C/2024/1811

2024 2 29

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1811)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Méditerranée“

PGI-FR-A1154-AM04

Pranešimo data: 2023 12 7

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Išeiga**

Specifikacijos I skyriaus VI dalyje „Išeiga“ didžiausia raudonųjų ir rožinių vynų išeiga sumažinama: nuo 120 hl/ha iki 100 hl/ha.

Tikslas – atsižvelgti į klimato kaitos padarinius regiono vyno gamybai. Specifikacijose nustatyta didžiausia išeiga nebeatitinka faktinės vietos išeigos – dėl sausros, vienos iš dažniausių klimato kaitos pasekmių šiame pietrytiniame Prancūzijos regione, ji mažesnė. Siekdami išsaugoti vyno kokybę, gamintojų grupė pageidavo, kad išeiga būtų pritaikyta prie vietos realijų.

Šis išeigos pakeitimas daro poveikį bendrojo dokumento daliai „Vyno gamybos metodai. Didžiausia išeiga“.

2. **Už kontrolę atsakinga institucija**

Iš dalies keičiamas specifikacijos III skyrius: supaprastinama dalis „Už kontrolę atsakinga institucija“ ir patikslinama, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis supaprastinimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Méditerranée

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Neputojantys raudonieji, rožiniai, baltieji vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Pagamintiems vynams būdingas vaisių aromatas. Jo stiprumas ir pobūdis skiriasi pagal tai, iš kokių vynuogių veislių jie pagaminti ir kokios technologijos naudotos.

Gaminant raudonuosius vynus, kurie paprastai būna daugiau ar mažiau intensyvios granatų spalvos, atliekamas ekstrahavimas siekiant išsaugoti švelnią struktūrą, dėl kurios juntamas brandžių ir švelnių taninų skonis.

Rožiniams vynams būdinga daugiau ar mažiau sodri šviesiai rausva spalva, priklausanti nuo spaudimo būdo. Baltieji vynai paprastai būna šviesiai geltonos spalvos su žaliais atspalviais. Baltųjų ir rožinių vynų atveju, derinant įvairius veiksnius (kaip antai sklypų parinkimą siekiant išsaugoti rūgštingumą, vynuogių veisles ir technologiją, leidžiančią kontroliuoti temperatūrą), galima išsaugoti subalansuotas vynų savybes – vaisiškumą, koncentraciją ir gaivumą.

Šių vynų analitinės savybės atitinka nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. Rūšiniai putojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rūšiniai putojantys vynai gaminami iš mažiausiai alkoholio turinčios ir labiausiai aštrumu pasižyminčios kiuvė. Šiems vynams būdingos tokios pačios spalvos ir juslinės savybės kaip ir neputojantiems vynams, bet jie yra gaivesni, subtilesni ir ilgiau išliekančio aromato, o šias savybes dar labiau išryškina elegantiški smulkūs burbuliukai.

Šių vynų analitinės savybės atitinka nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltųjų vynų gamybos kiekis

120 hektolitrų iš hektaro

2. Raudonųjų ir rožinių vynų gamybos kiekis

100 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma geografine nuoroda „Méditerranée“ žymimiems neputojantiems vynams gaminti skirtos vynuogės auginamos, vynininkyste užsiimama ir vynai gaminami šiuose departamentuose: Aukštutinio Provanso Alpių, Aukštutinių Alpių, Pajūrio Alpių, Ardešo, Ronos deltos, Dromo, Varo, Vokliūzo, Pietų Korsikos, Aukštutinės Korsikos, taip pat šiose Izero, Luaros ir Ronos departamentų komunose:

— Izero departamente: visose Rusijono, Šiaurės Vjeno ir Pietų Vjeno kantonų komunose ir Sen Marseleno kantono Sen Latjė komunoje;

— Luaros departamente: visose Peliuseno kantono komunose ir šiose Riv de Žjė kantono komunose: Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire, Châteauneuf; taip pat šiose La Gran Krua kantono komunose: Chagnon, Cellieu;

— Ronos departamente: šiose Živoro kantono komunose: Échalas, Saint-Jean-de-Touslas; Kondrijė kantono komunose: Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe; Mornano kantono komunose: Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin, Soucieu-en-Jarrest.

Saugoma geografine nuoroda „Méditerranée“ žymimiems rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtos vynuogės auginamos, vynininkyste užsiimama ir vynai gaminami pirmiau nurodytoje geografinėje vietovėje, išskyrus Dromo departamentą, kuriame to daryti negalima toliau nurodytose komunose: 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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Saugomos geografinės nuorodos „Méditerranée“ geografinė vietovė apima ketvirtadalį pietrytinės Prancūzijos.

Šią teritoriją sudaro įvairus reljefas, apsuptas aukštų kalnų viršūnių ir žemyninėje dalyje, ir Korsikoje.

Slėniuose, plynaukštėse ir kalvose tvyro Vidužemio jūrai būdinga atmosfera. Bendrą vietovės istoriją liudija architektūra, kraštovaizdis, kultūra ir papročiai.

Ši istorija prasidėjo nuo Vidužemio jūros, lėmusios teritorijos geologinę struktūrą (įvairūs jūros intarpai dabartiniame žemyne), jos istoriją bei kultūrą (graikų, vėliau romėnų ir genujiečių įtaka Korsikoje), o ypač klimatą.

Vidužemio jūros regiono kultūrą šiandien atspindi gyvenimo būdas (mityba, alyvuogių aliejaus gamybos ir levandų auginimo regionas), taip pat kraštovaizdis, pasižymintis sausrai atsparia augmenija ir vyraujančiu reljefu, supančiu slėnius, kuriuose žemdirbystę buvo galima plėtoti kuo geriau išnaudojant ribotus vandens išteklius.

Šiame Vidužemio jūros veikiamame regione galima išskirti Korsiką, Provansą, Pietų Alpes, Ronos slėnį ir pakraščio reljefą.

Vidužemio jūros klimatas pasižymi specifiniais vyraujančiais vėjais: jūros vėju, t. y. virš Liono įlankos ir Provanso pučiančiu drėgnu pietų vėju, sušvelninančiu per aukštą temperatūrą, ir mistraliu – sausu, kartais labai stipriu vėju, pučiančiu Ronos koridoriuje iš šiaurės į pietus ir padedančiu išlaikyti sveikus vynuogynus.

Visai teritorijai būdingas ypatingas saulėtumas ir itin aukšta temperatūra.

Dėl tokių joje susidariusių sąlygų natūraliai susiformavo savitas Vidužemio jūros regionas, kuriam būdingas karštas, sausas bei vėjuotas klimatas ir natūraliai gerai nusausintas klintinis dirvožemis, kuriame auga ypatingi vynuogynai, įveisti netoli kalnų papėdžių arba aukštai virš jūros lygio. Tokia padėtis palanki vynmedžiams vystytis.

8.2. *Produkto ypatumai*

Saugomos geografinės nuorodos „Méditerranée“ savitumą lemia ne tik geografinė padėtis, bet ir istorinės ištakos. Dar VI a. pr. m. e. finikiečiai vynmedžius, kaip ir alyvmedžius, sodino Ronos koridoriuje, taip pat aplink finikiečių miestą Masaliją (šiandien geriau žinomą kaip Marselis) ir Korsikoje. Šie graikai, pirmieji pradėję auginti vynmedžius, prekybą vynu plėtojo naudodamiesi Masalijos uosto strategine padėtimi ir pagrindiniu susisiekimo keliu, besidriekusiu per Roną, – juo gabeno amforas su „nauju ir egzotišku graikišku gėrimu, pagamintu iš fermentuotų vynuogių sulčių“. Vynmedžių auginimas suintensyvėjo romėnų okupacijos laikais, o viduramžiais, patiriant tokių miestų kaip Lionas ir Marselis įtaką, taip pat genujiečių įtaką Korsikoje, vynuogynai buvo pradėti auginti dar intensyviau.

Vynmedžius auginti skatino saugomos geografinės nuorodos „Méditerranée“ geografinėje vietovėje susidariusios palankios gamtinės sąlygos. Klestint šiame regiono giliai šaknis įleidusiai vyno kultūrai, nuolat didėjo vynuogių augintojų praktinė patirtis, pagrįsta tuo, kad vynuogių veislės naudojamos savo nuožiūra, tačiau pasitelkiamos visos pagrindinės geografinėje vietovėje paplitusios vynuogių veislės.

Raudoniesiems neputojantiems vynams būdinga labai intensyvi spalva ir švelnūs taninai. Jų aromatas vaisiškas (raudonųjų uogų arba prinokusių vaisių), kartais su vanilės ir skrudėsių pokvapiais.

Kadangi gamtos veiksniai puikiai įvaldyti, baltasis ir rožinis vynas pasižymi tarpusavyje derančiomis savybėmis – vaisiškumu, koncentracija ir gaivumu.

Rūšiniai putojantys vynai gaminami iš mažiausiai alkoholio turinčios ir labiausiai aštrumu pasižyminčios kiuvė. Šių vynų savybės tokios pačios kaip neputojančių vynų, tačiau jie gaivesni ir jų aromatas subtilesnis.

Duomenys apie tai, kad SGN „Méditerranée“ vietovėje buvo gaminami putojantys vynai, siekia viduramžius. Nuo 1909 m., kai įkurta bendrovė „Royal Provence“ („Tête Noire“), gamybos mastai Ronos deltos departamente pastaruoju metu gerokai išaugo. Šiandien pagaminama beveik 4 mln. butelių vyno. Vyno gamyba taip pat išliko ir kitose šios vietovės dalyse. Pavyzdžiui, Ardeše auginamos veislių „Marsanne B“, „Roussanne B“ ir „Chardonnay B“ vynuogės – šio departamento vynuogių augintojai jas augina ir iš jų vyną gamina jau 25 metus. Nuo XX a. devintojo dešimtmečio baltiesiems vynams „Drôme“ gaminti taip pat naudojamos veislių „Chardonnay B“, „Viognier B“ ir „Muscat à petits grains B“ vynuogės, o rožiniams vynams – veislės „Syrah N“ vynuogės. XX a. pradžioje Korsikoje buvo gaminamas „vinu Forzatu“ (greitos fermentacijos jaunas vynas), o vėliau, nuo 1983 m., kooperatinė vyno darykla „Les vignerons Corsicans“ pradėjo prekiauti savo pirmuoju putojančiu vynu, gaminamu iš veislių „Chardonnay B“ ir „Meunier N“ vynuogių. XX a. aštuntajame dešimtmetyje Vokliūzo departamente esanti vyno darykla „Pernes les Fontaines“ putojančius vynus pati gamino ir fermentavo uždarose talpyklose, naudodama valgomąsias vynuoges (įskaitant veislę „Gros vert B“). Taip pat reikia nepamiršti, kad vyno darykla „Terres Valdèze“ gamina bazinį vyną ir nuo XX a. šeštojo dešimtmečio jį tiekia įmonei „Kriter“. Dabar rinka yra išsiplėtusi ir apima kitas įmones, o per metus pagaminama 15 000 hl vyno. Nuo 1959 m. Aukštutinių Alpių ir Aukštutinio Provanso Alpių departamentuose vynas gaminamas daugiau vietos mastu, tačiau taip pat seniai: baltieji vynai čia gaminami nuo XX a. aštuntojo dešimtmečio (dauguma jų – iš veislės „Chardonnay B“ vynuogių).

1952 m. Varo departamente įsteigta įmonė „Les Vins Bréban“, o prie jos 1982 m. prisijungė įmonė „Libra“. Dėl šių paslaugų teikėjų gamyba buvo sparčiai plėtojama, daugiausia dėmesio skiriant rožiniams putojantiems vynams, kaip Ronos deltos departamente.

Šioje gamybos vietovėje dirba beveik 200 veiklos vykdytojų: iš jų pusė yra kooperatinės vyno daryklos, o apie trisdešimt – prekybininkai. Jie pagamina beveik 10 000 hl rūšinio putojančio vyno.

8.3. *Geografinės vietovės ypatumų ir produkto ypatumų priežastinis ryšys*

Tokios vietovėje susidariusios sąlygos ir istorinė bei kultūrinė bendruomenė natūraliai paskatino regiono vyno gamintojus kreiptis dėl nuorodos „Vin de Pays de Méditerranée“ pripažinimo. Ši nuoroda buvo pripažinta 1999 m. rugpjūčio 1 d.

SGN „Méditerranée“ jungia gerąją vynuogių augintojų iš dešimties pietryčių Prancūzijos Viduržemio jūros regiono departamentų praktinę patirtį. Dėl palankios vynuogyno vietos (jam įtaką daro Viduržemio jūra), t. y. ypatingo saulėtumo ir teritorijų, tinkamų vynmedžiams auginti ir subtiliems vynams gaminti, įvairovės susiklostė tvirtos vynuogių auginimo tradicijos.

Viduržemio jūros klimatas padeda vynuogėms gerai sunokti, nes yra daug saulės ir tinkamas kritulių kiekis. Dėl šiam Viduržemio jūros regionui būdingų teritorinių ypatumų, parenkamų vynuogių veislių ir įsisavintų vyno gamybos metodų gaminami vynai, pasižymintys tarpusavyje derančiomis savybėmis – vaisiškumu, koncentracija ir gaivumu. Kadangi visi vynmedžiai auginami netoli aukštų kalnų arba aukštikalnėse, o vietovę veikia drėgni pietų vėjai, regiono vynai iš kitų išsiskiria savo gaivumu.

Saugoma geografinė nuoroda „Méditerranée“ žymimų rūšinių putojančių vynų gamybos ištakos – senos: daugelyje departamentų jie gaminami nuo XX a. pradžios, o jų išskirtinumą lemia tai, kad maišoma daug vynuogių veislių ir šios veislės prisitaikiusios prie konkrečiomis savybėmis pasižyminčios teritorijos įvairovės.

