C/2024/2558

15.4.2024

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2024/2558)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Rasteau“**

**PDO-FR-A0720-AM02**

**Datum oznámení: 25.1.2024**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

### 1. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

Kapitola I specifikace označení „Rasteau“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – odst. 1 – Zeměpisná oblast a odst. 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti“ o odkaz na oficiální zeměpisný kodex z roku 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle oficiálního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

### 2. Odrůdová skladba

Kapitola I specifikace označení „Rasteau“ se doplňuje v bodě „V – Odrůdová skladba – odstavec 2 – Pravidla týkající se podílů v jednotlivých vinařských podnicích a na pozemcích“, kdy se zvyšuje maximální podíl odrůd Carignan N a Cinsault N dohromady z 15 na 20 %. Tyto odrůdy jsou méně alkohologenní a na pozadí globálního oteplování budou mít pozitivní vliv ve směsích. Profil vín zůstane nezměněn.

Doplňuje se zvláštní ustanovení, které vyjímá malé podniky o rozloze menší než 1,5 hektaru z pravidel týkajících se podílů v jednotlivých vinařských podnicích.

Kapitola I specifikace se doplňuje v bodě „IX – Zpracování – výroba“ písm. a) směsi odrůd ve vínech, kde se stanoví, že podíl hlavní odrůdy a doplňkových odrůd musí být dohromady nejméně 60 %. Toto ustanovení umožňuje zaručit většinový podíl Grenache N jako hlavní odrůdy ve směsích.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

### 3. Způsob vedení révy

Kapitola I specifikace označení „Rasteau“ se doplňuje v bodě „VI – Vedení vinic“:

— V odst. 1 písm. a) se mění kritéria hustoty výsadby tak, aby se spon výsadby mezi kmínky v téže řadě snížil na 0,8 až 1,25 metru namísto 1,50 metru.

— V odst. 1 písm. b) se vypouští konečné datum pro dokončení řezu stanovené na 15. dubna, protože již neodpovídá skutečnosti v terénu, neboť řez je do tohoto data většinou dokončen.

— V odst. 2 písm. b) se doplňují dvě agroenvironmentální opatření týkající se chemického odplevelení:

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

— Chemické odplevelování na mezích je zakázáno.

— Celkové chemické odplevelování pozemku je zakázáno.

Tyto změny jsou uvedeny v jednotném dokumentu v bodě „Enologické postupy“.

V odst. 1 písm. c) Výška listoví révy vinné pěstované s nosnou konstrukcí po ořezání vršků musí být nejméně rovna 0,5násobku vzdálenosti mezi řádky namísto 0,45násobku.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. **Výnos**

V bodě VIII kapitoly I specifikace – Výnosy – se v odstavci 3 doplňuje ustanovení pro tichá vína, které upřesňuje, že v případě překročení maximálního výnosu ztrácí celá sklizeň označení původu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. **Analytické normy**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, – v odst. 1 písm. b) – Jablečno-mléčné kvašení a písm. c) – Analytické normy se ustanovení vztahují jak na sudová, tak na balená vína.

Intenzita barvy tichých vín byla snížena z 6 na 5, protože vína během zrání ztrácejí intenzitu a některá mají dlouhou dobu zrání. Na druhé straně se zvýšil index celkových polyfenolů ze 40 na 45.

Rozsah intenzity barvy (OD 420 + OD 520) pro vína způsobilá pro označení „rosé“, který se v současnosti pohybuje mezi 0,40 a 0,70, byl rozšířen na 0,30 až 0,85.

Tyto změny mají za cíl lepší přizpůsobení produktům vyrobeným v terénu a nemění souvislost s původem.

Tyto změny jsou v jednotném dokumentu doplněny v bodu „Postupy vinifikace – Enologické postupy“.

6. **Zrušení požadavku na minimální dobu zrání v láhvi u přírodních sladkých vín s označením „blanc“ nebo „grenat“**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – v odst. 2 – Ustanovení podle druhu produktu má odstranění požadavku na minimální dobu zrání v láhvi tři měsíce za cíl rozšířit s ohledem na rozvoj trhů možnost balení na obchodníky s vínem.

Tyto změny jsou v jednotném dokumentu zaneseny do bodu „Popis produktů“ v jednotném dokumentu.

