

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 96/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Vins de la Corrèze”

PGI-FR-A1127-AM03

Data złożenia wniosku: 20.12.2017 r.

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Zmiana nazwy

Grupa składająca wniosek złożyła wniosek o objęcie ochroną ChNP nazwy „Corrèze” w przypadku pewnych win, których produkcja jest obecnie objęta ChOG „Vins de la Corrèze”.

Władze francuskie oceniły, że wniosek ten spełniał wymagane warunki regulacyjne i równoległe do niniejszego wniosku przedkładają wniosek o rejestrację jako ChNP nazwy „Corrèze”.

Nazwa „Vins de la Corrèze” zmienia się na „Pays de Brive”, w nawiązaniu do obszaru produkcji, który łączy równocześnie elementy historyczne dotyczące prowadzonej w departamencie produkcji wina objętego ChOG oraz warunki glebowo-klimatyczne, które jej sprzyjają. Pozwala to również uniknąć wszelkich pomyłek z ChNP „Corrèze”. Określenie to zostało odpowiednio zmienione w każdym przypadku, w którym występuje ono w specyfikacji produktu.

Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego odnosi się do obszaru wokół miasta Brive-la-Gaillarde i do naturalnego regionu, który tworzy dorzecze Brive, co odpowiada historycznemu obszarowi występowania winnic. Jego wysokość rzadko przekracza 300 m n.p.m., w przeciwieństwie do pozostałej części Limousin.

2.2. Wykreślenie kategorii win produkowanych z winogron podsuszanych po zbiorze

Specyfikację produktu objętego ChOG zmieniono, aby wycofać wina, które będą od teraz produkowane wyłącznie w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Corrèze”.

W związku z tym, ze specyfikacji wycofano wszystkie przepisy dotyczące tych produktów:

— pkt 3.2 „Szczególne normy analityczne” i pkt 3.3 „Opis właściwości organoleptycznych”. Punkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie został odpowiednio zaktualizowany;

— pkt 4 „Obszary geograficzne”. Punkt „Wyznaczony obszar” w jednolitym dokumencie został zaktualizowany;

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- pkt 5 „Odmiany winorośli”: wykreślono odniesienie do wykazu odmian klasyfikowanych, dodając ponadto 7 odmian do wykazu odmian głównych (zob. poniżej szczegóły tych zmian);
- pkt 6 „Prowadzenie winorośli”. Punkt „Praktyki uprawy” w jednolitym dokumencie odpowiednio zmieniono;
- pkt 7 „Zbiór”. Punkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie odpowiednio zmieniono (minimalna zawartość cukru w winogronach na etapie zbioru);
- pkt 8 „Maksymalna wydajność produkcji”. Punkt „Maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie został odpowiednio zmieniony;
- pkt 9 „Przetwarzanie”. Zmiana ta ma wpływ na punkt „Praktyka enologiczna” w jednolitym dokumencie;
- pkt 10 „Data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument;
- w rozdziale 2 „Wymogi krajowe” skreślono obowiązki w zakresie składania deklaracji oraz główne punkty podlegające kontroli dotyczące win z winogron podsuszanych po zbiorze. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W punkcie „Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania” w jednolitym dokumencie skreślono wzmiankę dotyczącą określenia „wina z suszonych winogron” w przypadku win wytwarzanych z winogron podsuszanych po zbiorze.

2.3. Wykreślenie kategorii win musujących

Specyfikację produktu objętego ChOG zmieniono, aby wykreślić przepisy dotyczące win musujących po ich uchyleniu przez Radę Stanu.

W związku z tym wszystkie przepisy specyfikacji dotyczące tych produktów zostały wykreślone.

Zmienione punkty specyfikacji produktu a ich wpływ na jednolity dokument wyliczono poniżej:

- ust. 1 pkt 3.1 w rozdziale 1 (wpływ na jednolity dokument w punktach „Kategorie produktów sektora wina” i „Opis wina lub win”);
- pkt 5 w rozdziale 1 (brak wpływu na jednolity dokument);
- pkt 11 w rozdziale 1 (wpływ na jednolity dokument w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”).

