C/2024/1811
29.2.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1811)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Méditerranée”

PGI-FR-A1154-AM04

Datum för meddelandet: 7 december 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Avkastning**

I kapitel I avsnitt VI ”Avkastning” i produktspecifikationen har högsta avkastning för röda viner och roséviner minskats från 120 hektoliter per hektar till 100 hektoliter per hektar.

Ändringen syftar till att förklara klimatförändringarnas följder för vinproduktionen i regionen. Den högsta avkastning som anges i produktspecifikationen motsvarar inte längre den faktiska avkastningen ute på fältet, som på grund av effekterna av torka är lägre. Torka är en av de vanligaste följderna av klimatförändringarna i denna sydostliga region i Frankrike. Producentgruppen ville se en anpassning av druvavkastningen till verkligheten ute på fältet, i kvalitetsbevarande syfte.

Denna ändring av avkastningen påverkar avsnittet ”Vinframställningsmetoder – högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

2. **Kontrollorgan**

Kapitel III i produktspecifikationen har ändrats i syfte att förenkla avsnittet ”Kontrollorgan” genom att ange att kontrollerna av att produktspecifikationen följs ska utföras på grundval av en godkänd kontrollplan och av tredje part som utses av det nationella kontrollorganet Inao och som ska garantera kompetens, neutralitet och oberoende.

Denna förenkling påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Méditerranée

2. **Typ av geografisk beteckning:**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

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

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Stilla röda viner, roséviner och vita viner

KORT BESKRIVNING

De framställda vinerna kännetecknas av fruktiga aromer, vars intensitet och karaktär varierar beroende på de druvsorter och de tekniker som använts.

De röda vinerna har oftast en mer eller mindre intensiv granatröd ton. Extraktionerna görs för att bevara de mjuka strukturerna och ge en smak av mogna och mjuka tanniner.

Rosévinerna har en ljust rosa färg, vars intensitet beror på pressningen. I vita viner, som generellt har en blekgul nyans, framträder ofta gröna skiftningar. Kombinationen av olika faktorer (som val av växtplats i syfte att bevara syran, druvsorter och den temperaturreglerande tekniken) gör det möjligt att i både roséviner och vita viner bevara en balans mellan fruktighet, koncentration och friskhet.

Vinerna uppfyller de analytiska kriterier som fastställs i EU:s regelverk.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Mousserande röda kvalitetsviner, mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner.

KORTFATTAD SKRIFTLIG BESKRIVNING

Mousserande kvalitetsviner framställs av de cuvéer som har minst alkoholhalt, och mest livlighet. De har samma färgnyanser och organoleptiska egenskaper som de stilla vinerna, men mer friskhet, finess och kvardröjande arom som tas upp av de fina och eleganta bubblorna.

Vinerna uppfyller de analytiska kriterier som fastställs i EU:s regelverk.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskilda oenologiska metoder

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2. *Högsta avkastning*

1. Avkastning för vita viner

120 hektoliter per hektar

2. Avkastning för röda viner och roséviner

100 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

För att de stilla vinerna ska få omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” ska druvorna skördas och vinifieras och vinet beredas i följande departement: Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sude, Haute-Corse. Det gäller även i följande kommuner i departementen Isère, Loire och Rhône:

— I departementet Isère: alla kommuner i kantonerna Roussilon, Vienne-Nord och Vienne-Sud, kommunen Saint-Lattier i kantonen Saint-Marcellin.

— I departementet Loire: samtliga kommuner i kantonen Pélussin, kommunerna Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire och Châteauneuf i kantonen Rive-de-Gier, kommunerna Chagnon, Cellieu i kantonen La Grand-Croix.

— I departementet Rhône: kommunerna Échalas och Saint-Jean-de-Touslas i kantonen Givors, kommunerna Coindrieu, Tupin-et-Semons, Ampius, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe i kantonen Condrieu, kommunerna Rontalon, Saint-Dider-sous-Riviere, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin och Socieu-en-Jarrest i kantonen Mornant.

Metoderna för skörd av druvor, vinifiering och beredning av mousserande kvalitetsviner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” ska tillämpas i de geografiska områden som anges ovan. Det gäller dock inte i departementet Drôme där dessa metoder inte får användas i följande kommuner: 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 och Véronne.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Den skyddade beteckningens geografiska område ”Méditerranée” omfattar den sydöstra fjärdedelen av Frankrike.

Området består av en varierad terräng, omgiven av höjder både på fastlandet och på Korsika.

Dalar, högplatåer och sluttningar utgör tillsammans ett typiskt Medelhavsområde. Den gemensamma historien återspeglas i arkitekturen, landskapen, kulturen samt i seder och bruk.

Historien utgår från Medelhavet, både på ett geologiskt plan (olika intrång från havet som riktats mot dagens fastland), ett historiskt och kulturellt plan (influenser först från grekerna och sedan från romarna och genovesarna på Korsika) och allra mest när det kommer till klimatet.

Medelhavskulturen genomsyrar livsstilen (i vad man äter, i användningen av olivolja och med lavendel ständigt närvarande) och i ett landskap vars växtlighet tål torka, med höjder som omger dalarna. Jordbruket har kunnat utvecklas genom att man har optimerat användningen av de knappa vattenresurserna.

