C/2024/1811

29.2.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1811)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Méditerranée“

PGI-FR-A1154-AM04

Дата на съобщението: 7.12.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добив**

В глава I от продуктовата спецификация, в точка VI „Добив“ максималният добив на червените вина и вината розе е намален от 120 hl/ha на 100 hl/ha.

Става въпрос за отчитане на последиците от въздействието на изменението на климата върху винопроизводството в региона. Максималните добиви, записани в продуктовата спецификация, на практика вече не съответстват на добивите, установени на място, които са по-слаби поради въздействието на сушата — една от най-често срещаните последици от изменението на климата в този югоизточен регион на Франция. Групата производители е поискала да адаптира добива от лозята спрямо действителните добиви по места, за да се съхрани качеството.

Това изменение на добива засяга точка „Винопроизводствени практики — Максимални добиви“ от единния документ.

2. **Орган, отговарящ за контрола**

Изменена е глава III от продуктовата спецификация, за да се опрости точката „Орган, отговарящ за контрола“ и да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Това опростяване не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Méditerranée

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. Тихи вина — червени, розе, бели

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Произвежданите вина се характеризират с плодови аромати, чиято наситеност и характер варират в зависимост от сортовете грозде, от които са произведени, и от използваните технологии.

При червените вина, които обикновено са с повече или по-малко наситен гранатов цвят, се прави екстракция, за да се запази сладка структура със зрели и деликатни танини.

Вината розе имат бледорозов цвят, който е повече или по-малко наситен в зависимост от процеса на пресоване. Белите вина, които най-често са с бледожълт цвят, обикновено имат зелени отблясъци. При белите вина и вината розе комбинацията от различни фактори (избор на парцелите за запазване на киселинността, сортове грозде и технология с контрол на температурата) позволява да се запази балансът между плодов аромат, концентрация и свежест.

Вината отговарят на аналитичните критерии, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Качествени пенливи вина — червени, розе и бели

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина се произвеждат от ферментационните смеси с най-ниско алкохолно съдържание и с най-добре изразена жизненост. Те предлагат същите нюанси и същите органолептични характеристики като тихите вина, но с повече свежест, финес и трайност на ароматите, подчертани от фини и елегантни мехурчета.

Вината отговарят на аналитичните критерии, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Добив на бели вина

120 хектолитра от хектар

2. Добив на червени вина и вина розе

100 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на тихите вина с географското указание „Méditerranée“ се извършват в департаменти Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse, както и в следните общини от департаменти Isère, Loire и Rhône:

— в департамент Isère: всички общини в кантони Roussillon, Vienne-Nord и Vienne-Sud, община Saint-Lattier в кантон Saint-Marcellin,

— в департамент Loire: всички общини в кантон Pélussin, общини Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire и Châteauneuf в кантон Rive-de-Gier, общини Chagnon, Cellieu в кантон La Grand-Croix,

— в департамент Rhône: общини Échalas и Saint-Jean-de-Touslas в кантон Givors, общини Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe в кантон Condrieu, общини Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin и Soucieu-en-Jarrest в кантон Mornant.

Определеният по-горе географски район се прилага и за беритбата на гроздето, винификацията и производството на качествените пенливи вина със защитеното географско указание „Méditerranée“, с изключение на департамент Drôme, където тези операции не може да се извършват на територията на следните общини: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. **Винени сортове грозде**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N — Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N — Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N — Dame noire

Listan B — Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B — Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N — Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B — Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Специфични характеристики на географския район*

Географският район на защитеното географско указания „Méditerranée“ обхваща югоизточната четвърт на Франция.

Тази територия е с разнообразен релеф, очертан от високи върхове както на континента, така и на остров Корсика.

В неизменно средиземноморски условия се редуват долини, плата и хълмове. Архитектурата, ландшафтът, културата и обичаите свидетелстват за тази обща история.

В основата ѝ е Средиземно море както по отношение на геологията (различни навлизания на морето на настоящата територия на континента), на историята и на културата (влиянието на гърците, а след това на римляните и на генуезците в Корсика), така и най-вече на климата.

Днес средиземноморската култура намира израз в начина на живот (храната, район на зехтина и лавандулата) и ландшафта, който се характеризира с устойчива на суша растителност и с неизменно присъстващ висок релеф, обграждащ долините, в които селското стопанство е успяло да се развие чрез оптимално използване на оскъдните водни ресурси.

В този общ характеризиращ се със средиземноморското влияние регион се открояват Корсика, Прованс, Южните Алпи, долината на река Рона и заобикалящите ги високи участъци.

Средиземноморският климат включва режим на специфични ветрове, белязан от „marin“ — носещ влага южен вятър, който духа над Лионския залив и Прованс, като смекчава прекомерно високите температури, и от мистрала — сух и понякога много силен вятър, който осигурява вентилацията по оста на река Рона в посока от север на юг и така спомага да се поддържа добро санитарно състояние на лозята.

В цялата зона слънцегреенето е много силно, а температурите са изключително високи.

