C/2024/1811

29.2.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/1811)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 [1] 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Méditerranée”

PGI-FR-A1154-AM04

Paziņojuma datums: 7.12.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Ražas iznākums**

Specifikācijas I nodaļas VI punktā “Ražas iznākums” sarkanvīnu un sārtvīnu maksimālais ražas iznākums tiek samazināts no 120 uz 100 hl/ha.

Tas tiek darīts, lai ņemtu vērā klimata pārmaiņu ietekmi uz vīna ražošanu reģionā. Specifikācijā norādītais maksimālais ražas iznākums būtībā vairs neatbilst faktiski konstatētajam ražas iznākumam, kas ir kļuvis mazāks, ņemot vērā ietekmi, ko rada sausums, kas ir viena no visbiežāk sastopamajām klimata pārmaiņu sekām šajā Francijas dienvidaustrumu reģionā. Ražotāju grupa vēlas pielāgot vīnogulāju ražas iznākumu faktiskajai situācijai, lai tādējādi saglabātu vīna kvalitātes līmeni.

Šīs izmaiņas attiecībā uz ražas iznākumu ietekmē vienotā dokumenta punktu “Vīndarības metodes. Maksimālais ražas iznākums”.

2. **Uzraudzības iestāde**

Specifikācijas III nodaļa tiek grozīta, lai vienkāršotu punktu “Uzraudzības iestāde” un precizētu, ka specifikācijas ievērošanas uzraudzība tiek veikta, pamatojoties uz apstiprinātu kontroles plānu, un to īsteno trešās personas organizācija, kas, saņēmusi *INAO* pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis vienkāršojums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

“Méditerranée”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

[1] OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

1. Nedzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Saražotajiem vīniem ir raksturīgi augļaini aromāti, kuru intensitāte un veids atšķiras atkarībā no to ražošanā izmantotajām vīnogu šķirnēm un tehnoloģijām.

Sarkanvīniem, kas parasti ir vairāk vai mazāk intensīvā granātkrāsā, ekstrakciju veic, lai saglabātu maigo struktūru, kas nodrošina nobriedušu un maigu tanīnu garšu.

Sārtvīniem atkarībā no presēšanas paņēmiena ir vairāk vai mazāk izteikti gaišsārta krāsa. Baltvīniem, kas visbiežāk ir gaiši dzeltenā krāsā, parasti ir zaļi atspulgi. Baltvīniem un sārtvīniem dažādu faktoru kombinēšana (izvēloties zemesgabalus skābuma saglabāšanai un vīnogu šķirnes un tehnoloģijas ar temperatūras kontroli) ļauj vīnos saglabāt līdzsvaru starp augļainumu, intensitāti un svaigumu.

Šie vīni atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajiem analītiskajiem kritērijiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Kvalitatīvi dzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvie dzirkstošie vīni tiek veidoti no spirtu vismazāk saturošām un dzīvīgākajām vīnogām. Tiem ir tādas pašas nokrāsas un tādas pašas organoleptiskās īpašības kā nedzirkstošajiem vīniem, turklāt vēl vairāk svaiguma, izsmalcinātības un aromātu noturīguma, ko izceļ smalki un eleganti burbulīši.

Šie vīni atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajiem analītiskajiem kritērijiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

Attiecībā uz vīndarības metodēm ir jāievēro pienākumi, kas minēti Kopienas tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīnu ražas iznākums

120 hektolitri no hektāra

2. Sarkanvīnu un sārtvīnu ražas iznākums

100 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vīndarīšana un nedzirkstošo vīnu, kas apzīmēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée", kopšana tiek īstenota šādos departamentos: Augšprovansas Alpi [*Alpes de Haute Provence*], Augšalpi [*Hautes-Alpes*], Piejūras Alpi [*Alpes-Maritimes*], Ardeša [*Ardèche*], Bušdirona [*Bouches-du-Rhône*], Droma [*Drôme*], Vāra [*Var*], Voklīza [*Vaucluse*], Dienvidkorsika [*Corse-du-Sud*] un Augškorsika [*Haute-Corse*], kā arī šādās Izēras [*Isère*], Luāras [*Loire*] un Ronas [*Rhône*] departamentu pašvaldībās (komūnās):