2.4. Zmiana obszaru geograficznego produkcji

Obszar produkcji ChOG, który obejmował całość departamentu Corrèze, został zawężony do obszaru ograniczonej liczby gmin (66) odpowiadającego dorzeczu Brive. W pkt 4 specyfikacji produktu „Obszary geograficzne” wyliczono gminy, które zostały uwzględnione w jednolitym dokumencie w punkcie „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Wykreślono 216 gmin (na podstawie oficjalnego kodu geograficznego):

Affieux, Aix, Albignac, Albussac, Alleyrat, Ambrugeat, Les Angles-sur-Corrèze, Argentat-sur-Dordogne, Arnac-Pompadour, Aubazines, Auriac, Bar, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaumont, Bellechassagne, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Champagnac-la-Prune, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-Saint-Géraud, Le Chastang, Chaumeil, Chavanac, Chaveroche, Chenailler-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Confolent-Port-Dieu, Cornil, Corrèze, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Dampniat, Darazac, Darnets, Davignac, Egletons, L’Eglise-aux-Bois, Espagnac, Espartignac, Estivaux, Eyburie, Eygurande, Eyrein, Favars, Feyt, Forgès, Gimel-les-Cascades, Gouilles, Gourdon

Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Le Jardin, Lacelle, Ladignac-sur-Rondelles, Lafage-sur-Sombre, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenné-sur-Avalouze, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lamongerie, Lanteuil, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginac, Lignareix, Lostanges, Le Lonzac, Lubersac, Madranges, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Masseret, Maussac, Meilhards, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Meyrignac-l'Église, Millevaches, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Montaignac-Saint-Hippolyte, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Neuvic, Neuville, Orgnac-sur-Vézère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Palisse, Pandrignes, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Peyrelevade, Peyrissac, Pierrefitte, Pradines, Reygade, Rilhac-Treignac, Rilhac-Xaintrie, La Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Rosiers-d'Egletons, Sadroc, Saint-Angel, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Clément, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Etienne-aux-Clos, Saint-Etienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Sainte-Fortunade, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-le-Vendômois, Sainte-Marie-Lapanouze, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Martin-Sepert, Saint-Merd-de-Lapleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Paul, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Salvador, Saint-Setiers, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Sylvain, Saint-Victour, Saint-Ybard, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarran, Sarroux - Saint Julien, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérandon, Sérilhac, Servièrès-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudaine-Lavinadière, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Ussel, Uzerche, Valiergues, Veix, Veyrières, Viam, Vigeois, Vitrac-sur-Montane.

2.5. *Zmiana wykazu dozwolonych odmian winorośli*

Przepisy dotyczące odmian winorośli zmieniono, aby były bardziej precyzyjne i aby przewidzieć w nich wyczerpujący wykaz odmian dozwolonych, który uwzględni odmiany uprawiane oraz aktualne praktyki. W pkt 5 „Odmiany winorośli” specyfikacji produktu wykreślono odniesienie do wykazu odmian klasyfikowanych, jak również rozróżnienie na odmiany drugorzędne i odmiany główne. Występuje zatem wyłącznie krótki wykaz odmian dopuszczonych.

- w przypadku win różowych nie określono żadnego wykazu. Ustalono wykaz wspólny z winami czerwonymi, odpowiadający poprzedniemu wykazowi odmian głównych win czerwonych, do którego dodano odmiany fer N, jurançon N, gamay N, pinot N, tannat N;
- w przypadku win białych odmiany znajdujące się w poprzednim wykazie odmian głównych powtórzono i wzbogacono o odmiany sauvignon gris G i muscat à petits grains blancs B.

Odmiany te dodano w punkcie „Odmiany główne” w jednolitym dokumencie.

2.6. *Fermentacja jabłkowo-mlekowa w przypadku niemusujących win czerwonych*

Dodano obowiązek zakończenia fermentacji jabłkowo-mlekowej win czerwonych na etapie dopuszczenia ich do konsumpcji, przy zawartości kwasu jabłkowego wynoszącej nie więcej niż 0,4 g/l, z dwóch powodów:

- fermentacja jabłkowo-mlekowa nadaje winom większej giętkości i krągłości,
- w związku ze stabilnością i jakością win, ze względu na ryzyko, że do fermentacji jabłkowo-mlekowej doszłoby po butelkowaniu.

Specyfikację produktu zmieniono w rozdziale I pkt 9 i zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument w punkcie „Opis wina lub win”.

2.7. Związek z miejscem pochodzenia

W celu zachowania spójności ze zmianą nazwy, modyfikacją obszaru geograficznego i wykreśleniem przepisów dotyczących win, które mogą być opatrzone określeniem „Wina wytwarzane z winogron podsuszanych po zbiorze” oraz win musujących, zmieniono związek z miejscem pochodzenia.

Specyfikację produktu zmieniono w rozdziale I pkt 11 i zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument w pkt 8.

