C/2024/1811

2024.2.29.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1811)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Mediterranée”

PGI-FR-A1154-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.12.7.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Terméshozam**

A termékleírás I. fejezetének „Terméshozam” című VI. szakaszában a vörös- és rozé borok esetében meghatározott maximális hektáronkénti hozam 120-ról 100 hektoliterre csökkent.

Ezen intézkedés az éghajlatváltozásnak a régió bortermelésére gyakorolt hatásaiból fakad. Az aszályok hatásai miatt a termékleírásban meghatározott maximális hozamok már nem felelnek meg a valóságos, alacsonyabb mértékű hozamoknak; a délkelet-franciaországi régióban az aszály az éghajlatváltozás egyik legjellemzőbb következménye. A minőség megőrzése céljából a termelői csoport a valós körülményekhez kívánta igazítani a szőlők terméshozamát.

A terméshozam módosítása az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – Maximális hozamok” című pontját érinti.

2. **Ellenőrző hatóság**

Módosult a termékleírás III. fejezete annak érdekében, hogy egyszerűsödjön az „Ellenőrző hatóság” szakasz, és pontosításra kerüljön, hogy a termékleírás betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és azt az INAO által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat teljesítő harmadik fél végzi.

Ez az egyszerűsítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Méditerranée

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

([1]) HL L 9, 2019.1.11., 2. o..

4. **A bor(ok) leírása**

1. csendes vörös-, rozé és fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Az elkészült borokat a gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek intenzitása és jellege attól függően változik, hogy milyen szőlőből és milyen technológiával készült a bor.

Az általában mélyvörös színű, többé-kevésbé intenzív vörösborok esetében az extrakciót úgy hajtják végre, hogy a bor megőrizze lágy szerkezetét, érett és bársonyos tanninosságot biztosítva.

A rozé borok halványrózsaszín színűek, többé-kevésbé a préselésükkel összhangban. A többnyire halványsárga színű fehérborok rendszerint zöld fényt vetnek vissza. A fehér-és rozéborok esetében különféle tényezők (az ültetvény kiválasztása a savasság megőrzése érdekében, a szőlőfajták és a hőmérsékletszabályozás technológiája) együttese teszi lehetővé, hogy a bor egyensúlya a gyümölcsösség, a koncentráció és a frissesség tekintetében fennmaradjon.

E borok megfelelnek a közösségi jogszabályokban meghatározott analitikai kritériumoknak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. minőségi vörös, rozé és fehér pezsgők

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A legkisebb alkoholtartalommal rendelkező, ugyanakkor legélénkebb cuvée-kből készülnek a minőségi pezsgők. A pezsgők ugyanolyan színárnyalatokkal és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, mint a csendes borok, de üdébbek, finomabbak és tartósabb aromájúak, amelyeket finom és elegáns buborékok emelnek ki.

E borok megfelelnek a közösségi jogszabályokban meghatározott analitikai kritériumoknak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

Minden borászati eljárásnak eleget kell tennie az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek

5.2. *Maximális hozamok*

1. A fehérborok esetében meghatározott hozam

   hektáronként 120 hektoliter

2. A vörös- és rozé borok esetében meghatározott hozamok

   hektáronként 100 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Méditerranée" földrajzi jelzéssel ellátott csendes borokhoz szükséges szőlők szüretelésére, a bortermelésre és a borok készítésére Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud és Haute-Corse megyékben kerül sor, valamint Isère, Loire és Rhône megye alábbi településein:

– Isère megyében: Roussillon, Vienne-Nord és Vienne-Sud kantonok valamennyi települése, valamint Saint-Marcellin kanton Saint-Lattier települése;

– Loire megyében: Pélussin kanton valamennyi települése, Rive-de-Gier kanton Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire és Châteauneuf települései és La Grand-Croix kanton Chagnon és Cellieu települései;

– Rhône megyében: Givors kanton Échalas et Saint-Jean-de-Touslas települései, Condrieu kanton Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, és Sainte-Colombe települései, Mornant kanton Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin és Soucieu-en-Jarrest települései.

