C/2025/6751

19.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6751)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Côtes de Gascogne”

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1162-AM01 – 22.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Côtes de Gascogne”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt [Lauksaimniecības, agropārtikas un mežsaimniecības ministrija], *Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* [Uzņēmumu ekonomikas un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar AĢIN "Côtes de Gascogne" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Vīnogu šķirņu pievienošana

Apraksts

Vīnu "Côte de Gascogne" ražotāju grupa ir lūgusi grozīt izmantoto vīnogu šķirņu sarakstu, tajā iekļaujot šādas sešas izturīgas šķirnes:

— "Floréal B",

— "Voltis B",

— "Artaban N",

— "Vidoc N",

— "Souvignier Gris B",

— "Sauvignac B".

Sarakstā iekļaujot tolerantas šķirnes, tiek kliedētas ar vidi saistītās bažas, ko paudušas vīnkopības nozares ieinteresētās personas Francijas dienvidrietumos. Iekļaujot minētās šķirnes, kas ir izturīgas it īpaši pret īsto un neīsto miltrasu, kaitīgos apstrādes līdzekļus var izmantot retāk un mazākā daudzumā, tādējādi novēršot minētās bažas, jo mazāks tādu pieteikumu skaits, kas vajadzīgi šķirņu aizsardzības nodrošināšanai, ierobežo oglekļa ietekmi. Minēto šķirņu izmantošana ierobežos ietekmi uz biodaudzveidību, tādējādi apmierinot sabiedrības pieaugošās gaidas.

Vīna aromātiskais profils ir aprakstīts, veicot katras tolerantās šķirnes testus.

Pierādījumi neliecina, ka minētās vīnogu šķirnes agronomiskā vai vīndarības ziņā nebūtu piemērotas ražošanas nosacījumiem, kas izklāstīti ar šiem diviem AĢIN apzīmēto produktu specifikācijā.

Ņemot vērā degustācijas rezultātus un organoleptisko īpašību aprakstus, no minētajām tolerantajām šķirnēm ražotie vīni atbilst ar AĢIN apzīmētā produkta specifikācijā izklāstītajam produkta aprakstam.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ģeogrāfiskā apgabala un tiešās apkaimes apgabala atjaunināšana

Apraksts

Ģeogrāfiskā apgabala un tiešās apkaimes apgabala atjaunināšana nolūkā svītrot visus norādītos rajonus un kantonus un aizstāt tos ar pašvaldību sarakstu.

Veicot šo atjauninājumu, ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals netiek mainīts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīnu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Côtes de Gascogne”

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1162-AM01 – 22.9.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Côtes de Gascogne

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

16. Pārgatavu vīnogu vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošs sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanvīniem parasti piemīt sarkano un tumšo augļu aromāts.

Aromāts

Ražoto vīnu aromātam raksturīgs svaigums ar dominējošām augļu un/vai ziedu notīm.

Garša

Intensitāte un raksturs var atšķirties atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un tehnoloģijām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Nedzirkstošajiem vīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Côtes de Gascogne" piemīt šādas īpašības:

— minimālais faktiskais spirta saturs tilpuma procentos: 10,0 % stiprinātiem vīniem un 9,0 % nestiprinātiem vīniem,

— maksimālais gaistošā skābuma saturs: 15,30 mekv./l (0,75 g/l H2SO4) sarkanvīniem,

— maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 mg/l sarkanvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 5 g/l.

Nedzirkstošiem sarkanvīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Côtes de Gascogne", izņemot vīnus, kuriem pieprasīta norāde "primeur" (pirmvīns) vai "nouveau" (jaunvīns), AĢIN pieprasīšanas brīdī ir jābūt pabeigtai ābolskābes pienskābajai rūgšanai (ābolskābes saturs < 0,40 g/l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošs baltvīns un sārtvīns un pārgatavu vīnogu baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīnos bieži dominē ļoti svaigas un augļainas aromāta notis un citrusaugļu un eksotisko augļu smarža.

Vīnkopības un vīndarības metožu attīstība (vēlamās gatavības pakāpes vīnogu ražas novākšana, misas oksidācijas novēršanas paņēmieni) tagad ļauj labāk saglabāt primāros aromātus, kuru tādējādi galaproduktā var būt vairāk.

Aromāts

Ražoto vīnu aromātam raksturīgs svaigums ar dominējošām augļu un/vai ziedu notīm.

Garša

Intensitāte un raksturs var atšķirties atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un tehnoloģijām.