Pagrindinės vynuogių veislės, naudojamos baltiesiems putojantiems vynams gaminti, yra „Chardonnay B“, „Ugni Blanc B“, „Grenache Blanc B“ ir „Vermentino B“, o rožiniams putojantiems vynams, kurie dabar sudaro du trečdalius produkcijos, gaminti – „Cinsault N“, „Grenache N“, „Muscat de Hambourg N“ ir „Syrah N“ (pastarosios veislės dalis mišinyje labai didelė).

Tokia praktinė patirtis, kai anksti nuimamas derlius, maišomos vynuogių veislės ir parenkamos teritorijos, leidžia užtikrinti rūšinių bazinių vynų aštrumą, gaivumą ir darnumą, taip pat pagaminti putojančius vynus, kurie turi mažai alkoholio.

Naudojami gamybos metodai – tai arba antroji fermentacija buteliuose, arba uždarų talpyklų metodas („Charmat“), kuris yra labiausiai paplitęs ir komerciškai paklausiausias. Taikant pastarąjį metodą vynas pagaminamas greitai, o tai leidžia išlaikyti vynuogių veislių savybes ir išsaugoti naudojamų vynuogių kvapą bei spalvą (tai ypač svarbu rožinių vynų atveju), išlaikant SGN „Méditerranée“ žymimų vynų tapatybę. Gaminami putojantys vynai yra gaivūs, rūgštūs, išraiškingo gryno skonio ir pasižymi tarpusavyje derančiomis savybėmis – aštrumu bei kvapo stiprumu.

Gamintojai aiškiai nurodė, kad jų siekis yra plėsti geografine nuoroda „Méditerranée“ žymimų vynų eksporto rinkas.

Tokia SGN „Méditerranée“ nulemta regiono dinamika suvienijo daug veiklos vykdytojų (253 vyno daryklos: 174 privačios ir 79 kooperatinės, 51 prekybininkas). Pagaminto vyno kiekis nuolat didėja (2000 m. buvo 100 000 hl, 2012 m. – 475 000 hl).

Gerą vardą vynas įgijo tiek vietos mastu (nes regionas labai patrauklus turistams), tiek nacionaliniu ir tarptautiniu mastu – vynas ne kartą buvo apdovanotas Paryžiaus visuotinėje žemės ūkio parodoje („Concours général agricole de Paris“) ir daug kartų įrašytas į „Guide Hachette des vins“ („Hachette“ vynų gidas).

SGN „Méditerranée“ žymimo vyno prekeiviai taip pat yra Kanų tarptautinio kino festivalio kritikų savaitės partneriai ir oficialūs tiekėjai.

Šis vynas pripažintas tarptautiniu mastu (kasmet eksportuojama 44 % pagaminto kiekio) ir mėgstamas turistų, kurių šiame regione gausu, ypač vasaros mėnesiais. Turistai kviečiami susipažinti su Vidužemio jūros regiono mitybos privalumais, kurių teikia vietos gastronomijos patiekalų ir SGN „Méditerranée“ žymimų vynų darna.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Kai terminas „Saugoma geografinė nuoroda“ pakeičiamas tradiciniu terminu „Vin de pays“ („Krašto vynas“), etiketėje pateikiamas Europos Sąjungos SGN logotipas.

Atsižvelgiant į šioje specifikacijoje nustatytas sąlygas, kartu su saugoma geografine nuoroda „Méditerranée“ galima pateikti toliau nurodytų mažesnių geografinių vietovių pavadinimus:

— „Comté de Grignan“

— „Coteaux de Montélimar“

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti neputojančių vynų, žymimų saugoma geografine nuoroda „Méditerranée“, vyndarystės ir gamybos vietovė apima, viena vertus, toliau nurodytas apskritis (išskyrus į geografinės vietovės sąrašą įtrauktas šių apskričių komunas):

— Luaros departamente: Sent Etjeno apskritį,

— Ronos departamente: Liono apskritį,

— Izero departamente: Grenoblio ir Vjeno apskritis ir, kita vertus, šias apskritis:

— Nimo ir Aleso apskritį (Garo departamente),

— Mando apskritį (Lozero departamente),

— Le Piui an Velė ir Isenžo apskritis (Aukštutinės Luaros departamente),

— Monbrizono ir Roano apskritis (Luaros departamente),

— Vilfranšo prie Sonos apskritį (Ronos departamente),

— Breso Burgo apskritį (Eno departamente),

— La Tur diu Peno apskritį (Izero departamente),

— Šamberi ir Sen Žan de Morjeno apskritis (Savojos departamente).

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti putojančių rūšinių vynų, žymimų saugoma geografine nuoroda „Méditerranée“ (su ja kartu pateikiamas arba nepateikiamas vienos iš 2 punkte minimų mažesnių geografinių vietovių pavadinimas), gamybos vietovė apima pirmiau nurodytas teritorijas ir Eno bei Savojos departamentus.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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