



C/2026/3249

15.6.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27⁽¹⁾

(C/2026/3249)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Côtes du Marmandais”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0683-AM04 – 2.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Côtes du Marmandais”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP

ChOG

3. **Sektor**

Produkty rolne

Wino

Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Côtes du Marmandais” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

- obejmuje zmianę nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;
- może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;
- wiąże się z nowymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Środki przejściowe

Opis

Okres obowiązywania środka przejściowego dotyczącego działek winnic o gęstości nasadzeń wynoszącej 3 300–3 999 krzewów na hektar oraz 2 000–3 299 krzewów na hektar przedłużono do 2048 r., jednocześnie wprowadzając zmniejszenie wydajności.

Podmioty gospodarcze produkujące produkt objęty tą nazwą poczyniły starania mające na celu dostosowania gęstości nasadzeń, jednak niektóre działki nadal nie spełniają wymogów. Aby umożliwić przestrzeganie wymogów podmiotom gospodarczym od dawna produkującym produkt objęty tą nazwą, przedłuża się środek przejściowy.

Grupa producentów produktu objętego tą nazwą twierdzi, że odnośne winorośle mają wysoki potencjał jakościowy i są przeznaczone na wysokiej klasy *cuvées* tej nazwy.

Średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki określoną dla winnic objętych środkiem przejściowym w specyfikacji produktu dostosowuje się do zmniejszenia wydajności.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja kodu geograficznego

Opis

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru geograficznego nazwy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win**„Côtes du Marmandais”****Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0683-AM04 – 2.4.2026****1. Nazwa lub nazwy**

„Côtes du Marmandais”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego ChNP ChOG**3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

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

5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

1. Wino

6. **Opis wina lub win***Produkt sektora wina*

Czerwone i różowe wina niemusujące

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Wina czerwone mają purpurową barwę. Wina różowe są zasadniczo lśniące.

Aromat/zapach

Wina czerwone mają zapach przypominający czerwone owoce, a ich bukiet ewoluuje w pikantny, subtelny i delikatny. Wina różowe są mają dominujący zapachem malin i kandyzowanych cukierków.

Smak

W smaku są pełne, zrównoważone, krągłe i mięsiste. Subtelność i wyrazistość tanin nadaje im pożądaną harmonię. Wina różowe są delikatne i lekkie.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość kwasu jabłkowego (wino czerwone): 0,4 g/l;

zawartość cukrów fermentacyjnych \leq 4 g/l;

minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Białe wina niemusujące

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Są to białe wina niemusujące.

Aromat/zapach

Ich zapach przypomina owoce egzotyczne i białe kwiaty, dobrze równoważąc świeży i zdecydowany smak.

Smak

Białe wina wytrawne są na ogół jednocześnie okrągłe, rześkie, lekkie i mają trwały smak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych < lub = 4 g/l; po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 %;

wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra. Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami. Winorośl przycina się według następujących technik: sznur Guyota, cięcie krótkie (formowane w sznur Royat) lub cięcie z czopami. Po usunięciu pączków liściowych na każdym pnium zostawia się maksymalnie 15 oczek. Można zezwolić na nawadnianie.

Praktyki winiarskie

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wykorzystywanie węgla do celów enologicznych w przypadku moszczu jest dozwolone, w granicach 20 % objętości win różowych produkowanych przez danego producenta wina z danego zbioru. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Poza wymienionym powyżej zakazem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	72
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	70
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

- Abouriou B
- Cabernet franc N
- Cabernet-Sauvignon N
- Cot N – Malbec
- Fer N – Fer Servadou, Brauocol, Mansois, Pinenc
- Gamay N
- Merlot N
- Muscadelle B
- Sauvignon B – Sauvignon blanc
- Sauvignon gris G – Fié gris
- Semillon B
- Syrah N – Shiraz

9. Związła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Lot-et-Garonne określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2025 r.: Beaupuy, Bouglon, Cambes, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévigac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillan, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Sainte-Bazeille, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Samazan, Seyches et Virazeil.

10. Związek z obszarem geograficznym

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Gęste poprzecinananie obszaru geograficznego poprzez sieć hydrograficzną prowadzi do indywidualnego charakteru mocno przepuszczalnych i dobrze nasłonecznionych stoków, bardzo korzystnych do uprawy winorośli. Spółdzielcze wytwórnie wina szybko uświadomiły sobie ten potencjał i opracowały politykę selekcji działek. Wyznaczenie granic działek potwierdziło tę przyjętą na wstępie strategię, gdyż pod uprawę winorośli pozostawiono jedynie działki o mocnej przepuszczalności i dobrym nasłonecznieniu.

Występowanie wiatru autan podczas dojrzewania winogron sprzyja ich szybkiemu rozwojowi, a także zmniejszeniu zagrożeń fitosanitarnych.

Na lewym brzegu zwirowe gleby położone na górnych tarasach to gleby bardzo ciepłe, o dobrej przepuszczalności, dostosowane do odmian winorośli cabernet franc N, cabernet sauvignon N, abouriou N i syrah N.

Na środkowych tarasach gliniasto-ilaste podłoże gleb zwirowych zapewnia nieco cięższe gleby, trochę bardziej wilgotne, szczególnie dostosowane do odmiany winorośli merlot N.

Na prawym brzegu wapienne lub gliniasto-wapienne gleby umożliwiają pełne rozwinięcie cech charakterystycznych odmian winorośli merlot N, abouriou N i cot N.

Oryginalna i rzadka odmiana winorośli abouriou N nadaje mieszankom wyjątkowy profil z nutami owocowymi i dobrą strukturą, wykorzystując doskonale dostosowanie tej odmiany do charakteru gleby i klimatu.

Odmiana winorośli cot N również nadaje winom solidną strukturę i bardzo owocowy charakter. Odmiany winorośli abouriou N i syrah N wprowadzają nuty przypraw.

Dzięki różnorodności uprawianych odmian winorośli powstają zatem wina czerwone z nutami przypraw, bogate, o intensywnej barwie oraz nadające się do długiego leżakowania w przypadku niektórych *cuvées*.

Proces techniczny obowiązkowo stosowany przy wytwarzaniu win czerwonych jest stosowany do produkcji owocowych i rześkich win różowych, charakteryzujących się pewną oryginalnością.

Co do win białych, dojrzewanie na cienkim osadzie winiarskim jest być może techniką, która umożliwia wydobycie interesujących cech właściwych dla odmiany sauvignon B.

Historia win „Côtes du Marmandais” jest ściśle powiązana z historią win z Bordeaux do początku XX wieku.

Druga połowa XX wieku przyczyniła się do ugruntowania renomy win „Côtes du Marmandais” na rynku krajowym i europejskim, głównie dzięki uznaniu w 1955 r. odrębnej nazwy pochodzenia wina o najwyższej jakości.

Spółdzielcze wytwórnie wina stworzyły dwa emblematyczne *cuvées*:

- Beaupuy bazuje na historii miasta i stawia na „cloître” (krużganek) jako znak rozpoznawczy jednego z jego głównych *cuvées*;
- Cocumont, którego spółdzielcza wytwórnia znajduje się blisko starego romańskiego kościoła, komunikuje, posługując się znakiem towarowym „Vieille Eglise”.

Wiele innych *cuvées*, znaków towarowych i posiadłości winiarskich („châteaux”) dołączyło od tej pory do gamy produktów.

11. Dalsze obowiązujące wymogi

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące obszaru geograficznego

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji wina i jego dojrzewania, stanowi obszar następujących gmin departamentu Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2025 r.: Grignols i Saint-Michel-de-Lapujade.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes du Marmandais” można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-cd0e75ca-72c9-4ff0-a9e0-4ea7e12e5700