Vīniem ar atlikumcukuriem un pārgatavu balto vīnogu vīniem raksturīgi vairāk attīstījušies gatavu augļu aromāti.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Nedzirkstošajiem vīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Côtes de Gascogne" piemīt šādas īpašības:

— minimālais faktiskais spirta saturs tilpuma procentos: 10,0 % stiprinātiem vīniem un 9,0 % nestiprinātiem vīniem,

— maksimālais gaistošā skābuma saturs:

— 12,24 mekv./l (0,60 g/l H2SO4) baltvīniem un sārtvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir mazāks nekā 20 g/l,

— 14,28 mekv./l (0,70 g/l H2SO4) baltvīniem un sārtvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 20 g/l,

— maksimālais sēra dioksīda saturs:

— 175 mg/l baltvīniem un sārtvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir mazāks nekā 5 g/l,

— 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 5 g/l.

Baltvīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 45 grami uz litru, maksimālais gaistošā skābuma saturs izņēmuma kārtā ir tāds, kāds noteikts ar patērētāju lietu ministra un lauksaimniecības ministra kopīgu rīkojumu.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

-

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Saldinot nedzirkstošos vīnus, attiecīgā vīna kopējais spirta saturs nedrīkst palielināties par vairāk nekā 1,0 tilp. %. Papildus iepriekš minētajam noteikumam šiem vīniem izmantotajām vīndarības metodēm jāatbilst gan ES līmenī, gan Lauku kodeksā paredzētajām prasībām.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / tips

Vīni un pārgatavu vīnogu vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	120
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “Arrufiac B” – “Arrufiat”

— “Artaban N”

— “Baroque B”

— “Cabernet franc N”

— “Cabernet Sauvignon N”

— “Chardonnay B”

— “Chasan B”

— “Chenin B”

— “Clairette B”

— “Clairette rose Rs”

— “Colombard B”

— “Cot N” – “Malbec”

— “Courbu noir N”

— “Egiodola N”

— “Fer N” – “Fer Servadou”, “Braucol”, “Mansois”, “Pinenc”

— “Floreal B”

— “Folle Blanche B”

— “Gamay N”

— “Gamay de Bouze N”

— “Gamay de Chaudenay N”

— “Gros Manseng B”

— “Jurançon noir N” – “Dame noire”

— “Listan B” – “Palomino”

— “Manseng noir N”

— “Marselan N”

— “Mauzac B”

— “Mauzac rose Rs”

— “Merlot N”

— “Muscadelle B”

— “Ondenc B”

— “Perdea B”

— “Petit Courbu B”

— “Petit Manseng B”

— “Pinot gris G”

— “Pinot noir N”

— “Raffiat de Moncade B”

— “Sauvignac B”

— “Sauvignon B” – “Sauvignon blanc”

— “Sauvignon gris G” – “Fié gris”

— “Sémillon B”

— “Souvignier gris B”

— “Syrah N.” – “Shiraz”

— “Tannat N”

— “Ugni blanc B”

— “Vidoc N”

— “Viognier B”

— “Voltis B”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” apzīmētajam produktam paredzēto vīnogu ražu novāc un vīnus un pārgatavu vīnogu vīnus ražo un nogatavina šādu pašvaldību teritorijā:

— Žēras [*Gers*] departamentā: visu pašvaldību teritorija,

— Landas [*Landes*] departamentā: *Aire-sur-l'Adour* (daļa, kas atrodas Adūras [*Adour*] labajā krastā), *Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy* (daļa, kas atrodas uz austrumiem no Bordo [*Bordeaux*]–Po [*Pau*] ceļa), *Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy* (daļa, kas atrodas uz austrumiem no Bordo–Po ceļa), *Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan* (daļa, kas atrodas uz austrumiem no Bordo–Po ceļa) pašvaldības teritorija,

— Lo un Garonnas [*Lot-et-Garonne*] departamentā: *Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos* pašvaldības teritorija.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” un ģeogrāfiskās vienības nosaukumu “Condomois” apzīmētajam produktam paredzēto vīnogu ražu novāc un vīnus un pārgatavu vīnogu vīnus ražo un nogatavina šādu pašvaldību teritorijā:

— Žēras [*Gers*] departamentā: *Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan, La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse* pašvaldības teritorija,

— Lo un Garonnas [*Lot-et-Garonne*] departamentā: *Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau* pašvaldības teritorija.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija;

☑ attiecīga kvalitāte;

☑ citas īpašības.

