

**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**

(2021/C 486/10)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„Côtes de Duras”**

**PDO-FR-A0165-AM01**

**Data przekazania informacji: 1 października 2021**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Oficjalny kod geograficzny**

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

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Wina różowe**

Odmiany *sémillon* B, *sauvignon* B, *sauvignon gris* G i *muscadelle* B dodaje się do wykazu zatwierdzonych odmian do produkcji win różowych.

Drugorzędne odmiany winorośli ogranicza się do 20 % gospodarstwa.

Udział wszystkich odmian drugorzędnych jest mniejszy lub równy 20 %, z czego maksymalnie 10 % to odmiany *sauvignon* B i *sauvignon gris* G łącznie a 10 % *muscadelle* B.

Wprowadzenie białych odmian do win różowych umożliwia zachowanie świeżości i właściwości organoleptycznych, które mogą być trudne do uzyskania ze względu na pewne wahania pogodowe (w szczególności wysokie temperatury po fazie przebarwienia).

Dodatek ten nie ma wpływu na jakość produktu.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**3. Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki**

Średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki zmniejszono w przypadku win białych wytrawnych do poziomu przewidzianego dla win czerwonych i różowych, aby ułatwić działania kontrolne.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**4. Węgiel do celów enologicznych**

W sposób uregulowany i ograniczony dopuszcza się wykorzystanie do celów enologicznych węgla, co wcześniej było zabronione: „W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru”. Zasada ta ma przede wszystkim służyć zastosowaniu węgla do partii o gorszych właściwościach organoleptycznych i analitycznych (zmiana aromatu związana w szczególności ze zjawiskiem utleniania), ale bez zmiany cech charakterystycznych produktu.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

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

## 5. 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

Côtes de Duras

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

1. *Wina czerwone i różowe*

##### KRÓTKI OPIS

Wina czerwone i różowe to wina wytrawne niemusujące. Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych na etapie pakowania nie przekracza 0,4 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych i różowych nie przekracza 3 gramów na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych wynosi 10,5 %. Wina czerwone charakteryzuje zazwyczaj sprężystość i krągłość odmiany cépage merlot N i dodatkowo odmiany cot N, w połączeniu z taninową mocą odmian cabernet franc N i cabernet sauvignon N. Aby ograniczyć ich naturalną kwasowość, przed pakowaniem należy przeprowadzić fermentację jabłkowo-mlekową.

Wina różowe, zazwyczaj wytwarzane z mieszanek, są wytrawne, mają przyjemny owocowy smak i ciekawą świeżość. W celu zachowania winogron przed winifikacją lub uniknięcia ekstrakcji cierpkich tanin, stosowanie niektórych urządzeń jest zakazane.

##### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

#### 2. *Wina białe*

##### KRÓTKI OPIS

Wina białe niemusujące obejmują wina wytrawne, półsłodkie i słodkie.

W przypadku win białych wytrawnych zawartość cukrów fermentacyjnych nie przekracza 3 g/l. W pozostałych winach białych zawartość cukrów fermentacyjnych przekracza 12 g/l, a rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest wyższa lub równa 10,5 % objętości. W winach białych wytrawnych całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi po wzbogacaniu 13 %, a w pozostałych winach białych 14 %.

W winach białych wytrawnych naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 % a w pozostałych winach białych 11,5 %.

Kwasowość lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

W przypadku win białych wytrawnych, różnorodność odmian i zasady mieszania sprzyjają wykształcaniu się win o dwojakim stylu: białego wytrawnego, bardzo owocowego i świeżego, o dominujących aromatach bukszpanu lub pączków czarnej porzeczki, zazwyczaj produkowanego z odmiany sauvignon B, oraz wina białego wytrawnego, bardziej złożonego i mięsistego, któremu odrobiny krągłości i soczystości dodają odmiany takie jak muscadelle B i sémillon B. W przypadku tych obu rodzajów win, na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wzmiankę „wytrawne”.

Wina białe półsłodkie są w znacznej większości produkowane z odmiany sémillon B i dodatkowo z muscadelle B. Są zazwyczaj tłuste, nie zawierają nadmiernego stężenia alkoholu i posiadają aromaty owoców dojrzałych, a niekiedy owoców kandyzowanych. Pozostałe odmiany dodają świeżości w ustach i sprawiają, że wina dobrze się starzeją.

#### OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych dopuszcza się subtraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi maksymalnie 10 %. Wzrost naturalnej objętościowej zawartości alkoholu dla partii poddanej obróbce jest mniejszy lub równy 1 % objętości. W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogacaniu nie przekracza 13 % w przypadku win czerwonych, różowych i białych wytrawnych oraz 14 % w przypadku innych win białych. 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.

#### 2. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami wynosi 2,50 m lub mniej. Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odległość między roślinami w tym samym rzędzie. Gęstość obsady można zmniejszyć do 3 300 roślin na hektar w przypadku plantacji winorośli przeznaczonych do produkcji białego wina wytrawnego. W takim przypadku odstęp między rzędami winorośli musi wynosić najwyżej 3 metry, zaś odstęp między roślinami w tym samym rzędzie musi przekraczać niż 0,85 metra.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

- jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota;
- cięcie krótkie (przy pniu) w formie sznura skośnego Royat lub w formie wachlarza;
- cięcie długie (długie łoży).

Po usunięciu pączków liściowych każda roślina posiada maksymalnie 15 oczek w przypadku odmiany sauvignon B i odmiany sauvignon gris G, oraz 13 oczek w przypadku pozostałych odmian.

W przypadku winorośli prowadzonej w obsadzie o gęstości poniżej 4 000 roślin na hektar, po usunięciu pączków liściowych każda roślina posiada maksymalnie 18 oczek w przypadku odmiany sauvignon B i odmiany sauvignon gris G, oraz 15 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Nawadnianie jest zabronione.

## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1. *wina czerwone i różowe*

66 hektolitrow z hektara

### 2. *białe wina wytrawne*

72 hektolitry z hektara

### 3. *wina białe inne niż wina wytrawne*

66 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

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 26 lutego 2020 r.: Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, Sainte-Colombe-de-Duras, Sauvetat-du-Dropt (La), Savignac-de-Duras, Soumensac i Villeneuve-de-Duras.

## 7. Główne odmiany winorośli

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chenin B

Colombard B

Mauzac B

Merlot N

Muscadelle B

Ondenc B

Semillon B

Ugni blanc B

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny jest ograniczony od południa doliną rzeki Dropt i stanowi przedłużenie płaskowyżu „Entre-Deux-Mers”, położonego 70 km na wschód od Bordeaux i w połowie drogi między dolinami rzek Garonny i Dordogne. Północ obszaru geograficznego wyznacza dział wodny dorzeczy Dordogne i Garonny. Płaskowyż, z pełną wystawą na południe, został głęboko pocięty przez sieć hydrograficzną, którą tworzą strumienie Dousset na zachodzie, Dourdèze w części środkowej oraz Malromé i Escourrou na wschodzie. Obszar geograficzny odpowiada terytorium 15 gmin kantonu Duras.

Krajobraz charakteryzuje się ciągiem wzgórz oraz dość głęboko wydrążonych dolin. Niejednorodna topografia wynika z kruchości odsłoniętych molas oraz z krasowienia znajdujących się pod nią wapieni. W połowie wysokości zbocza a także w najwyższej partii wzgórz twarde wapienne wychodnie tworzą niewielkie, wyraźnie uwidaczniające się w krajobrazie urwiska.

Najbardziej kruchymi formacjami geologicznymi są położone w dolnej części wzgórz molasy z Fronsac oraz znajdujące się w części szczytowej grzbietów molasy z Agenais. W połowie wysokości zbocza pojawia się wapień z Castillon, który jest biały, kredowy i dość spękany. Na szczycie molas z Agenais punktowo wystaje biały wapień z Agenais. Ten biały, twardy i jamisty wapień w najwyższym punkcie przechodzi w płaskowyż położony na terytorium gmin Loubès-Bernac i Soumensac i zawiera odwapnione ropy. Molasy z Fronsac dały początek brunatnym, gliniastym, a niekiedy gliniasto-żwirowym glebom, i są wykorzystywane pod uprawę winorośli wyłącznie w tych częściach doliny Dropt, w których nie występuje mróz. Wapień z Castillon posiada, w odsłoniętej części, bardzo cienkie rędziny, na których trudno prowadzi się uprawę. To przede wszystkim obszar porośniętych jałowcami torfowisk. Tam, gdzie warstwa gleby staje się grubsza, winorośl będzie mogła korzystać z jałowej i idealnie drenowanej gleby. Molasy z Agenais pokrywają gleby odwęglone i często bardzo wylugowane. W wyniku działania procesów eolicznych powstają gleby piaszczysto-ilaste (tzw. boubènes). Wyznaczony obszar działki o powierzchni 9 871 ha zajmuje zaledwie połowę obszaru geograficznego.

Klimat oceaniczny sprawia, że opady rozkładają się na cały rok, z jednym szczytem w okresie zimy i kolejnym w maju. Wiosną temperatury są łagodne i sprzyjają wczesnemu owocowaniu winorośli. Późny sezon jest słoneczny, czasami po deszczowym epizodzie w czasie równonocy. Tradycyjne dla Akwitarii odmiany winorośli rozwinęły się na tym obszarze naturalnie, dzięki adaptacji do podłoża.