2.8. Sprostowanie istotnego błędu

Sprostowano istotny błąd dotyczący organu odpowiedzialnego za kontrolę, znajdujący się w rozdziale 3 specyfikacji produktu: wersja specyfikacji produktu przekazana w 2011 r. wskazywała w rozdziale 3 ust. 1 nazwę Qualisud, a w ust. 2 tego samego rozdziału nazwę Qualifrance.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.9. Poprawki redakcyjne

We wszystkich przypadkach wystąpienia do określenia „wina z przejrziałych winogron” dodaje się słowa „na krzewie”. Jest to uściślenie redakcyjne. Zostało ono uwzględnione w jednolitym dokumencie wyłącznie w punkcie „Związek z obszarem demograficznym”. W przypadku tych produktów punkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie wzbogacono o dwa elementy:

- uwzględniono zakaz stosowania wzbogacania lub technik zagęszczania, takich jak wykorzystanie pieców lub komór do suszenia, kriokoncentracji lub osmozy odwróconej, zawarty już w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”;
- uściślono opis właściwości organoleptycznych: są to półsłodkie i słodkie wina białe, bardzo aromatyczne, z nutami miodowymi i maślanymi, zgodnie z opisem zawartym w pkt 3.3 „Opis właściwości organoleptycznych” w specyfikacji produktu.

2.10. Opis win

Opis win zmieniono, aby go uzupełnić.

Ta zmiana w specyfikacji produktu miała wpływ na jednolity dokument w pkt 4.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Pays de Brive

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – Chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

16. Wino z przejrziałych winogron

4. Opis wina lub win

1. Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

KRÓTKI OPIS

Wytrawne wina białe o jasnożółtej barwie z zielonymi refleksami charakteryzują się aromatami kwiatowymi i owoców. W smaku są owocowe i mineralne, potężne i żywe. Półwytrawne wina białe, lekko słodkawe, posiadają szatę słomkowożółtą, którą niuansują zielone refleksy. Ich bukiet charakteryzuje się aromatami żółtych owoców i cytrusów. Są owocowe i delikatne, ale zachowują pewną rzeźkość. Wina czerwone często cechują się barwą od rubinowej do barwy owocu granatu, z fioletowymi, dość intensywnymi refleksami. Wina czerwone produkowane na łupkach

są potężne i żywe, z aromatami czarnej porzeczki i przypraw korzennych. Te wyprodukowane na glebach gliniasto-wapiennych to gętkie i harmonijne wina czerwone, z aromatami kandyzowanych owoców. Z wyjątkiem win, które mogą być opatrywane określeniami „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode), w przypadku win czerwonych należy uprzednio zakończyć fermentację jabłkowo-mlekową-. Na etapie wprowadzania do obrotu zawartość kwasu jabłkowego w każdej partii win czerwonych wynosi nie więcej niż 0,4 g/l. Wina różowe charakteryzuje szata o barwie od jasnej do intensywnej. Posiadają aromaty kwiatów i żółtych owoców. W smaku wina posiadają świeżość, którą może modulować zmienna słodycz. W przypadku gdy wartości nie zostały określone, należy przestrzegać limitów przewidzianych w przepisach europejskich.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

2. *Wina z przejrzalnych winogron*

KRÓTKI OPIS

Półsłodkie i słodkie wina białe (wina z winogron przejrzalnych na krzewie) charakteryzują się żółtą, intensywną i połyskującą szatą ze złotymi refleksami, a także bogactwem aromatów opartym na nutach owocowych (pigwa, brzoskwinia), kwiatowych, z nutami miodowymi i maślanymi. Krągły i bogaty smak jest modulowany przez zmienną słodycz. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi 15 %, a minimalna zawartość cukrów fermentujących – 51 g/l. W przypadku gdy wartości nie zostały określone, należy przestrzegać limitów przewidzianych w przepisach europejskich.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win produkowanych z przejrzalnych winogron zabrania się stosowania wzbogacania lub technik zagęszczania, takich jak wykorzystanie pieców lub komór do suszenia, kriokoncentracji lub osmozy odwróconej.

b) *Maksymalna wydajność*

1. Wina niemusujące i wina z przejrziałych winogron

80 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays de Brive” odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Corrèze:

Allasac, Altillac, Astailac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint Cyr la Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint Pantaléon de Larche, Saint Robert, Saint-Solve, Saint Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végenne, Vignols, Voutezac, Yssandon.

7. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gamay N

Jurançon noir N – Dame noire

Merlot N

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Segalin N

Semillon B

Tannat N

8. **Opis związku lub związków**

Położone na południowym zachodzie departamentu Corrèze dorzecze Brive tworzy antyklinę o długości 60 kilometrów i szerokości od 10 do 20 kilometrów, ciągnącą się w osi północny zachód/południowy wschód. Jego naturalne granice stanowi krystaliczny Masyw Centralny na północy i na wschodzie, region Périgord Blanc na południowym zachodzie i płaskowyż Causse de Martel na południu.

