt opvarmes. Jorden er rig på sand og grus med varierende indhold af silt og ler. Kølige områder og områder, der er udsat for frost, samt den mest frugtbare jord er udelukket.

Med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse har lokalsamfundet siden 1975 bevaret »Fronton«-vinenes ry og omdømme gennem dets dynamik, ekspertise og tilknytning til druesorten Négrette N.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Sud-Ouest« som større geografisk enhed. Denne større geografiske enhed kan også angives i prospekter og på beholdere. Skriftstørrelsen på bogstaverne for den større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end den skriftstørrelse, som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c6bb8395-ee7c-45c5-b59b-dee556bb82f6