C/2024/1811

29.2.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1811)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Méditerranée«

PGI-FR-A1154-AM04

Meddelelsesdato: 7.12.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Udbytte**

I produktspecifikationens kapitel I, punkt VI »Udbytte«, er det maksimale udbytte for rød- og rosévine blevet sænket fra 120 hl/ha til 100 hl/ha.

Med reduktionen tages der hensyn til klimaændringernes indvirkning på vinproduktionen i regionen. De maksimale udbytter, der er angivet i produktspecifikationerne, svarer nemlig ikke længere til de udbytter, der opnås på stedet, og som er meget lavere på grund af tørken, som er en af de mest forekommende virkninger af klimaændringerne i denne region i det sydøstlige Frankrig. Producentsammenslutningen har ønsket at tilpasse vinplanternes udbytte til de lokale forhold på arealerne for at bevare deres kvalitet.

Denne ændring i udbyttet påvirker enhedsdokumentet under overskriften »Vinfremstillingsmetoder – Maksimale udbytter«.

2. **Kontrolmyndighed**

Der foretages ændringer i kapitel III i produktspecifikationen for at forenkle afsnittet om kontrolmyndigheden og præcisere, at overholdelsen af produktspecifikationen kontrolleres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et tredjepartsorgan, som giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, og som er udpeget af INAO.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne forenkling.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Méditerranée

2. **Type geografisk betegnelse:**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Stille rødvine, rosévine og hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De producerede vine kendetegnes ved at have frugtagtige aromaer, hvis intensitet og karakter varierer alt efter de anvendte druesorter og teknologier.

Når det gælder rødvinene, som generelt har en mere eller mindre kraftig granatrød farve, foretages der udblødning for at bevare den bløde struktur, som giver modne og bløde tanniner i munden.

Rosévinene har en svagt rosa farve, som er mere eller mindre kraftig alt efter presningen. Hvidvinene, der oftest har en lysegul farve, har almindeligvis grønne reflekser. For hvidvinenes og rosévinenes vedkommende gør en kombination af forskellige faktorer (valg af parceller med henblik på at bevare syreindholdet, druesorter og teknologi med temperaturstyring) det muligt at fastholde vinenes balance mellem den frugtagtige karakter, koncentrationen og friskheden.

Vinene opfylder de analysekriterier, der er fastlagt i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Mousserende kvalitetsrødvine, -rosévine og -hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende kvalitetsvine fremstilles af de cuvéer, der har det mindste alkoholindhold og det mest livlige udtryk. De har de samme farver og de samme organoleptiske egenskaber som de stille vine, men større friskhed, finesse og en vedvarende aroma, der fremhæves af de fine og elegante bobler.

Vinene opfylder de analysekriterier, der er fastlagt i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvad angår de ønologiske fremgangsmåder, skal vinene opfylde de krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Udbytte for hvidvine

120 hektoliter pr. hektar.

2. Udbytte for rødvine og rosévine

100 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af stille vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« finder sted i departementerne Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud og Haute-Corse samt i følgende kommuner i departementerne Isère, Loire og Rhône:

— I departementet Isère: alle kommuner i kantonerne Roussillon, Vienne-Nord og Vienne-Sud samt kommunen Saint-Lattier i kantonen Saint-Marcellin,

— I departementet Loire: alle kommuner i kantonen Pélussin, kommunerne Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire og Châteauneuf i kantonen Rive-de-Gier samt kommunerne Chagnon og Cellieu i kantonen La Grand-Croix,

— I departementet Rhône: kommunerne d'Échalas og Saint-Jean-de-Touslas i kantonen Givors, kommunerne Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe i kantonen Condrieu, kommunerne Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin og Soucieu-en-Jarrest i kantonen Mornant.

Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af mousserende kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« finder sted i det ovenfor definerede geografiske område med undtagelse af departementet Drôme, hvor disse produktionsfaser ikke må finde sted i følgende kommuner: 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 og Véronne.

7. **Druesort(er) til vinproduktion**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« ligger i den sydøstlige del af Frankrig.

