C/2026/1843

1.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1843)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pacherenc du Vic-Bilh»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0593-AM05 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pacherenc du Vic-Bilh»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Pacherenc du Vic-Bilh» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni

Descrizione

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2025. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Assortimento varietale: alcune varietà principali sono rese varietà accessorie per i vini dolci e per i secchi. Il Petit Manseng rimane l'unica varietà principale per i vini dolci; tutte le altre varietà diventano accessorie. Per i vini secchi, il Courbu B diventa una varietà accessoria.

Norme di proporzione in azienda:

è eliminata la disposizione relativa alla proporzione delle varietà principali, che doveva essere inferiore o uguale all'80 % dell'assortimento varietale.

Le norme di proporzione in azienda non si applicano ai viticoltori che non vinificano la propria produzione, che coltivano meno di 1,5 ettari con la denominazione di origine protetta e la cui azienda rispetta una proporzione della o delle varietà principali superiore o uguale al 50 % dell'assortimento varietale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soglia di ceppi mancanti

Descrizione

Il tasso di ceppi morti o mancanti è aumentato dal 15 al 20 %, a causa dell'impatto del mal dell'esca sui Cabernet e per uniformare le condizioni di produzione a quelle del disciplinare della denominazione di origine controllata «Béarn» (per la sovrapposizione delle zone geografiche).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altre pratiche colturali

Descrizione

Sono inserite tre disposizioni agroambientali nel disciplinare della denominazione. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della denominazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società. Queste misure si iscrivono in un approccio globale incentrato sulla sostenibilità da parte dei produttori della denominazione.

— È vietato il diserbo chimico delle capezzagne;

— è vietato il diserbo chimico totale della parcella;

— tra tutti i filari, la vegetazione, seminata o spontanea, è controllata con mezzi meccanici o fisici.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Attrezzatura per la raccolta e la vinificazione

Descrizione

Sono eliminati il divieto di utilizzo di rimorchi dotati di pompa rotativa e quello relativo alle presse continue, dato che nessun operatore dispone di attrezzature di questi tipi e che non sono state riscontrate infrazioni di tali disposizioni.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Raccolta

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione intende eliminare il divieto di raccolta per semplificare la gestione amministrativa, mantenendo allo stesso tempo un controllo della maturità delle uve.

La disposizione relativa alle cernite successive è modificata per precisare che i vini, ad eccezione di quelli con la menzione «sec», devono provenire da uve raccolte manualmente e che quelle della varietà Petit Manseng devono essere raccolte con cernite successive. Il Petit Manseng, grazie alla buccia spessa e ai grappoli spargoli, è l'unico adatto alle vendemmie tardive e permette un'evoluzione aromatica effettiva (frutta candita).

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rese. Entrata in produzione

Descrizione

Le rese dei vini bianchi secchi sono aumentate da 60 hl/ha a 66 hl/ha. Con una resa quinquennale media di 44,2 hl/ha, la misura intende stabilizzare la produzione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento

Descrizione

Con lo stesso scopo, sia per i vini dolci che per i secchi, la proporzione della o delle varietà principali dovrà essere superiore o uguale al 60 % dell'assemblaggio, in linea con l'eliminazione del limite dell'80 % di varietà principali nell'assortimento varietale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Vigne coltivate a terrazza

Descrizione

La data di impianto per le vigne coltivate a terrazza è precisata per fare in modo che corrisponda con la data di pubblicazione del decreto che approva la disposizione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Capacità del locale di vinificazione

Descrizione

Per uniformare le pratiche semplificando il controllo, il gruppo di produttori della denominazione propone di calcolare la capacità del locale di vinificazione sulla base di un solo raccolto, applicando un coefficiente di 1,5 per anticipare al meglio i rischi climatici. Questo nuovo metodo di calcolo sostituisce quello basato sul doppio della media delle ultime tre annate.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni di confezionamento

Descrizione

L'analisi obbligatoria è ora effettuata prima del confezionamento al fine di garantire a monte la conformità delle partite. Allo stesso tempo è estesa la durata di conservazione dei rapporti delle analisi da 6 a 24 mesi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni relative alla circolazione dei prodotti e all'immissione in commercio

Descrizione

L'immissione in commercio dei vini bianchi secchi è anticipata in linea con le disposizioni dell'articolo D. 645-17 del *Code rural et de la pêche maritime* (15 dicembre) invece del 1° gennaio successivo ed è allo stesso tempo eliminato l'obbligo di invecchiamento fino a tale data.

Sono modificati di conseguenza i paragrafi del disciplinare relativi alla messa a disposizione per tipo di prodotto e alle disposizioni sulla circolazione e sull'immissione in commercio dei prodotti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

Essendo giunta a scadenza, è eliminata dal disciplinare la misura transitoria relativa alla superficie parcellare delimitata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Piano generale sul locale di immagazzinamento dei vini

Descrizione

L'obbligo di un piano generale sul locale di immagazzinamento dei vini è spostato nella sezione relativa alla tenuta dei registri per garantire la tracciabilità nel caso di controlli.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Il tacito rinnovo della dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle è eliminato, dato che l'evoluzione annuale delle parcelle comporta un rischio di errore o di dimenticanza.

