C/2024/1811

29.2.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1811)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 7.12.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απόδοση**

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI «Απόδοση» των προδιαγραφών προϊόντος, η μέγιστη απόδοση για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους μειώνεται από 120 hl/ha σε 100 hl/ha.

Στόχος είναι να ληφθούν υπόψη οι συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στην τοπική οινοπαραγωγή. Οι προβλεπόμενες στις προδιαγραφές προϊόντος μέγιστες αποδόσεις πλέον δεν αντιστοιχούν στις αποδόσεις που διαπιστώνονται στο πεδίο, καθώς αυτές έχουν μειωθεί λόγω των επιπτώσεων της ξηρασίας. Η ξηρασία αποτελεί μια από τις συχνότερες συνέπειες της κλιματικής αλλαγής σε αυτή την περιοχή της νοτιοανατολικής Γαλλίας. Η ομάδα παραγωγών επιθυμεί να προσαρμόσει την απόδοση της αμπέλου στην πραγματικότητα που διαπιστώνεται στο πεδίο, για να διαφυλάξει την ποιότητά της.

Η τροποποίηση της απόδοσης επηρεάζει την ενότητα «Οινολογικές πρακτικές - Μέγιστη απόδοση» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Αρχή ελέγχου**

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να απλουστευτεί η ενότητα «Αρχή ελέγχου» και να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές διενεργούνται βάσει σχεδίου εγκεκριμένου από τρίτο οργανισμό, ο οποίος έχει εξουσιοδοτηθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ) και παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας.

Η εν λόγω απλούστευση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Méditerranée

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων:**

1. Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί, λευκοί οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα, των οποίων η ένταση και ο χαρακτήρας ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες για την παραγωγή τους ποικιλίες αμπέλου και τεχνολογίες.

Στους ερυθρούς οίνους που έχουν συνήθως βαθυκόκκινες αποχρώσεις ποικίλης έντασης, οι εκχυλίσεις πραγματοποιούνται με στόχο τη διατήρηση απαλής δομής, η οποία τους προσδίδει γεύση ώριμων και απαλών τανινών.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ανοιχτό ρόδινο χρώμα που ποικίλλει σε ένταση ανάλογα με τη σύνθλιψη. Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι έχουν ως επί το πλείστον χλωμή κίτρινη απόχρωση, συνήθως παρουσιάζουν πράσινες ανταύγειες. Για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, ο συνδυασμός διαφορετικών παραγόντων (επιλογή αμπελοτεμαχίων με σκοπό τη διατήρηση της οξύτητας, ποικιλίες αμπέλου και τεχνολογία με έλεγχο των θερμοκρασιών) καθιστά δυνατή τη διατήρηση ισορροπίας μεταξύ φρουτώδους γεύσης, συμπύκνωσης και φρεσκάδας.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί, λευκοί οίνοι ποιότητας

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από τα λιγότερο αλκοολούχα προϊόντα βάσης (cuvées) και χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη ζωηράδα. Έχουν τις ίδιες αποχρώσεις και τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με τους μη αφρώδεις οίνους, με μεγαλύτερη φρεσκάδα, λεπτή γεύση και αρωματική διάρκεια, τις οποίες επιτείνουν οι λεπτές και κομψές φυσαλίδες.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που ορίζονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Απόδοση των λευκών οίνων

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Αποδόσεις των ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των μη αφρωδών οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerannée» πραγματοποιούνται στους νομούς Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse, καθώς και στους εξής δήμους των νομών Isère, Loire και Rhône:

— στον νομό Isère: σε όλους τους δήμους των καντονιών Roussillon, Vienne-Nord και Vienne-Sud, στον δήμο Saint-Lattier του καντονιού Saint-Marcellin,

— στον νομό Loire: σε όλους τους δήμους του καντονιού Pélussin, στους δήμους Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire και Châteauneuf του καντονιού Rive-de-Gier, στους δήμους Chagnon, Cellieu του καντονιού La Grand-Croix,

— στον νομό Rhône: στους δήμους Échalas και Saint-Jean-de-Touslas του καντονιού Givors, στους δήμους Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe του καντονιού Condrieu, στους δήμους Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin και Soucieu-en-Jarrest του καντονιού Mornant.

Η ανωτέρω οριζόμενη γεωγραφική περιοχή ισχύει για τη συγκομιδή των σταφυλιών, την οινοποίηση και την παρασκευή αφρωδών οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerannée», εκτός από τον νομό Drôme, στον οποίο οι εν λόγω εργασίες δεν μπορούν να πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων: 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. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée» περιλαμβάνει το νοτιοανατολικό τέταρτο της Γαλλίας.

Το έδαφος της περιοχής παρουσιάζει ποικιλόμορφο ανάγλυφο, το οποίο πλαισιώνεται από ψηλές κορυφές τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στην Κορσική.

Κοιλάδες, υψίπεδα και λοφοπλαγιές συναντώνται σε ένα τυπικά μεσογειακό περιβάλλον. Η αρχιτεκτονική, τα τοπία, η κουλτούρα, τα έθιμα μαρτυρούν αυτή την κοινή ιστορία.

Η εν λόγω ιστορία συνδέεται με τη Μεσόγειο από γεωλογικής (διάφορες διεισδύσεις της θάλασσας στη σημερινή ηπειρωτική χώρα) αλλά και ιστορικής και πολιτιστικής άποψης (επιρροή των Ελλήνων, κατόπιν των Ρωμαίων και των Γενοβέζων στην Κορσική), και κυρίως από την άποψη του κλίματος.

Η μεσογειακή κουλτούρα αποτυπώνεται σήμερα στον τρόπο ζωής (διατροφή, περιοχή του ελαιόλαδου και της λεβάντας) και στα τοπία που χαρακτηρίζονται από βλάστηση ανθεκτική στην ξηρασία, καθώς και στο πλούσιο ανάγλυφο, το οποίο πλαισιώνει κοιλάδες, στις οποίες η γεωργία μπόρεσε να αναπτυχθεί χάρη στην πλήρη αξιοποίηση των περιορισμένων υδάτινων πόρων.

Σ' αυτό το τοπικό σύνολο που χαρακτηρίζεται από την επίδραση της Μεσογείου διακρίνονται η Κορσική, η Προβηγκία, οι νότιες Άλπεις, η κοιλάδα του Ροδανού και τα ανάγλυφα των ορίων τους.

Το μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένους ανέμους, με σημαντικότερους τον «marin», έναν νότιο υγρό άνεμο που πνέει στον κόλπο του Λέοντος και στην Προβηγκία, μετριάζοντας τις υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες, και τον μαΐστρο, έναν ξηρό και ενίοτε ιδιαίτερα ισχυρό άνεμο, ο οποίος πνέει στον άξονα του Ροδανού, από Βορρά προς Νότο, συμβάλλοντας στη διατήρηση της καλής υγείας του αμπελώνα.

Σε ολόκληρη την περιοχή, η ηλιοφάνεια είναι άφθονη και οι θερμοκρασίες εξαιρετικά υψηλές.

Τα εν λόγω χαρακτηριστικά της περιοχής τής έχουν προσδώσει με φυσικό τρόπο μια τοπική μεσογειακή ταυτότητα που χαρακτηρίζεται από ένα θερμό και ξηρό κλίμα με ανέμους και από εδάφη ως επί το πλείστον ασβεστολιθικά με καλή φυσική αποστράγγιση, καθώς και από την ιδιαιτερότητα της φύτευσης των αμπελώνων κοντά σε πρόποδες βουνών ή σε υψόμετρο. Ο συνδυασμός των στοιχείων αυτών ευνοεί την ανάπτυξη της αμπέλου.

8.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η ιδιαιτερότητα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée» βασίζεται τόσο στα γεωγραφικά χαρακτηριστικά όσο και στην ιστορική της προέλευση. Η άμπελος, όπως και η ελιά, φυτεύτηκαν από τους Φωκαείς τον 6ο αιώνα π.Χ., κατά μήκος του άξονα του Ροδανού, καθώς και στα περίχωρα της αρχαίας φωκαϊκής αποικίας της Μασσαλίας —γνωστής σήμερα στα γαλλικά με το όνομα «Marseille»— αλλά και στην Κορσική. Το εμπόριο του οίνου αναπτύχθηκε από πρωτοπόρους Έλληνες που κατάφεραν να εκμεταλλευτούν τη στρατηγική τοποθεσία του λιμανιού της αρχαίας Μασσαλίας και τον σημαντικό δίαυλο επικοινωνίας του Ροδανού, για τη μεταφορά αμφορέων που περιείχαν ένα «εξωτικό και νέο ελληνικό ποτό, το οποίο παρασκευάζεται από χυμό σταφυλιών που έχει υποστεί ζύμωση». Η καλλιέργεια της αμπέλου εντατικοποιήθηκε κατά την περίοδο της ρωμαϊκής κυριαρχίας και γνώρισε πραγματική άνθηση τον Μεσαίωνα υπό την επιρροή πόλεων όπως η Λυών κι η Μασσαλία, καθώς και υπό την επιρροή των Γενοβέζων στην Κορσική.

Τα φυσικά πλεονεκτήματα της γεωγραφικής περιοχής που αντιστοιχεί στην προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» ευνόησαν την εδραίωση της αμπελοκαλλιέργειας. Η κουλτούρα του οίνου, η οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή, κατέστησε δυνατή τη διαρκή εξέλιξη της τεχνογνωσίας των αμπελουργών. Μιας τεχνογνωσίας βασισμένης σε ανοικτές ποικιλιακές συνθέσεις, στις οποίες όμως κυριαρχεί ένα σύνολο βασικών ποικιλιών αμπέλου που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή.

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι διακρίνονται για την αυξημένη χρωματική ένταση τους και τις απαλές τανίνες τους. Τα αρώματα τους είναι φρουτώδη (κόκκινα ή ώριμα φρούτα), και ενίοτε αναδύουν νότες βανίλιας ή καβουρδίσματος.

Χάρη στον τέλειο έλεγχο των φυσικών στοιχείων τους, οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ φρουτώδους γεύσης, συμπύκνωσης και φρεσκάδας.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από τα λιγότερο αλκοολούχα προϊόντα βάσης (cuvées) και χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη ζωηράδα. Έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά με τους μη αφρώδεις οίνους, αλλά περισσότερη φρεσκάδα και λεπτότερο άρωμα.

Οι πρώτες μαρτυρίες σχετικά με την παραγωγή αφρωδών οίνων στην περιοχή της ΠΓΕ «Méditerranée» ανάγονται στον Μεσαίωνα. Οι πρόσφατες καλλιέργειες έχουν αυξηθεί σημαντικά από το 1909, έτος ίδρυσης της εταιρείας «Royal Provence» («Tête Noire»), στον νομό Bouches du Rhône, η οποία παράγει σήμερα περίπου 4 000 000 φιάλες. Η εν λόγω παραγωγή έχει διατηρηθεί και σε άλλα σημεία της περιοχής αυτής. Ιδίως στον νομό Ardèche με τις ποικιλίες marsanne B, roussanne B και chardonnay B, η οποία παράγεται και οινοποιείται από τους τοπικούς αμπελουργούς εδώ και 25 χρόνια. Στον νομό Drôme χρησιμοποιείται και η ποικιλία chardonnay B μαζί με τις ποικιλίες viognier B και muscat à petits grains B για τους λευκούς οίνους, και syrah N για τους ερυθρωπούς από τη δεκαετία του 1980. Στις αρχές του 20ού αιώνα, στην Κορσική παραγόταν ο οίνος vinu Forzatu, ενώ πιο πρόσφατα, το 1983, το συνεταιριστικό οινοποιείο «Les vignerons Corsicans» διέθεσε στο εμπόριο το πρώτο προϊόν βάσης αφρώδους οίνου που παρασκευάζεται από τις ποικιλίες chardonnay B και meunier N. Στον νομό Vaucluse, τη δεκαετία του 1970 στο ίδιο το οινοποιείο του Pernes-les-Fontaines παράγονταν και οινοποιούνταν σε κλειστές δεξαμενές αφρώδεις οίνοι από επιτραπέζια σταφύλια, μεταξύ των οποίων η ποικιλία αμπέλου gros vert B, ενώ αξίζει να σημειωθεί η παραγωγή οίνου βάσης στο οινοποιείο του Terres Valdèze, το οποίο προμηθεύει τον οίκο Kriter από τη δεκαετία του 1950. Η αγορά του σήμερα έχει διαφοροποιηθεί και με άλλες επιχειρήσεις, φτάνοντας σε όγκο τα 15 000 hl ετησίως. Η παραγωγή είναι πιο τοπική αλλά εξίσου παραδοσιακή, από το 1959, στον νομό Hautes Alpes και στον νομό Alpes de Haute Provence, όπου παρασκευάζονται λευκοί οίνοι (πολλοί με βάση την ποικιλία chardonnay B) από τη δεκαετία του 1970.

Στον νομό Var το 1952 ιδρύθηκε η εταιρεία «Les Vins Bréban» και ακολούθησε ο οίκος Libra το 1982. Η παραγωγή τους, η οποία εστιάζει στους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους, αναπτύχθηκε γρήγορα χάρη σ' αυτούς τους προμηθευτές, όπως συνέβη στον νομό Bouches du Rhône.

Έτσι, περίπου 200 επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται στην εν λόγω περιοχή παραγωγής, εκ των οποίων οι μισές είναι συνεταιριστικά οινοποιεία και περίπου τριάντα είναι έμποροι, με συνολική παραγωγή περίπου 10 000 hl αφρώδους οίνου ποιότητας.

8.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος*

Αυτά τα χαρακτηριστικά της περιοχής, η ιστορική πολιτιστική αυτή κοινότητα, ήταν φυσικό να οδηγήσουν τις αμπελουργικές επιχειρήσεις της περιοχής να αιτηθούν την αναγνώριση του οίνου «Vin de Pays de Méditerranée», η οποία ισχύει από την 1η Αυγούστου 1999.

Η ΠΓΕ «Méditerranée» συγκεντρώνει την εξαιρετική τεχνογνωσία των αμπελουργών 10 νομών του νοτιοανατολικού τμήματος της μεσογειακής Γαλλίας. Μια ισχυρή αμπελουργική παράδοση διαμορφώθηκε χάρη στην πλεονεκτική τοποθεσία του εν λόγω αμπελώνα, ο οποίος επηρεάζεται από τη Μεσόγειο και χαρακτηρίζεται από ένα κλίμα με υψηλή ηλιοφάνεια και από ποικίλα εδάφη πλήρως προσαρμοσμένα στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παραγωγή εκλεκτών οίνων.

Το μεσογειακό κλίμα ευνοεί την καλή ωρίμαση των σταφυλιών χάρη στην άφθονη ηλιοφάνεια και το ενδεδειγμένο ύψος βροχοπτώσεων. Τα ιδιότυπα εδαφικά χαρακτηριστικά του συνόλου της εν λόγω περιοχής της Μεσογείου, σε συνδυασμό με την επιλογή των ποικιλιών αμπέλου καθώς και με τον έλεγχο των τεχνικών οινοποίησης καθιστούν δυνατή την παρασκευή οίνων που παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ συμπύκνωσης, φρουτώδους γεύσης και φρεσκάδας. Η σταθερή φύτευση των αμπέλων δίπλα σε ψηλούς ορεινούς όγκους ή σε υψόμετρο, καθώς και η επίδραση νοτίων υγρών ανέμων αποτελούν μια ιδιαιτερότητα της περιοχής που προσδίδει στους οίνους τη χαρακτηριστική φρεσκάδα τους.

Διαθέτοντας μακρά παράδοση στην παραγωγή αφρωδών οίνων στους περισσότερους νομούς της από τις αρχές του 20ού αιώνα, η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» αντλεί την ιδιαιτερότητα των αφρωδών οίνων ποιότητάς της από τον πλούτο των ποικιλιακών της συνθέσεων, την προσαρμογή των ποικιλιών της στην ποικιλομορφία του εδάφους, καθώς και από τα ειδικά χαρακτηριστικά του εδάφους.

Οι κύριες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λευκών αφρωδών οίνων είναι κυρίως οι chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B, vermentino B και για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους, που αντιστοιχούν σήμερα στα 2/3 της παραγωγής, οι ποικιλίες cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N και η ποικιλία syrah N, η οποία περιλαμβάνεται συχνά στα εν λόγω μείγματα.

Η τεχνογνωσία αυτή όσον αφορά την πρώιμη συγκομιδή, την ανάμειξη των ποικιλιών οίνου και την επιλογή των εδαφών επιτρέπει την εξασφάλιση ζωηρών, φρέσκων και ισορροπημένων οίνων βάσης ποιότητας, οι οποίοι χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων με χαμηλό αλκοολικό τίτλο.

