Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2476

2026 5 4

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2476)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Cassis“

ES registracijos numeris: PDO-FR-A0396-AM01 – 2026 2 9

1. **Produkto pavadinimas**

„Cassis“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija, Įmonių ekonominės ir aplinkosauginės veiklos rezultatų generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prancūzijos valdžios institucijos teigimu, pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai,

SKVN „Cassis“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, konkrečiai, ji nesusijusi su:

(a) pakeitimu, kuriuo keičiamas geografine nuoroda žymimo produkto (-ų) pavadinimas, pavadinimo naudojimas ar kategorija;

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

(c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Baltųjų vynų maišymo taisyklių pakeitimas

Aprašymas

SKVN „Cassis“ specifikacijos IX skirsnio I skyriaus 1 dalies a punktas „Vynuogių veislių mišiniai“ iš dalies keičiamas taip:

— Baltųjų vynų mišinyje veislės ‘Marsanne B’ vynuogių dalies intervalas padidinamas nuo 30–80 % iki 20–80 %.

— Kitų raudoniesiems, rožiniams ir baltiesiems vynams gaminti naudojamų veislių vynuogių maišymo taisyklės lieka nepakitusios ir vis dar atitinka vynuogių veislių taisykles.

Baltųjų vynų maišymo taisyklės iš dalies keičiamos siekiant suteikti daugiau lankstumo taikant veislės ‘Marsanne B’ naudojimo taisyklę. Dėl užsitęsusios kaitros ir vandens trūkumo gaunama mažesnė sulčių išeiga, ypač kalbant apie vynuogių veislę ‘Marsanne B’, todėl reikalingas lankstesnis požiūris į mišinių valdymą. Šiais pakeitimais siekiama supaprastinti taisykles ir kartu užtikrinti, kad produkto profilis ir toliau atitiktų produkto specifikacijoje pateiktą aprašymą.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Rožinių vynų gamybos būdo patikslinimas

Aprašymas

Produkto specifikacijos I skyriaus X skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ 2 dalis „Informacija apie produkto kokybę ir savybes“ iš dalies keičiama siekiant patikslinti, kad rožiniai vynai gaminami spaudžiant vynuoges ir nutekinant sultis (*saignée* būdu).

Rožinius vynus gamintojų grupės atstovai gamina nutekindami sultis ir spausdami vynuoges, t. y. pagal iki pat dabar gyvuojančią šios nuorodos vynų gamybos tradiciją. Siekiant išsaugoti šį ypatumą, į bendrojo dokumento dalį „Vyno gamybos metodai“ įtraukiamas šis rožinių vynų gamybos būdas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės įstaigos duomenys

Aprašymas

Produkto specifikacijos III skyriaus II dalyje „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinami kontrolės įstaigos (Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto, INAO) kontaktiniai duomenys. Patikslinama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras pagal patvirtintą kontrolės planą atlieka Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Informacija atnaujinama ir bendrojo dokumento dalyje, kur pateikiami kontrolės įstaigos duomenys.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vynų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Cassis“

ES registracijos numeris: PDO-FR-A0396-AM01 – 2026 2 9

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Cassis“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Baltieji vynai

Aromatas

Baltiesiems vynams būdingi kompleksiški aromatai su subtiliais gėlių, vaisių ir balzaminiais užuodžiamaisiais pokvapiais.

Skonis

Tai švelnūs, sausi vynai. Netoliese esanti jūra suteikia baltiesiems vynams jodo poskonį ir ryškumą, pereinantį į sūrumą. Šie *vins de bouche* (aukštos kokybės vynais) laikomi vynai labai gerai dera su tokiais vietos patiekalais kaip sriuba *bouillabaisse*, jūros gėrybės arba žuvienė. Paprastai šie vynai geriami jauni, tačiau juos galima išlaikyti ir 2–3 metus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Baltasis vynas sudaro apie 70 % visos produkcijos.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 3 g/l.

Raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 %.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožiniai vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Rožiniai vynai

Aromatas

Jiems dažnai būdingas raudonųjų ir citrusinių vaisių aromatas.

Skonis

Jiems dažnai būdingas raudonųjų ir citrusinių vaisių aromatas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Rožiniai vynai užima vis svarbesnę vietą: 2009 m. jie sudarė apie 30 % visos produkcijos.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 %.

Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 4 g/l.

Jie gaminami spaudžiant vynuoges ir nutekinant sultis (*saignée* būdu).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Raudonieji vynai

Aromatas

Jiems būdingi odos ir pamiškės pokvapiai.

Skonis

Tai stiprūs vynai. Daugiausia iš senų vynmedžių vynuogių gaminami raudonieji vynai paprastai pasižymi odos ir atžalyno pokvapiais ir silpna, bet pastebima taninų struktūra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Raudonieji vynai sudaro labai mažą pagaminamų vynų procentinę dalį.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 4 g/l.

Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vyno (-ų) gamybos metodai ir gamybai taikytini apribojimai*

Vyno gamybos metodas

Tankis

Vynininkystės metodo rūšis:

Vyno gamybai taikytinas apribojimas

Aprašymas:

Kiekvienam sodiniui skiriamas ne didesnis kaip 2,50 m^2 plotas. Šis plotas apskaičiuojamas atstumą tarp vynmedžių eilių padauginant iš atstumo tarp toje pačioje eilėje augančių sodinių. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,80 m.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis:

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas:

Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Rožiniai vynai gali būti gaminami tiesioginio spaudimo arba sulčių nutekinimo (*saignée*) būdu.

Gaminant rožinius vynus, medžio anglis leidžiama naudoti tik apdorojant išspaustą misą ir dar besifermentuojantį spaudžiant misą gautą jauną vyną, neviršijant 10 % atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagaminto rožinio vyno kiekio ir daugiausia 60 g dozės vienam hektolitrui.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje ES taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vyno gamybos praktikos reikalavimų.

Vyno gamybos metodas

Genėjimas

Vynininkystės metodo rūšis:

Vyno gamybai taikytinas apribojimas

Aprašymas:

Vynmedžiai genimi trumpai, ant kiekvienos ataugos paliekant ne daugiau kaip 2 pumpurus (taurės, vėduoklės arba Ruaja kordono forma), ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip 6 ataugas arba iš viso ne daugiau kaip 12 pumpurų.

Vyno gamybos metodas

Laistymas

Vynininkystės metodo rūšis:

Vyno gamybai taikytinas apribojimas

Aprašymas:

Vynmedžių augimo laikotarpiu laistyti gali būti leidžiama tik tuo atveju, jei sausra užsitęsia ir jei ji trukdo vynmedžiams tinkamai fiziologiškai vystytis, o vynuogėms – gerai sunokti.

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

SKVN „Cassis“ – raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	45
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Informacija apie vyninių vynuogių veislę (-es), iš kurios (-ių) gaminamas vynas (-ai)**

— ‘Barbaroux Rs’

— ‘Bourboulenc B’ – ‘Doucillon blanc’

— ‘Carignan N’

— ‘Cinsaut N’ – ‘Cinsault’

— ‘Clairette B’

— ‘Grenache N’

— ‘Marsanne B’

— ‘Mourvèdre N’ – ‘Monastrell’

— ‘Pascal B’

— ‘Sauvignon B’ – ‘Sauvignon blanc’

— ‘Terret blanc B’

— ‘Terret noir N’

— ‘Ugni blanc B’

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami ir brandinami Ronos deltos departamento Kasiso komunoje.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė patenka į platų gamtos suformuotą amfiteatrą, pro nuostabią įlanką atsiveriantį į Vidužemio jūrą ir apsuptą kalnuoto reljefo, sudaryto iš rifų ir dolomitinių klinčių darinių:

— pietryčiuose plyti 416 m aukštyje virš jūros lygio esančios aukštos Kanajaus kyšulio (Turonio amžiaus) uolos,

— šiaurės rytuose – Karolio Didžiojo Karūnos kalno viršūnė ir Markulino miško kalvos,

— šiaurėje – Karpjanės kalnas,

— pietvakariuose – Gardjolio masyvas.

Vietovė įsikūrusi maždaug 20 km nuo Marselio, Kasiso komunoje, kurioje vynuogių derlius nuimamas kruopščiai atskirtuose sklypuose. Šio amfiteatro centre plyti miškingos kalvos ir nedidelės pailgos pietvakarių ir šiaurės rytų kryptimi išsidėsčiusios įdubos, susiformavę Cenomanio amžiaus molio ir klinčių telkiniuose.

Klimatas ypač palankus vynuogininkystei: vidutinė temperatūra vasarą siekia 23 °C, rudenį – 17 °C, o žiemą – 11 °C. Šioje vietovėje vidutiniškai 3 000 valandų per metus šviečia saulė, o vidutinis metinis kritulių kiekis siekia 670 mm. Tačiau, kaip ir visame Vidužemio jūros regione, kritulių kiekis per metus ir skirtingais metais yra nevienodas. Šioje vietovėje šalnos – labai retas reiškinys. Iš tiesų Kasisas buvo viena iš vos kelių komunų, kurių nepaveikė 1956 m. ištikęs didysis įšalas. Krušos tikimybė taip pat labai menka. Uždara amfiteatro topografija iš šiaurės pusės apsaugo vynuogyną nuo mistralio – šalto, sauso ir kartais smarkaus vėjo, ryškaus kaimyninių vynuogių auginimo regionų klimato bruožo. Kita vertus, geografinėje vietovėje pučia palankus jūros brizas, kuris sušvelnina stiprų Provanso klimatą, ypač vasarą.

Tik labai nedidelė komunos žemės dalis naudojama žemės ūkiui: mažiau nei 10 % jos paviršiaus ploto. Vynuogynai išsidėstę trijose šlaitų sistemose:

— „Le Plan“ – vakariniai šlaitai, nedidelio ploto ir palyginti plokščio reljefo, išskyrus kai kuriuos kalvų šlaitus šiaurinėje dalyje,

— „Les Janots“ – vieta, kurią supa į pietvakarius ir šiaurės rytus nuo Banjolio iki Le Žano einantis slėnis, kur kalvų šlaitai plyti Le Rompido vietovės pietrytinėje dalyje,

— ir galiausiai nuo Pinjė ir Revestelio iki Le Žano besidriekiantys šlaitai. Nuožulnūs prieškalnių šlaitai (Pinjė) statėja kylant link *barres*, arba uolėtų eskarpų (Sopo ir Redono kalvų). Ši kalvota vieta, kurioje plyti vieni gražiausių šlaitų, yra pagrindinė vynuogių auginimo vietovė Kasiso komunoje. Ji ribojasi su Pinjė ir Revestelio vietovėmis ir vadinama Muitinės kvartalu (arba *climat*).

Vynuogynai išsidėstę ant šių trijų šlaitų sistemų, kur vyrauja gerai drenuojamas molio ir klinčių dirvožemis ir aukštis siekia apie 10–150 metrų, o atstumas nuo jūros kranto – 3,5 km. Didžioji dalis vynuogynų auginama terasomis, arba *restanques*, kaip jas vadina vietos gyventojai, tiek stačiuose šlaituose, tiek slėnyje, kur iš terasų formuojami tarsi laiptai.

Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Vynuogininkystė visuomet buvo pagrindinis Kasiso komunos žemės ūkio sektorius. Nuo romėnų laikų klestėjusią vietovę pakrantė sergėjo nuo 8-ajame ir 9-ajame amžiuose kilusių barbarų invazijų. Karolio IX laikais Kasiso vynuogyne imtas nedideliu mastu gaminti baltasis vynas. Tačiau manoma, kad būtent Renatas Anžujietis (Provanso grafas), 1442 m. praradęs Neapolio karalystę ir grįžęs į Provansą, ėmė auginti veislės 'Muscatel' vynuoges. Prie šios veislės, kuri vėliau buvo pervadinta į 'Cassis', kultivavimo prisidėjo ir Polis diu Lakas, Sen Viktoro abatas ir La Siotos didikas. Apie 1520 m. Albicių šeima iš Florencijos persikėlė į Kasisą ir ėmė plačiu mastu auginti naujų veislių 'Muscatel' vynmedžius.

Kasiso gyventojai palaipsniui išplėtojo vynuogininkystę po visą teritoriją. XVI a. archyvuose minimi ne tik 1430 m. pietrytinėje dalyje egzistavę, bet ir šiaurės bei rytų „kvartalai". Anuomet vynuogynai užėmė 200 hektarų plotą, o juose buvo pagaminama 3 000–4 000 hektolitrų raudonojo ir baltojo vyno. Maždaug ketvirtadalis visos produkcijos buvo iš garsiosios veislės 'Muscat' vynuogių, naudojamų desertiniam vynui arba spiritiniams gėrimams gaminti.

Prieš pat Prancūzijos revoliuciją, 1786–1788 m., per Prancūziją keliavo šveicaras Johanas Fišas. Savo kelionės užrašuose jis iš pradžių labai kritikavo Provanso vyndarius, tačiau vėliau pagyrė „išskirtinius vynmedžius" Lamalge, Kasise ir Obanėje.

Vynai čia gaminti iki kol vynuogynų nesunaikino filokserų antplūdis. Vėliau atkūrus nuniokotus vynuogynus, veislės 'Muscatel' ir 'Mouvèdre' nebuvo sodinamos, nes turėti įskiepiai neužtikrino reikiamos kokybės. Apie 1929 m. vynuogynai buvo visiškai atkurti. Veislės 'Clairette B' ir 'Marsanne B' palaipsniui įgavo vis didesnę reikšmę tarp veislių, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai, kuriais garsėja nuoroda „Cassis" ir kurie dėl to sudaro didžiąją produkcijos dalį.

„Cassis" buvo viena iš pirmųjų 1936 m. gegužės 15 d. dekretu pripažintų saugomų kilmės vietos nuorodų. Vynmedžiais apsodintas plotas išliko stabilus – nuo 240 hektarų 1959 m. iki 200 hektarų 1978 m. 2009 m. vynuogynai užėmė 204 hektarus, iš kurių 10 hektarų sudarė jauni vynmedžiai. Baltosiomis veislėmis apsodintas plotas siekia 129 hektarus (66 % vynuogynų), o vidutinis metinis derlius – 4 700 hektolitrų. Raudonosiomis veislėmis apsodintas 59 hektarų plotas. Vynai gaminami vienuolikoje privačių ūkių, iš kurių vienas įsikūręs kaimyninėje Rokfor la Bedulio komunoje.

Priežastiniai ryšiai

Dėl sauso mezoklimato, kurį sušvelnina jūros įtaka, amfiteatro formos topografijos, atsiveriančios į Kasiso įlanką, ir molio bei klinčių dirvožemio, kurio gausu akmeningomis sienomis apsaugotuose šlaituose, sąveikos visuose Kasiso vynuogynuose (daugiausia plytinčiuose į šiaurės vakarus atsigręžusiuose šlaituose) nokimo sąlygos yra palankios visoms ten auginamoms veislėms, ypač baltųjų veislių 'Clairette B' ir 'Marsanne B' vynuogėms. Iš tiesų dėl bendro saulės šviesos poveikio, temperatūrų skirtumų, kuriuos sušvelnina jūros įtaka, ir apsaugos, kurią suteikia kai kurie kontrastingai statūs šlaitai, šių veislių vynmedžiai gali sunokinti vynuoges, suteikiančias Provanso vynuogynams būdingą pusiausvyrą, kurioje dera struktūra, sudėtingas aromato profilis ir išskirtinė rūgštingumo bei alkoholio pusiausvyra. Prie šio krašto ypatybių (aplinkos, topografijos ir dirvožemio požiūriu) ilgainiui prisidėjo ir žmogus – nuo ligūrų iki šiandienos vyndarių. Iš kartos į kartą šie gamintojai išmoko, kaip geriausiai prisitaikyti prie šios

aplinkos, kad išgautų originalų, aiškų tapatumą turintį produktą. Tam jie pasitelkė visos bendruomenės patirtį, kad sukurtų labai savitus šio krašto vynus. Tai – ne trumpalaikis reiškinys Provanso regione, kuris 2010 m. buvo geriau žinomas daugiausia dėl rožinių vynų gamybos. Siekdami įtvirtinti savo tapatumą, gamintojai aiškiai pasirinko konkrečią vynuogių auginimo strategiją, pirmenybę teikdami baltųjų vynuogių veislėms 'Marsanne B' ir 'Clairette B' ir nustatydami mažą 45 hektolitrų iš hektaro išeigą (be galimybės jos padidinti). Vyno išeigos apribojimas, kad daugiausia dėmesio visada būtų skiriama kokybei, lemia išskirtinį vyno „Cassis" savitumą. Cituojant Frederiko Mistralio eilėraštį „Calendal": „saldesnis už medų, žėrintis kaip deimantai ir dvelkiantis rozmarinais, viržiais ir mirtomis, kuriais nuklotos mūsų kalvos…"

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba ir brandinimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima Ronos deltos departamento Rokfor la Bedulio komunos teritoriją.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnį geografinį vienetą, jeigu jis:

— įtrauktas į kadastrą;

— nurodytas derliaus deklaracijoje.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a886d3a2-1dc2-4a93-a666-dec73448666c