7. **Zrušení období uvádění vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – se v odst. 5 písm. b) Ustanovení týkající se oběhu produktů a jejich uvádění na spotřebitelský trh vypouštějí data vymezující období, během něhož nesmí vína být v oběhu mezi výrobci a prodejci před předáním vína ke spotřebě. Tato změna umožňuje oběh vín mezi všemi hospodářskými subjekty před jejich předáním ke spotřebě a odstraňuje riziko nekalé soutěže mezi obchodníky.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. **Přechodná opatření týkající se pravidel pro podíl jednotlivých odrůd v odrůdové skladbě**

V kapitole I specifikace se upravuje bod XI – Přechodná opatření – se vypouští odstavec 1 týkající se zastaralých přechodných ustanovení týkajících se pravidel pro podíl jednotlivých odrůd v odrůdové skladbě do sklizně v roce 2018.

Toto zrušení nemá vliv na jednotný dokument.

9. **Označování**

V kapitole I specifikace se upravuje bod XII – Pravidla pro obchodní úpravu a označování v bodě f), kde jsou upřesněna pravidla pro označování širšího pojmu „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Toto ustanovení bylo zahrnuto do bodu jednotného dokumentu „Dodatečné podmínky – Označování“.

10. **Oznamovací povinnost**

Kapitola II specifikace byla aktualizována v souladu s postupy kontrol označení. Tato ustanovení jsou zahrnuta do plánu kontrol.

Aktualizace tohoto bodu nemá vliv na jednotný dokument.

11. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III specifikace se mění v „bodě II – Údaje o kontrolním orgánu“ a uvádí se, že kontrola souladu se specifikací se provádí z pověření INAO na základě schváleného plánu kontrol.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Rasteau

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Tichá červená vína

STRUČNÝ POPIS

Vína splňují následující kritéria:

Minimální přirozený obsah alkoholu 12,5 % objemových

Obsah kyseliny jablečné: nejvýše 0,4 gramy na litr.

Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): nejvýše 4 gramy na litr.

Modifikovaná intenzita barvy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm): nejméně 5.

Index celkových polyfenolů (DO 280 nm): nejméně 45

Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Tichá červená vína tvoří 98 % celkového objemu výroby. Jedná se o silná vína s vynikající třískovinovou strukturou, která se vyrábějí s nízkými výnosy (38 hektolitrů na hektar) a mají vynikající schopnost zrání.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 16,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Sladká přírodní vína

STRUČNÝ POPIS

Jsou vyrobena v souladu s výrobními podmínkami stanovenými pro používání výrazů „ambré“, „blanc“, „grenat“, „rosé“ nebo „tuilé“.

Vína splňují následující kritéria:

Celkový obsah alkoholu: nejméně 21,5 %.

Obsah fermentovatelných cukrů: nejméně 45 g/l.

Intenzita barvy (DO 420 + DO 520): nejvýše 2,50 u vín s označením „ambré“; nejméně 2,80 u vín s označením „tuilé“; nejméně 4 u vín s označením „grenat“; od 0,30 do 0,85 u vín označených jako „rosé“.

Barva (DO 420/DO 520): nejvýše 1,2 u vín označených jako „rosé“.

Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Sladké přírodní červené víno nabízí intenzivní bohaté aroma, jehož složky připomínají zralé peckoviny. Vína jsou plná, s vyváženým poměrem mezi sladkostí a třísloviновou strukturou.

Pro sladké přírodní bílé víno jsou zpravidla typické květinové a medové tóny. Sladké přírodní růžové víno má obvykle ovocnou vůni po griotce či třešňovici, která se často rozvíjí do tónů ovocného džemu a sušeného ovoce.

Přírodní sladká vína s označením „hors d'âge“ a „Rancio“ mají jemnou třísloviннou strukturu a během dlouhého zrání se v nich většinou objevují tóny sušeného ovoce či kouřové nebo pražené tóny.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologické postupy pro přírodní sladká vína

Zvláštní enologický postup

Je zakázáno přidávat jakékoliv produkty, které by mohly změnit barvu vína. Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C. Vína se získávají metodou přerušovaného kvašení moštu. Přerušení kvašení se provádí přidáním neutrálního alkoholu vinného původu o obsahu nejméně 96 % objemových v množství, vyjádřeném jako čistý alkohol, nejméně 5 % a nejvýše 10 % objemu použitého moštu. Přerušované kvašení se provádí do 31. prosince roku sklizně hroznů pro výrobu moštu. Další přerušovaná kvašení však mohou být provedena až do celkového množství 10 % přidaného čistého alkoholu, a to před podáním prohlášení o nároku.

2. Hustota výsadby

Pěstební postupy

Spon mezi kmínky nemůže být větší než 2,30 m. Plocha pro každou rostlinu je velká maximálně 2,50 $m^2$. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky. Spon mezi rostlinami v téže řadě se pohybuje od 0,80 m do 1,25 m.

U vinic vysazených do čtverce nebo křížem je plocha na jeden kmínek nejvýše 3 metry čtvereční. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řádku. Spon mezi řadami a spon mezi kmínky v téže řadě je nejvýše 1,70 m.

3. Spon mezi řadami

Pěstební postupy

Při dodržení hustoty výsadby nejméně 4 000 keřů na hektar mohou mít keře vysazené po 13. říjnu 2009 v návaznosti na stávající vinice vzdálenost mezi řádky více než 2,30 m.

4. Pravidla řezu

Pěstební postupy

— Řez révy se provádí s nejvýše šesti čípky na kmínek. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.

— U červených vín lze odrůdu Syrah N v případě vinic starších 20 let (21. rok po výsadbě) prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvíce osmi očky na tažeň a nejvíce dvěma očky na čípek.

5. Zavlažování

Pěstební postupy

— Červená vína: zavlažování může být povoleno.

— Sladká přírodní vína: zavlažování je zakázáno.

6. Sklizeň hroznů

Pěstební postupy

Třídění sklizených hroznů je povinné, pokud sklizeň obsahuje více než 10 % bobulí vykazujících zhoršený zdravotní stav nebo nedostatečnou zralost. Toto třídění provádí vinař buď na pozemku, nebo ve sklepě. Obsah nádob na přepravu sklizně je omezen na 4 000 kilogramů s maximální výškou 1,50 metru.

7. Agroenvironmentální opatření

Pěstební postupy

Pro zachování vlastností fyzického a biologického prostředí, které je základním rysem daného území:

— je zakázáno používat plastové fólie,

— jakákoliv zásadní změna morfologie terénu a přirozené posloupnosti půdy na pozemcích určených k produkci CHOP je zakázána, s výjimkou konvenčních prací s využitím hluboké orby,

— chemické odplevelování souvratí je zakázáno,

— celkové chemické odplevelování pozemku je zakázáno.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Tichá vína

42 hektolitrů na hektar

2. Sladká přírodní vína

40 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

a) – Sklizeň hroznů pro tichá červená vína probíhá na území obce Rasteau v departementu Vaucluse, podle oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023.

b) – Vinifikace, výroba a zrání tichých červených vín probíhají na území níže uvedených obcí departementu Vaucluse, podle oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023: Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) – Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení sladkých přírodních vín probíhají na území níže uvedených obcí departementu Vaucluse, podle oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023: Cairanne, Rasteau, Sablet.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Popis přírodních a lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast se nachází jižně od spojnice „Cairanne–Rasteau“, uprostřed přechodové zóny mezi prvními kopci, které vymezují hranice chráněného označení původu „Côtes du Rhône“, a rovinou tvořenou úvalem řeky Rhôny.

Zeměpisná oblast je tedy vymezena obcemi Rasteau, Sablet a Cairanne v departementu Vaucluse.

Pozemky určené ke sklizni hroznů jsou přesně vymezeny v obci Rasteau pro červená a přírodní sladká vína a na několika hektarech v obcích Cairanne a Sablet pro přírodní sladká vína.

Podnebí je středomořské, vyznačuje se průměrnou roční teplotou mezi 13 °C a 13,5 °C a průměrným ročním úhrnem srážek 700–800 mm, jež se vyskytují zejména na jaře a na podzim.

Oblast je částečně chráněna kopcovitým terénem před účinky mistralu, převládajícího studeného a vysušujícího severního větru. Díky této ochraně, obecné orientaci svahů k jihu a velmi suchým a kamenitým půdám, zejména na náhorní plošině, je celá vinice pod vlivem polosuchých středomořských bioklimatických podmínek.

Obec Rasteau spadá do zeměpisné oblasti s chráněným označením původu „Côtes du Rhône“ uznaným výnosem ze dne 19. listopadu 1937.

Specifický charakter území Rasteau byl však uznán již v roce 1944, kdy bylo uděleno označení původu „Rasteau“ pro „vin doux naturel“ (sladké přírodní víno) z odrůd Grenache N, Grenache gris G a Grenache blanc B. Ačkoli je tato produkce stále malá (v průměru 1 500 hektolitrů na sklizeň), prodává se především v lahvích. Přispěla a stále přispívá k dobré pověsti celé produkce „Rasteau“.