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Gaskoņā [*Gascogne*], vēsturiskā provincē Francijas dienvidrietumos, starp Garonnu ziemeļos, Landas mežu rietumos un Pirenejiem dienvidos. Tas atrodas Akvitānijas un Dienvidu-Pireneju reģionā un

aptver Žēras departamentu, daļu Landas departamenta un daļu Lo un Garonnas departamenta. Apgabalā valda mērens jūras klimats, kas no rietumiem uz austrumiem ļoti pakāpeniski mainās no klimata, kuru spēcīgi ietekmē jūra, līdz kontinentālākam klimatam. Apgabala rietumdaļā nokrišņu daudzums ir regulārs un bagātīgs, un pavisam sausa perioda vasarā nav. Savukārt apgabala austrumdaļai vasarā raksturīgs sausums, kas ilgst līdz pēdējām vasaras vētrām. Atšķiras arī ģeoloģiskā pamatne. Rietumos to galvenokārt veido "sables fauves" [dzeltenbrūna smilts] – jūras formācija, kuru parasti klāj lesa putekļi un uz kuras izveidojušās izskalotas, skābas, smilšmāla vai mālsmilts augsnes, ko vietējā mērogā dēvē par "boulbènes". Tālāk uz austrumiem "sables fauves" pakāpeniski aizstāj molasi – mālaina kontinentāla formācija, kurai raksturīgas cieta kaļķakmens gultnes, kas ir viena no reljefa iezīmēm. Saistītās augsnes ir vai nu mālainas un dziļas ("terreforts"), vai seklas, akmeņainas un kaļķainas ("peyrusquets"). Pāreja no "sables fauves" uz molasiem ir pakāpeniska, un šīs abas formācijas atrodas apgabala centrā. Tādējādi augšņu spēja noturēt ūdeni, kas atkarīga no māla satura tajās, no rietumiem uz austrumiem palielinās. Austrumu daļā, kur nokrišņu vasarā ir vismazāk, var atrast "terreforts" jeb augsni, kas vislabāk spēj noturēt ūdeni. Reljefu veido lēzeni pakalni rietumos un nelīdzenākas ielejas, kurām raksturīgas kaļķakmens gultnes, austrumos. Būtiska ainavas iezīme ir mežainas teritorijas līdzās daudzveidīgām lauksaimniecības platībām, kurās it īpaši tiek ražots ar ACVN un AĢIN apzīmēts vīns ("Armagnac" un "Floc de Gascogne") vai audzēti mājputni un nobarotas pīles un zosis. *Condomois* ir neliels reģions, kas izvietojies ap Kondomas [*Condom*] pilsētu abos Bēzas [*Baïse*] upes krastos. Tā ir produkta "Côtes de Gascogne" ražošanas ģeogrāfiskā apgabala siltākā un sausākā daļa. Tajā atrodamas galvenokārt māla un kaļķakmens augsnes, kas veidojušās uz molasiem un kaļķakmens gultnēm. *Condomois* ģeogrāfiskais apgabals aptver galvenokārt Kondomas kantonu un dažu kaimiņpašvaldību teritoriju Žēras departamentā un Lo un Garonnas departamentā. Vīnogulāju stādīšana Gaskoņā aizsākās gallu-romiešu laikos, un viduslaikos vīnkopība attīstījās. Daudzi 14. gadsimta kartulāriji apstiprina liela vīndārza pastāvēšanu. Gaskoņas vīni savus ziedu laikus sasniedza 13. gadsimtā un it īpaši 14. gadsimtā – to veicināja plaukstošā tirdzniecība ar Angliju un Ziemeļjūras reģiona valstīm. 1373. gadā "Privilège de Bordeaux" aizliedza pirms Ziemassvētkiem Bordo ostā ievest "Haut pays" reģiona, arī Gaskoņas, vīnus, tādējādi ievērojami samazinot šādu vīnu pārdošanas apjomu. Tomēr tirdzniecība ar Nīderlandi turpinājās caur Bajonnas [*Bayonne*] ostu. Tas veicināja ražošanas apjoma palielināšanos 17. un 18. gadsimtā. Franču revolūcijas un Napoleona karu laikā, kad jūras tirdzniecība tika bloķēta, vīndārzi atkal panīka, jo tos izpostīja filoksēra un kriptogāmiskas slimības. 20. gadsimtā vīndārzi tika atjaunoti, un tos galvenokārt izmantoja destilācijai. Alkohola patēriņa samazinājums lika vīndārzus padarīt daudzveidīgākus un pievērsties nedzirkstošu vīnu ražošanai. 