Inom det område som påverkas av Medelhavet finns de olika områdena Korsika, Provence, Alpes du Sud, Rhônedalen och de omgivande höjderna.

Medelhavsklimatet omfattar utmärkande vindförhållanden, utpräglade av ”le marin”, en fuktig sydlig vind som blåser över Lionbukten och Provence, och som även jämnar ut för höga temperaturer. Klimatet präglas även av mistralvinden som är en torr och ibland mycket våldsam vind som blåser från norra till södra Rhônedalen och bidrar till vinodlingarnas goda hälsa.

I huvuddelen av området är soltimmarna många och temperaturen hög.

Dessa lokala förhållanden har skapat en regional medelhavsidentitet som karakteriseras av ett varmt, torrt och blåsigt klimat, en naturligt dränerad kalkjordmån och med vinodlingar som är planterade nära bergsutlöpare eller på höga höjder. Kombinationen av dessa element är gynnsam för vinrankornas utveckling.

8.2. *Produktens särskilda egenskaper*

Särdragen hos den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” har att göra med dess geografiska förhållanden, men också dess historiska rötter. Redan på 500-talet f.Kr. planterade fokaierna vinrankor och olivträd i Rhônedalen, på Korsika och i den fokaiska staden Massalia som vi i dag känner som Marseille. Dessa grekiska pionjärer utvecklade vinhandeln då de kunde dra nytta både av den strategiska positionen för hamnen i Massalia och Rhône, som då var den tidens avgörande kommunikationsväg, för att transportera amforor som innehöll en ny, grekisk och exotisk dryck framställd av jäst druvsaft Vinodlingen intensifierades under den romerska ockupationen, och fick ett jättelikt uppsving under medeltiden då man påverkades av städer som Lyon och Marseille, samt av genovesarna på Korsika.

Vinodlingarna har gynnats av naturtillgångarna i det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Mediterranée”. Vinodlingen är fast förbunden med området, vilket har möjliggjort för vinodlarna att hela tiden utveckla sin expertis. De använder ett omfattande druvbestånd som ändå kännetecknas av en uppsättning druvor som utgör majoritet i området.

De stilla röda vinerna utmärks av sin förhöjda, intensivt röda färg och tanninernas mjukhet. Aromerna är fruktiga (röda eller mogna bär), ibland med inslag av vanilj och rostning.

Tack vare en perfekt kunskap om vinets naturliga beståndsdelar har de vita vinerna och rosévinerna en balans mellan fruktighet, koncentration och friskhet.

Mousserande kvalitetsviner framställs av de cuvéer som har minst alkoholhalt, och mest livlighet. De har samma egenskaper som de stilla vinerna, men mer friskhet och aromatisk finess.

Det tyder på att det producerats mousserande vin inom området för den skyddade geografiska beteckningen sedan medeltiden. Den produktionen har ökat avsevärt sedan 1909 då företaget ”Royal Provence” (Tête Noire) grundades i departementet Bouches du Rhône. Företaget producerar i dag nästan 4 000 000 flaskor. Den här produktionen uppehålls även på andra platser i området. Särskilt i Ardèche vars vinodlare sedan 25 år tillbaka producerar vin på druvsorterna marsanne B, roussanne B och chardonnay B. I Drôme används sedan 1980-talet chardonnay B i kombination med viognier B och muscat à petits grains B för de vita vinerna och syrah N för rosévinerna. I början av 1900-talet producerades Vinu Forzatu (*vin forcé*) på Korsika. År 1983 började vinkooperativet ”Les vignerons Corsicans” att marknadsföra den första mousserande cuvéen på druvsorterna chardonnay B och meunier N. Under 1970-talet producerade och vinifierade vingården ”Pernes les Fontaines”, i departementet Vaucluse, mousserande vin på bordsdruvor av druvan gros vert B i slutna tankar. Även vingården ”Terres Valdèze” producerar basvin som företaget Kriter sålt sen 1950-talet. Kriters marknad skiljer sig från andra företag genom de stora volymerna som uppgår till 15 000 hl per år. Produktionen är mer lokal, men lika gammal. Sedan 1959 har dessa produkter framställts som vitt vin (till stor del baserat på chardonnay B) i departementet Hautes Alpes, och detsamma gäller sedan 1970-talet i departementet Alpes de Haute Provence.

I departementet Var grundades företaget ”Les Vins Bréban” år 1952 och företaget Libra år 1982. Produktionen utvecklades snabbt tack vare de producenter som var inriktade på mousserande rosévin. Det var även fallet i Bouches du Rhône.

Nästan 200 aktörer är involverade inom detta produktionsområde, varav hälften är vinkooperativ och ett trettiotal är handlare. Tillsammans producerar de nästan 10 000 hl mousserande kvalitetsvin per år.

