C/2024/1811

29.2.2024.

# Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1811)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„Mediteranski koridor”**

**PGI-FR-A1154-AM04**

**Datum obavijesti: 7.12.2023.**

## OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Prinos**

U poglavlju I. specifikacije – točka VI. – Učinkovitost, najveći prinos za crna i ružičasta vina smanjen je sa 120 hl/ha na 100 hl/ha.

Cilj je uzeti u obzir posljedice klimatskih promjena na proizvodnju vina u regiji. Najveći prinosi utvrđeni u specifikacijama više ne odgovaraju prinosima zabilježenima na terenu. Niži su zbog posljedica suše, jedne od najčešćih posljedica klimatskih promjena u toj jugoistočnoj regiji Francuske. Skupina proizvođača željela je prilagoditi prinos vinove loze stvarnom stanju na terenu kako bi se očuvala kvaliteta vina.

Ta izmjena u prinosima utječe na jedinstveni dokument pod naslovom „Prakse vina – najveći prinosi”.

2. **Tijelo nadležno za kontrolu**

Poglavlje III. specifikacije izmijenjeno je kako bi se pojednostavnila točka naslovljena „Tijelo za kontrolu” i preciziralo da se provjere usklađenosti sa specifikacijom provode na temelju odobrenog plana nadzora te da ih provodi treće tijelo koje je ovlastio INAO i koje jamči kompetentnost, nepristranost i neovisnost.

To pojednostavnjenje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Méditerranée

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOZP – Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5 Kvalitetno pjenušavo vino

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. Mirna crna, ružičasta i bijela vina

KRATAK OPIS

Proizvedena vina odlikuju se voćnim aromama čiji intenzitet i svojstva ovise o sortama od kojih su proizvedena i primijenjenim tehnologijama.

Za crna vina koja su obično više-manje intenzivne granatno crvene boje, provode se ekstrakcije kako bi se očuvale slatke strukture koje daju okus zrelih i slatkih tanina.

Ružičasta su vina više-manje intenzivne blijedoružičaste boje, ovisno o prešanju. Bijela vina koja su najčešće blijedožute boje obično imaju zeleni odsjaj. Kombinacijom različitih čimbenika (odabir čestica radi očuvanja kiselosti, sorte i tehnologija s regulacijom temperature) kod bijelih i ružičastih vina moguće je očuvati ravnotežu u pogledu voćnosti, koncentracije i svježine.

Analitički kriteriji tih vina u skladu su s propisima Zajednice.

| Opća analitička svojstva | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena) | |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena) | 9 |
| Najmanja ukupna kiselost | |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) | |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) | |

2. Kvalitetna crna, ružičasta i bijela pjenušava vina

KRATAK OPIS

Kvalitetna pjenušava vina proizvode se od baznih vina s najmanjom alkoholnom jakosti i najviše krepkosti. Pjenušava vina imaju iste nijanse i organoleptička svojstva kao i mirna vina, uz veću svježinu, finoću i dugotrajnu aromatičnost koje naglašavaju sitni i elegantni mjehurići.

Analitički kriteriji tih vina u skladu su s propisima Zajednice.

| Opća analitička svojstva | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena) | |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena) | |
| Najmanja ukupna kiselost | |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) | |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) | |

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

Kad je riječ o enološkim postupcima, potrebno je poštovati obveze koje su određene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Prinos bijelih vina

120 hektolitara po hektaru

2. Prinos crnih i ružičastih vina

100 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj mirnih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Méditerranée" odvijaju se u departmanima Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud i Haute-Corse, kao i u sljedećim općinama departmana Isère, Loire i Rhône:

— u departmanu Isère: sve općine u kantonima Roussillon, Vienne-Nord i Vienne-Sud, općina Saint-Lattier u kantonu Saint-Marcellin,

— u departmanu Loire: sve općine u kantonu Pélussin, općine Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire i Châteauneuf u kantonu Rive-de-Gier, općine Chagnon i Cellieu u kantonu La Grand-Croix,

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

Prethodno definirano zemljopisno područje primjenjuje se na berbu grožđa, proizvodnju i razvoj kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Méditerranée", osim u departmanu Drôme u kojem se ti postupci ne mogu provoditi na područjima sljedećih općina: 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 i Véronne.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” obuhvaća jugoistočni dio Francuske.

