

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 62/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Côtes de Provence”**PDO-FR-A0392-AM03****Data przekazania informacji: 22 listopada 2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Etykietowanie**

Specyfikację produktu objętego ChNP „Côtes de Provence” uzupełniono przez wprowadzenie nowego uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Notre-Dame des Anges” w odniesieniu do produkcji czerwonych i różowych win niemusujących.

Zmiana ta dotyczy następujących punktów specyfikacji:

- Rozdział I pkt II – Uzupełniające oznaczenia geograficzne;
- Rozdział I pkt III – Barwy i rodzaje wyrobów objętych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym;
- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji;
- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji; ppkt 2 – Wyznaczone działki rolne, lit. f);
- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji; ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa;
- Rozdział I pkt V – Odmiany winorośli; ppkt 1 – Odmiany winorośli i ppkt 2 – Zasady dotyczące proporcji
- Rozdział I pkt VI – Prowadzenie winnicy;
- Rozdział I pkt VII – Zbiór, transport i dojrzałość winogron: Dodaje się zawartość cukru i minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w uzupełniającym oznaczeniu geograficznym „Notre-Dame des Anges”
- Rozdział I pkt VIII – Zbiory, rozpoczęcie produkcji;
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina – Dodaje się przepisy dotyczące łączenia odmian, praktyk enologicznych i procesów obróbki fizycznej oraz normy analityczne, warunki dojrzewania, daty wprowadzenia do obrotu dla uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Notre-Dame des Anges”;
- Rozdział I pkt X – Związek z obszarem geograficznym; ppkt 3 – Związki przyczynowe;
- Rozdział I pkt XII – Zasady prezentacji i etykietowania;
- Rozdział III – Główne punkty podlegające kontroli i metoda oceny – Dodaje się uzupełniające oznaczenie geograficzne „Notre-Dame des Anges” do celów kontroli okresu dojrzewania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W jednolitym dokumencie wprowadza się zmiany w punkcie „wymogi dodatkowe”: etykietowanie, uzupełniające oznaczenia geograficzne.