8.3. *Orsakssamband mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper och produktens särskilda egenskaper*

Den gemensamma historien i området har lett till att det föll sig naturligt för vinodlare i regionen att ansöka om ett erkännande när det gäller ”Vin de Pays de Méditerranée”. Erkännandet kom den 1 augusti 1999.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” förenar expertisen hos vinodlare i 10 departement i Frankrikes sydöstra Medelhavsområde. Det privilegierade läget för detta vinodlingsområde som påverkas av Medelhavet, med ett soligt klimat med en stor variation av områden som alla passar för vinodling och kan producera fina viner, har gett den starka vintraditionen.

Medelhavsklimatet gynnar druvornas mognadsgrad, tack vare det rikliga solskenet och nederbörden som är precis lagom lämplig. Det område som innefattar dessa medelhavsregioner förenas i valet av druvor och att man behärskar vinifieringsteknikerna, och området har även särskilda egenskaper som gör det möjligt att där framställa viner som har en balans mellan koncentration, fruktighet och friskhet. Vinrankorna planteras alltid i närheten av bergsområden eller på höjderna och där fuktiga sydliga vindar är ett regionalt särdrag som ger vinerna en karakteristisk friskhet.

Stärkt av den långa traditionen sedan början av 1900-talet med mousserande vin inom majoriteten av departementen har särprägeln för de mousserande kvalitetsvinerna med den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” resulterat i en rikedom av blandningar, som är anpassat till områdets karaktär.

Huvuddruvorna som används för framställningen av mousserande vita viner är druvsorterna chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B och vermentino B. För framställning av mousserande roséviner, som i dag står för 2/3 av produktionen, används huvudsakligen cinsault N, grenach N, muscat de Hambourg N och syrah N i blandningarna.

Kunskap om tidig skörd, blandningen av druvor och val av område garanterar livlighet, friskhet och balans i kvalitetsbasvinerna. Dessa mousserande viner får en låg alkoholhalt.

De vanligaste framställningsmetoderna är antingen en andra jäsning på flaska eller ”charmatmetoden” (så kallad cuve close), och de är också de som är mest efterfrågade av konsumenterna. Charmatmetoden möjliggör en snabb framställning, vilket gör det lättare att ta hänsyn till druvsortens karaktär och den aromatiska komponenten hos de druvsorter som används. Det gör det också lättare att bibehålla färgen (som är väsentlig, särskilt för roséviner), och tar hänsyn till karaktären hos de viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée”. De framställda mousserande vinerna är friska och har bra syra, med en tydlig attack i munnen som balanserar mellan livlighet och aromatisk intensitet.

Producenternas tydliga ambition för den geografiska beteckningen ”Méditerranée”, är att utveckla exportmarknaderna.

Den regionala dynamik som finns i området för den skyddade geografiska beteckningen har fått många aktörer att gå samman (253 vingårdar, varav 174 är enskilda vingårdar och 79 vinkooperativ, samt 51 handlare). Volymerna ökar ständigt (100 000 hl under år 2000, 475 000 hl under år 2012).

Ryktet sprids både på lokal nivå, tack vare regionens höga attraktionskraft när det gäller turism, men också på nationell och internationell nivå. Det handlar då om de många priserna från vintävlingen *Concours général agricol de Paris* och att vinerna nämns i *Guide Hachette des Vins*.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” är också en officiell partner och leverantör under den internationella kritikerveckan på filmfestivalen i Cannes.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” har erkänts internationellt (44 % av de producerade volymerna exporteras årligen) och efterfrågas av turister som är särskilt många i regionen under sommarperioderna. Vinerna från området och de lokala gastronomiska specialiteterna passar väldigt väl ihop.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Europeiska unionens logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften ”Indication géographique protégée” (skyddad geografisk beteckning) ersätts med det traditionella uttrycket ”Vin de Pays”.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée” kan kompletteras med följande namn på mindre geografiska enheter, enligt de villkor som fastställs i den gällande produktspecifikationen:

— ”Comté de Grignan”.

— ”Coteaux de Montélimar”.

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för vinifiering och beredning av viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Mediterranée”, består för det första av områden i följande arrondissement utanför de arrondissementens kommuner som finns listade i det geografiska området:

— I departementet Loire: arrondissementet Saint-Etienne.

— I departementet Rhône: arrondissementet Lyon.

— I departementet Isère: arrondissementet Grenoble de Vienne. För det andra rör det sig om områden i följande arrondissement:

— arrondissementen Nîmes och Alès (i departementet Gard)

— arrondissementet Mende (i departementet Lozère)

— arrondissementen Le Puy-en-Velay och Yssingeaux (i departementet Haute-Loire)

— arrondissementen Montbrison och Roanne (i departementet Gard)

— arrondissementet Villefranche-sur-Saône (i departementet Rhône)

— arrondissementet Bourg-en-Bresse (i departementet Ain)

— arrondissementet La Tour-du-Pin (i departementet Isère)

— arrondissementen Chambéry och Saint-Jean-de-Maurienne (i departementet Savoie)

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för beredning av mousserande kvalitetsviner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Méditerranée”, eventuellt kompletterad med namnet på en mindre geografisk enhet som anges i punkt 2, består av ovannämnda områden och omfattar också departementen Ain och Savoie.

Länk till produktspecifikationen

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