C/2024/1811

29.2.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1811)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Méditerranée”

PGI-FR-A1154-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 7.12.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Tuotos**

Puna- ja roseeviinien enimmäistuotosta on vähennetty 120 hehtolitrasta 100 hehtolitraan hehtaarilta tuote-eritelmän I luvun VI kohdassa ”tuotos”.

Tarkoituksena on ottaa huomioon ilmastonmuutoksen seuraukset alueen viinintuotannolle. Eritelmässä vahvistetut enimmäistuotokset eivät enää vastaa alueella kirjattuja satoja, jotka ovat kuivuuden vaikutusten vuoksi pienemmät, mikä on yksi ilmastonmuutoksen yleisimmistä seurauksista Ranskan kaakkoisosassa. Tuottajaryhmä halusi mukauttaa viiniköynnösten tuotoksen alueen todelliseen tilanteeseen niiden laadun säilyttämiseksi.

Tämä tuotoksen muuttaminen vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät – Enimmäistuotos”.

2. **Valvontaviranomainen**

Tuote-eritelmän III lukua on muutettu, jotta voidaan yksinkertaistaa kohtaa ”Valvontaviranomainen” ja tarkentaa, että tuote-eritelmän noudattamista valvotaan hyväksytyn valvontasuunnitelman mukaisesti. Noudattamista valvoo laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan viraston (INAO) valtuuttama kolmas osapuoli, mikä antaa takeet pätevyydestä, puolueettomuudesta ja riippumattomuudesta.

Tämä yksinkertaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi (nimet)**

Méditerranée

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat:**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Hiilihapottomat puna-, rosee- ja valkoviinit

TIIVIS SANALLINEN KUVAUS

Tuotetuille viineille ovat ominaisia hedelmäiset aromit, joiden voimakkuus ja luonne vaihtelevat käytettyjen tekniikoiden ja niiden rypälelajikkeiden mukaan, joista ne on tuotettu.

Punaviinit ovat yleensä väriltään voimakkaan tai vaalean granaatinpunaisia, ja rypäleitä puristetaan siten, että pehmeät rakenteet säilyvät ja tanniinien maku on kypsä ja notkea.

Roseeviinien väri on voimakkaan tai vaalean roosanvärinen sen mukaan, miten voimakkaasti rypäleet puristetaan. Valkoviinit ovat väriltään useimmiten vaaleankeltaisia, ja niissä on yleensä vihertäviä vivahteita. Yhdistelemällä eri tekijöitä (viljelylohkojen valinta happoisuuden säilyttämiseksi, viinikköynnöslajikkeet ja lämpötilojen hallintatekniikat) voidaan valko- ja roseeviineissä säilyttää tasapaino hedelmäisyyden, väkevyyden ja raikkauden välillä.

Nämä viinit ovat yhteisön sääntelyssä määritettyjen analyyttisten kriteereiden mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Punaiset, vaaleanpunaiset (rosee) ja valkoiset laatukuohuviinit

TIIVIS SANALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviinit valmistetaan eloisimmista ja vähiten alkoholipitoisista cuvéistä. Kuohuviineillä on samat sävyt ja samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin hiilihapottomilla viineilläkin, joskin ne ovat raikkaampia ja hienostuneempia ja niiden aromit säilyvät pitempään, mitä pienet ja hienostuneet kuplat entisestään korostavat.

Nämä viinit ovat yhteisön sääntelyssä määritettyjen analyyttisten kriteereiden mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien on viininvalmistusmenetelmien osalta täytettävä unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetetut velvoitteet.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoviinien tuotos

120 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Puna- ja roseeviinien tuotokset

100 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” saaneiden hiilihapottomien viinien rypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus toteutetaan seuraavissa departementeissa: Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud ja Haute-Corse, sekä Isèren, Loiren ja Rhônen departementtien seuraavissa kunnissa:

— Isèren departementissa: kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Roussillon, Vienne-Nord ja Vienne-Sud, sekä Saint-Lattierin kunta Saint-Marcellinin kantonissa,

— Loiren departementissa: kaikki kunnat Pélussinin kantonissa, seuraavat kunnat Rive-de-Gierin kantonissa: Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire ja Châteauneuf, sekä Chagnonin ja Cellieun kunnat La Grand-Croix’n kantonissa,

— Rhônen departementissa: Échalas’n ja Saint-Jean-de-Touslas’n kunnat Givorsin kantonissa, seuraavat kunnat Condrieun kantonissa: Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône ja Sainte-Colombe, sekä seuraavat kunnat Mornantin kantonissa: Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin ja Soucieu-en-Jarrest.

Edellä määriteltyä maantieteellistä aluetta sovelletaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” saaneiden laatukuohuviinien rypäleiden korjuuseen ja viiniytykseen sekä viinien valmistukseen, lukuun ottamatta Drômen departementin seuraavien kuntien alueita, joilla näitä toimia ei saa suorittaa: 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 ja Véronne.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälelajike (-lajikkeet)**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” maantieteellinen alue kattaa Ranskan kaakkoisen neljänneksen.

Alueen pinnanmuodostus on vaihtelevaa, ja sitä rajaavat korkeat huiput niin mantereella kuin Korsikalla.

Laaksot, tasangot ja kukkulat seuraavat toisiaan alati välimerellisessä ympäristössä. Arkkitehtuuri, maisemat, kulttuuri ja tavat todistavat yhteisestä historiasta.

Tämän historian kehto on Välimeri niin geologian (meren tunkeutuminen eri kohdissa nykyiselle mantereelle), historian ja kulttuurin (kreikkalaisten ja sitten roomalaisten vaikutus sekä genovalaisten vaikutus Korsikalla) kuin ennen kaikkea ilmaston kannalta.

Välimerellinen kulttuuri näkyy tänä päivänä elämäntavassa (ruokavalio, oliiviöljyn ja laventelin alue) ja maisemissa, joita leimaavat kuivuutta kestävä kasvillisuus ja laaksot, joita vuoret ympäröivät ja joissa maatalous on voinut kehittyä, kun niukkoja vesivaroja on käytetty parhaalla mahdollisella tavalla.

Välimeren vaikutuspiirissä olevan kokonaisalueen osia ovat Korsika, Provence ja Etelä-Alpit sekä Rhônen laakso ja sitä ympäröivät vuoret.

Välimerelliseen ilmastoon kuuluu erityinen tuulijärjestelmä, jota leimaavat merituuli (*marin*), kostea etelätuuli, joka puhaltaa Lioninlahden ja Provencen yli ja tasoittaa äärilämpötiloja, ja mistraali (*mistral*), kuiva ja toisinaan erittäin voimakas tuuli, joka virtaa Rhônen laakson muodostamassa käytävässä pohjoisesta etelään ja helpottaa viiniviljelmien pitämistä terveinä ja hyvässä kunnossa.

Auringonpaisteen määrä ja lämpötilat ovat koko alueella poikkeuksellisen korkeita.

Nämä alueelliset piirteet ovat luontaisesti synnyttäneet alueen välimerellisen identiteetin, jota luonnehtivat kuuma, kuiva ja tuulinen ilmasto sekä kalkkipitoinen ja luonnostaan hyvin läpäisevä maaperä ja erityispiirteenä viinitarhojen istuttaminen vuorten lähettyville tai korkealle niiden rinteille. Tällainen elementtien yhdistelmä suosii viiniköynnöksen kehittymistä.

8.2. *Tuotteen erityisyys*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” erityisyys juontuu paitsi maantieteestä myös historiallisista juurista. Fokaialaiset istuttivat viiniköynnöstä, samoin kuin oliivipuuta, 1500-luvulta eKr. alkaen Rhônen käytävään sekä nykyisin paremmin Marseillen nimellä tunnetun Massalian fokaialaiskaupungin ympäristöön ja Korsikalle. Nämä kreikkalaiset pioneerit kehittivät viinikauppaa. He osasivat hyödyntää Massalian sataman strategista sijaintia ja Rhônen käytävän muodostamaa tärkeää liikenneväylää kuljettaakseen amforia, jotka sisälsivät ”uutta ja eksoottista kreikkalaista juomaa, joka oli valmistettu käyneestä rypälemehusta”. Roomalaisvallan aikana viininviljely tehostui, ja se koki todellisen kukoistuksensa keskiajalla muun muassa Lyonin ja Marseillen kaupunkien vaikutuksesta ja Korsikalla genovalaisten vaikutuksesta.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” maantieteellisen alueen luontaiset valtit ovat suosineet viininviljelyn vakiintumista. Viininviljelyllä on erottamaton yhteys alueeseen, ja sen ansiosta viininviljelijät ovat voineet jatkuvasti kehittää taitotietoaan, joka tukeutuu avoimeen mutta maantieteellisellä alueella pääasiassa viljeltävien lajikkeiden kokonaisuuden leimaamaan viiniköynnöslajikevalikoimaan.

Hiilihapottomille punaviineille on ominaista voimakas väri ja tanniinien notkeus. Aromit ovat hedelmäisiä (marjaisia tai kypsän hedelmäisiä), ja toisinaan niihin yhdistyy vaniljaisia ja paahteisia vivahteita.

Luontaisten elementtien täydellisen hallinnan ansiosta valko- ja roseeviineissä ilmentyy tasapaino hedelmäisyyden, väkevyyden ja raikkauden välillä.

Laatukuohuviinit valmistetaan eloisimmista ja vähiten alkoholipitoisista cuvéistä. Niissä on samat ominaisuudet kuin hiilihapottomissa viineissä, mutta ne ovat raikkaampia ja aromeiltaan hienostuneempia.

Kuohuviinien valmistuksesta on suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” alueella todisteita jo keskiajalta. Viime aikoina tuotanto on merkittävästi kasvanut vuodesta 1909 lähtien. Tuolloin Bouches du Rhônen departementtiin perustettiin Royal Provence -yritys (Tête Noire), yksikkö, joka tuottaa nykyisin yli 4 000 000 pulloa viiniä. Tuotantoa jatketaan myös alueen muissa osissa. Erityisesti Ardèchessa viiniä tuotetaan rypälelajikkeista marsanne B, roussanne B ja chardonnay B, jota alueen viininviljelijät ovat jo 25 vuoden ajan tuottaneet ja viiniyttäneet. Myös Drômessa on käytetty lajiketta chardonnay B yhdessä viognier B:n ja muscat à petits grains B:n kanssa valkoviineihin ja lajiketta syrah N roseeviineihin 1980-luvulta alkaen. Korsikalla tuotettiin 1900-luvun alussa makeutettua kuohuviiniä (*vinu Forzatu*, ranskaksi *vin forcé*), ja myöhemmin, vuonna 1983, korsikalaisten viininvilje lijöiden viinikellariosuuskunta ”Les vignerons Corsicans” toi markkinoille rypälelajikkeista chardonnay B ja meunier N valmistetun ensimmäisen kuohuviinicuvéensä. Vaucluse n departementissa Pernes les Fontaines -viinikellari tuotti ja viiniytti 1970-luvulla suljetussa sammiossa itse kuohuviinejä pöytärypäleistä, muun muassa rypälelajikkeesta gros vert B. Eikä pidä myöskään unohtaa cuvéen tuotantoa Terres Valdèzen viinikellarissa, joka on toimittanut viiniä Kriter-yhtiölle 1950-luvulta lähtien; sen kauppa on sittemmin hajautettu muihin yrityksiin, ja määrältään se on jo 15 000 hl vuodessa. Tuotanto on paikallisempaa mutta yhtä vanhaa Hautes Alpesin departementissa (vuodesta 1959 alkaen) ja Alpes de Haute Provencen departementissa, jossa näistä tuotteista on valmistettu 1970-luvulta lähtien valkoviiniä paljolti chardonnay B:n pohjalta.

Varin departementissa perustettiin Les Vins Bréban -yritys vuonna 1952, ja vuonna 1982 mukaan tuli Libra-yhtiö. Näiden toimittajien ansiosta tuotanto kehittyi nopeasti ja suuntautui roseekuohuviineihin, samoin kuin Bouches du Rhônen alueella.

Niinpä tällä tuotantoalueella on lähes 200 toimijaa, joista puolet on viinikellariosuuskuntia ja kolmisenkymmentä kauppiaita, ja laatukuohuviinien tuotanto on lähes 10 000 hl.

8.3. *Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen erityisluonteen ja tuotteen erityisluonteen välillä*

Alueen olosuhteet ja sen kulttuuriyhteisön pitkät perinteet ovat ajan mittaan luontaisesti johtaneet siihen, että alueen viininviljelyalan toimijat ovat pyytäneet Méditerranée-maaviinin tunnustamista, joka myönnettiin 1. elokuuta 1999.

Suojattu maantieteellinen merkintä Méditerranée kokoaa yhteen välimerellisen Kaakkois-Ranskan kymmenen departementin viininviljelijöiden hyvän osaamisen. Välimeren vaikutuksesta viininviljelyalue on ainutlaatuisessa asemassa, sillä se hyötyy erityisen aurinkoisesta ilmastosta ja vaihtelevasta alueesta, joka sopii täydellisesti viiniköynnöksen viljelyyn ja laatuviinien tuotantoon, minkä ansiosta on syntynyt vakaa viininviljelyperinne.

Välimerellisen ilmaston ansiosta rypäleet kypsyvät hyvin, sillä auringonpaistetta on runsaasti ja sadetta saadaan sopivasti. Tälle Välimeren alueelle ominaiset alueelliset erityispiirteet yhdessä viiniköynnöslajikevalikoiman sekä viiniyttämistekniikoiden hallinnan kanssa mahdollistavat väkevyyden, hedelmäisyyden ja raikkauden suhteen tasapainoisten viinien valmistamisen. Alueellisia erikoisuuksia ovat viiniköynnösten istuttaminen aina korkeiden vuorten läheisyyteen tai korkealle vuorten rinteille sekä kosteiden etelätuulten vaikutus, minkä ansiosta viineissä on luonteenomaista raikkautta.

Suurimmalla osalla alueen departementeista on pitkä, 1900-luvun alusta alkava kuohuviiniperinne, ja suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” saaneiden laatukuohuviinien erityisyys on tulosta rypälesekoitusten runsaudesta, viiniköynnöslajikkeiden sopeutumisesta alueen monimuotoisuuteen ja alueen erityispiirteistä.

Valkokuohuviinien tuotannossa käytettäviä pääasiallisia rypälelajikkeita ovat chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B ja vermentino B, ja roseekuohuviinien tuotannossa, joka on 2/3 kokonaistuotannosta, pääasiallisia rypälelajikkeita ovat cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N ja syrah N, jota käytetään sekoituksissa hyvin paljon.

Varhaista sadonkorjuuta, rypälelajikkeiden sekoituksia ja alueiden valintaa koskevan taitotiedon ansiosta voidaan taata laatucuvéiden eloisuus, raikkaus ja tasapainoisuus sekä kuohuviinit, joiden lopullinen alkoholipitoisuus on vähäinen.

Valmistustekniikkana käytetään joko toista käymistä pulloissa tai Charmat-menetelmää (eli suljetun sammion menetelmää), joka on tavallisin ja kaupallisesti kysytyin menetelmä. Viimeksi mainitulla menetelmällä valmistus on nopeaa, mikä helpottaa lajikkeiden ominaispiirteiden, käytettyjen rypälelajikkeiden aromien ja värin säilyttämistä (tärkeää varsinkin roseeviineissä), siten että kunnioitetaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” ominaislaatua. Valmistetut kuohuviinit ovat raikkaita ja hapokkaita, niiden alkumaku on rehti, ja eloisuus ja voimakas maku ovat tasapainossa.