2. Warunki produkcji – zmiany specyfikacji niemające wpływu na Jednolity Dokument

- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji; ppkt 1 – Obszar geograficzny lit. b), c), e) – Usuwa się okres dojrzewania win różowych dla uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Sainte-Victoire”, „Fréjus” i „Pierrefeu” (za wyjątkiem uzupełniającego oznaczenia geograficznego „La Londe”, dla którego nie przewiduje się okresu dojrzewania wina różowego).
- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji; ppkt 2 – Wyznaczone działki rolne – wprowadza się datę zatwierdzenia przez komisję krajową z dnia 15 listopada 2018 r. zmiany wyznaczonych działek rolnych; Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.
- Rozdział I pkt V – Odmiany winorośli; ppkt 1 – Odmiany winorośli. Dodaje się odniesienie do ChNP „Côtes de Provence” w tabeli przepisów dotyczących odmian winorośli uzupełniającego oznaczenia geograficznego w celu przypomnienia, że odmiany winorośli właściwe dla uzupełniającego oznaczenia geograficznego odpowiadają odmianom winorośli dla ChNP „Côtes de Provence”.
- Rozdział I pkt V – Odmiany winorośli; ppkt 2 – Zasady dotyczące proporcji w gospodarstwie – Zmiana redakcyjna w zakresie oceny zgodności danej odmiany winorośli, dla danego typu wina, na wszystkich działkach w gospodarstwie produkującym wino ChNP.
- Rozdział I pkt VI – Prowadzenie winnicy; ppkt 3 – Nawadnianie – Dopuszcza się nawadnianie, a zmiana polega na uproszczeniu redakcyjnym i zharmonizowaniu z kodeksem rolnym i rybołówstwa morskiego (przepisy krajowe).
- Rozdział I pkt VII – Zbiór, transport i dojrzałość winogron – Dodaje się odniesienie do ChNP „Côtes de Provence” w tabeli zawartości cukru i minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu dla uzupełniającego oznaczenia geograficznego.
- Rozdział I pkt VIII; ppkt 1 Wydajność – Dodaje się obowiązek przestrzegania 5 hl/ha różnicy między wydajnością winicy ChNP a wydajnością winicy uzupełniającego oznaczenia geograficznego.
- Rozdział I pkt VIII; ppkt 2 – Wydajność maksymalna – Zmiana wydajności maksymalnej uzupełniających oznaczeń geograficznych „Sainte-Victoire”, „Fréjus”, „La Londe”, „Pierrefeu” i „Notre-Dame des Angés” z 50 do 55 hektolitrów z hektara, aby umożliwić uzupełniającemu oznaczeniu geograficznemu zwiększenie rocznej maksymalnej wydajności do poziomu 5 hl z hektara, zachowując jednocześnie różnicę co najmniej 5 hl/ha między uzupełniającym oznaczeniem geograficznym a ChNP bez uzupełniającego oznaczenia geograficznego.
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina; ppkt 1 lit. a) Łączenie szczepów – Dodaje się przepisy dotyczące łączenia odmian dla uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Notre-Dame des Angés”.
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina; ppkt 1 lit. b) Normy analityczne – Dodaje się odniesienie do ChNP „Côtes de Provence” w tabeli norm analitycznych uzupełniającego oznaczenia geograficznego.
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina; ppkt 2 – Przepisy dotyczące poszczególnych typów produktu – Zniesienie minimalnych okresów dojrzewania określonych dla win różowych uzupełniającego oznaczenia geograficznego.
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina; ppkt 5 – Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta – Zmiana terminów wprowadzenia do obrotu win różowych uzupełniającego oznaczenia geograficznego, aby były zgodne z ogólnymi datami określonymi w kodeksie rolnym i rybołówstwa morskiego. Zmiana ta wynika ze skreślenia okresów dojrzewania.
- Rozdział I pkt IX – Przetwarzanie, produkcja wina; ppkt 5 – Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta – Skreślenie dat obrotu winem przez uprawnione podmioty prowadzące skład.
- Rozdział I pkt X – Związek z obszarem geograficznym; ppkt 3 – Związki przyczynowe – Dodaje się odniesienie do minimalnego okresu dojrzewania win czerwonych dla uzupełniających oznaczeń geograficznych.
- Rozdział I pkt XI – Środki przejściowe; ppkt 2 – Odmiany winorośli i ppkt 4 – Warunki przechowywania – Znosi się niektóre środki przejściowe, które stały się nieaktualne (wygasłe terminy).
- Rozdział II – Obowiązki w zakresie sprawozdawczości – Upraszcza się procedury zgłaszania przeznaczenia działek i uprzedniego zgłaszania sposobu pakowania.

3. Zmiany redakcyjne specyfikacji niemające wpływu na Jednolity Dokument

- „Uzupełniające oznaczenie geograficzne”: w całej specyfikacji dodaje się słowo „uzupełniające” do wyrażenia „oznaczenie geograficzne” w celu dostosowania sformułowania do terminu stosowanego w przepisach prawa.
- Rozdział I pkt IV – Działki i obszary, na których przeprowadzane są poszczególne etapy produkcji – Dodaje się dla każdego obszaru geograficznego (ChNP Côtes de Provence, uzupełniające oznaczenie geograficzne) rok odniesienia zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (fr. „code officiel géographique”) zastosowanym do identyfikacji gmin, tj. 2018.
- Rozdział III pkt II – Dane organu kontrolnego – Zmieniono adres INAO.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Côtes de Provence

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Różowe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Wina różowe charakteryzują się barwą blad różową. Jako produkty wysokiej jakości cechują się, w zależności od pochodzenia, paletą aromatów owocowych (owoce białe, cytrusowe, egzotyczne, czerwone itd.) lub kwiatowych, łączących się z nutami mineralnymi lub empireumatycznymi, podkreśloną zrównoważoną strukturą między krągłością a rzeźkością.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