To je područje raznolikog reljefa okruženo visokim vrhovima na kopnu i na Korzici.

Doline, visoravni i brežuljci izmjenjuju se u isključivo sredozemnom okruženju. O toj zajedničkoj povijesti svjedoče arhitektura, krajolici, kultura i običaji.

Na tu je povijest utjecalo Sredozemno more, neovisno je li riječ o geološkom aspektu (različita strujanja mora prema postojećem kopnu), povijesnom i kulturnom aspektu (utjecaj Grka, a potom Rimljana i Genovljana na Korzici) te osobito klimatskom aspektu.

Sredozemna kultura danas se odražava u načinu života (prehrana, područje proizvodnje maslinova ulja i uzgoja lavande) i krajolicima koje obilježavaju vegetacija otporna na sušu i stalno prisutni reljefi koji okružuju doline u kojima se poljoprivreda mogla razviti optimiranjem ograničenih vodnih resursa.

Regionalna cjelina obilježena tim sredozemnim utjecajem obuhvaća Korziku, Provansu, južne Alpe, dolinu rijeke Rhône i njezine rubne reljefe.

Sredozemna klima obuhvaća sustav posebnih vjetrova među kojima se ističu „marin”, vlažan južni vjetar koji puše u Lionskom zaljevu i Provansi i ublažava visoke temperature, te mistral, suh, ali ponekad vrlo jak vjetar koji puše na osi rijeke Rhône sa sjevera prema jugu i pridonosi zdravlju vinograda.

Na cijelom su području osunčanost i temperature iznimno visoke.

Te teritorijalne okolnosti prirodno su stvorile sredozemni regionalni identitet obilježen vrućom, suhom i vjetrovitom klimom te često vapnenačkim i vrlo poroznim tlima na kojima su vinogradi zasađeni blizu planinskih obronaka ili na većim nadmorskim visinama. Taj je stjecaj okolnosti pogodan za razvoj vinove loze.

8.2. *Posebnost proizvoda*

Posebnost zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” proizlazi iz njezine zemljopisne zadanosti, ali i povijesnih korijena. Vinovu lozu, kao i stabla masline, sadili su Fokejci već od 6. stoljeća prije Krista u koridoru rijeke Rhône, u fokejskom gradu Massalia, koji je danas poznatiji pod nazivom Marseille, i na Korzici. Trgovinu vinom razvili su ti grčki pioniri koji su znali iskoristiti strateški položaj luke Massalia i glavni komunikacijski pravac koji je predstavljala rijeka Rhône kako bi prevozili amfore s „novim i egzotičnim grčkim napitkom proizvedenim od fermentiranog soka od grožđa”. Uzgoj vinove loze povećao se tijekom rimske okupacije te je pod utjecajem gradova kao što su Lyon i Marseille i pod utjecajem Genovljana na Korzici u srednjem vijeku doživio pravi procvat.

Prirodna bogatstva zemljopisnog područja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” pogodovala su nasadima vinove loze. Uzgoj vinove loze koji je neraskidivo povezan s tom regijom omogućio je vinogradarima stalan razvoj znanja i umijeća na temelju odabira raznih sorata, među kojima se ipak izdvaja skup glavnih sorata koje se nalaze na zemljopisnom području.

Intenzivne boje i podatni tanini obilježja su mirnih crnih vina. Arome su voćne (crveno bobičasto voće ili zrelo voće), ponekad popraćene blagim notama vanilije i prženja.

Zahvaljujući savršenom spoju prirodnih elemenata, bijela i ružičasta vina uravnotežena su u pogledu voćnosti, koncentracije i svježine.

Kvalitetna pjenušava vina proizvode se od baznih vina s najmanjom alkoholnom jakosti i najviše krepkosti. Imaju iste značajke kao i mirna vina, ali su svježija i profinjenije arome.