I dette område er der en række bjergrelieffer med høje tinder, både på fastlandet og på Korsika.

Dale, plateauer og skråninger ligger side om side i et landskab, som alle steder har et middelhavspræg. Arkitekturen, landskaberne, kulturen og skik og brug vidner om denne fælles historie.

Denne historie tager udgangspunkt i Middelhavet, både på geologisk plan (havets gentagne indtrængen på det nuværende fastland), historisk og kulturelt plan (først grækernes og siden romernes og genuesernes indflydelse på Korsika) og ikke mindst på klimatisk plan.

Middelhavskulturen kommer i dag til udtryk i livsstilen (gennem kosten og som olivenolie- og lavendelregion) og i landskaberne, som kendetegnes ved deres tørkeresistente vegetation og de altid tilstedeværende bjergrelieffer, der omkranser dalene, hvor landbruget har kunnet udvikle sig ved at optimere de knappe vandressourcer.

Den regionale enhed, som er præget af denne indflydelse fra Middelhavet, omfatter Korsika, Provence, de sydlige alper, Rhônedalen og de omkransende bjergrelieffer.

Middelhavsklimaet giver en række særlige vindforhold præget af »marin«-vinden, der er en fugtig vind fra syd, som blæser i Lyonbugten og Provence og lægger en dæmper på de høje temperaturer, og den tørre og undertiden meget kraftige mistralvind, som blæser i Rhônedalen fra nord mod syd og er med til at opretholde en god sundhedstilstand i vinmarkerne.

I hele området er antallet af solskinstimer og temperaturerne exceptionelt høje.

Disse lokale forhold har på naturlig vis skabt en regional identitet i Middelhavsområdet, der kendetegnes ved et varmt, tørt og blæsende klima samt en jord med en kalkholdig tendens, og som er naturligt veldrænet og har det særpræg, at der ligger vinmarker i nærheden af forbjergene eller i højderne. Kombinationen af disse forhold er gunstig for vinstokkenes udvikling.

8.2. *Produktets egenart*

De særlige kendetegn ved den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« skyldes den geografiske placering, men også de historiske rødder. Både vinstokkene og oliventræerne blev plantet af fokæerne i det 6. århundrede f.Kr. i Rhônekorridoren samt omkring den fokæiske by Massalia — der i dag er mere kendt under navnet Marseille — og på Korsika. Vinhandelen blev udviklet af disse græske pionerer, som forstod at udnytte den strategiske placering af havnen i Massalia og den vigtige kommunikationsakse, som Rhône udgjorde, til at transportere amforaerne med en »ny og eksotisk græsk drik fremstillet af gæret druesaft«. Vindyrkningen blev intensiveret under den romerske besættelse og oplevede et reelt opsving i Middelalderen under indflydelse af byer som Lyon og Marseille og under genuesernes indflydelse på Korsika.

De naturlige fordele i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« har fremmet vindyrkningen. Vindyrkningen, som er uløseligt forbundet med denne region, har muliggjort en konstant udvikling af vinavlernes knowhow, der bygger på en åben vinstokbestand, men som dog bærer præg af anvendelsen af en række primære druesorter, der findes i det geografiske område.

De stille rødvine kendetegnes ved deres stærke farveintensitet og de bløde tanniner. Aromaerne er frugtagtige (røde bær eller modne frugter), undertiden med et strejf af vanilje og ristet kaffe.

Takket være en perfekt beherskelse af de naturlige elementer har hvid- og rosévinene en god balance mellem den frugtagtige karakter, koncentrationen og friskheden.

De mousserende kvalitetsvine fremstilles af de cuvéer, der har det mindste alkoholindhold og det mest livlige udtryk. De har de samme egenskaber som de stille vine, men større friskhed og aromatisk finesse.