Czerwone wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Na etapie pakowania maksymalna zawartość kwasu jabłkowego wynosi 0,4 g/l.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach czerwonych wynosi co najmniej:

- Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %: 3 g/l
- Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %: 4 g/l

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Wina czerwone, o ciemnej barwie, występują w dwóch rodzajach:

- wina czerwone owocowe, uzyskiwane po krótkiej fermentacji, przeznaczone do szybkiego spożycia;
- wina czerwone długo leżakujące, o złożonym aromacie czarnych owoców, kakao, dziczyzny, przypraw oraz mocnych, jedwabistych tanin uzyskanym dzięki długiemu leżakowaniu.

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

Białe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Białe wina wytrawne mają barwę żółtą z zielonkawym odcieniem, jasną i przejrzystą oraz aromat owocowy (owoce cytrusowe), kwiatowy (kwiaty białe), balsamiczny lub miodowy.

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

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w stadium fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru. Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron w temperaturze powyżej 40 °C.

Odstępy między rzędami winorośli

Praktyka uprawy

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 m, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 m.

Przycinanie

Praktyka uprawy

Przycinanie wykonuje się najpóźniej przed fazą fenologiczną E, tj. 3. rozwiniętymi liśćmi na 2 pierwszych oczkach.

Stosuje się cięcie krótkie (w kształcie kielicha lub sznura skośnego), pozostawiając co najwyżej 6 pędów; każdy pęd posiada maksymalnie 2 oczka.

W przypadku winorośli starszych niż 25 lat (26. listnienie) jeden z pędów może posiadać maksymalnie 5 oczek (limit 12 oczek na roślinę).

Z wyjątkiem winorośli przeznaczonych do produkcji nazw geograficznych „Sainte-Victoire”, „Fréjus”, „La Londe” i „Pierrefeu” szczepy cabernet-sauvignon N i syrah N można przycinać w formie pojedynczego sznura Guyota (nie więcej niż 8 oczek na roślinę, w tym najwyżej 6 na długiej łożce).

Nawadnianie

Praktyka uprawy

Dopuszcza się nawadnianie.

b. *Maksymalne zbiory*

66 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny obejmuje 84 gminy, w tym 68 w departamencie Var, 15 w departamencie Delta Rodanu (fr. Bouches-du-Rhône) i jedną w departamencie Alpy Nadmorskie (fr. Alpes-Maritimes).

— W departamencie Alpy Nadmorskie: Villars-sur-Var;

— W departamencie Delta Rodanu: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

— W departamencie Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. Główne szczepy winorośli

Grenache N

Semillon B

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Vermentino B - Rolle

Mourvèdre N - Monastrell

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Côtes de Provence” rozciąga się od dolnej Prowansji o podłożach wapiennych, na zachodzie i północy, po dolną Prowansję, o podłożach krystalicznych, na południu i wschodzie (Maures i Esterel). Przebiega wzdłuż wybrzeży Morza Śródziemnego, wcina się w doliny, rozciąga na skąpanych w słońcu skałach i kończy na skraju lasów sosnowych w niektórych gminach departamentów Var, Delta Rodanu i Alpy Nadmorskie.

O bogactwie winnic „Côtes de Provence” stanowi różnorodność warunków geograficzno-glebowych i zróżnicowanie mezoklimatów. Ta różnorodność skłoniła producentów do stosowania narzędzi umożliwiających im uzyskanie jak najbardziej wyróżniających się produktów, zarówno pod względem wyboru odmian, które współgrają z tymi naturalnymi cechami, jak i przez dostosowanie metod pracy (uprawa ziemi, gęstość obsadzania, metody przycinania, które pozwalają na uzyskanie zbiorów, jednocześnie zabezpieczając winnicę przed letnimi suszami) oraz dostosowanie warunków produkcji wina poprzez znaczne inwestycje materialne i techniczne, jakich dokonano w ubiegłym stuleciu.