Dokazi o proizvodnji pjenušavih vina na području ZOZP-a „Méditerranée” potječu iz srednjeg vijeka. U novije se vrijeme proizvodnja znatno povećala od 1909., odnosno godine kad je osnovano poduzeće „Royal Provence” (Tête Noire) u departmanu Bouches-du-Rhône, koje danas proizvodi gotovo 4 000 000 boca. Ta se proizvodnja održala i na drugim točkama tog područja. U departmanu Ardèche to je osobito slučaj sa sortama marsanne B i roussanne B, kao i chardonnay B koju vinogradari departmana Ardèche proizvode i prerađuju već 25 godina. U departmanu Drôme također se upotrebljava sorta chardonnay B uz viognier B i muscat à petits grains B za bijela vina, te syrah N za ružičasta vina od 1980-ih. Na Korzici se početkom 20. stoljeća proizvodio vinu Forzatu (vin forcé), dok u novije vrijeme, od 1983., zadružna vinarija „Les vignerons Corsicans” stavlja na tržište svoje prvo kupažirano pjenušavo vino proizvedeno od sorti chardonnay B i meunier N. U departmanu Vaucluse vinarija Pernes les Fontaines sama je u zatvorenim posudama proizvodila i prerađivala pjenušava vina od stolnog grožđa, među kojima i od sorte gros vert B 1970-ih, a ne smije se zaboraviti ni proizvodnja baznog vina u vinariji Terres Valdèze koja od 1950-ih opskrbljuje kuću Kriter. Njezino je tržište s godišnjom količinom do 15 000 hl danas proširilo na druga poduzeća. Proizvodnja se češće odvija na lokalnoj razini, ali je također već dugo prisutna, od 1959., u departmanima Hautes Alpes i Alpes-de-Haute-Provence u kojima se ti proizvodi od 1970-ih prerađuju u bijela vina (često na bazi sorte chardonnay B).

U departmanu Var poduzeće „Les Vins Bréban” posluje od 1952., a 1982. pridružila mu se kuća Libra. Proizvodnja, koja je bila usmjerena na ružičasta pjenušava vina, brzo se proširila zahvaljujući tim dobavljačima, primjerice u departmanu Bouches du Rhône.

To područje proizvodnje stoga obuhvaća otprilike 200 subjekata, od čega polovicu čine zadružne vinarije i tridesetak trgovaca koji proizvode otprilike 10 000 hl kvalitetnog pjenušavog vina.

8.3. *Uzročna povezanost posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda*

Ta teritorijalna zadanost i povijesno-kulturna zajednica sasvim su prirodno potaknuli subjekte iz sektora vinogradarstva u toj regiji da zatraže priznavanje oznake „Vin de Pays de Méditerranée”, koje je stupilo na snagu 1. kolovoza 1999.

ZOZP Méditerranée objedinjuje „iznimno znanje i umijeće” vinogradara iz 10 departmana jugoistočnog sredozemnog dijela Francuske. Povoljan položaj tih vinograda, koji su pod utjecajem Sredozemnog mora i uživaju pogodnosti izrazite osunčanosti i raznolikosti područja prilagođenih uzgoju vinove loze i proizvodnji finih vina, omogućio je stvaranje postojane vinogradarske tradicije.

Sredozemna klima pogoduje dobrom sazrijevanju grožđa zahvaljujući velikoj osunčanosti i odgovarajućoj količini padalina. Teritorijalne značajke svojstvene toj regionalnoj sredozemnoj skupini, povezane s izborom sorti i vladanjem tehnikama proizvodnje vina, omogućuju razvoj uravnoteženih vina u pogledu koncentracije, voćnosti i svježine. Sadnja vinove loze blizu visokih masiva ili na većim nadmorskim visinama, kao i utjecaj južnih vjetrova bogatih vlagom, čine regionalnu posebnost koja vinima daje specifičnu svježinu.

Osnažena dugogodišnjom tradicijom proizvodnje pjenušavih vina u većini njezinih departmana od početka 20. stoljeća, posebnost kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” rezultat je bogatstva njezinih mješavina, prilagodbe sorti raznolikosti područja i posebnih značajki tog područja.

Glavne sorte koje se upotrebljavaju za proizvodnju bijelih pjenušavih vina jesu, među ostalim, sorte chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B i vermentino B, dok su za proizvodnju ružičastih pjenušavih vina, koja danas predstavljaju dvije trećine proizvodnje, to sorte cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N i syrah N, koja se najčešće nalazi u mješavinama.