## 8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

W czasach angielskiego panowania w Gujennie, od XI do XIV w., gospodarka winiarska odnotowuje pewien rozkwit dzięki wysyłanym do Anglii winom z „Haut-Pays” – nazwa ta obejmuje wszystkie winnice położone powyżej Bordeaux i prowadzące handel z wykorzystaniem rzek Dordogne i Garonny. Wprowadzony przez mieszkańców Bordeaux protekcyjnyzm w okresie Ancien Régime'u nieco złagodził. Dlatego też od win z „Haut-Pays” uiszczano się opłatę z tytułu „podwójnego oznaczenia” (tzw. double marque), natomiast na wina z regionu Duras nakładano się opłatę za „oznaczenie połówkowe” (tzw. demi-marque). W XVII w. książę Duras otrzymuje nawet zezwolenie na umieszczanie każdego roku zawartości 1 000 beczek wina „Duras” w bordoskich baryłkach.

Na początku XX w. produkcja win „Côtes de Duras” ukierunkowuje się głównie na półsłodkie wina białe, takie jak „Bergerac”, szczególnie pożądane w regionie paryskim. Jednak kiedy po drugiej wojnie światowej konsumenci zniechęcają się do tego rodzaju produktu, społeczność zmuszona jest wprowadzić zmiany do prowadzonej produkcji.

W 1924 r. powstaje związek obrońców win z kantonu Duras, który za cel obiera sobie uznanie nazwy pochodzenia „Vin du canton de Duras” (wino z kantonu Duras). Ponieważ nazwę tę kwestionuje jeden z pośredników, sprawę rozstrzyga sąd cywilny w Agen w dniu 28 czerwca 1927 r. W orzeczeniu stwierdza się, że: „Co prawda region obejmujący zbocza kantonu Duras nie nadaje produkowanym tam winom bukietów właściwych winom klasy grands crus, pozwala jednak wytwarzać wina o pierwszorzędnej jakości, jednogłośnie cenione przez konsumentów”. Sąd określa wina z „Duras” jako „wina owocowe i pełne, noszące ślad swojego pochodzenia”. Kontrolowana nazwa pochodzenia „Côtes de Duras” zostaje uznana w dniu 16 lutego 1937 r. dla win białych i czerwonych. Na początku lat sześćdziesiątych XX w. region Bordeaux zaczyna się przestawiać na odmiany czerwone i odmianę sauvignon B, a w obliczu szybko rozwijających się perspektyw gospodarczych gospodarka Duras idzie w jego ślady. Począwszy od 1970 r. wina białe wytrawne wytwarzane z odmiany sauvignon B stają się flagowymi produktami regionu. Postęp w kontrolowaniu temperatur winifikacji, w szczególności dzięki inwestycjom spółdzielni, pozwala na produkcję win ze szczepu sauvignon B o tak charakterystycznych i łatwo rozpoznawalnych przez konsumenta aromatach.

Powstaje wówczas wytwórnia spółdzielcza w Duras, a sąsiednia wytwórnia z Gironde produkuje już 20 % win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia. W 1985 r. promocją wina zajmuje się Związek międzybranżowy, a w 1998 r. obie wytwórnie łączą się. Równocześnie osiągnięta przez enologów bordoskich biegłość w produkcji wina czerwonego przynosi korzyści przedsiębiorcom sąsiadującym z regionem Duras, i w naturalny sposób rozwija się produkcja win różowych.

W 2009 r. średnia wielkość produkcji win czerwonych wynosi 65 000 hektolitrow, a win różowych 5 000 hektolitrow. Produkcja win białych wytrawnych wynosi 40 000 hektolitrow, natomiast produkcja win białych półsłodkich, sprzedawanych bezpośrednio w butelkach, nie przekracza 2 000 hektolitrow. W przypadku win białych wytrawnych, różnorodność odmian, zasady dotyczące proporcji odmian winorośli w winnicy i zasady mieszania sprzyjają wykształcaniu się win o dwojakim stylu: białego wytrawnego, bardzo owocowego i świeżego, o dominujących aromatach bukszpanu lub pączków czarnej porzeczki, zazwyczaj produkowanego z odmiany sauvignon B, oraz wina białego wytrawnego, bardziej złożonego i mięsistego, któremu odrobiny krągłości i soczystości dodają takie odmiany jak muscadelle B i sémillon B. W przypadku tych obu rodzajów win, na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wzmiankę „wytrawne”.

Wina białe półsłodkie są w znacznej większości produkowane z odmiany *sémillon* B i dodatkowo z *muscadelle* B. Są zazwyczaj tłuste, nie zawierają nadmiernego stężenia alkoholu i posiadają aromaty owoców dojrzałych, a niekiedy owoców kandyzowanych. Pozostałe odmiany w kupażu dodają świeżości w ustach i sprawiają, że wina dobrze się starzeją.