— Izēras departamentā — visas komūnas kantonos *Roussillon, Vienne-Nord* un *Vienne-Sud*, komūna *Saint-Lattier* kantonā *Saint-Marcellin*;

— Luāras departamentā — visas komūnas kantonā *Pélussin*, komūnas *Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire* un *Châteauneuf* kantonā *Rive-de-Gier*, komūnas *Chagnon* un *Cellieu* kantonā *La Grand-Croix*;

— Ronas departamentā — komūnas *Échalas* un *Saint-Jean-de-Touslas* kantonā *Givors*, komūnas *Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône* un *Sainte-Colombe* kantonā *Condrieu*, komūnas *Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin* un *Soucieu-en-Jarrest* kantonā *Mornant*.

Šeit noteiktais ģeogrāfiskais apgabals attiecas uz vīnogu novākšanu, vīndarīšanu un tādu kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kopšanu, kas apzīmēti ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée". Izņēmums ir Dromas departaments, kur minētās darbības nedrīkst veikt šādu komūnu teritorijā: *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* un *Véronne*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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”

“Sémillon 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Méditerranée" ģeogrāfiskais apgabals aptver ceturto daļu Francijas dienvidaustrumu teritorijas.

Šajā teritorijā ir daudzveidīgs reljefs, ko ieskauj augstas virsotnes gan kontinentālajā daļā, gan Korsikā.

Ielejas, plakankalnes un kalnu nogāzes atrodas cita citai līdzās, vienmēr Vidusjūras reģiona gaisotnē. Arhitektūra, ainavas, kultūra un tradīcijas liecina par kopīgu vēsturi.

Vidusjūra ir šīs vēstures pirmsākums gan ģeoloģiskā aspektā (dažādas jūras ieplūdes pašreizējā kontinentā), gan vēsturiskā un kultūras līmenī (grieķu un vēlāk arī romiešu un dženoviešu ietekme Korsikā), bet jo īpaši klimata ziņā.

Vidusjūras reģiona kultūra mūsdienās izpaužas dzīvesveidā (uztura īpatnības, olīveļļas un lavandas plašais pielietojums) un ainavās, kurām ir raksturīga pret sausumu izturīga veģetācija un reljefs, kas joprojām ieskauj ielejas, kurās lauksaimniecība varēja attīstīties, optimizējot ierobežotos ūdens resursus.

No reģionālā veseluma ar raksturīgo Vidusjūras ietekmi atsevišķi ir jāizdala Korsika, Provansa, Dienvidalpi, Ronas ieleja un tai pietuvinātās reljefa struktūras.

Vidusjūras reģiona klimatam ir īpašs vēja režīms, ko raksturo "jūras pieskāriens", dienvidvējš, kas ir pārbagāts ar mitrumu un pūš pāri Lionas līcim un Provansai, mazinot temperatūras galējības, kā arī mistrāls, sauss vējš, kas dažkārt ir ļoti spēcīgs un nodrošina gaisa apmaiņu Rodas virzienā, no ziemeļiem uz dienvidiem, palīdzot uzturēt labu fitosanitāro stāvokli vīndārzos.

Visā apgabalā saules gaismas intensitāte un temperatūra ir ārkārtīgi augsta.

Šīs teritoriālās īpatnības ir dabiskā ceļā veidojušas Vidusjūras reģiona identitāti, ko raksturo karsts, sauss un vējains klimats, kaļķainas un dabiskā veidā pietiekami nosusinātas augsnes un vīndārzu izvietojums kalnu pakājē vai augstu virs jūras līmeņa. Minēto elementu kombinācija ir labvēlīga vīnogulāju attīstībai.

8.2. *Produkta specifika*

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Méditerranée" īpatnību pamatā ir ģeogrāfiskā situācija un vēsturiskās saknes. Vīnogulājus, tāpat kā olīvkokus, laikā no 6. gadsimta pirms mūsu ēras stādīja fokejieši Rodas "koridorā", kā arī fokejiešu pilsētas Masālijas [*Massalia*] apkārtnē — mūsdienās tā ir plašāk pazīstama ar Marseļas [*Marseille*] nosaukumu — un Korsikā. Vīna tirdzniecību iedibināja grieķi, kuri varēja izmantot Masālijas ostas stratēģisko novietojumu un galveno sakaru līniju, proti, Ronu, lai pārvadātu amforas, kas satur "jaunu un eksotisku grieķu dzērienu, kas gatavots no raudzētas vīnogu sulas". Vīnogulāju audzēšana nostiprinājās romiešu laikā un patiesu izaugsmi piedzīvoja viduslaikos tādu pilsētu ietekmē kā Liona un Marseļa, kā arī dženoviešu ietekmē Korsikā.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Méditerranée" ģeogrāfiskā apgabala dabas iezīmes ir veicinājušas vīnogulāju audzēšanu. No šī reģiona neatdalāmā vīna kultūra ir ļāvusi pastāvīgi attīstīt vīnkopju zinātību, kurai raksturīga atvērtība jaunām vīnogu šķirnēm, bet kura pamatā tomēr strādā ar ģeogrāfiskajā apgabalā vēsturiski sastopamajām lielākajām vīnogu šķirnēm.

Nedzirkstošie sarkanvīni izceļas ar pastiprinātu krāsas intensitāti un tanīniem. Aromāti ir sulīgi (sarkano augļu vai gatavu augļu aromāti), dažkārt ar vaniļas vai grauzdējuma pieskārienu.

Baltvīni un sārtvīni, pateicoties nevainojamai meistarībai dabisko elementu savienošanā, izpaužas ar līdzsvaru starp augļainumu, intensitāti un svaigumu.

Kvalitatīvie dzirkstošie vīni tiek veidoti no spirtu vismazāk saturošām un dzīvīgākajām vīnogām. Tiem ir tādas pašas īpašības kā nedzirkstošajiem vīniem, bet ir lielāks svaigums un izsmalcināti aromāti.

Ir pierādījumi par dzirkstošo vīnu ražošanu AĢIN "Méditerranée" teritorijā jau no viduslaikiem. Mūsdienās ražošanas apjoms ir ievērojami palielinājies jau kopš 1909. gada, kad Bušdironas departamentā tika izveidots (melngalvju) uzņēmums "Royal Provence", kurā mūsdienās saražo gandrīz 4 000 000 pudeļu. Līdzīgi ražošanas apjomi tiek nodrošināti arī citās šīs teritorijas vietās. Jo īpaši Ardešā ar vīnogu šķirnēm "Marsanne B" un "Roussanne B", kā arī "Chardonnay B", ko Ardešas vīnkopji ražo un dara jau 25 gadus. Dromā kopš 20. gs. 80. gadiem izmanto arī "Chardonnay B" ar "Viognier B" un "Muscat à petits grains B" baltvīniem un "Syrah N" sārtvīniem. Korsikā 20. gadsimta sākumā tika ražots *Vinu Forzatu* (stiprinātais vīns); jaunākos laikos, kopš 1983. gada, kooperatīvā vīndarītava "Les vignerons Corsicans" tirgo savu dzirkstošo jaunvīnu no vīnogu šķirnēm "Chardonnay B" un "Meunier N". Voklīzas departamentā 20. gs. 70. gados vīndarītava "Pernes les Fontaines" ražoja un slēgtās tvertnēs pati darīja dzirkstošos vīnus no galda vīnogām, to vidū no vīnogu šķirnes "Gros Vert B", un nedrīkst aizmirst arī bāzes vīna ražošanu vīndarītavā "Terres Valdèze", kas apgādā *Kriter* vīna namu jau kopš 20. gs. 50. gadiem; vīna tirgus pašlaik ir diversificēts, iekļaujot arī citus uzņēmumus un sasniedzot apjomu 15 000 hl gadā. Augšalpu departamentā un Augšprovansas Alpu departamentā ražošanai ir vairāk vietējs raksturs, taču tā ir tikpat sena un notiek kopš 1959. gada; kopš 20. gs. 70. gadiem tur tiek kopti baltvīni (daudzi no šķirnes "Chardonnay B").

Vāras departamentā 1952. gadā tika nodibināts uzņēmums "Les Vins Bréban", kam 1982. gadā pievienojās vīna nams *Libra*; ražošana strauji attīstījās, pateicoties piegādātājiem, kuri pievērsās dzirkstošajiem sārtvīniem, piemēram, Bušdironā.

Tādējādi šajā ražošanas apgabalā darbojas gandrīz 200 vīndaru, un no tiem puse ir kooperatīvās vīndarītavas, bet aptuveni trīsdesmit ir starpnieki, un viņi visi kopā saražo gandrīz 10 000 hl kvalitatīva dzirkstošā vīna.

8.3. *Cēloņsakarība starp ģeogrāfiskā apgabala specifiku un produkta specifiku*

Šāda teritoriālā situācija un vēsturiskā kultūras kopiena gluži dabiski noteica to, ka minētā reģiona vīndari pieprasīja atzīt nosaukumu "Vin de Pays de Méditerranée", un šī atzīšana stājās spēkā 1999. gada 1. augustā.

AĢIN "Méditerranée" apkopo vīnkopības zinātību no desmit departamentiem, kas atrodas Francijas Vidusjūras reģiona dienvidaustrumos. Šī vīndārza privileģētā atrašanās vieta, kuru ietekmē Vidusjūra un kurā ir īpaši saulains klimats un daudzveidīgas teritorijas, kas pielāgotas vīnogulāju audzēšanai un izsmalcinātu vīnu ražošanai, ir ļāvusi izveidot stabilas vīnkopības tradīcijas.

Vidusjūras reģiona klimats veicina pareizu vīnogu nogatavošanos, ko nodrošina spožā saules gaisma un piemērotais nokrišņu daudzums. Šim Vidusjūras reģiona veselumam raksturīgās teritoriālās īpatnības, ko papildina pareiza vīnogu šķirņu izvēle, kā arī vīndarīšanas metožu meistarība, ļauj darīt vīnus ar līdzsvarotu intensitāti, augļainumu un svaigumu. Vīnogulāju stādīšana vienmēr augstu kalnu masīvu tuvumā vai augstu virs jūras līmeņa, kā arī ar mitrumu pārbagātā dienvidvēja ietekme nodrošina reģionālās īpatnības, kas piešķir vīniem raksturīgo svaigumu.

Tā kā lielākajā daļā minēto departamentu jau kopš 20. gadsimta sākuma ir senas dzirkstošo vīnu ražošanas tradīcijas, kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée" īpatnību pamatā ir bagātīgās vīnogu šķirņu kombinācijas, to pielāgotība teritorijas daudzveidībai un šīs teritorijas konkrētās īpatnības.

Konkrēti, galvenās vīnogu šķirnes, ko izmanto dzirkstošo baltvīnu ražošanā, ir "Chardonnay B", "Ugni Blanc B", "Grenache Blanc B" un "Vermentino B", savukārt dzirkstošajiem sārtvīniem, kas mūsdienās veido 2/3 produkcijas, tās ir "Cinsault N", "Grenache N", "Muscat de Hambourg N" un "Syrah N", ko lielā daudzumā pievieno maisījumos.

Zinātība tādās jomās kā agrīna ražas novākšana, vīnogu šķirņu kombinēšana un teritoriju izvēle ļauj nodrošināt kvalitatīvo bāzes vīnu dzīvīgumu, svaigumu un līdzsvaru un iegūt dzirkstošos vīnus, kuriem gala rezultātā būs zems spirta saturs.

Izmantotās vīna kopšanas metodes ir vai nu otrā fermentācija pudelēs, vai "Charmat" metode (pazīstama kā slēgtās tvertnes metode), kas ir visizplatītākā un komerciāli pieprasītākā metode. Otrās metodes nodrošinātais ātrums palīdz ievērot šķirnes īpašības un saglabāt izmantoto vīnogu šķirņu aromātiskās sastāvdaļas, kā arī krāsu (tas ir jo īpaši būtiski sārtvīniem), vienlaikus paturot arī AĢIN "Méditerranée" vīnu identitāti. Šādi dzirkstošie vīni ir svaigi, ar piesātinātu un pikantu garšu, līdzsvarotu dzīvīgumu un intensīviem aromātiem.

Ražotāju skaidri paustā vēlme attiecībā uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée" ir attīstīt eksporta tirgus.

Šī reģionālā dinamika, ko nodrošina AĢIN "Méditerranée", ir apvienojusi daudzus operatorus (253 vīndarītavas, 174 individuālos ražotājus un 79 kooperatīvās vīndarītavas, kā arī 51 starpnieku). Apjomi nepārtraukti palielinās (100 000 hl vēl 2000. gadā, bet jau 475 000 hl 2012. gadā).

Reputācija ir veidojusies gan vietējā līmenī, pateicoties tam, ka šis reģions ir ļoti pievilcīgs tūristiem, gan arī valsts vai starptautiskā līmenī, pateicoties daudzajām balvām, kas saņemtas Parīzes vispārējos lauksaimniecības konkursos [*Concours Général Agricole de Paris*], vai biežajiem pieminējumiem ceļvedī "Hachette des Vins".

AĢIN "Méditerranée" ir arī Kannu starptautiskā kinofestivāla kritiķu nedēļas oficiālais partneris un piegādātājs.

Vīns ar AĢIN "Méditerranée" ir starptautiski atzīts (44 % saražotā apjoma katru gadu tiek eksportēti) un pieprasīts tūristu vidū, bet to šajā reģionā ir daudz, it īpaši vasaras periodos. Tūristi tiek aicināti pie AĢIN "Méditerranée" vīniem pasūtīt vietējās virtuves ēdienus, lai no jauna atklātu Vidusjūras reģiona uztura priekšrocības.

9. **Citi būtiski nosacījumi (pildīšana pudelēs, marķēšana, citas prasības)**

Marķēšana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

Eiropas Savienības AĢIN logotips tiek iekļauts marķējumā gadījumos, kad apzīmējumu "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu "Vin de Pays" ("Vietējais vīns", "Lauku vīns").

Saskaņā ar šajā specifikācijā izklāstītajiem nosacījumiem aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée" var papildināt ar šādiem mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumiem:

— "Comté de Grignan" (Griņo rajons);

— "Coteaux de Montélimar" (Montelimāras nogāze).

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz tādu nedzirkstošo vīnu darīšanu un kopšanu, uz kuriem attiecina aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée", sastāv no šādu rajonu teritorijām (izņemot šo rajonu komūnas, kas uzskaitītas kā piederīgas pie ģeogrāfiskā apgabala):

— Luāras departamentā — rajons *Saint-Etienne*;

— Ronas departamentā — rajons *Lyon*;

— Izēras departamentā — rajoni *Grenoble* un *Vienne*, kā arī no šādu rajonu teritorijām:

— rajoni *Nîmes* un *Alès* (Gāras departamentā);

— rajons *Mende* (Lozēras departamentā);

— rajoni *Le Puy-en-Velay* un *Yssingeaux* (Augšluāras departamentā);

— rajoni *Montbrison* un *Roanne* (Luāras departamentā);

— rajons *Villefranche-sur-Saône* (Ronas departamentā);

— rajons *Bourg-en-Bresse* (Ēnas departamentā);

— rajons *La Tour-du-Pin* (Izēras departamentā);

— rajoni *Chambéry* un *Saint-Jean-de-Maurienne* (Savojas departamentā).

Tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz tādu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu kopšanu, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Méditerranée", kuru var papildināt kādas 2. punktā minētās mazākās ģeogrāfiskās vienības nosaukums, sastāv no iepriekš minētajām teritorijām un aptver arī daļu no Ēnas un Savojas departamentiem.

Saite uz produkta specifikāciju

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