Tuottajat ovat selkeästi ilmaisseet tavoittelevansa suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” vientimarkkinoiden kehittymistä.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” synnyttämä alueellinen liikevoima on saattanut yhteen lukuisia toimijoita (253 viinikellaria, joista 174 on yksityisiä ja 79 osuuskunnallisia, sekä 51 kauppiasta). Tuotantomäärät kasvavat jatkuvasti (100 000 hl vuonna 2000, 475 000 hl vuonna 2012).

Viinien maine on kasvanut sekä paikallisesti, koska alue on erittäin houkutteleva matkailukohde, että kansallisesti tai kansainvälisesti, koska viinit ovat saaneet lukuisia palkintoja Pariisin Concours général agricole -kilpailussa tai ne on mainittu usein Hachette des Vins -oppaassa.

SMM Méditerranée on myös Cannesin kansainvälisen elokuvafestivaalin kriitikoiden viikon virallinen kumppani ja toimittaja.

SMM Méditerranée tunnetaan kansainvälisesti (44 % tuotetusta määrästä menee vuosittain vientiin), ja alueella on varsinkin kesäaikaan paljon matkailijoita, jotka haluavat ostaa sitä. Suojatun maantieteelliseen merkinnän ”Méditerranée” saaneiden viinien ja paikallisten erikoisherkkujen tuottajien välillä on tehty sopimuksia, joiden avulla matkailijoita kehotetaan tutustumaan välimerellisen ruokavalion hyvää tekevään voimaan.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etikettiin on merkittävä Euroopan unionin SMM-tunnus silloin, kun ilmaisu ”Indication géographique protégée” (suojattu maantieteellinen merkintä) korvataan ilmaisulla ”Vin de pays” (maaviini).

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Méditerranée” voidaan täydentää seuraavilla pienempien maantieteellisten yksiköiden nimillä tuote-eritelmässä vahvistetuin edellytyksin:

— ”Comté de Grignan” tai

— ”Coteaux de Montélimar”.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Méditerranée” saaneiden hiilihapottomien viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevassa poikkeuksessa määritetty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu yhtäältä seuraavien arrondissementtien alueesta lukuun ottamatta näiden arrondissementtien kuntia, jotka kuuluvat maantieteelliseen alueeseen:

— Loiren departementissa: Saint-Etiennen arrondissementti,

— Rhônen departementissa: Lyonin arrondissementti, ja

— Isèren departementissa: Grenoblen ja Viennen arrondissementit, ja toisaalta seuraavien arrondissementtien alueesta:

— Nîmesin ja Alèsin arrondissementit (jotka sijaitsevat Gardin departementissa),

— Menden arrondissementti (joka sijaitsee Lozèren departementissa),

— Le Puy-en-Velayn ja Yssingeaux'n arrondissementit (jotka sijaitsevat Haute- Loiren departementissa),

— Montbrisonin ja Roannen arrondissementit (jotka sijaitsevat Loiren departementissa),

— Villefranche-sur-Saônen arrondissementti (joka sijaitsee Rhônen departementissa),

— Bourg-en-Bressen arrondissementti (joka sijaitsee Ainin departementissa),

— La Tour-du-Pinin arrondissementti (joka sijaitsee Isèren departementissa), ja

— Chambéryn ja Saint-Jean-de-Mauriennen arrondissementit (jotka sijaitsevat Savoien departementissa).

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään suojatun maantieteellisen merkinnän "Méditerranée", mahdollisesti täydennettynä 2 kohdassa mainitulla pienemmän maantieteellisen yksikön nimellä, saaneiden laatukuohuviinien valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, muodostuu edellä mainituista alueista lisättynä Ainin ja Savoien departementeilla.

Linkki tuote-eritelmään

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