Der er dokumentation for, at man har fremstillet mousserende vin i området for den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« siden Middelalderen. Den nuværende produktion steg betydeligt efter 1909, som var året for oprettelsen af virksomheden »Royal Provence« (Tête Noire) i departementet Bouches-du-Rhône. Virksomheden producerer i dag knap 4 000 000 flasker. Denne produktion er ligeledes blevet fastholdt andre steder i området. I Ardèche produceres vinen navnlig med druesorterne Marsanne B og Roussanne B samt Chardonnay B, som vinavlerne i Ardèche har dyrket og fremstillet vin af i de sidste 25 år. I Drôme anvendes der ligeledes Chardonnay B sammen med Viognier B og Muscat à petits grains B til hvidvinene, og Syrah N er blevet anvendt til rosévinene siden 1980'erne. Korsika begyndte at fremstille »vinu forzatu« (mousserende vin, som er tilsat sukker og gæret under tryk) i starten af det 20. århundrede. Senere, i 1983, markedsførte vinkooperativet »Les vignerons Corsicans« sin første cuvée af mousserende vin fremstillet af druesorterne Chardonnay B og Meunier N. I departementet Vaucluse producerede og vinificerede vinproducenten Pernes les Fontaines selv mousserende vine af spisedruer i lukkede tanke, herunder sorten Gros vert B i 1970'erne. Man bør heller ikke glemme produktionen af basisvin hos vinproducenten Terres Valdèze, som har været leverandør til huset Kriter siden 1950'erne, og hvis marked i dag er diversificeret til andre virksomheder, idet den producerede mængde udgør 15 000 hl om året. Produktionen er mere lokal, men lige så gammel (idet den har fundet sted siden 1959) i departementet Hautes Alpes og departementet Alpes de Haute Provence, hvor disse produkter er blevet fremstillet af hvidvine (ofte baseret på Chardonnay B) siden 1970'erne.

I departementet Var blev virksomheden »Les Vins Bréban« stiftet i 1952, og den fik følgeskab af huset Libra i 1982. Takket være disse virksomheder udviklede produktionen sig hurtigt, og den var rettet mod mousserende rosévine ligesom i Bouches-du-Rhône.

Der er således knap 200 erhvervsdrivende involveret i dette produktionsområde, hvoraf halvdelen er vinkooperativer og ca. 30 er forhandlere, og produktionen udgør knap 10 000 hl mousserende kvalitetsvin.

8.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

Disse lokale forhold og dette historie- og kulturfællesskab har ganske naturligt fået regionens vinavlere til at ansøge om anerkendelse af vinene som »Vin de Pays de Méditerranée«, og de opnåede denne anerkendelse den 1. august 1999.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« samler den knowhow, som vinavlerne har i 10 departementer i den sydøstlige del af Frankrig, der ligger ud til Middelhavet. De gunstige forhold for dette vindyrkningsareal, som påvirkes af Middelhavet og nyder godt af et særlig solrigt klima og mange forskellige områder, der alle er egnede til vindyrkning og vinfremstilling, har gjort det muligt at skabe en solid vindyrkningstradition.

Middelhavsklimaet fremmer en god modenhed hos druerne takket være de mange solskinstimer og passende nedbørsmængder. De lokale karakteristika, der er specifikke for det område, der omfatter disse middelhavsregioner, gør sammen med valget af druesorter og beherskelsen af vinfremstillingsteknikkerne det muligt at fremstille vine med en god balance mellem frugtagtig karakter, koncentration og friskhed. Vinmarkerne plantes altid i nærheden af høje bjergmassiver eller i højderne og hvor påvirkningen fra de fugtige vinde fra syd udgør et regionalt særpræg, der giver vinene en karakteristisk friskhed.

Med en lang tradition for mousserende vine i de fleste af regionens departementer siden starten af det 20. århundrede er særpræget ved de mousserende kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« et resultat af sammenstikningernes righoldighed, vinstokbestandens tilpasning til områdets forskelligartethed og dette områdes særlige karakteristika.

