

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2023/C 51/06)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Savennières”

**PDO-FR-A0158-AM02**

**Data przekazania informacji: 14.11.2022 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Oficjalny kod geograficzny**

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Nie ma to wpływu na wielkość wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Odstęp między krzewami**

Minimalny odstęp między krzewami zostaje zwiększony z 1 m do 0,90 m.

Celem przedmiotowej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzeń winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %; w przypadku tych krzewów minimalny odstęp między krzewami wynosi 0,80 m.

Uzupełnienie to ma na celu uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli uprawianych na zboczach o wyraźnym nachyleniu, co powoduje szczególne wymagania podczas sadzenia (sadzenie równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**3. Cięcie**

Zasady cięcia zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire).

Celem tej harmonizacji jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Przedmiotowa zmiana wprowadza możliwość dostosowania się plantatorów winorośli do przymrozków, które występują coraz później.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

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

**4. Zbiory**

Sprecyzowano, że winogrona zbierane są ręcznie.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**5. Etykietowanie**

Doprecyzowano ramy regulacyjne dotyczące określeń stosowanych fakultatywnie.

Zmienia się pkt 9 jednolitego dokumentu.

**6. Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

**7. Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

**8. 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 wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**JEDNOLITY DOKUMENT****1. Nazwa lub nazwy**

Savennières

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Charakterystyka produktu*

**KRÓTKI OPIS**

Są to wina białe niemusujące, wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, posiadające następujące główne analityczne cechy charakterystyczne. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi co najmniej 11,5 %. – Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w pozostałych winach wynosi co najmniej 12,5 %. – Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po fermentacji nie przekracza 4 gramów na litr lub 8 gramów na litr, jeżeli kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych maksymalnie o 2 gramy na litr. – Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |    |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 11 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa   |    |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)                  |    |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |    |

## 2. Opis

### KRÓTKI OPIS

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladeżółta do złotożółtej. Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywołać na myśl gruszkę, brzoskwinie, pigwę, prażony migdał, rodzynki, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku. Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę. Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1.

##### Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. W przypadku pozostałych win zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności mających na celu wzbogacenie. 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.

Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

#### 2. Gęstość obsady – odstępy

##### Praktyki uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 krzewów 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 0,90 metra. Zbiory z działek, na których odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia. Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

#### 3. Zasady cięcia i palikowania winorośli

##### Praktyki uprawy

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie, z maksymalnie 12 oczkami na krzew.

Winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na krzew, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pączki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie będzie przekraczać 12.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępów między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognafe*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów na hektar, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi.

#### 4. Nawadnianie

Praktyki uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

#### 5. Zbiory

Praktyki uprawy

Winogrona zbiera się ręcznie, dokonując selekcji kiści na krzewie. Zabrania się stosowania maszyny do zbioru winogron.

### 5.2. Maksymalne zbiory

#### 1. Wina wytrawne i półwytrawne

50 hektolitrów z hektara

#### 2. Pozostałe wina

35 hektolitrów z hektara

### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

### 7. Odmiana winorośli

Chenin B

### 8. Opis związku lub związków

#### 8.1.

##### a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny położony jest na prawym brzegu Loary, w odległości około 15 kilometrów od miasta Angers. Charakteryzuje się on szeregiem zboczy o nachyleniu w kierunku południowym/południowo-wschodnim, które rozciągają się na szerokość 500–1 500 metrów od Loary oraz na długość około 6 kilometrów wzdłuż Loary. Położony na północy obszaru geograficznego rozległy płaskowyż – chłodniejszy i wystawiony na działania wiatrów – wykorzystywany jest głównie do chowu zwierząt i uprawy zbóż.

Podłoże geologiczne składa się z formacji łupkowych i łupkowo-piaskowcowych powstałych w epokach od ordowika późnego do dewonu wczesnego, a gdzieśgdzie z żył wulkanicznych (ryolity i spility). Na początku płaskowyżu odłożyły się różnej grubości warstwy piasków eolicznych z epoki czwartorzędowej. Na zboczach skała macierzysta znajduje się zazwyczaj bardzo blisko powierzchni.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 3 gmin: Bouchemaine, La Possonnière i Savennières.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat oceaniczny. Położony na zachód od regionu winiarskiego Masyw Mauges łagodzi wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Średnie roczne opady wynoszą 650 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C). W tym zakresie Loara odgrywa kluczową rolę, regulując temperatury panujące na pobliskich wzgórzach znajdujących się pod wpływem dominujących wiatrów, utrzymując tym samym wysokie temperatury nocą. Odgrywa również ważną rolę, sprzyjając występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł niezbędnych dla rozwoju szlachetnej pleśni.