Οι τεχνικές παρασκευής που χρησιμοποιούνται είναι είτε η δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε η μέθοδος «Charmat» (η λεγόμενη μέθοδος «σε κλειστή δεξαμενή»), η οποία αποτελεί την πλέον διαδεδομένη πρακτική με τη μεγαλύτερη εμπορική ζήτηση. Με την τεχνική αυτή επιτυγχάνεται η γρήγορη παρασκευή του οίνου με σεβασμό του ποικιλιακού χαρακτήρα, των ιδιαίτερων αρωμάτων των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται και διατήρηση του χρώματος (η οποία είναι εξαιρετικά σημαντική κυρίως όσον αφορά τους ερυθρωπούς οίνους), σε αρμονία με την ταυτότητα των οίνων της ΠΓΕ «Méditerranée». Οι παραγόμενοι αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα, υπόξινη γεύση με μια δυνατή πρώτη γευστική αίσθηση, και ισορροπία μεταξύ ζωηράδας και αρωματικής έντασης.

Οι παραγωγοί έχουν εκφράσει σαφώς την προσδοκία η γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» να συμβάλει στην ανάπτυξη του εξαγωγικού εμπορίου.

Η τοπική δυναμική της ΠΓΕ «Méditerranée» κατάφερε να συσπειρώσει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων (253 οινοποιεία, εκ των οποίων 174 ιδιωτικά και 79 συνεταιριστικά οινοποιεία, και 51 εμπόρους). Ο παραγόμενος όγκος αυξάνεται διαρκώς (100 000 hl το 2000, 475 000 hl το 2012).

Η φήμη της εξαπλώθηκε ταυτόχρονα σε τοπικό επίπεδο, χάρη στην ανάδειξη της περιοχής σε μείζονα τουριστικό προορισμό, αλλά και σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, χάρη στα πολυάριθμα βραβεία που έχει λάβει στον διαγωνισμό «Concours General Agricole» του Παρισιού και στις πολυάριθμες σχετικές αναφορές του οδηγού οίνων «Guide Hachette des Vins».

Επιπλέον, η ΠΓΕ «Méditerranée» αποτελεί επίσημο συνεργάτη και προμηθευτή της Εβδομάδας Κριτικής του Διεθνούς Φεστιβάλ Κινηματογράφου των Καννών.

Η ΠΓΕ «Méditerranée» χαίρει διεθνούς αναγνώρισης (το 44 % του παραγόμενου όγκου εξάγεται κάθε χρόνο) και προσελκύει πολλούς τουρίστες, οι οποίοι συρρέουν στην περιοχή κυρίως κατά τη θερινή περίοδο. Ο συνδυασμός των οίνων IGP «Méditerranée» και των τοπικών γαστρονομικών εδεσμάτων καλεί τους τουρίστες να ανακαλύψουν εκ νέου τα οφέλη της μεσογειακής διατροφής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η μνεία «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη « Méditerranée» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία των ακόλουθων μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος:

— «Comté de Grignan»

— «Coteaux de Montélimar»

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή μη αφρωδών οίνων με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» περιλαμβάνει, αφενός, την επικράτεια των παρακάτω διαμερισμάτων, πέραν των δήμων των διαμερισμάτων αυτών, οι οποίοι περιλαμβάνονται στην γεωγραφική περιοχή:

— στον νομό Loire: διαμέρισμα Saint-Etienne,

— στον νομό Rhône: διαμέρισμα Lyon,

— στον νομό Isère: διαμερίσματα Grenoble και Vienne. και, αφετέρου, τα εδάφη των ακόλουθων διαμερισμάτων:

— διαμερίσματα Nîmes και Alès (στον νομό Gard)

— διαμέρισμα Mende (στον νομό Lozère)

— διαμερίσματα Le Puy-en-Velay και Yssingeaux (στον νομό Haute- Loire)

— διαμερίσματα Montbrison και Roanne (στον νομό Loire)

— διαμέρισμα Villefranche-sur-Saône (στον νομό Rhône)

— διαμέρισμα Bourg-en-Bresse (στον νομό Ain)

— διαμέρισμα La Tour-du-Pin (στον νομό Isère)

— διαμερίσματα Chambéry και Saint-Jean-de-Maurienne (στον νομό Savoie)

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την παρασκευή των αφρωδών οίνων ποιότητας με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée», ακολουθούμενη ή όχι από την ονομασία μίας εκ των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων που αναφέρονται στο σημείο 2, αποτελείται από τα ανωτέρω εδάφη και εκτείνεται στους νομούς Ain και Savoie.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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