Choć wina pochodzące z tak różnych odmian i tak rozmaitych środowisk wykazują zróżnicowanie, to zawsze ich tożsamość i oryginalność wynika ze wspólnych dla całej społeczności producentów zwyczajów i wiedzy fachowej, w szczególności w odniesieniu do produkcji win różowych.

Ten obszar geograficzny, kiedyś tylko tranzytowy, obecnie stał się miejscem upraw wielu odmian winorośli, odpowiednio łączonych ze sobą przez pokolenia, aby zapewnić jakość i tożsamość win. Na przykład szczepy grenache N i tibouren N zapewniają wysoką zawartość alkoholu i krągłość, szczep cinsaut N – subtelność i elegancję, szczep syrah N – aromat owocowy, a mourvèdre N – dobre predyspozycje wina do długiego przechowywania.

Optymalne warunki dojrzewania związane z rozkładem opadów deszczu i temperatur, stężenie składników mineralnych i ich utrzymanie na dobrym poziomie dzięki panującym wiatrom również przyczynia się do jakości i oryginalności produkowanych win. Równowaga między kwasowością a krągłością, stabilność barwy i elegancki aromat win uzyskiwane są dzięki zbiorowi winogron mających odpowiednią zawartość cukru i polifenoli.

Działki, skutkiem tradycyjnych praktyk, są precyzyjnie podzielone do celów zbioru winogron, a ich podłoże stanowią płytkie gleby o dobrych warunkach hydrologicznych.

Region „Côtes de Provence” ma 2 600 lat tradycji winiarskiej, która od 1980 r. przeżywa prawdziwe odrodzenie, zwłaszcza w zakresie produkcji win różowych.

Już prowansalski hrabia Bon Roy René d'Anjou cenił wina z Prowansji i uczynił z Marsylii port wolnoclowy, co przyczyniło się do zwiększenia produkcji i sprzedaży win. Wprowadził również proces produkcji wina „clairet” i wina różowego. Swego rodzaju ambasadorką tych win była Eleonora Prowansalska, która zostawszy królową Anglii spopularyzowała je na londyńskim dworze. W XVII i XVIII w. były one bardzo cenione na dworze francuskim, gdzie do ich renomy przyczyniło się pióro Madame de Sevigne, hrabiny Grignan.

Renoma ta utrzymuje się nadal w 2010 roku. Producenci win, spółdzielnie i przedsiębiorstwa handlowe kontynuują wysiłki na rzecz ulepszania wspólnych zasad promowania chronionej nazwy pochodzenia „Côtes de Provence”, stanowiącej ich wspólne dziedzictwo, i dbają o przestrzeganie zasad dotyczących nazwy i charakteru produktu.

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 produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar 10 gmin w departamencie Delta Rodanu i 41 gmin w departamencie Var.

- W departamencie Delta Rodanu: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.
- W departamencie Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Etykietowanie: Uzupełniające oznaczenia geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Do ChNP „Côtes de Provence” można dodać uzupełniające oznaczenia geograficzne „Fréjus”, „Sainte-Victoire”, „Pierrefeu” i „Notre-Dame des Anges” w przypadku win czerwonych i różowych.

Do ChNP „Côtes de Provence” można dodać uzupełniające oznaczenie geograficzne „La Londe” w przypadku win czerwonych, różowych i białych.

Wina spełniają warunki określone w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do obszaru geograficznego pochodzenia winogron, produkcji wina oraz, w niektórych przypadkach, dojrzewania wina, odmian winorośli, maksymalnych zbiorów, zawartości cukrów fermentacyjnych oraz metod produkcji.

Etykietowanie: Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie win objętych chronioną nazwą pochodzenia, niezależnie od tego, czy występuje razem z oznaczeniem geograficznym, można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Provence”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia, niezależnie od tego, czy występuje razem z oznaczeniem geograficznym. Nazwa większej jednostki geograficznej „Vin de Provence” znajduje się w tym samym polu widzenia, co chroniona nazwa pochodzenia i oznaczenie geograficzne.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4b3f1e11-123a-4c14-aa16-91795aa8edf2