Zahvaljujući tom znanju i umijeću rane berbe, mješavina sorti i odabira područja, mogu se zajamčiti krepkost, svježina i ravnoteža kvalitetnih baznih vina za proizvodnju pjenušavih vina koja će u konačnici biti male alkoholne jakosti.

Kao tehnike proizvodnje upotrebljavaju se sekundarna fermentacija u boci ili pak metoda „Charmat” (takozvana tehnika zatvorenih posuda), koja je najuobičajenija i najtraženija praksa na tržištu. Brza proizvodnja koja je moguća zahvaljujući potonjoj tehnici omogućuje uvažavanje sortnog obilježja, aromatski spoj upotrijebljenih sorti i zadržavanje boje (što je osobito važno za ružičasta vina), u skladu s identitetom vina sa ZOZP-om „Méditerranée”. Proizvedena pjenušava vina su svježa, kiselkasta s čistim prvim okusom i dobrom ravnotežom između živosti i intenziteta arome.

Proizvođači su za zemljopisnu oznaku „Méditerranée” izrazili jasnu ambiciju razvoja tržišta za izvoz.

Ta je regionalna dinamika do koje je doveo ZOZP „Méditerranée” okupila brojne subjekte (253 vinarija, 174 privatnih vinskih podruma, 79 zadružnih vinarija te 51 trgovca). Količine se stalno povećavaju (100 000 hl 2000., 475 000 hl 2012.).

Ugled se istodobno razvio na lokalnoj razini, zahvaljujući velikoj turističkoj privlačnosti regije, ali i na nacionalnoj i međunarodnoj razini, zahvaljujući brojnim nagradama osvojenima na općem poljoprivrednom natjecanju u Parizu i brojnim navođenjima u vodiču za vina Hachette.

ZOZP Méditerranée ujedno je partner i službeni dobavljač Tjedna kritike na međunarodnom filmskom festivalu u Cannesu.

ZOZP Méditerranée međunarodno je poznat (godišnje se izvozi 44 % proizvedene količine) i tražen među turistima, kojih u toj regiji ima puno, osobito u ljetnim razdobljima. Turiste se poziva da kombiniranjem vina sa ZOZP-om „Méditerranée” i lokalnih gastronomskih specijaliteta otkriju dobrobiti sredozemne prehrane.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

*Označivanje*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Ako je izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” zamijenjen tradicionalnim izrazom „vin de pays”, na etiketi se navodi logotip ZOZP-a Europske unije.

U skladu s uvjetima utvrđenima u ovoj specifikaciji zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” može se dopuniti nazivima sljedećih manjih zemljopisnih jedinica:

— „Comté de Grignan”

— „Coteaux de Montélimar”

*Područje u neposrednoj blizini*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj mirnih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Méditerranée” čine, s jedne strane, područja sljedećih okruga, osim općina tih okruga navedenih u zemljopisnom području:

— u departmanu Loire: okrug Saint-Etienne,

— u departmanu Rhône: okrug Lyon,

— u departmanu Isère: u departmanima Grenoble i Vienne i, s druge strane, područja sljedećih okruga:

— okruzi Nîmes i Alès (koji se nalaze u departmanu Gard)

— okrug Mende (koji se nalazi u departmanu Lozère)

— okruzi Le Puy-en-Velay i Yssingeaux (koji se nalaze u departmanu Haute- Loire)

— okruzi Montbrison i Roanne (koji se nalaze u departmanu Loire)

— okrug Villefranche-sur-Saône (koji se nalazi u departmanu Rhône)

— okrug Bourg-en-Bresse (koji se nalazi u departmanu Ain)

— okrug La Tour-du-Pin (koji se nalazi u departmanu Isère)

— okruzi Chambéry i Saint-Jean-de-Maurienne (koji se nalaze u departmanu Savoie).

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu razvoja kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Méditerranée”, neovisno o tome je li upotpunjeno nazivom neke od manjih zemljopisnih jedinica iz točke 2., čine prethodno navedena područja te obuhvaća departmane Ain i Savoie.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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