W regionie tym, położonym na niewielkiej wysokości i dobrze osłoniętym, panuje południowy klimat oceaniczny, zbliżony do klimatu akwitańskiego, z niewielką ilością opadów. Lata są suche a zimy umiarkowanie zimne, z obecnością czynnika ograniczającego związanego z przymrozkami, które wiosną występują późno, a jesienią wcześniej.

Obszar ten stanowi mozaikę, w której od północnego wschodu ku południowemu zachodowi naprzemiennie występują kwaśne gleby brunatne położone na piaskowcach lub na łupkach, wapienne gleby brunatne położone na marglowych wapieniach i dość płytkie wapienne gleby brunatne płaskowyżu Causse.

Wszystkie gleby – zarówno truflowe gleby gliniasto-wapienne, formacje łupkowe jak i gleby osadowe położone u stóp krystalicznego masywu – pozwalają uzyskać wyraziste wina.

Związek przyczynowy opiera się na charakterystyce, którą można przypisać pochodzeniu geograficznemu produktu. W przypadku różnych produktów objętych ChOG związek przyczynowy opiera się na dostosowaniu odmian winorośli do charakterystycznych cech gleb zapewniających szczególnie charakter win. W związku z tym:

- wina czerwone często cechują się barwą od rubinowej do barwy owocu granatu, z fioletowymi, dość intensywnymi refleksami. Wina czerwone produkowane na łupkach i piaskowcach, głównie z odmian merlot i cabernet franc, są potężne i żywe, z aromatami czarnej porzeczki i przypraw korzennych. Te wyprodukowane na glebach gliniasto-wapiennych, szczególnie z odmian cabernet franc, gamay i merlot, to giętkie i harmonijne wina czerwone, z aromatami kandyzowanych owoców;
- wina różowe, produkowane na całym obszarze z wszystkich czarnych odmian winorośli charakteryzują się szatą od jasnej do intensywnej. Posiadają aromaty kwiatów i żółtych owoców. W smaku wina produkowane na łupkach i piaskowcach wyróżniają się swoją świeżością;
- wytrawne wina białe o bladożółtej barwie z zielonymi refleksami charakteryzują się aromatami kwiatowymi i owoców. Te wyprodukowane na glebach gliniasto-wapiennych, szczególnie z odmian chardonnay i sauvignon, posiadają świeżość i owocowe nuty, a te wyprodukowane na łupkach i piaskowcach, głównie na bazie odmiany chenin, posiadają pewną rzeźkość i nuty bardziej mineralne;
- półwytrawne wina białe, zasadniczo produkowane na łupkach są lekko słodkawe, posiadają szatę słomkowo-żółtą, którą niuansują zielone refleksy. Ich bukiet charakteryzuje się aromatami żółtych owoców i cytrusów. Są owocowe i delikatne, ale zachowują pewną rzeźkość w związku z obecnością odmiany chenin;
- wina półsłodkie i słodkie, głównie białe (wina z winogron przejrzałych na krzewie) są przede wszystkim produkowane na łupkach, na bazie odmian chenin i muscat à petits grains, i charakteryzują się żółtą, intensywną i polyskującą szatą ze złotymi refleksami, a także bogactwem aromatów opartym na nutach owocowych (pigwa, brzoskwinia), kwiatowych, z nutami miodowymi i maślanymi. Krągły i bogaty smak jest modulowany przez zmienną słodycz.

Obszary produkcji wina na południowym zachodzie Corrèze, choć wydają się skromne, są istotną siłą napędową w utrzymaniu rolnictwa i rozwoju lokalnego, w szczególności dzięki enoturystyce.

Jakość win i trwałość winnic, z których pochodzą zapewnia się dzięki specjalistycznej wiedzy i zaangażowaniu pasjonatów, którzy potrafią wykorzystać trudne środowisko naturalne, dostosowując swoje techniki przy równoczesnym zachowaniu tradycyjnych cech charakterystycznych win.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Rozmiar czcionki i logo

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Logo ChOG umieszcza się na etykietce, jeżeli określenie „ChOG” zastąpiono określeniem tradycyjnym „Vin de pays”.

Wielkość czcionki, którą zapisano odmianę winorośli, nie może być większa od podwójnej wielkości czcionki, którą zapisano nazwę ChOG, a nazwa odmiany winorośli ma znajdować się w tym samym polu widzenia co nazwa ChOG.

Uwagi dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwa ChOG może być uzupełniana nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli i/lub określeniem „primeur” lub „nouveau”. Określenie „nouveau” jest dokładnym synonimem słowa „primeur” na poziomie przepisów francuskich.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7796fed6-5bfe-452f-ba94-be152bd4657f