b) *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Uprawa winorośli, początkowo ograniczona do działek w pobliżu wielkich opactw w Angers, rozpowszechniła się w IV wieku wokół Angers, a następnie na wzgórzach w gminach Pruniers i Bouchemaine. Około 1130 r. mnisi z opactwa Saint-Nicolas d'Angers obsadzili winoroślą wzgórze górujące nad Loarą, od którego pochodzi nazwa „La Roche aux Moines”. W 1140 r. siostry benedyktyнки wybudowały w miasteczku La Possonnière klasztor zwany „Le Prieuré”. Ich budynek otaczały wówczas rozległe winnice. Od tego czasu wino „Savennières” było cenione na szlacheckich stołach, a zwłaszcza w XV wieku na stole „Dobrego Króla Rene” (Rene I Andegaweńskiego). Król, podczas postoju w gminie, degustując kieliszek wina pochodzącego z działki na zachód od miasteczka, nazwał je „kropłą złota” (fr. *goutte d'or*). Od tego czasu działka ta jest znana pod nazwą „Clos de la Goutte d'Or”.

Region winiarski rozwinął się w szczególności w XVII i XVIII wieku. W swoim dziele pt. „Traité sur la nature et la culture de la vigne” (Traktat o naturze i uprawie winorośli) opublikowanym w 1749 r. Bidet i Duhamel de Monceau stwierdzają: „Na wzgórzach wzdłuż Loary, po obu stronach rzeki, rozciągają się poszczególne winnice andegaweńskie; znajdują się one w odległości ½ lub ¼ ligi lądowej od siebie, począwszy od okolic Angers, a skończywszy na obszarach położonych 7 lub 8 lig lądowych dalej, w kierunku Bretanii. Są to wyłącznie skały, niegdyś całkowicie nieurodzajne, porośnięte zaroślami, gęstwiną i starymi drzewami; dzięki temu kraina ta była niedostępna i nieprzenikniona, co czyniło z niej miejsce schronienia wszelkiego rodzaju zwierząt płowych lub jadowitych. Ten bardzo trudny do wykarczowania obszar, rozciągający się na szerokość ¼ lub ½ ligi lądowej, jest obecnie doskonale zagospodarowany pod uprawy i w całości obsadzony winoroślą aż do miejsca, w którym nachylenie zbocza zaczyna się zmniejszać i obierać kierunek północny. Zbocza po prawej stronie Loary, schodzące w kierunku południowym w stronę Nantes, charakteryzują się ekspozycją południową, w związku z czym pochodzące z nich wino jest lepsze i mocniejsze od wina pochodzącego z lewej strony”. Zbocza i grunty w pobliżu miasteczka Savennières są porośnięte winoroślą, a każde domostwo na terenach wiejskich posiada kilka rzędów winorośli. W przededniu rewolucji francuskiej opis winnic na przedmiotowych wzgórzach przedstawiono w kajetach skarg (fr. *cahiers de doléances*) sporządzonych przez Stany Generalne (fr. *États généraux*). „Savennières” 2 460 mieszkańców, 1/3 powierzchni obsadzona winoroślami, z których produkuje się znakomite wina klasy *cru* [...]. Nie widziałem jeszcze parafii, która byłaby bardziej opodatkowana niż Savennières” – napisał wówczas członek rady gminy, p. Dertrou.

8.2.

W XIX wieku nastąpiła całkowita metamorfoza uprawy winorośli w związku ze znacznymi postępami w zakresie enologii i ochrony roślin pod wpływem właścicieli takich jak Guillory, którzy chcieli uzyskać wina gatunkowe i zachować renomę win „Savennières”. Przeprowadzono wówczas liczne eksperymenty obejmujące zarówno testowanie innych odmian winorośli – w szczególności odmiany winorośli verdelho z Madery, którą zdaniem profesora Maisonneuve uprawiano w ilości około sześćdziesięciu roślin w winnicy „Coulée de Serrant” – jak i zagospodarowanie teras lub próby palikowania. Odmianą winorośli, która najlepiej sprawdza się w przedmiotowym regionie winiarskim, pozostaje jednak chenin B. Jules Guyot podczas jednej ze swoich wizyt w 1865 r. doskonale opisał sposób prowadzenia winorośli, wspominając o cięciu krótkim, usuwaniu pączków liściowych i zbiorach odbywających się wówczas, gdy „duża część winogron jest przejrzała”.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Savennières” uznano dekretem z dnia 8 grudnia 1952 r., w którym przewidziano głównie wina zawierające cukry fermentacyjne. Pod wpływem kolejnych przesądów stowarzyszenia na rzecz ochrony (fr. *syndicat de défense*), w tym Michèle Bazin de Jessey, w dekrete przewidziano również wina wytrawne, z uwzględnieniem możliwości produkcji win zawierających cukry fermentacyjne, odzwierciedlając tym samym praktyki stosowane w przedmiotowym regionie winiarskim oraz specyficzny charakter środowiska.

W 2009 r. eksploatacją regionu winiarskiego zajmowały się 34 podmioty gospodarcze.

## 2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Niekiedy mogą jednak zawierać cukry fermentacyjne. Ich szata jest bladożółta do złotożółtej.

Właściwości aromatyczne charakteryzują się zasadniczo kwiatowymi zapachami lub nutami aromatycznymi (akacja, lipa itp.) w połączeniu z nutami owocowymi, które mogą przywołać na myśl gruszkę, brzoskwinię, pigwę, prażony migdał, rodzyнки, miód, przy wyczuwalnym jednocześnie mineralnym posmaku.

Na początku degustacji mają pełny, tłusty smak w pełni odzwierciedlający ich złożoność aromatyczną. Finisz stanowi połączenie świeżości, mineralnego charakteru i nuty goryczy, które nadają winu harmonię i równowagę.

Wina te rozwijają się w pełni po kilku latach dojrzewania w butelce. Wina zawierające cukry fermentacyjne doskonale nadają się do dojrzewania.

## 3. Związki przyczynowe

Działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się z działkami położonymi na osłoniętych zboczach o ekspozycji południowej, na których występują gleby powierzchniowe powstałe na formacjach łupkowych i łupkowo-piaskowcowych masywu paleozoicznego lub niezbyt głębokie gleby powstałe na piaskach eolicznych. Te niezbyt żyzne i bardzo kamieniste gleby mają znaczną zdolność odprowadzania wody oraz niewielkie rezerwy wodne.

Tego rodzaju warunki uprawy winorośli wymagają optymalnego zarządzania rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, które znajduje odzwierciedlenie w metodzie prowadzenia winorośli, rygorystycznych zasadach dotyczących przycinania oraz zbiorach polegających na selekcji kiści, również w przypadku produkcji win wytrawnych.

Umiejętności podmiotów gospodarczych znajdują odzwierciedlenie w ich przywiązaniu do odpornej odmiany winorośli chenin B, która w tych warunkach rozwija całą swoją oryginalność i głębię. Podmioty dostosowały się do szczególnych cech i bogactwa tej odmiany, różnicując procesy techniczne. Tradycyjnie zawartość cukrów fermentacyjnych w produkowanych winach jest uzależniona od położenia winnicy, prowadzenia winorośli i warunków klimatycznych w przypadku danego rocznika. Gdy warunki klimatyczne panujące pod koniec zbiorów są korzystne – dzięki termoregulacyjnej roli Loary, wiatrom ukierunkowanym przez rzekę, które sprzyjają mechanicznemu wysuszeniu winogron, lub dzięki występowaniu porannych mgieł – wina „półsłodkie” lub „słodkie” produkuje się z winogron o wysokiej zawartości cukrów nagromadzonych wskutek suszenia na krzewie lub dotkniętych szlachetną pleśnią pod wpływem działania *botrytis cinerea*.

Podmioty gospodarcze bardzo szybko przyswoiły sobie techniki pozwalające im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dostosowując swoje techniki produkcji wina. Okazało się, że – by uzyskać wino o złożonych aromatach – niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji. Aby osiągnąć ten cel, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 15 marca roku następującego po roku zbiorów.

Połączenie tak szczególnego środowiska naturalnego, odmiany winorośli idealnie dostosowanej do panujących w tym środowisku warunków oraz umiejętności producentów, którzy potrafią wykorzystać cały jej potencjał, pozwala uzyskać oryginalne i wyjątkowe wina cieszące się historyczną renomą. W 1816 r. André Jullien w swoim dziele pt. „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) nie waha się sklasyfikować ich w pierwszej kategorii, uznając tym samym ich oryginalność, jakość i renomę.

W 2001 r. region winiarski „Savennières”, będący symbolem „andegaweńskiej łagodności” (fr. *douceur angevine*), wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2021 r.: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital i Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Chanzeaux i Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Brigné), Les Garennes sur Loire, Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou i Val-du-Layon.

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win obowiązkowo umieszcza się określenia „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykietach wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; została ona podana w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7cc8c3cc-9ee0-4faf-aca5-058e37d4206d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7cc8c3cc-9ee0-4faf-aca5-058e37d4206d)

---