



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/201)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Entre-deux-Mers”

PDO-FR-A0406-AM04

Data przekazania informacji: 8.10.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis

Dodano kolor czerwony.

Celem jest promocja objętych nazwą „Entre-deux-Mers” win czerwonych produkowanych na tym obszarze.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

2. Obszar geograficzny

Dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2022 r. dla obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Obszar geograficzny nie został zmieniony, ale zmieniono wykaz gmin, aby uwzględnić kilka zmian nazw wynikających z połączeń. Zmiana ta ma wyłącznie redakcyjny charakter.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

3. Odmiany winorośli

Dodano wykaz głównych i drugorzędnych odmian winorośli w odniesieniu do wina czerwonego. Są to tradycyjne odmiany stosowane w Gironde: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (lub malbec), merlot N, petit verdot N i carmenère N.

Dokonano przeglądu wykazu drugorzędnych odmian winorośli w przypadku win białych. Usunięto odmiany mauzac B i merlot blanc B, które nie są już stosowane.

W wyniku skreślenia wykazu „drugorzędne odmiany winorośli” wszystkie odmiany winorośli włączono do wykazu „odmiany winorośli” w pkt 7 jednolitego dokumentu.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

4. Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy

Zgodnie z powyższymi poprawkami usunięto zasady dotyczące proporcji odmian mauzac B et merlot blanc B.

Zachowuje się zasadę, zgodnie z którą proporcja głównych odmian winorośli uprawianych w gospodarstwie wynosi co najmniej 70 %.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Zasady przycinania

Uzupełniono przepisy dotyczące przycinania, aby określić liczbę oczek na roślinę (12) dla odmian czarnych oraz zmienić liczbę oczek dla odmian białych z 15 na 14.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

6. Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia

W przypadku odmian czarnych uzupełniono zasady dotyczące palikowania i wysokości ulistnienia. Wysokość ulistnienia palikowanego musi odpowiadać co najmniej 0,6-krotności odstępów między rzędami.

Wysokość tę mierzy się między punktem 0,10 metra pod drutem podtrzymującym a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki

W przypadku czarnych odmian winorośli dodano średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki. Ustalono ją na 8 500 kg z hektara. Odpowiada to maksymalnie 14. kiściom z krzewu. W przypadku dopuszczenia możliwości nawadniania maksymalna średnia ilość winogron z nawadnianych działek wynosi 7 000 kg z hektara. Odpowiada to maksymalnie 14. kiściom z krzewu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Przepisy rolnośrodowiskowe

Dodano następujące przepisy dotyczące ochrony środowiska:

- Z działek należy usuwać obumarłe krzewy; składowanie obumarłych krzewów na działkach jest zabronione.
- Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.
- Każdy podmiot gospodarczy wylicza i rejestruje swój wskaźnik częstotliwości zabiegów.

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i lepszego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Zbiór

Dodano wartości docelowe dla win czerwonych:

- minimalna zawartość cukru w winogronach nie może wynosić mniej niż 200 gramów na litr.
- naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 12 %.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

10. Wydajność

Dodano wartości docelowe dla win czerwonych: limit wydajności 55 i 65 hl.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

11. Normy analityczne

Dodano wartości docelowe dla win czerwonych:

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 3 gramów na litr.

- Kwasowość lotna wszystkich partii wina wprowadzanych do obrotu luzem lub zapakowanych nie przekracza 16,33 miliekwiwaleńców na litr (0,80 grama na litr wyrażona jako H₂SO₄).

— W przypadku wszystkich partii wina wprowadzonych do obrotu luzem całkowita zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 140 miligramów na liter.

Na etapie pakowania maksymalna zawartość kwasu jabłkowego win czerwonych wynosi 0,3 g na liter.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

12. **Praktyki enologiczne**

Dodano następujące praktyki specyficzne dla win czerwonych:

— po tłoczeniu zabronione jest stosowanie kawałków drewna dębowego, których największy rozmiar wynosi mniej niż 5 cm;

— zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C;

— zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 15 %.

Zmiany te wprowadza się odpowiednio w jednolitym dokumencie.

13. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

Dodano wartość docelową specyficzną dla win czerwonych:

całkowita pojemność kadzi fermentacyjnych i kadzi do przechowywania wina przekracza co najmniej dwukrotnie ilość wina z deklaracji zbiorów lub produkcję z poprzedniego roku.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. **Data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta**

Dodano specyficzną dla win czerwonych datę wprowadzenia do obrotu dla konsumenta:

wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 1 stycznia drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

Usuwa się punkt dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. **Związek**

Sekcję dotyczącą związku uzupełniono o informacje dotyczące win czerwonych.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

17. **Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Usunięto zwolnienia niektórych podmiotów z obowiązku uprzedniego deklarowania wycofania i uprzedniego deklarowania sposobu pakowania.

Dodano obowiązek uprzedniego deklarowania przeznaczenia działek.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

19. **Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Entre-deux-Mers

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *wino białe wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS

Są to niemusujące białe wina wytrawne. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10,5 %. Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 4 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna wszystkich partii wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 13,26 miliekwiwaleńtów na litr (0,65 grama na litr wyrażona jako H₂SO₄). Całkowita zawartość dwutlenku siarki wszystkich partii wina wprowadzonych do obrotu luzem nie przekracza 180 mg/L. Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Te wytrawne wina białe niemusujące mają zazwyczaj słomkowożółtą barwę, która łączy żółte i zielone odcienie. Zazwyczaj są one sprężyste w ataku, a następnie głębokie i okrągłe. Charakteryzują się nutami aromatycznymi białych kwiatów (np. akacji itp.), są owocowe z nutami owoców cytrusowych i egzotycznych. Wina te są przeznaczone do spożycia jako wina młode.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwaleńtach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %. Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 3 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna wszystkich partii wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 16,33 miliekwiwaleńtów na litr (0,80 grama na litr wyrażona jako H₂SO₄). Całkowita zawartość dwutlenku siarki wszystkich partii wina wprowadzonych do obrotu luzem nie przekracza 140 mg/L. Na etapie pakowania maksymalna zawartość kwasu jabłkowego win czerwonych wynosi 0,3 g na litr. Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Wina czerwone charakteryzują się intensywną barwą, purpurową kiedy są młode, rubinowoczerwoną w okresie rozkwitu i nabierającą w miarę dojrzewania odcieni owocu granatu. Aromat jest zdominowany przez czerwone owoce, zwłaszcza w młodym winie, i może z czasem stawać się bardziej złożony dzięki delikatnym nutom fermentacyjnym i drzewnym. W bukietcie stopniowo pojawiają się aromaty podściółki, a nawet aromaty lekko truflowe lub mentolowe. W niektórych przypadkach można wówczas zauważyć notę empyreumatyczną. Finisz utrwała owocową dominację w winie. W ustach jest świeże, uporządkowane i elastyczne mimo charakterystycznej struktury tannicznej.

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. Gęstość nasadzeń

Metoda uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

2. Zasady przycinania

Metoda uprawy

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (faza 9 skali Lorenza) według następujących technik:

Dozwolone są tylko następujące rodzaje cięcia:

- pojedynczy i mieszany sznur Guyota;
- podwójny sznur Guyota;
- cięcie krótkie (niski kordon i wachlarz).

W przypadku odmian białych i różowych:

w żadnym przypadku na roślinę nie może przypadać więcej niż 14 oczek.

W przypadku czarnych odmian winorośli:

w żadnym przypadku na roślinę nie może przypadać więcej niż 12 oczek.

3. Nawadnianie

Metoda uprawy

Nawadnianie w okresie wegetacji winorośli jest dopuszczane jedynie w przypadku, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny i prawidłowe dojrzewanie winogron. Można je jednak przeprowadzić tylko dwukrotnie dla **danego zbioru i na danej działce**.

4. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

W przypadku win czerwonych:

- zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 15 %;
- po tłoczeniu zabronione jest stosowanie kawałków drewna dębowego, których największy rozmiar wynosi mniej niż 5 cm;
- zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.

5.2. Maksymalna wydajność

1. wino białe

75 hektolitrów z hektara

2. wino czerwone

65 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaigac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauges, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaude, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac, Soussac, Taillecat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

7. Odmiana(-y) winorośli

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. Opis związku lub związków

Winorośl jest sadzona wyłącznie na najmniej żyznych glebach. Wina pochodzą z działek lub części działek ściśle i dokładnie wyznaczonych na podstawie obiektywnych kryteriów technicznych i wcześniejszych doświadczeń produkcyjnych na wniosek komisji złożonej z niezależnych ekspertów. Głębokie gleby, które są bardzo bogate w minerały, a przede wszystkim zawierają duże rezerwy wody użytecznej dla roślin, są zatem wyłączone z działek wyznaczonych do produkcji. Podobnie położenie topograficzne działek ma decydujący wpływ przy wyznaczaniu działek do produkcji: wyłącza się dno doliny, gdzie nie jest możliwy naturalny odpływ zimnego powietrza, dolne części wklęsłych działek, brzegi strumieni i zbocza hydromorficzne na terenach z tendencją do podmokania.

Różnorodność gleb powoduje, że winnicami zarządza się w sposób selektywny, a odmiany wybierane w zależności od położenia działki. Wina białe, produkowane głównie z odmiany sauvignon B, charakteryzującej się łatwością adaptacji i ekspresją, są często produkowane z mieszanek z innymi głównymi odmianami, takimi jak semillon B, co przyczynia się do ich krągłości, ale również z muscadelle B, co nadaje im bardziej złożony aromat. Stare odmiany lokalne, takie jak colombard B i ugni blanc B, przyczyniają się do wzbogacania palety aromatycznej win. Wina czerwone wytwarzane głównie z odmian merlot N, cabernet-sauvignon N i cabernet franc N są krągłe, głębokie i mają wyraźną strukturę. Mogą być one uzupełniane petit verdot N, cot N. i carmenère N. Wina czerwone zazwyczaj zyskują na długim dojrzewaniu, niezbędnym do ich rozkwitu i lepszej ekspresji przed wprowadzeniem ich do obrotu.

Dzięki bardzo szczegółowej znajomości obszaru plantatorzy winorośli znają odmiany winorośli najlepiej dostosowane do różnych rodzajów gleby. Te ostatnie, obsadzone przystosowaną odmianą, umożliwiają ekspresję aromatów białych kwiatów, owoców cytrusowych i owoców egzotycznych w winach w przypadku win białych, a w przypadku win czerwonych owoców czerwonych i czasem czarnych, oraz mentolu.

Od XI do XV w. dzięki uprzywilejowanym powiązaniom Bordeaux z Anglią, mimo wojny stuletniej i wojen religijnych, wielcy właściciele ziemscy, tj. klasztory lub możnowładcy doprowadzili do rozkwitu winnic Entre-deux-Mers, których produkty były w dużej mierze przeznaczone do wywozu.

W XVIII wieku Montesquieu był gorącym orędownikiem nowoczesnej uprawy winorośli. Posiadał on w Entre-deux-Mers domenę Raymond w miejscowości Baron. Wykorzystywał swój prestiż i wielki autorytet przy uprawie winorośli. Dbał o własne interesy, ale korzystała na tym również cała prowincja. Twierdził on, że: „Wina w tej prowincji można porównać ze sposobem, w jaki alchemiści przechwalali się, że wytwarzają złoto; wszyscy je widzieli, wszyscy go dotykali, każdy miał z nim do czynienia - zarówno ubodzy, jak i bogaci, ale nikt nie poznał jego tajemnic.

Na początku XX w. wino białe produkowane w Entre-deux-Mers cieszyło się dużym uznaniem na rosyjskim dworze. Kryzys, który miał miejsce w latach 50. XX w., zmusił plantatorów winorośli do znacznych wysiłków przy restrukturyzacji obszarów, ponownego sadzenia winnic i ich ewentualnej konwersji w celu osiągnięcia właściwej równowagi między rodzajem gleby, narażeniem, położeniem, kolorem, odmianą winorośli i podkładkami do szczenia. Następnie, z pomocą instytutu enologii z Bordeaux i izby rolniczej Gironde], plantatorzy winorośli z Entre-deux-Mers lepiej poznali metody produkcji, winifikacji i dojrzewania wina oraz zmodernizowali urządzenia do kontroli temperatury, koniecznej przy winifikacji wytrawnych win białych.

W ostatnim dwudziestolecu ciągle poprawa jakości umożliwiła zdobycie większego uznania dla win białych i czerwonych oraz zwiększenie poczucia identyfikacji z produktami u plantatorów winorośli. Producenci w tym regionie w coraz większym stopniu wprowadzają swoją produkcję do obrotu w butelkach i podpisują je własnym nazwiskiem. Każde gospodarstwo dokłada zatem wszelkich starań, aby wyprodukować produkt wysokiej jakości.

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, dopuszczony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar gmin w departamencie Gironde wymienionych w specyfikacji produktu.

Uzupełniające oznaczenia geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

ChNP „Entre-deux-Mers” może być uzupełniona nazwą geograficzną „Haut-Benauge” zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu, w szczególności w odniesieniu do obszaru geograficznego.

Oznaczenie geograficzne „Haut-Benauge” umieszcza się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia, zapisując je czcionką, której wielkość – zarówno wysokość, jak i szerokość – nie może przekraczać wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux”.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e