V roce 1965 byl název obce Rasteau uznán jako doplňkové zeměpisné označení k chráněnému označení původu „Côtes du Rhône“, v roce 1999 pak jako doplňkové zeměpisné označení k chráněnému označení původu „Côtes du Rhône Villages“, čímž se upevnila pověst tichých vín vyráběných v této obci, jejichž produkce postupně roste (13 000 hektolitrů v roce 1993, 34 000 hektolitrů v roce 2009).

Tato pověst, založená na silném společenství lidí, kteří sdílejí společné know-how, byla uznána v roce 2010, kdy bylo červeným vínům uděleno chráněné označení původu „Rasteau“.

V roce 2009 se vinice „Rasteau“ rozkládaly na více než 1 300 hektarech a celkem 80 % vína se uvádělo na trh v lahvích.

8.2. *Příčinné souvislosti*

Bioklimatické podmínky v zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Rasteau“ jsou obzvláště příznivé pro odrůdy Grenache N, Grenache Gris G a Grenache Blanc B, které přirozeně dosahují plné fyziologické zralosti potřebné pro výrobu přírodních sladkých vín, zejména v oblastech s převahou písčitých a kamenitých půd. Tyto podmínky jsou příznivé i pro odrůdy Syrah N a Mourvèdre N (s pozdním zráním), zejména v oblastech, kde převažují písčité nebo písčitohlinité slíny s dobrými hydrologickými vlastnostmi.

Pokud jde o využití, jsou pozemky, na nichž se pěstují hrozny, přesně vymezeny pro výrobu jak přírodních sladkých, tak tichých červených vín. Jejich vymezení umožňuje optimální využití vinné révy a jejího produkční potenciál, což se projevuje praxí nízkého výnosu spojeného s krátkým řezem.

Díky kombinaci omezení produkce a optimálních podmínek zrání dávají odrůdy „Grenache“, zejména Grenache N, vína bohatá na alkohol, plná a silná, s krásnou aromatickou bohatostí a strukturou třísloviny, která zaručuje vynikající potenciál k dalšímu zrání.

Tyto vlastnosti byly nejprve využity k výrobě přírodních sladkých vín. Na 21. kongresu odborové organizace Syndicat Général des Côtes du Rhône dne 3. července 1955 baron Le Roy ve svém projevu tato vína ocenil: „Jeden květ nám v koruně ‚Côtes du Rhône‘ chyběl a Rasteau nám ho svým sladkým přírodním vínem dalo“.

Potenciál těchto vín ke zrání se nyní odráží v označeních „hors d'âge“ a „Rancio“.

Přírodní sladká vína s označením „blanc“ a „grenat“ se ve vymezené zeměpisné oblasti a omezené oblasti v bezprostřední blízkosti balí velmi brzo. Balení provádí vinař, který vína vinifikoval, nebo vinařské družstvo, jehož členové hrozny sklízejí, a probíhá tedy bez přepravy. Výrobci si stanovili cíl lépe chránit kvalitu a specifičnost produktu a podporovat jeho vlastnosti mladého vína a tím i pověst chráněného označení původu. Zvláštní oznamovací povinnost týkající se balení těchto vín je definována ve specifikaci.

Stejně tak, aby se zachoval aromatický potenciál všech přírodních sladkých vín, jsou tato vína balena ve vymezené zeměpisné oblasti a omezené oblasti v bezprostřední blízkosti, a to buď do skleněných lahví nejpozději do 31. prosince roku následujícího po roce sklizně (označení „rosé“), nebo do skleněných lahví či vakuově hermeticky uzavřených obalů o objemu nejvýše 5 litrů (označení „ambré“, „tuilé“, „hors d'âge“, „rancio“). Cílem výrobců je pomocí kontrol prováděných v oblasti produkce zaručit a zachovat kvalitu a specifičnost produktů a v důsledku toho i dobrou pověst chráněného označení původu.

Vzhledem k tomu, že optimální podmínky této vinařské oblasti umožnily rozvoj know-how v rámci společenství výrobců a spotřebitelů, bylo přirozené, že se toto know-how uplatnilo při výrobě a oceňování tichých červených vín. Tato vína, která kombinují plnost a sílu odrůdy Grenache N s bohatými polyfenolickými složkami odrůd Syrah N a Mourvèdre N, mají strukturu a vyváženost, která jim zajišťuje dobrou stabilitu v čase.

Přestože se do historie zapsala méně než přírodní sladká vína a stále patří mezi vína „Côtes du Rhône“, těší se tato vína stále většímu věhlasu. Robert Bailly v knize „Histoire du vin en Vaucluse“ zdůrazňuje, že již: „Plinius Starší ve svazku XIV. chválil přednosti vín ze svahů podél řeky Ouvèze“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

*Zvláštní ustanovení o označování tichých červených vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Označení červených vín může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Cru des Côtes du Rhône“.

Při označování vín s chráněným označením původu se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vignobles de la Vallée du Rhône“, a to v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě o podmínkách používání této větší zeměpisné jednotky podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu práv a řízení.

*Zvláštní ustanovení o označování sladkých přírodních vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketách je uveden výraz „vin doux naturel“ (sladké přírodní víno).

*Označení „ambré“, „grenat“, „rosé“, „tuilé“, „blanc“ u sladkých přírodních vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

V případě sladkých přírodních vín, která splňují podmínky stanovené pro tyto pojmy ve specifikaci, musí být název CHOP doplněn výrazem „ambré“, „blanc“, „grenat“, „rosé“ nebo „tuilé“.

Výraz „ambré“, „blanc“, „grenat“, „rosé“ nebo „tuilé“ musí být uvedeny na etiketě a také v reklamách, prospektech a fakturách.

U vín, která mohou využívat označení „blanc“, „grenat“ a „rosé“, se povinně uvádí ročník.

*Označení „hors d'âge“ a „rancio“ u sladkých přírodních vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Název CHOP může být v případě sladkých přírodních vín, která využívají označení „ambré“ nebo „tuilé“ a splňují podmínky výroby stanovené pro tento výraz ve specifikaci, doplněn slovy„hors d'âge“. Název CHOP může být v případě sladkých přírodních vín, která využívají označení „ambré“ nebo „tuilé“ bez ohledu na to, zda nesou výraz „hors d'âge“ a která splňují podmínky výroby stanovené pro tento výraz ve specifikaci, doplněn výrazem „rancio“.

*Velikost písma pro nepovinné údaje*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Nepovinné údaje, jejichž používání může být na základě předpisů Společenství regulováno členskými státy, jsou uvedeny na etiketách písmem, jehož rozměry, co do výšky a šířky, nejsou větší než rozměry znaků tvořících název chráněného označení původu.

*Upřesnění větší či menší zeměpisné jednotky*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketě vín lze uvést název menší zeměpisné jednotky za předpokladu, že se jedná o název místa uvedeného v katastru a že se nachází v prohlášení o sklizni. Při označování vín se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vignobles Vallée du Rhône“, a to v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu práv a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

*Balení vín s označením „rosé“ v oblasti*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Sladká přírodní vína s označením „rosé“ jsou balena nejpozději do 31. prosince roku následujícího po roku sklizně ve vymezené zeměpisné oblasti a omezené oblasti v bezprostřední blízkosti. Výrobci si stanovili jako cíl na jedné straně lépe zachovat základní vlastnosti produktu a na straně druhé pomocí kontrol prováděných v oblasti produkce zaručit kvalitu a specifičnost produktů, a v důsledku toho i dobrou pověst chráněného označení původu.

*Balení vín s označením „blanc“ a „grenat“ v oblasti*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Sladká přírodní vína s označením „blanc“ a „grenat“ zrají v redukčním prostředí až do 1. května roku následujícího po roku sklizně, z toho minimálně tři měsíce v láhvi. Balení těchto vín do láhví provádí vinař, který vína sklidil a vinifikoval, nebo vinařské družstvo, jehož členové hrozny sklízejí, a probíhá tedy bez přepravy. Balení se provádí nejpozději do 30. června druhého roku po roku sklizně.

*Balení vín s označením „ambré“ a „tuilé“ v oblasti*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Sladká přírodní vína s označením „ambré“ a „tuilé“ určená ke zrání zrají v oxidačním prostředí po dobu nejméně třiceti měsíců. Po několika letech získávají krásný cihlový („tuilé“) nebo jantarový („ambré“) odstín a komplexní, rozvíjející se vůně, které sahají až k „rancio“. Když zrají nejméně pět let, jsou označena jako „hors d'âge“. Jsou balena ve vymezené zeměpisné oblasti a omezené oblasti v bezprostřední blízkosti.

*Oblast v bezprostřední blízkosti tichých červených vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání tichých červených vín, je tvořena územím následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— Departement Drôme: Tulette.

— Departement Vaucluse: Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

*Oblast v bezprostřední blízkosti sladkých přírodních vín*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení sladkých přírodních vín, je tvořena územím následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— Departement Drôme: Tulette.

— Departement Vaucluse: Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

**Odkaz na specifikaci produktu**

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-52033230-7297-41a8-bd62-698e9aa58bab