De primære druesorter, der anvendes til fremstillingen af mousserende hvidvine, er navnlig druesorterne Chardonnay B, Ugni blanc B, Grenache blanc B og Vermentino B. Til de mousserende rosévine, som i dag udgør 2/3 af produktionen, er de primære druesorter Cinsault N, Grenache N, Muscat de Hambourg N og Syrah N, som i høj grad bruges til sammenstikning.

Denne knowhow med hensyn til tidlig høst, sammenstikning af druesorter og udvælgelse af områder gør det muligt at sikre livlighed, friskhed og harmoni i basiskvalitetsvinene til fremstilling af de mousserende vine, som i sidste ende vil have et lavt alkoholindhold.

De anvendte produktionsteknikker er både eftergæring på flaske og »Charmat«-metoden (den såkaldte teknik med lukkede tanke), som er den mest almindelige og mest efterspurgte praksis i handelen. Den hurtige produktion, som sidstnævnte giver, gør det lettere at bevare sortskarakteren, den aromatiske komponent i de anvendte druesorter og farven (som navnlig er vigtig for rosévinene), samtidig med at identiteten af vinene med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« respekteres. De mousserende kvalitetsvine, der fremstilles, er friske, syrlige med en markant smag i munden og har en god balance mellem livlighed og aromatisk intensitet.

De ambitioner for den geografiske betegnelse »Méditerranée«, som producenterne klart har givet udtryk for, er at udvikle eksportmarkederne.

Den regionale dynamik, som den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« skaber, er fælles for en lang række erhvervsdrivende (253 vinproducenter, 174 private producenter og 79 vinkooperativer samt 51 forhandlere). Der produceres stadig større mængder (100 000 hl i 2000 og 475 000 hl i 2012).

Omdømmet er blevet styrket på lokalt plan, da regionen er et meget attraktivt turistmål, men også på nationalt og internationalt plan takket være de mange priser, produktet har vundet i landbrugskonkurrencen Concours Général Agricole de Paris og de mange gange, det er nævnt i Hachettes vinguide.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« er også partner og officiel leverandør ved kritikerugen i den internationale filmfestival i Cannes.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« er internationalt anerkendt (44 % af de producerede mængder eksporteres årligt) og efterspurgt af turister, som der navnlig i sommerperioderne er mange af i denne region. Sidstnævnte opfordres gennem aftaler mellem producenterne af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« og lokale gastronomiske specialiteter til at nyde godt af middelhavskostens fordele.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den Europæiske Unions BGB-logo er trykt på etiketten, når benævnelsen »Indication géographique protégée« (beskyttet geografisk betegnelse) er erstattet af den traditionelle benævnelse »Vin de pays«.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée« kan suppleres med navnet på følgende mindre geografiske enheder i henhold til de betingelser, der er fastlagt i nærværende produktspecifikation:

— »Comté de Grignan«

— »Coteaux de Montélimar«

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling og forarbejdning af stille vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée«, består dels af følgende distrikters område med undtagelse af kommunerne i disse distrikter, som er medtaget i det geografiske område:

— I departementet Loire: distriktet Saint-Etienne

— I departementet Rhône: distriktet Lyon

— I departementet Isère: distrikterne Grenoble og Vienne og dels af følgende distrikters område:

— distrikterne Nîmes og Alès (beliggende i departementet Gard)

— distriktet Mende (beliggende i departementet Lozère)

— distrikterne Le Puy-en-Velay og Yssingeaux (beliggende i departementet Haute-Loire)

— distrikterne Montbrison og Roanne (beliggende i departementet Loire)

— distriktet Villefranche-sur-Saône (beliggende i departementet Rhône)

— distriktet Bourg-en-Bresse (beliggende i departementet Ain)

— distriktet La Tour-du-Pin (beliggende i departementet Isère)

— distrikterne Chambéry og Saint-Jean-de-Maurienne (beliggende i departementet Savoie).

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende forarbejdning af mousserende kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Méditerranée«, evt. suppleret med navnet på en af de i punkt 2 nævnte mindre geografiske enheder, består af ovennævnte områder og udvides til at omfatte departementerne Ain og Savoie.

Link til produktspecifikationen

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