Wina czerwone charakteryzuje zazwyczaj sprężystość i krągłość odmiany *cépage merlot* N i dodatkowo odmiany *cot N*, w połączeniu z taninową mocą odmian *cabernet franc* N i *cabernet sauvignon* N. Aby ograniczyć ich naturalną kwasowość, przed pakowaniem należy przeprowadzić fermentację jabłkowo-mlekową.

### 8.3. czynnik

Wina różowe, zazwyczaj wytwarzane z mieszanek, są wytrawne, mają przyjemny owocowy smak i ciekawą świeżość. W celu zachowania winogron przed winifikacją lub uniknięcia ekstrakcji cierpkich tanin, stosowanie niektórych urządzeń jest zakazane. Rzeka Dropt i doliny jej dopływów pocięły grzbiety i uwidoczniły stoki z dobrą wystawą. Wyznaczona powierzchnia działki uwzględnia zatem kryteria topograficzne, a najlepsze działki często konkurują z rozposzechnioną tam uprawą drzew. Produkcję półsłodkiego białego wina uzasadnia uprawa odmiany *sémillon* B w klimacie oceanicznym, w którym jesienna, poranna wilgoć i słoneczne popołudnia sprzyjają przejrzalości winogron i możliwemu rozwojowi szlachetnej pleśni pod wpływem działania *botrytis cinerea*.

Poszczególne, dość wylugowane poziomye molasy oraz zmienna zawartość gliny występującej w glebach piaszczysto-gliniastych (tzw. *boulbènes*), sprzyjają uprawie odmiany *sauvignon* B, która rozwija na nich swój aromatyczny potencjał, niezbędny do produkcji wyrazistych wytrawnych win białych.

Odwapnione gleby gliniaste i korzystne warunki panujące w słonecznym późnym sezonie sprzyjają dojrzewaniu czarnych odmian winorośli, którym w ten sposób wina czerwone zawdzięczają dobrą, taninową podstawę.

Producenci potrafili wykorzystać potencjał własnego obszaru, wybierając działki najlepiej nadające się pod uprawę winorośli, a także opracowując techniki kontrolowania temperatury fermentacji w produkcji win białych oraz techniki ekstrakcji garbników w produkcji win czerwonych.

Na początku XVI w. tak zwane „wina z Bordeaux” obejmują zarówno wina z „Graves”, „Médoc”, „Blayais” itd., jak i wina z „krajiny nowego podboju”. Wspomniany „podbój” dotyczy nawrócenia nikczemnych dusz i opiera się na szeregu wpływowych parafii oraz jurysdykcji, takich jak jurysdykcje Montravel, Sainte-Foy czy Księstwo Duras. Francuski I zachęca do obsadzania winoroślą wzgórz regionu Duras, a dwór Walezjuszy raczy się tymi winami jak „nektarem”.

Regionu Duras nie oszczędzają kolejne kryzysy (wojny, przeszkody w sprzedaży, filoksera, wykluczenie win z „Haut-Pays”), ale uprawa winorośli umiała im się oprzeć i potrafiła się dostosować. Produkcja niemal po równo rozkłada się między spółdzielnie i niezależne wytwórnie. Rozwój agroturystyki sprawia, że sprzedaż bezpośrednia staje się dominującą metodą handlu, obejmującą 60 % sprzedawanego wolumenu. Ponieważ 15 % produkcji jest sprzedawane w Europie Północnej, popularność produktów wykracza daleko poza regiony Akwitanii i Ile-de-France, na których zbudowano reputację win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Duras”.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win białych o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) do 3 gramów na litr musi znajdować się określenie „wytrawne”.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes de Duras” 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 (pod względem wysokości i szerokości) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

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 wina i jego dojrzewania, stanowi obszar następujących gmin, określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 26 lutego 2020 r.:

— w departamencie Dordogne:

całe gminy: Sadillac, Thénac;

części gmin: Saint-Julien-Innocence-Eulalie jedynie w odniesieniu do obszaru dawnej gminy Sainte-Eulalie-d'Eymet, która w dniu 1 stycznia 2019 r. stała się gminą delegowaną w Saint-Julien-Innocence-Eulalie.

— w departamencie Gironde: Dieulivol, Landerrouat, Lèves-et-Thoumeyragues (Les), Margueron, Monségur, Pellegrue, Riocaud, Saint-Avit-Saint-Nazaire.

— w departamencie Lot-et-Garonne: Lévigac-de-Guyenne, Mauvezin-sur-Gupie, Monteton, Roumagne.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-918e1e36-8c05-4755-8ea3-a2acdf360f18](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-918e1e36-8c05-4755-8ea3-a2acdf360f18)

---