A fent említett földrajzi terület a „Méditerranée" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott pezsgőkhöz szükséges szőlő szüretelésére, a bortermelésre, és a pezsgő készítésére vonatkozik, kivéve Drôme megyét, ahol e műveletek nem hajthatók végre az alábbi települések területein: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe Franciaország délkeleti részét fedi le.

E terület mind a kontinensen, mind Korzikán változatos domborzattal rendelkezik, magas hegycsúcsokkal körülölelve.

Völgyek, fennsíkok és dombok találkoznak egy örökké mediterrán környezetben. Az építészet, a táj, a kultúra és a szokások mind e közös történelemről tanúskodnak.

E történelmet a Földközi-tenger alakította, mind geológiai (a tenger betörései a jelenlegi szárazföldi területre), mind történelmi és kulturális szempontból (a görögök, majd a rómaiak és a genovaiak hatása Korzikán), de főként az éghajlat tekintetében.

A mediterrán kultúra ma már egyet jelent egy életmóddal (étkezés, az olívaolaj és a levendula vidéke) és egy olyan tájképpel, amelyet a szárazságnak ellenálló növényzet jellemez, valamint a völgyeket mindenhol körülölelő dombok, ahol a mezőgazdaság a szűkös vízkészletek optimalizálásával fejlődhetett.

Az ezen mediterrán hatással jellemzett térségben megkülönböztetjük Korzikát, Provence-t, az Alpok déli részét, valamint a Rhône-völgyét és annak dombos határvonalait.

A mediterrán éghajlatot egyedi szélrendszer jellemzi, amelyben a „tengeri”, vagyis a déli területekről érkező párás szél fújja az Oroszlán-öblöt és Provence-t, mérsékelve a túlzott meleget, míg a száraz, esetenként vad misztrál szél a Rhone folyó mentén halad északról délre, hozzájárulva a szőlőültetvények egészségéhez.

A napsütés és a rendkívül magas hőmérséklet a térség egész területére jellemző.

Ezen területi viszonyok természetesen egy mediterrán regionális identitás kialakulásához vezettek, amelyet a meleg, száraz, szeles éghajlat és a mészkövesedésre hajlamos, jó vízelvezetésű talaj jellemez, a hegyoldalak közelében vagy a magasan fekvő területeken telepített szőlőültetvények sajátosságával. E tényezők együttállása kedvez a szőlők növekedésének.

8.2. *A termék sajátosságai*

A „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzés sajátos jellege egyrészt földrajzi viszonyokon, másrészt a történelmi gyökereken alapszik. A szőlőtőkéket, csakúgy, mint az olajfákat, a phókiaiak kezdték elsőként ültetni a Kr.e. 6. századtól a Rhône-melléki folyosóban, a phókiai Massalia – a jelenlegi Marseille – közelében és Korzikán. A borkereskedelmet ezen görög telepesek fejlesztették ki, akik előnyt kovácsoltak Massalia kikötőjének stratégiai helyzetéből és a Rhône által alkotott fő kommunikációs csatornából, és szállították a „fermentált szőlőléből készített új, egzotikus görög itallal” teli amforákat. A szőlőtermesztés kultúrája a római megszállás alatt tovább fejlődött, majd a középkorban – olyan városok hatására, mint Lyon, Marseille vagy a genovaiak befolyása idején Korzika – elérte fénykorát.

A „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű földrajzi terület természeti adottságai kedveztek a borkultúra meghonosodásának. Az e területtől elválaszthatatlan borkultúra lehetővé tette a szőlőtermelők szakértelmének folyamatos fejlődését, amely a nyitott szőlőtermelésen alapult, mindazonáltal alapvetően a földrajzi területen található fő szőlőfajták együttese határozta meg.

A csendes vörösborokat a magas színintenzitás és a könnyed tanninok jellemzik. Aromájukat tekintve a gyümölcsös a mérvadó (pirosgyümölcsös, érett gyümölcsös), esetenként vaníliás vagy pörkölt jegyekkel.

A fehér-és rozéborok a természetes összetevők tökéletes összhangba állításával egyensúlyban maradnak a gyümölcsösség, koncentráció és frissesség tekintetében.

A legkisebb alkoholtartalommal rendelkező, ugyanakkor legélénkebb cuvée-kből készülnek a minőségi pezsgők. Ugyanolyan tulajdonságokkal bírnak, mint a csendes borok, azonban frissebbek, és finomabb aromákkal rendelkeznek.