La modifica non ha un impatto operativo in quanto attualmente nessun operatore si serve di questa opzione.

È necessario che la dichiarazione di confezionamento sia disponibile al più tardi il giorno dell'operazione. È inoltre eliminata la deroga prevista per gli operatori che eseguono più di 12 confezionamenti.

Questi cambiamenti intendono migliorare la precisione dei volumi dichiarati e uniformare gli obblighi tra gli operatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

È modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Punti principali da controllare e metodi di valutazione

Descrizione

La parte è ripristinata in linea con il resto delle modifiche del metodo di ottenimento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con la zona geografica

Descrizione

La frase relativa al contributo dell'invecchiamento è eliminata dal punto sul legame con la zona geografica.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Pacherenc du Vic-Bilh»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0593-AM05 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Pacherenc du Vic-Bilh»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi fermi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

La denominazione di origine protetta «Pacherenc du Vic-Bilh» è riservata ai vini bianchi fermi.

Odore

Si tratta di vini secchi aromatici che presentano generalmente aromi fruttati (frutta bianca ed esotica) o floreali.

Le uve concentrano gli zuccheri, gli aromi e l'acidità. Le vendemmie per cernite successive permettono quindi di ottenere vini bianchi dolci, con un buon equilibrio caratterizzato sia dall'acidità che dalla percezione di forte untuosità. Gli aromi fruttati sono solitamente dominanti e, con l'invecchiamento, possono evolvere in note più accentuate di frutta candita e miele.

Sapore

L'equilibrio è loro conferito da un'acidità addolcita da una percezione di untuosità.

Questa complessità aromatica è sviluppata e favorita dal periodo minimo di affinamento che dura fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Nei vini bianchi secchi il tenore di zuccheri fermentescibili è inferiore o uguale a 4 g/l. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari all'11,5 %. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non supera il 14 %.

Nei vini bianchi con zuccheri fermentescibili il tenore di zuccheri fermentescibili è superiore o uguale a 45 g/l. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari al 14,5 %.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 18,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Arricchimento

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione:

L'arricchimento è autorizzato secondo le norme stabilite nel disciplinare.

Pratica di vinificazione

Controllo delle temperature durante la vinificazione

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione:

Per la produzione dei vini secchi è obbligatorio usare strumenti per il controllo delle temperature durante la vinificazione.

Pratica di vinificazione

Densità di impianto

Tipo di pratica enologica:

Pratica colturale

Descrizione:

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore ai 2,50 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri. Tali disposizioni non si applicano alle parcelle di vigna coltivate a terrazza. Per vigna coltivata a terrazza si intende una parcella che presenta un'apposita progettazione legata alla preesistente pendenza del terreno, realizzata prima dell'impianto della vigna. La disposizione a terrazza comporta una discontinuità nella consueta distanza d'impianto e l'impossibilità di ricorrere alla meccanizzazione tra due livelli successivi. Per le vigne coltivate a terrazza la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

Pratica di vinificazione

Potatura

Tipo di pratica enologica:

Pratica colturale

Descrizione:

Norme di potatura: le viti sono potate con le tecniche della potatura corta (a cordone di Royat), del Guyot semplice o del Guyot doppio con un massimo di: - 15 gemme franche per ceppo per la potatura corta (a cordone di Royat) e per la potatura a Guyot semplice; - 20 gemme franche per ceppo per la potatura a Guyot doppio. Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a: - 12 per la potatura corta (a cordone di Royat) e per la potatura a Guyot semplice; - 12 per la potatura a Guyot doppio, per la varietà Gros Manseng B; - 16 per la potatura a Guyot doppio, per le altre varietà.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica:

Pratica colturale

Descrizione:

L'irrigazione può essere autorizzata.

Pratica di vinificazione

Raccolta delle uve

Tipo di pratica enologica:

Pratica colturale

Descrizione:

I vini, ad eccezione di quelli con la menzione «sec», sono ottenuti da uve raccolte manualmente e il vitigno Petit Manseng è raccolto con cernite successive.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi secchi

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi con zuccheri residui

Resa massima

Resa massima	40
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Arrufiac B - Arrufiat

— Courbu B - Gros Courbu

— Gros Manseng B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° - *Zona geografica*

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Gers:

comuni interamente compresi: Maumusson-Laguian, Viella;

comuni parzialmente compresi: Riscle (solo per il territorio del comune delegato di Cannet);

— dipartimento Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause;

— dipartimento Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (cantone di Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau, Vialer.

2° - *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigne situate nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 6 marzo 1997, dell'8 e 9 novembre 2006, del 3 maggio 2017 e del 29 e 30 giugno 2023.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto 1° la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvati.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

La zona geografica si trova a sud e a ovest del fiume Adour, nell'area pedemontana meridionale dei Pirenei. Si estende su un'area collinare comprendente 37 comuni distribuiti in tre dipartimenti. L'intera area presenta un clima relativamente omogeneo, mite e abbastanza umido. A fine estate e in autunno è spesso sferzata da un vento caldo e secco proveniente da sud, simile al «Föhn». Le dorsali del Madiranais sono costituite prevalentemente da molassa caratterizzata soprattutto dalla presenza di marne e di alcuni banchi calcarei. Alla sommità delle molasse si sono depositate argille ghiaiose, seguite da uno strato alluvionale ciottoloso che occupa oggi la parte culminante. L'erosione subita da queste formazioni per tutto il Quaternario ha portato alla creazione delle cinque dorsali attuali, separate tra loro da valli asimmetriche: i versanti fortemente scoscesi orientati ad ovest lasciano intravedere la molassa intercalata dai banchi calcarei, mentre i dolci pendii esposti a est sono ricoperti di limo eolico mescolatosi con i depositi sottostanti. I suoli associati sono principalmente di due tipi: argilloso-calcarei e dilavati. Secondo gli archivi del Priorato di Madiran, all'inizio del XIII secolo la vite era ovunque presente nella zona geografica. Alcuni documenti dell'epoca riferiscono di vendemmie effettuate per cernite successive per ottenere dalla stessa parcella vini dolci e vini secchi. Alla metà del XVI secolo inizia l'esportazione in Olanda dei vini bianchi dolci o secchi, venduti in particolare con il nome di «vins du Vic-Bilh». Il termine «Pacherenc», che si riferisce al sistema di allevamento palizzato, a filare, è comparso alla fine del XIX secolo per indicare i vini bianchi secchi o dolci «du Vic-Bilh». In quel periodo, la notorietà dei vini bianchi «du Vic-Bilh», sviluppatasi dapprima fuori dai confini nazionali, si diffonde anche a livello regionale. La denominazione di origine controllata «Pacherenc du Vic-Bilh» viene riconosciuta nel 1948. Le superfici rivendicate, che nei primi anni erano molto ridotte, dagli anni '80 iniziano ad aumentare rapidamente fino a raggiungere circa 300 ettari a partire dal 2009. L'assortimento varietale comprende sempre i vitigni caratteristici del bacino dell'Adour (Petit Manseng B e Gros Manseng B, Courbu B e Petit Courbu B, Arrufiac B) o quelli regionali (Sauvignon B). L'ambiente fisico idoneo a questo tipo di produzione spiega l'ubicazione dei vigneti. Quest'area collinare risente della presenza benefica di suoli drenanti e di pendii che, se ben orientati, garantiscono contemporaneamente lo scolo delle acque piovane in eccesso, temperature elevate e un buon soleggiamento. Il clima autunnale mite e relativamente secco, dovuto soprattutto al vento proveniente da sud, consente l'appassimento e la sovramaturazione delle uve in buone condizioni sanitarie. Lo sviluppo della zona è stato favorito anche dall'esistenza di una facile via d'accesso alla valle dell'Adour. La superficie parcellare delimita le parcelle che permettono una buona maturazione e l'eventuale appassimento delle uve in buone condizioni sanitarie. In questo paesaggio solcato da valli, parzialmente coperto di boschi, con orientamenti e suoli molto vari, le vigne devono essere necessariamente impiantate in modo discontinuo, formando un mosaico multiforme. La scelta della gamma varietale, orientata verso vitigni tardivi dotati di potenziale alcoligeno, è in linea sia con le tipologie di prodotto ricercate che con il clima locale. Queste varietà di uva dalla buccia spessa sono poco sensibili alla muffa grigia e resistono bene al clima relativamente umido, consentendo la sovramaturazione e l'appassimento. La tecnica della vendemmia per cernite successive permette di ottimizzare la qualità del raccolto con l'avanzare della sovramaturazione e dell'appassimento delle uve, per ottenere sia vini bianchi secchi e vivaci, sia vini bianchi dolci, ricchi di zuccheri fermentescibili e di aromi. I produttori ottengono i vini bianchi secchi raccogliendo le uve a maturazione. Si tratta di vini aromatici, che presentano in genere aromi di frutta bianca ed esotica o floreali.

L'equilibrio è loro conferito da un'acidità addolcita da una percezione di untuosità. Durante l'autunno l'uva continua a maturare e la sovramaturazione avviene per appassimento. Le uve concentrano gli zuccheri, gli aromi e l'acidità. Le vendemmie per cernite successive permettono quindi di ottenere vini bianchi dolci, con un buon equilibrio caratterizzato sia dall'acidità che dalla percezione di forte untuosità. Gli aromi fruttati sono solitamente dominanti e, con l'invecchiamento, possono evolvere in note più accentuate di frutta candita e miele. Questa complessità aromatica è sviluppata e favorita dal periodo minimo di affinamento che, come stabilito dal disciplinare, dura fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta, nel rispetto delle competenze dei produttori.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura: menzione «sec»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione è obbligatoriamente seguito dalla menzione «sec» per i vini che soddisfano le condizioni indicate per questa menzione nella rubrica «Descrizione». Il termine «sec» è scritto subito dopo il nome della denominazione di origine.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura: unità geografica più piccola e unità geografica più ampia

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'etichettatura dei vini protetti dalla denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. L'etichettatura dei vini protetti dalla denominazione può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest».

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-f98a4f82-b5de-47fc-92b6-afed6141e44e