



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/1928)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (<sup>1</sup>).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Ventoux”

PDO-FR-A0399-AM01

Data przekazania informacji: 8.12.2023

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności**

W rozdziale I specyfikacji produktu zmieniono pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” w celu zaktualizowania wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa:

- W ppkt 1 „Obszar geograficzny” i ppkt 3 „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” wykaz gmin został dostosowany do oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.

Ta zmiana umożliwia określenie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

- W ppkt 1 „Obszar geograficzny” i ppkt 3 „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” w wyniku zmiany wyznaczonych działek rolnych do obszaru geograficznego dodano dwie gminy w departamencie Vaucluse (Isle sur la Sorgue i Velleron) i usunięto je z obszaru bezpośredniego sąsiedztwa. Gminy te sąsiadują z obszarem geograficznym i stosują te same kryteria produkcji jak te stosowane do produkcji wina objętego ChNP Ventoux.

Zmienia się podpunkt „Obszar geograficzny”, jak i podpunkt „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” jednolitego dokumentu.

**2. Wyznaczone działki rolne**

Rozdział I specyfikacji produktu pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” został uzupełniony w ppkt 2 „Wyznaczone działki rolne” w celu uwzględnienia dat zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy wytyczenia granic działek rolnych ChNP.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Odmiany winorośli**

W rozdziale I specyfikacji produktu punkt V ppkt 1 „Odmiany winorośli” w wykazie odmian winorośli wprowadzono następujące zmiany.

- W przypadku win białych: odmiany vermentino B i viognier B przeniesiono z wykazu dodatkowych odmian winorośli do wykazu głównych odmian winorośli.

Obecność tych odmian winorośli w winnicach jest znacząca i stanowi uzupełnienie asamblażu. Z dodatkiem Vermentino B powstają w asamblażu wina zrównoważone i tłuste, charakteryzujące się bogactwem aromatów, a z dodatkiem Viognier B – wina bardziej okrągłe i aromatyczne. Pozwalają one zachować równowagę i typową świeżość win objętych nazwą pochodzenia.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- W przypadku win czerwonych i różowych:
- do wykazu dodatkowych odmian winorośli dodano odmianę caladoc N w proporcji 5 % odmian winorośli i 10 % w asamblażach. Nazwa tej odmiany nie może być umieszczana na etykietach win objętych nazwą pochodzenia.

Włączenie tej odmiany jest jednym z rozwiązań wprowadzonych przez nazwę pochodzenia w celu przeciwdziałania zmianie klimatu. Odmiana ta, dodana jako drugorzędna odmiana winorośli, jest zgodna z profilem win objętych nazwą pochodzenia i umożliwia przystosowanie się do suszy.

Jednolity dokument uzupełniono w punkcie „Główne odmiany winorośli do produkcji wina”.

Proporcję odmian w odmianach winorośli określono w specyfikacji produktu w pkt V ppkt 2 „Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Proporcję odmian w asamblażach określono w specyfikacji produktu w pkt IX ppkt 1 „Asamblaż odmian winorośli”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 4. Sposób prowadzenia winorośli

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt VI lit. b) zmieniono zasady przycinania, aby umożliwić przycinanie wszystkich odmian tej nazwy w formie jednoramiennego sznura Guyota. Zmiana ta pozwala walczyć ze zmianą klimatu, w szczególności stawić czoła rosnącemu ryzyku wystąpienia przymrozków, które mają wpływ na winnicę.

Punkt „Praktyki winiarskie” w jednolitym dokumencie zostaje zmieniony.

#### 5. Środek przejściowy dotyczący odmian winorośli

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt XI ppkt 1 skreślono środek przejściowy odnoszący się do zasad dotyczących odmian winorośli do zbiorów w 2014 r., ponieważ stał się on nieaktualny.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 6. Etykietowanie

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt XII ppkt 2 dodaje się tekst w brzmieniu:

- Etykiety win opatrzonej tą kontrolowaną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

- Na etykiecie nie można wymieniać odmiany Caladoc, którą stosuje się w celach adaptacyjnych.

Te zasady etykietowania uwzględniono także w punkcie „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu.

#### 7. Dane dotyczące organu kontroli

W rozdziale III specyfikacji produktu uproszczono pkt II dotyczący organu kontroli, aby uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości), organ odpowiedzialny za kontrolę.

Doprecyzowanie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Ventoux

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

—

**KRÓTKI OPIS**

Nazwa pochodzenia „Ventoux” jest zastrzeżona dla białych, czerwonych i różowych win niemusujących.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej:

— 11,5 % w przypadku win białych i różowych;

— 12 % w przypadku win czerwonych.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych, z wyjątkiem win, które mogą być opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, wynosi mniej niż 0,4 grama na litr na etapie pakowania.

BARWA WINA, określenie uzupełniające

—

ZAWARTOŚĆ CUKRÓW FERMENTUJĄCYCH i etap, do którego ma zastosowanie wartość

(glukoza i fruktoza)

(gramy na litr)

KWASOWOŚĆ LOTNA i etap, do którego ma zastosowanie wartość

(miliiekwiwalenty na litr)

Wina kwalifikujące się do określenia „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode)

Maksymalnie 10,2

(partia niepakowana)

Wina czerwone kwalifikujące się do określenia „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode)

Poniżej 2

(partia pakowana)

Wina białe i różowe

Maksymalnie 4

(podczas butelkowania)

Wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %)

Maksymalnie 3

(podczas butelkowania)

Wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %)

Maksymalnie 4

(podczas butelkowania)

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13 % w przypadku win białych i różowych i 13,5 % w przypadku win czerwonych.

Kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wytwarzane z tradycyjnych odmian winorośli z regionu Rodanu wina czerwone, które dominują w produkcji, w pełni korzystają z różnorodności gleb występujących na tym obszarze geograficznym. Bogate, zrównoważone i odpowiednio dojrzewające na kamienistych glebach gliniasto-wapiennych, na piaskach i piaskowcach ochrowych będą raczej aromatyczne i hojne. Tożsamość tych win wynika z asamblażu wszystkich tych cech.

Wina różowe charakteryzują się aromatyczną i świeżą równowagą oraz niezwykle intensywną trwałością aromatyczną.

Wina białe, również wytwarzane z tradycyjnych odmian winorośli z regionu, są obecnie rzadko spotykane i charakteryzują się złożonością aromatyczną i strukturą, która pozwala delektować się nimi, gdy są młode.

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

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Praktyka uprawy

##### — Gęstość:

- Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami przez odstęp między krzewami w tym samym rzędzie;
- odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 m;
- odstęp między krzewami w rzędzie wynosi 0,80–1,5 m.

##### — Zasady przycinania:

Winorośl przycina się:

- krótko (w kształt kielicha lub w formie sznura) na maksymalnie 6 czopów na łozę, przy czym każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka;
- w formie jednoramiennego sznura Guyota z co najwyżej 8 oczkami na długiej łozie i jednym lub dwoma czopami zastępczymi posiadającymi maksymalnie 2 oczka;
- lub, w przypadku odmian syrah N i viognier B, metodą dwuramiennego sznura Guyota z co najwyżej 6 oczkami na każdej długiej łozie i jednym lub dwoma czopami posiadającymi maksymalnie 2 oczka.

##### — Można zezwolić na nawadnianie.

## 2. Szczególne praktyki enologiczne

- W przypadku win czerwonych dopuszcza się subtraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %;
- przy produkcji win różowych dopuszcza się stosowanie węgla drzewnego do celów enologicznych, ale wyłącznie na sprasowanym moszczu i w proporcji, która nie może przekraczać 20 % całkowitej ilości winogron poddawanych winifikacji przez dany podmiot gospodarczy w odniesieniu do danego zbioru;
- Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

## 5.2. Maksymalna wydajność

66 hektolitry z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Vaucluse, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2023 r.:

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 i Villes-sur-Auzon.

## 7. Odmiana(-y) winorośli

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. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny, obejmujący wszystkie winnice Doliny Rodanu, rozciąga się na wschód od Rodanu, od przedmieść Vaison-la-Romaine na północy do Apt na południu, od rzeki Ouvèze do doliny Coulon.

Obejmuje on tereny od pasma Dentelles de Montmirail do północnych zboczy Luberon, przecinając góry Vaucluse i rozciągając się u podnóży „Giganta Prowansji” – Mont Ventoux – szczytu o wysokości 1 912 metrów, który góruje nad całym krajobrazem. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 51 gmin w departamencie Vaucluse.

Procesy geomorfologiczne na tym obszarze, będące wynikiem orogenezy pirenejskiej, spowodowały powstanie licznych zboczy o podłożu wapiennym. Gruba formacja twardego wapienia urgońskiego (dolna kreda) stanowi szkielet tych formacji, których obecna struktura powstała podczas wypiętrzenia alpejskiego w środkowym miocenie.