Тези условия на територията са създали по естествен път средиземноморска регионална идентичност, характеризираща се с топъл, сух и ветровит климат, с по-скоро варовикови и с естествено добро отводняване почви и със специфичното засаждане на лозята: в близост до предпланините или на по-голяма надморска височина. Това съчетание на елементи е благоприятно за развитието на лозовите насаждения.

8.2. *Специфични характеристики на продукта*

Специфичният характер на защитеното географско указание „Méditerranée“ се основава на географските дадености, но и на историческите му корени. Лозята, също както и маслиновите дървета, са засадени от фокейците още от VI век пр.н.е. в коридора по течението на река Рона и около фокейския град Масалия, който днес е известен повече като Марсилия, а също и на остров Корсика. Търговията с вино е развита от тези първи гръцки заселници, които успели да се възползват от стратегическото местоположение на пристанището на Масалия и от ролята на река Рона като основна комуникационна ос, за да транспортират амфорите, съдържащи „нова и екзотична гръцка напитка, приготвена от ферментирал гроздов сок“. Отглеждането на лозя се засилва по време на римското господство и отбелязва истински подем през Средновековието под влиянието на такива градове като Лион и Марсилия и на генуезците в Корсика.

Природните дадености на географския район на защитеното географско указание „Méditerranée“ са благоприятствали засаждането на лозя. Неразривно свързаното с района производство на вино е дало възможност за постоянното развитие на уменията на лозарите с използване на сортов състав, който не е строго определен, но въпреки това се отличава с група основни сортове, които се срещат в географския район.

Тихите червени вина се отличават с високия си интензитет на цвета и с мекотата на таниите. Ароматите са плодови (на червени или на узрели плодове), понякога с нотки на ванилия или на изпечено.

При белите вина и вината розе благодарение на отличното овладяване на естествените елементи се постига баланс между плодов аромат, концентрация и свежест.

Качествените пенливи вина се произвеждат от ферментационните смеси с най-ниско алкохолно съдържание и с най-добре изразена жизненост. Те имат същите характеристики като тихите вина, но с повече свежест и финес на ароматите.

Исторически сведения за производството на пенливи вина на територията на ЗГУ „Méditerranée“ има още от Средновековието. В по-ново време производството нараства значително след 1909 г., когато се създава предприятието „Royal Provence“ (по-късно „Tête Noire“) в департамент Bouches du Rhône, което днес произвежда почти 4 000 000 бутилки. Производството се е запазило и на други места по тази територия. Например в Ardèche, където местните лозари от 25 години отглеждат и винифицират сортовете Marsanne B и Roussanne B, както и Chardonnay B. В Drôme от 80-те години на миналия век за производство на бели вина се използват също и Chardonnay B с Viognier B и Muscat à petits grains B, а за вина розе — Syrah N. В началото на XX век в Корсика произвеждат „vinu Forzatu“ (вино под налягане), в по-ново време кооперативната изба „Les vignerons Corsicans“ пуска на пазара първата си реколта от пенливо вино от 1983 г., произведено от сортовете Chardonnay B и Meunier N. В департамент Vaucluse през 70-те години на миналия век в избата „Pernes les Fontaines“ произвеждат и винифицират сами в автоклав пенливи вина от десертни сортове грозде, сред които и Gros vert B, без да се забравя за производството на базово вино в избата „Terres Valdèze“, която от 50-те години на миналия век снабдява дружеството Kriter; днес пазарът ѝ е разширен и с други предприятия, като обемът на производството ѝ достига 15 000 hl годишно. В департаменти Hautes Alpes и Alpes de Haute Provence производството е с по-локален характер, но също толкова старо — още от 1959 г., като тук от 70-те години на миналия век тези продукти се произвеждат като бели вина (много от тях на основата на Chardonnay B).

В департамент Var през 1952 г. се установява предприятието „Les Vins Bréban“, към което през 1982 г. се присъединява дружеството Libra; благодарение на тези доставчици производството се развива бързо и е ориентирано, също както в департамент Bouches du Rhône, към пенливи вина розе.

Така в този район на производство са ангажирани почти 200 оператори, половината от които са кооперативни изби, а около тридесетина — търговци, и се произвеждат почти 10 000 hl качествени пенливи вина.

8.3. *Причинно-следствена връзка между специфичните характеристики на географския район и специфичните характеристики на продукта*

Тази териториална реалност и историческа културна общност са довели съвсем естествено до подаването от операторите от лозаро-винарския сектор в района на заявление за признаване на „Vin de Pays de Méditerranée“, което става факт на 1 август 1999 г.

ЗГУ „Méditerranée“ обединява уменията на винопроизводителите от 10 департамента в югоизточната средиземноморска част на Франция. Привилегированото положение на тези лозя, които са изложени на влиянието на Средиземно море и се радват на особено слънчев климат и разнообразие на площите, изцяло подходящи за отглеждането на лозя и за производството на фини вина, е дало възможност за изграждането на солидна лозаро-винарска традиция.