A „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű területen készített pezsgőkről szóló beszámolók a középkorig nyúlnak vissza. A termelés 1909 óta nőtt meg jelentősen, amikor is Bouches du Rhône megyében megalapították a „Royal Provence” (Tête Noire) vállalatot, amely napjainkban közel 4 000 000 üveg pezsgőt állít elő. A termelés ezen terület egyéb részein is hasonlóan folytatódik. Ardèche megyében főként a marsanne B és a rousanne B fajtákat használják, valamint a chardonnay B-t, amelyet immár 25 éve az ottani bortermelők készítenek. Drôme megyében az 1980-as évek óta szintén a chardonnay B-t, valamint a viognier B és a muscat à petits grains B szőlőfajtákat használják a fehér, a syrah N-t pedig a rozé borokhoz. Korzikán a 20. század eleje óta a vinu Forzatu-t (vin forcé) készítik, nemrég pedig a „Les vignerons Corsicans” (Korzikai bortermelők) nevű szövetkezet kereskedelembe bocsátotta 1983 óta első pezsgő cuvée-jét, amely chardonnay B és meunier N szőlőfajtákból készül. Vaucluse megyében a 70-es években a Pernes les Fontaines borászat termelt és zárt tartályban maga készített pezsgőket csemegeszőlőből, köztük a gros vert B fajtából, de nem feledkezhetünk meg a Terres Valdèze pincéiből származó alapborról sem. A Terres Valdèze az 50-es évek óta a Kriter ház beszállítója, de piaca ma már más cégek felé is terjeszkedik, évi 15 000 hektoliteres termelést is elérve. 1959 óta helyi és hagyományos termelés folyik Hautes Alpes és Alpes de Haute Provence megyékben, ahol a 70-es évek óta fehérborokat készítenek (főként chardonnay B alappal).

Var megyében az 1952-ben alapított „Les Vins Bréban” (brébani borok) nevű vállalathoz 1982-ben csatlakozott a Libra ház, amelynek köszönhetően a termelés gyors ütemben növekedni kezdett, a rozé pezsgők felé véve az irányt, csakúgy, mint Bouches du Rhône megyében.

Így tehát közel 200 szereplő érintett ezen a termőterületen, melyeknek a fele szövetkezet, hozzávetőleg harminc pedig kereskedő, és közel 10 000 hektoliter minőségi pezsgőt készítenek.

8.3. *A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat*

A területi helyzet és a történelmi-kulturális közösség magától értetődően arra ösztönözte a terület bortermelőit, hogy kérelmezzék a „Vin de Pays de Méditerranée” (Mediterrán Tájbor) elismerést, amelyet 1999. augusztus 1-jén meg is kaptak.

A Méditerranée OFJ magában foglalja a mediterrán délkelet Franciaország 10 megyéjének szőlőtermesztői által birtokolt „savoir bien-faire”-t (szakértelmet). A Földközi-tenger hatása alatt lévő szőlőültetvények kiváltságos helyzetet élveznek, amely annak köszönhetően, hogy az éghajlat rendkívül napos, a különböző földterületek pedig mind alkalmazkodnak a borkultúrához és alkalmasak a kiváló minőségű borok készítésére, lehetővé tette a szilárd bortermelési hagyomány kialakulását.

A mediterrán éghajlat – a rendkívül sok napsütésnek és a megfelelő csapadékmennyiségnek köszönhetően – kedvez a szőlők kiváló érésének. Az erre a mediterrán térségre jellemző területi sajátosságok a szőlőfajták megfelelő kiválasztásával és a bortermelési technika kiváló ismeretével lehetővé teszik az olyan borok készítését, amelyek koncentrációjukat, gyümölcsös jellegüket és frissességüket tekintve egyensúlyban állnak. A szőlőültetvények hegyek közelében vagy magasabb területeken történő telepítése, valamint a déli területekről érkező párás szél hatása olyan területi jellegzetességet kölcsönöznek, amely biztosítja a borok friss sajátosságát.

A pezsgők ezen megyék többségében a 20. század eleje óta fennálló hosszú hagyománya, a „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minőségi pezsgők egyedisége az elegyítések gazdagságából, a szőlőfajták különböző földterületekhez való alkalmazkodásából és sajátos tulajdonságaiból ered.

A fehér pezsgők készítéséhez használt fő szőlőfajták a chardonnay B, az ugni blanc B, a grenache blanc B és a vermentino B, míg a jelenleg a termelés 2/3-át kitevő rozé pezsgőkhöz a cinsault N, a grenache N, a muscat de Hambourg N és a syrah N fajták használatosak, nagy részét kitéve az elegyítéseknek.

A korai betakarításban, a szőlőfajták elegyítésében és a földterületek kiválasztásában való jártasság révén garantálható az élénk, friss, kiegyensúlyozott jelleg az alapboroknál és a pezsgőknél, amelyeket végül enyhén szeszesítenek.

A bortermeléshez vagy a második palackos erjesztés technikáját alkalmazzák, vagy a „Charmat” (úgynevezett zárt tartályos technika) módszert, amely a leggyakoribb és kereskedelmileg a legkeresettebb gyakorlat. A Charmat módszer gyors termelést tesz lehetővé, amely megkönnyíti a szőlőfajták karakterének, a fajták aromás karakterének megőrzését, a szín megtartását (amely főként a rozé boroknál lényeges), a „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok azonosságának megfelelően. Az elkészített pezsgők frissek, savas ízvilágúak, az élénkség és az intenzív aromás íz között egyensúlyban állnak.

A gyártók egyértelműen kifejezték, hogy céljuk a „Méditerranée” földrajzi jelzés piacának exportra történő továbbfejlesztése.

A „Méditerranée” OFJ területi dinamikája számos szereplőt hozott össze (253 borászatot, 174 magánborászatot, 79 borászati szövetkezetet és 51 kereskedőt). Az előállított mennyiségek folyamatosan nőnek (2000-ben 100 000 hektoliter, 2012-ben 475 000 hektoliter).

A hírnév a régió turisztikai vonzerejének köszönhetően egyrészt helyi szinten nőtt, másrészt a párizsi mezőgazdasági kiállításon kapott számos díjnak és a Hachette des Vins borvásárlási útmutatóban gyakorta szereplő megemlítéseknek köszönhetően nemzeti és nemzetközi szinten is.

A Méditerranée OFJ ezenfelül hivatalos partnere és beszállítója a cannes-i nemzetközi filmfesztivál Kritikusok Hete programjának.

A Méditerranée OFJ nemzetközileg elismert (az előállított mennyiség 44 %-át exportálják évente) és népszerű a turisták körében, akik nagy számban látogatják a régiót, főként a nyári időszakban. A turistákat a „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok és a helyi gasztronómiai különlegességek párosítására invitálják, hogy felfedezzék a mediterrán étrend jótékony hatásait.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a jelen termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető az alábbi kisebb földrajzi egységek nevével:

– „Comté de Grignan”

– „Coteaux de Montélimar”

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott csendes borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület egyrészt a következő kerületek területét foglalja magában, kivéve e kerületeknek a földrajzi területen szereplő településeit:

– Loire megyében: Saint-Etienne kerület,

– Rhône megyében: Lyon kerülete,

– Isère megyében: Grenoble és Vienne kerületek; másrészt a következő kerületek területeit:

– Nîmes és Alès kerületek (Gard megyében)

– Mende kerület (Lozère megyében)

– Le Puy-en-Velay és Yssingeaux kerületek (Haute-Loire megyében)
– Montbrison és Roanne kerületek (Loire megyében)
– Villefranche-sur-Saône kerület (Rhône megyében)
– Bourg-en-Bresse kerület (Ain megyében)
– La Tour-du-Pin kerület (Isère megyében)
– Chambéry és Saint-Jean-de-Maurienne kerületek (Savoie megyében)

A 2. pontban említett kisebb földrajzi egységek valamelyikének nevével esetlegesen kiegészített „Méditerranée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minőségi pezsgők készítésére vonatkozó eltéréssel meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a fent említett területekből áll, valamint Ain és Savoie megyékre is kiterjed.

A termékleíráshoz vezető link

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