W rezultacie powstały czerwone gleby śródziemnomorskie, brunatne gleby wapienne, które są słabo rozwinięte i suche, a także erozyjne gleby koluwalne, eluwalne i szkieletowe. Wszystkie są dość kamieniste, zasilane wapienymi piargami z otaczających zboczy.

Najbardziej reprezentatywne są bez wątpienia gleby o lekkiej, piaszczystej strukturze, bogate w otoczaki z „safrów” (fr. *les safres*), jak w Comtat określa się piaskowcowo-piaskowo-marglową formację mioceniową. Na szczególną uwagę zasługują piaski i piaskowce ochrowe z okresu kredy, które stanowią charakterystyczną cechę krajobrazu południowej części obszaru geograficznego (ochry z Roussillon).

Chociaż na obszar geograficzny wpływ ma klimat śródziemnomorski, jest to jednak strefa przejściowa, bliższa chłodniejszym rejonom alpejskim. Jest również jednym z najbardziej nasłonecznionych obszarów w departamencie (2 800 godzin rocznie w Carpentras). Średnie roczne opady wynoszą 700 milimetrów i występują głównie jesienią, a w najniższym stopniu latem, w okresie dojrzewania winogron. Ponadto pod koniec lata dobowa amplituda temperatur jest większa niż w pozostałej części departamentu, a noce są chłodniejsze.

Wprawdzie występuje mistral, ale jego gwałtowność i chłód znacznie ogranicza bariera klimatyczna, jaką stwarza pasmo Dentelles de Montmirail i podnóże Mont Ventoux (góra wszystkich wiatrów). Pozostaje korzystny wpływ wiatru, który charakteryzuje się suchością.

Na tym przejściowym obszarze, w tych drogich Jeanowi Giono „wiejskich górach”, winorośl od zawsze kojarzy się z południowym sadownictwem, tworząc mozaikę upraw z drzewami wiśniowymi, morelowymi i oliwnymi.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Warsztat garncarski i ceramika winiarska z 30 r. p.n.e. to pierwsze odnotowane ślady działalności winiarskiej, która, jak w całej tej części terytorium, była związana z obecnością Greków, a następnie Rzymian.

Winorośl była uprawiana na zboczach Mont Ventoux od czasów starożytnych. Ten najwyższy i najbardziej spektakularny szczyt z całego wapiennego masywu Vaucluse (niekiedy nazywany „Gigantem Prowansji”), dominuje nad winnicami, którym od niepamiętnych czasów użycza swojej nazwy. Pisemne dowody na to można znaleźć już w IX wieku.

Naturalnie na popularność wina „Ventoux” wpływ miała obecność papieży w Awinionie – wino to było obecne na tamtejszych stołach w latach 1309–1414. Sporządzone w latach 1414–1417 rejestry gruntów gmin Comtat-Venaisin podają ówczesne powierzchnie upraw.

Od XVI do XVIII w. konsulowie z Pernes wydawali zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów (fr. *ban des vendanges*), co dowodzi, że produkcja win gatunkowych była już przedmiotem zainteresowania lokalnych władz.

Rejestry notarialne, poprzez umowy najmu ziemi z przeznaczeniem pod uprawę winorośli (fr. *baux à complant*), umożliwiają potwierdzenie obecności od XV wieku niektórych dzisiejszych odmian winorośli, takich jak piquepoul noir N, bourboulenc B lub clairette B. W 1876 r., w swoim sprawozdaniu dotyczącym nawadniania, J.A. BARRAL wymienia w szczególności następujące odmiany: piquepoul noir N, grenache N i syrah N w przypadku win czerwonych oraz clairette B i bourboulenc B w przypadku win białych.

Proces zmierzający do oficjalnego uznania jakości win rozpoczął się 29 lipca 1939 r. wraz z utworzeniem stowarzyszenia producentów winogron „Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse”. Punktem kulminacyjnym było uznanie w 1951 r. nazwy pochodzenia win wysokiej jakości pochodzących z wyznaczonego obszaru, a następnie w 1973 r. uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes du Ventoux” dekretem z dnia 27 lipca 1973 r. W celu uproszczenia

nia i podkreślenia nazwy geograficznej dekretem z dnia 17 października 2009 r. kontrolowaną nazwę pochodzenia zmieniono na „Ventoux”.

Jest to druga co do wielkości kontrolowana nazwa pochodzenia z Doliny Rodanu – w 2009 r. uprawa obejmowała 6 374 hektarów, z których wyprodukowano 271 000 hektolitrow wina, głównie czerwonego (66 % produkcji) i różowego (30 % produkcji).

Produkcja ta odbywa się w 142 wytwórniach indywidualnych i 14 spółdzielczych wytwórniach wina. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Ventoux” to wytrawne wina niemusujące. Są to wina czerwone, różowe i białe.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi 12 %, a w winach białych i różowych 11,5 %. Wina mogą być opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”.

Wytwarzane z tradycyjnych odmian winorośli z regionu Rodanu wina czerwone, które dominują w produkcji, w pełni korzystają z różnorodności gleb występujących na tym obszarze geograficznym. Bogate, zrównoważone i odpowiednio dojrzewające na kamienistych glebach gliniasto-wapiennych, na piaskach i piaskowcach ochrowych będą raczej aromatyczne i hojne. Tożsamość tych win wynika z asamblażu wszystkich tych cech.

Wina różowe charakteryzują się aromatyczną i świeżą równowagą oraz niezwykle intensywną trwałością aromatyczną.

Wina białe, również wytwarzane z tradycyjnych odmian winorośli z regionu, są obecnie rzadko spotykane i charakteryzują się złożonością aromatyczną i strukturą, która pozwala delektować się nimi, gdy są młode.

Wpływ rzeźby terenu (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux i Mont du Vaucluse), który ma tu większe znaczenie niż w pozostałej części departamentu, jest czynnikiem decydującym o tożsamości obszaru geograficznego i oddziaływaniu, jakie może on wywierać na cechy uprawy i oczywiście na produkowane wina.

Łagodząc dominujący wiatr, mistral, nie zmieniając całkowicie jego kierunku, rzeźba terenu ogranicza jego gwałtowność, jednocześnie pozwalając winorośli korzystać z tak cennego efektu „suszenia”, który w naturalny sposób chroni winorośl przed chorobami wywoływanymi przez grzyby.

Występowanie takiej rzeźby terenu, a w szczególności duża wysokość Mont Ventoux, powoduje również napływ zimniejszego powietrza, szczególnie w nocy. Ten odczuwalny w okresie letnim względny chłód kontrastuje z występującymi niekiedy w ciągu dnia upałami i sprzyja syntezie antocyjanów i zachowaniu kwasowości winogron. W ten sposób przyczynia się do subtelności aromatów i barwy win czerwonych.

Oczywiście klimat śródziemnomorski i jego znaczne nasłonecznienie dopełniają obrazu, umożliwiając produkcję winogron, które z łatwością uzyskają na tych kamienistych, węglanowych glebach dojrzałość i silne stężenie.

Te czynniki naturalne, w połączeniu z umiejętnościami wypracowanymi przez lata przez społeczność producentów, pozwalają z łatwością odróżnić wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Ventoux” od blisko spokrewnionych win z Doliny Rodanu.

Oprócz uznania chronionej nazwy pochodzenia „Muscat du Ventoux” umiejętności w zakresie uprawy winorośli znajdują również odzwierciedlenie w obecności na tym obszarze licznych założycieli szkółek winorośli oraz rynku szampionowanych roślin, który ma siedzibę w Carpentras.

Praktyki stosowane przez człowieka, zwłaszcza uprawa, są ściśle związane z tym szczególnym środowiskiem i pozwoliły UNESCO sklasyfikować Mont Ventoux w 1990 r. jako rezerwat biosfery. Ten międzynarodowy znak przyznano w uznaniu dla wyjątkowej różnorodności biologicznej, bogactwa kulturowego i historycznego, a także praktyk stosowanych przez człowieka, które szanują to dziedzictwo. Celem rezerwatu jest pogodzenie ochrony zasobów naturalnych, krajobrazów i ekosystemów z zapewnieniem rozwoju działalności człowieka.

Renoma win „Ventoux” ma długą historię. Od drugiej połowy XIX wieku wina były eksportowane poza terytorium kraju. Na przykład kupiec z Mazan Nicolas SAUTEL uzyskał 4 lipca 1860 r. w Londynie od British Institute of Universal Genuis za swoje doskonałe wino złoty medal i „koronę geniuszu” (*crown of génius*).

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2023 r.:

- Departament 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;
- Departament Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mourières, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières;
- Departament 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, Pierre-longue, 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;
- Departament 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-Marcelin-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.

*Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania



**Opis wymogu:**

Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” lub „nouveau”. Przy winach kwalifikujących się do stosowania określeń „primeur” lub „nouveau” obowiązkowo wskazuje się rok produkcji.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
- ta jednostka geograficzna została podana w deklaracji zbiorów.

Etykiety win opatrzonych tą kontrolowaną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

- Na etykiecie nie można wymieniać odmiany Caladoc N, którą stosuje się w celach adaptacyjnych.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601)