Средиземноморският климат е благоприятен за добрата зрялост на гроздето благодарение на значителното слънцегреене и подходящото количество на валежите. Специфичните териториални характеристики на тази средиземноморска регионална група, съчетани с избора на сортовете грозде и с овладяването на техниките на винопроизводство, дават възможност за получаването на вина с добър баланс между концентрация, плодов аромат и свежест. Засаждането на лозята винаги в близост до високи масиви или на по-голяма надморска височина, както и влиянието на носещите влага южни ветрове, са регионална особеност, която придава на вината характерна свежест.

Благодарение на дълга традиция в производството на пенливи вина на по-голямата част от територията на департаментите в този регион още от началото на XX век, специфичните характеристики на качествените пенливи вина със защитеното географско указание „Méditerranée“ се дължат на богатството на купажите, на адаптирането на сортовия състав към разнообразието на територията и на специфичните ѝ характеристики.

Основните сортове грозде, използвани за производството на белите пенливи вина, са по-специално Chardonnay B, Ugni blanc B, Grenache blanc B, Vermentino B, а за производството на пенливите вина розе, които днес съставляват 2/3 от производството — Cinsault N, Grenache N, Muscat de Hambourg N, както и сортът Syrah N, силно застъпен в купажите.

Уменията при ранната беритба, смесването на сортовете и подбора на участъците позволяват получаването на качествени базови вина с гарантирана жизненост, свежест и баланс, както и производството на пенливи вина, които накрая да бъдат с ниско алкохолно съдържание.

Използваните техники на производство са или вторична ферментация в бутилки, или методът „Шарма“ (т.нар. техника с използване на автоклав) — най-разпространената и най-търсена търговска практика. Бързото производство, което този метод позволява, улеснява съобразяването с характера на сортовете и с ароматния компонент на използваните сортове, както и запазването на цвета (което е от съществено значение по-специално за вината розе), за да се съхрани идентичността на вината със ЗГУ „Méditerranée“. Произвежданите пенливи вина са свежи, възкисели, с изчистено усещане при отпиване и с баланс между жизненост и наситеност на аромата.

Ясно изразените от производителите амбиции за географското указание „Méditerranée“ са насочени към развитието на пазарите за износ.

Тази регионална динамика на ЗГУ „Méditerranée“ успява да обедини многобройни оператори (253 изби, от които 174 частни и 79 кооперативни, както и 51 търговци). Обемите се увеличават непрекъснато (100 000 hl през 2000 г., 475 000 hl през 2012 г.).

Репутацията на вината се е развила както на местно равнище, благодарение на голямата туристическа привлекателност на региона, така и на национално и международно равнище, благодарение на многобройните награди, получени в рамките на „Concours General Agricole“ в Париж, и на множеството позоваванията в справочника „Hachette des Vins“.

ЗГУ „Méditerranée“ е също така партньор и официален доставчик на седмицата на критиката на международния филмов фестивал в Кан.

ЗГУ „Méditerranée“ се радва на международно признание (ежегодно се изнасят 44 % от произведените обеми) и е търсено от туристите, които са многобройни в региона, особено през летния период. Чрез съчетаване на вината със ЗГУ „Méditerranée“ и местните гастрономически специалитети туристите се приканват да открият ползите от средиземноморския режим на хранене.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Логото за ЗГУ на Европейския съюз се поставя върху етикета, когато обозначението „Защитено географско указание“ е заменено от традиционното обозначение „Vin de pays“.

Защитеното географско указание „Méditerranée“ може да бъде допълнено с името на следните по-малки географски единици съгласно условията, определени в настоящата продуктова спецификация:

— „Comté de Grignan“

— „Coteaux de Montélimar“

Район в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за винификацията и производството на вината със защитеното географско указание „Méditerranée“, включва, от една страна, територията на следните окръзи, с изключение на посочените в географския район общини от тези окръзи:

— в департамент Loire: окръг Saint-Etienne,

— в департамент Rhône: окръг Lyon,

— в департамент Isère: окръг Grenoble и окръг Vienne, и от друга страна, териториите на следните окръзи:

— окръг Nîmes и окръг Alès (в департамент Gard),

— окръг Mende (в департамент Lozère),

— окръг Le Puy-en-Velay и окръг Yssingeaux (в департамент Haute- Loire),

— окръг Montbrison и окръг Roanne (в департамент Loire),

— окръг Villefranche-sur-Saône (в департамент Rhône),

— окръг Bourg-en-Bresse (в департамент Ain),

— окръг La Tour-du-Pin (в департамент Isère),

— окръг Chambéry и окръг Saint-Jean-de-Maurienne (в департамент Savoie)

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за производството на качествени пенливи вина със защитеното географско указание „Méditerranée“, допълнено или не с името на една от по-малките географски единици, посочени в точка 2, включва посочените по-горе територии и обхваща департаменти Ain и Savoie.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded