C/2024/1928

8.3.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1928)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Ventoux“

PDO-FR-A0399-AM01

Дата на съобщението: 8.12.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Райони и области, в които се извършват различни операции**

В глава I от продуктовата спецификация раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се изменя, за да се актуализира списъкът на общините, които съставляват географския район и областта в непосредствена близост:

— в точка 1 „Географски район“ и в точка 3 „Област в непосредствена близост“ списъкът на общините се привежда в съответствие с официалния географски кодекс от 2023 г.

С това изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Националния институт за статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

— В точка 1 „Географски район“ и в точка 3 „Област в непосредствена близост“ след преразглеждане на обособения парцелиран район две общини от департамент Vaucluse (Isle sur la Sorgue и Velleron) се включват в географския район и се изваждат от областта в непосредствена близост. Тези общини са съседни на географския район и имат същите критерии за производство като определените за производството на вино със ЗНП Ventoux.

Единният документ се изменя в точка „Географски район“ и в точка „Област в непосредствена близост“.

2. **Обособен парцелиран район**

Глава I от продуктовата спецификация, раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се допълва в точка 2 „Обособен парцелиран район“, за да се добавят датите на одобрение от страна на компетентния национален орган на обособяването на парцели за ЗНП.

Тази актуализация не засяга единния документ.

3. **Сортов състав**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел V, точка 1 „Сортов състав“ списъкът на сортовете се изменя, както следва.

— За белите вина: сортовете Vermentino B и Viognier B преминават от списъка на допълнителните сортове към списъка на основните сортове.

Тези сортове грозде имат значително присъствие в лозята и осигуряват допълване при смесването. Действително, от Vermentino B се получават балансирани и плътни вина с богат аромат, а Viognier B придава повече пивкост и аромат на вината при смесването. Те спомагат за запазването на баланса и свежестта, характерни за вината с наименованието.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

— За червените вина и за вината розе:

— сортът Caladoc N се добавя към списъка на допълнителните сортове, като делът му е ограничен до 5 % от сортовия състав и до 10 % в смесите. Наименованието на този сорт не може да фигурира върху етикета на вината, носещи наименованието.

Включването на този сорт грозде е едно от решенията, въведени от наименованието за справяне с изменението на климата. Този сорт, включен като допълнителен, е в съответствие с основните характеристики на вината с наименованието и дава възможност за приспособяване към сушата.

Единният документ се допълва в точка „Винени сортове грозде“.

Делът на сортовете в сортовия състав е посочен в раздел V, точка 2 „Правила относно съотношението в стопанството“. Тази промяна не засяга единния документ.

Делът на сортовете в смесите е посочен в раздел IX, точка 1 „Смесване на сортовете“. — Тази промяна не засяга единния документ.

4. **Метод на отглеждане**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел VI, буква б) правилата за резитба се изменят, така че всички сортове в наименованието да се подрязват по метода единичен Гюйо. Това дава възможност за борба с изменението на климата, по-специално за справяне с все по-честите рискове от измръзване, които засягат лозята.

Единният документ се изменя в точка „Винопроизводствени практики“.

5. **Преходна мярка за сортовия състав**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел XI, точка 1 преходната мярка относно правилата за сортовия състав във връзка с някои сортове до реколтата през 2014 г. се заличава, тъй като вече не е актуална.

Тази актуализация не засяга единния документ.

6. **Етикетиране**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел XII, точка 2 се допълва следното:

— Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да се посочва по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, посочени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

— Сортът Caladoc, който представлява интерес за целите на адаптирането, не може да фигурира на етикета.

Тези правила за етикетиране се пренасят в точка „Допълнителни условия“ от единния документ.

7. **Информация относно контролния орган**

В глава III от продуктовата спецификация раздел II относно контролния орган се опростява, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му били делегирани правомощия от Националния институт за произхода и качеството (INAO), органът, отговорен за извършването на контрола.

Това уточнение не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Ventoux

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

—

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Наименованието за произход „Ventoux“ е запазено за тихи вина — бели, червени и розе.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е, както следва:

— 11,5 % за белите вина и вината розе;

— 12 % за червените вина.

За червените вина, с изключение на вината, за които може да се използва обозначението „primeur“ („младо“) или „nouveau“ („ново“), съдържанието на ябълчена киселина е по-малко от 0,4 g/l на етапа на опаковане.

ЦВЯТ НА ВИНАТА, допълнително обозначение

—

СЪДЪРЖАНИЕ на ФЕРМЕНТИРУЕМИ ЗАХАРИ и етап, на който се прилага стойността

(глюкоза и фруктоза)

(g/l)

СЪДЪРЖАНИЕ НА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ и етап, на който се прилага стойността

(meq/l)

Вина, за които може да се използва обозначението „primeur“ или „nouveau“

По-малко или равно на 10,2

(неопакована партида)

Червени вина, за които може да се използва обозначението „primeur“ или „nouveau“

По-малко от 2

(опакована партида)

Бели вина и вина розе

По-малко или равно на 4

(в бутилиран вид)

Червени вина (с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-малко или равно на 14 %)

По-малко или равно на 3

(в бутилиран вид)

Червени вина (с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти над 14 %)

По-малко или равно на 4

(в бутилиран вид)

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава 13 % за белите вина и вината розе и 13,5 % за червените вина.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Произвеждани от традиционните сортове грозде от обширния регион на р. Рона, червените вина, които преобладават в производството, се възползват в пълна степен от многообразието на почвите в географския район. Те са богати, балансирани и подходящи за стареене, когато са получени от грозде, отгледано върху каменистите глинесто-варовикови почви, и по-скоро ароматни и силни, когато са получени от грозде, отгледано върху пясъците и съдържащите охра пясъчници. Идентичността на вината намира израз в съчетаването на всички тези характеристики.

Вината розе се отличават с балансиран аромат и свежест, със забележителен продължителен ароматен послевкус.

Белите вина, които в наши дни не се произвеждат в големи количества в района, също се получават от традиционните за района сортове грозде и се отличават със своята комплексност на ароматите и със структурата си, които позволяват те да се консумират млади.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане:

— На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,50 m². Тази площ се получава, като междуредовото разстояние се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред;

— Междуредието не може да превишава 2,50 m;

— Разстоянието между растенията в реда варира между 0,80 и 1,50 m.

— Правила за резитба:

Лозите се подрязват:

— било с къса резитба (чашковидна или кордонна формировка) с най-много 6 къси плодни пръчки на растение, като на всяка плодна пръчка има най-много 2 пъпки;

— било с резитба по метода единичен Гюйо с най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка и една или две къси плодни пръчки за заместване с най-много 2 пъпки;

— било, за сортовете Syrah N и Viognier B, с резитба по метода двураменен Гюйо с най-много 6 пъпки на всяка дълга плодна пръчка и една или две къси плодни пръчки с най-много 2 пъпки.

— Напояването може да бъде разрешено.

2. Специфична енологична практика

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина в границата на концентрация от 10 %.

— При производството на вина розе на винопроизводителя се позволява използването на активен въглен за енологична употреба само за мъстта, получена при смачкване на гроздето, и в съотношение, което да не е по-високо от 20 % от общия винифициран обем за съответния оператор и за съответната реколта;

— Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

66 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Vaucluse въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars и Villes-sur-Auzon.

7. **Винени сортове грозде**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N — Monastrell

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

Vermentino B — Rolle

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район, който попада изцяло в рамките на лозята в долината на река Рона, се простира на изток от Рона, от покрайнините на Vaison-la-Romaine на север до Apt на юг, от река Ouvèze до долината на Coulon.

Така той преминава от масива Dentelles de Montmirail към северните склонове на Luberon, пресича планинския масив Vaucluse и обгръща подножието на „Провансалския исполин“, върхът Mont Ventoux, който със своите 1 912 м се извисява над целия пейзаж. Районът обхваща територията на 51 общини в департамента Vaucluse.

Геоморфологията на географския район, резултат от Пиренейската орогенеза, се отличава с множество хълмове върху варовиков субстрат. Плътната и твърда варовикова формация от ургонски тип (долна креда) е в основата на тези релефи, чиято настояща структура се е формирала по време на алпийското издигане през средния миоцен.

В резултат на това се получават средиземноморски червени почви, новообразувани сухи кафяви варовикови почви, както и колувиални, елувиални и скелетни ерозионни почви. Всички те са сравнително каменисти и се напояват благодарение на варовиковите сипеи от склоновете.

Несъмнено най-представителни са почвите с песъчлива, лека текстура, богати на дребни камъчета от „safres“ — термин от Comtat за миоценската формация от пясъчници, пясъци и мергели. Трябва да се отбележат охровите пясъци и пясъчници от периода креда, с които се отличава ландшафтът в южната част на географския район (охрите на Roussillon).

Географският район се характеризира със средиземноморски климат, като същевременно представлява преход към по-студените алпийски райони. Това е и един от най-слънчевите райони в департамента (2 800 часа годишно в Carpentras). Средното годишно количество на валежите е 700 mm, като те са съсредоточени главно през есента, а количеството им през лятото, когато зрее гроздето, е минимално. Освен това в края на лятото дневните температурни амплитуди са по-големи, отколкото в другите части на департамента, като нощите са по-хладни.

Действително там духа вятърът мистрал, но неговите яростни и студени пориви са значително ограничени от климатичната бариера на планинската верига Dentelles de Montmirail и подножието на върха Mont Ventoux („върхът на всички ветрове“), като се запазва благоприятното му въздействие на сух вятър.

В този преходен район, в така скъпите на Jean Giono „селски планини“ лозята винаги се съчетават с южното овощарство, като образуват мозайка от култури с черешови, кайсиеви и маслинови дървета.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Грънчарска работилница и съдове за вино, датиращи от 30 г. пр.н.е., са най-ранните регистрирани следи от лозарска дейност, която, както в цялата тази част от територията, е свързана с гръцкото и по-късно, с римското присъствие.

Още от древни времена по склоновете на Mont Ventoux се отглеждат лозя. Този връх, най-високият и най-забележителният в целия варовиков масив Vaucluse (понякога наричан „Провансалския исполин“), се извисява над лозята, на които от незапомнени времена е дал името си, и им оказва влияние. Още от IX век се откриват писмени доказателства за това.

Разбира се, вината „Ventoux“ са се възползвали от Авиньонското папство и присъстват на неговата трапеза между 1309 и 1414 г. В поземлените регистри на общините от Comtat-Venaissin, съставени между 1414 и 1417 г., са описани площите, засадени по това време.

От XVI до XVIII век консулите на Перн публикуват „разрешения за започване на гроздобера“, което е доказателство, че производството на качествени вина вече е било задача на местните власти.

С регистрираните в тях „baux à complant“ (договори за отдаване под наем на парцели с насаждения) нотариалните регистри свидетелстват за наличието на някои от днешните сортове грозде от XV век нататък, като Piquepoul noir N, Bourboulenc B и Clairette B. През 1876 г. в своя доклад за напояването J. A. BARRAL споменава по-специално следните сортове грозде: Piquepoul noir N, Grenache N и Syrah N за червените вина и Clairette B и Bourboulenc B за белите вина.

Постъпките за официално признаване на качеството на вината започват на 29 юли 1939 г. със създаването на Syndicat des Viticulteurs des „Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse“ (Профсъюз на лозарите от склоновете на Ventoux и планинския масив Vaucluse). През 1951 г. се постига признаването на наименование за произход на качествено вино,

произведено в определен район, последвано през 1973 г. от признаването на контролирано наименование за произход „Côtes du Ventoux“ с указ от 27 юли 1973 г. С цел опростяване и подчертаване на географското наименование с указ от 17 октомври 2009 г. контролираното наименование за произход е променено на „Ventoux“.

Контролираното наименование за произход е на второ място по обем на продукцията в долината на Рона, като през 2009 г. от 6 374 хектара обработвани лозя са произведени 271 000 хектолитра вино, главно червено (66 % от производството) и розе (30 % от производството).

Това производство се осъществява от 142 частни и 14 кооперативни винарски изби. Вината с контролирано наименование за произход „Ventoux“ са тихи сухи вина. Предлагат се в три цвята: червено, розе и бяло.

Минималното естествено алкохолно съдържание на вината в обемни проценти е 12 % за червените вина и 11,5 % за белите вина и вината розе. За тези вина може да се използва обозначението „primeur“ („младо“) или „nouveau“ („ново“).

Произвеждани от традиционните сортове грозде от обширния регион на р. Рона, червените вина, които преобладават в производството, се възползват в пълна степен от многообразието на почвите в географския район. Те са богати, балансирани и подходящи за отлежаване на каменистите глинесто-варовикови почви и по-скоро ароматни и с плътно тяло на пясъците и пясъчниците. Идентичността на вината намира израз в съчетаването на всички тези характеристики.

Вината розе се отличават с балансиран аромат и свежест, със забележителен продължителен ароматен послевкус.

Белите вина, които днес не са много разпространени, също се произвеждат от традиционните за района сортове грозде, отличават се с комплексен аромат и структурата им позволява да се консумират млади.

Влиянието на релефите (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux и Mont du Vaucluse), което е по-значително, отколкото в останалата част на департамента, е определящ фактор за идентичността на географския район, както и с въздействието, което може да окаже върху характеристиките на отглеждането и, разбира се, върху произведените вина.

Тези релефи отслабват преобладаващия вятър мистрал, без да го отклоняват напълно, като ограничават прекомерната му сила и същевременно дават възможност на лозята да се възползват от ефекта на „изсушаване“, особено ценен за естествената им защита от гъбични заболявания.

Наличието на тези релефни форми и по-специално голямата надморска височина на Mont Ventoux също така водят до приток на по-хладен въздух, особено през нощта. Тази относителна прохлада, която се усеща през лятото, контрастира с понякога много високите дневни температури и подпомага синтеза на антоцианини и запазването на киселинността на гроздето. По този начин тя допринася за финия аромат и оцветяването на червените вина.

Разбира се, средиземноморският климат със значителното си слънцегреене допълва картината, като прави възможно производството на грозде, което лесно узрява и постига интензивна концентрация върху тези карбонатни и каменисти почви.

Тези природни фактори в съчетание със знанията и уменията, натрупани през годините от общността на производителите, лесно отличават вината с контролираното наименование за произход „Ventoux“ от близките до тях вина от долината на Рона.

Освен в признаването на защитеното наименование за произход „Muscat du Ventoux“ уменията в областта на лозарството намират израз и в наличието на голям брой лозарски разсадници, както и на пазар за присадени растения в Carpentras.

Човешките практики, особено практиките на отглеждане, са тясно свързани с тази специфична среда и са направили възможно класифицирането на Mont Ventoux като биосферен резерват от ЮНЕСКО през 1990 г. С този международен знак се признават изключителното биологично разнообразие, културното и историческото богатство, както и човешките практики, които зачитат това наследство. Предназначението на този резерват е да съчетава опазването на природните ресурси, ландшафтите и екосистемите и да осигурява развитието на човешките дейности.

Репутацията на вината Ventoux съществува от дълго време. От втората половина на XIX век вината се изнасят извън територията на държавата. На 4 юли 1860 г. Nicolas SAUTEL, търговец от Mazan е отличен за превъзходното си вино със златен медал и „crown of genius“ („венец на гения“) от „British Institute of Universal Genius“ (Британски институт за универсалния гений) в Лондон.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2023 г.:

— Департамент Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus;

— Департамент Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières;

— Департамент Drôme: Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres;

— Департамент Vaucluse: Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички незадължителни обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина, нито на дебелина два пъти размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Контролираното наименование за произход може да се допълва от обозначението „primeur“ („младо“) или „nouveau“ („ново“). Вината с обозначение „primeur“ или „nouveau“ задължително се представят с указване на годината на реколтата, от която са произведени.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност;

— тази географска единица е посочена в декларацията за реколтата.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, посочени в споразумението, сключено между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

— Сортът Caladoc N, който представлява интерес за целите на адаптирането, не може да фигурира на етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601