1979. gada 15. maijā tika izveidota "Côtes de Gascogne" *vin de pays* ražotāju apvienība. Ar 1982. gada 25. janvāra dekrētu tika atzīti "Côtes de Gascogne" un "Côtes du Condomois" *vins de pays*. Pašlaik ražošanā piedalās septiņi vīna kooperatīvi vai vīna kooperatīvu apvienības, kas pārstāv vairāk nekā tūkstoti ražotāju, vairāk nekā 200 privātu vīna darītavu un ducis vīna ražotāju/tirgotāju. Vīnus "Côtes de Gascogne" gatavo no Pireneju kalnu pakājei tipiskām vietējām vīnogu šķirnēm (konkrēti, "Arrufiac B", "Baroque B", "Clairette B", "Courbu B", "Petit Courbu B", "Gros manseng B", "Petit manseng B", "Raffiat de Moncade B", "Courbu noir N", "Jurançon noir N", "Manseng noir N" un "Tannat N"), kurām pievienotas reģionālās šķirnes ("Colombard B", "Mauzac B", "Ondenc B", "Sauvignon B", "Sémillon B", "Cabernet franc N", "Cabernet sauvignon N", "Cot N", "Merlot N" un "Fer N"). Vīnogulāju klāstu papildina dažas labi aklimatizējušās pasaulslavenas vīnogu šķirnes ("Chardonnay B", "Chenin B", "Ugni blanc B", "Pinot gris G", "Viognier B", "Gamay N", "Pinot noir N", "Syrah N") un vietējo šķirņu hibrīdi. Pusi produktu tirgo ar norādītu vienu vai vairākām vīnogu šķirnēm. Maisījumos bieži vien atspoguļojas vietējo vīnogu šķirņu papildināmība ar plašāk atzītām šķirnēm, kuras Gaskoņā audzētas aptuveni 15 gadus. Zinātība, kurā prasmīgi apvienojas tradīcija un modernākā tehnoloģija, ļauj optimizēt šā kultūrauga potenciālu. Baltvīnos bieži dominē ļoti svaigas un augļainas aromāta notis un citrusaugļu un eksotisko augļu smarža. Sarkanvīniem parasti piemīt sarkano un tumšo augļu aromāts. No vīnu "Côtes de Gascogne" klāsta starptautiski zināmi ir baltvīni (90 % produkcijas), kas ir lielākoties sausi, lai gan spēcīgu reputāciju reģionā ir ieguvuši arī sarkanvīni (50 000 hl) un pēdējos gados ir strauji palielinājies sārtvīnu ražošanas apjoms (30 000 hl). Ražošanas komerciālais potenciāls gandrīz 30 gadu laikā ir sasniedzis 100 miljonus pudeļu (750 000 hektolitru) gadā. Fiziskās vides īpašības – liels nokrišņu daudzums (apgabala rietumos) vai augsnes ar labu ūdens noturēšanas spēju (apgabala austrumos) – nodrošina vīnogulāju regulāru un neierobežotu apgādi ar ūdeni. Maigā klimata dēļ vīnogas šajā vidē var labi nogatavoties, un tas ir svarīgi, lai iegūtu vēlamos primāros aromātus. Šis pārsvarā lauku un lauksaimniecības apgabals piesaista daudz tūristu, kuru skaits arvien pieaug, jo tam izveidojies viesmīlīgas atpūtas vietas tēls un laba gastronomiskā reputācija, kas daļēji balstās uz daudzajiem produktiem, kuriem piešķirts ACVN vai AĢIN. Ar AĢIN "Côtes de Gascogne" apzīmētie vīni ir neatņemama šīs dinamikas daļa. Gadsimtu gaitā šā apgabala vīni ir ieguvuši izcilu reputāciju, it īpaši Ziemeļeiropā. Šī reputācija ir saglabājusies līdz mūsdienām, pamatojoties uz tradicionālo vietējo vīnogu šķirņu papildināmību ar dažām "starptautiskām" šķirnēm. Modernās tehnoloģijas, kuru pamatā ir sena vīndarības tradīcija, ļauj ražot aromātiskus, svaigus un maigus vīnus, kas labi atbilst angliski runājošo valstu iedzīvotāju gaumei un patēriņa paradumiem. Šobrīd 75 % vīnu tiek eksportēti – galvenokārt uz Ziemeļeiropas valstīm, bet paplašinās arī Ziemeļamerikas un Āzijas tirgi.

Vīnkopības produkta kategorija

16. Pārgatavu vīnogu vīns

Kopsavilkums par saikni

Tādu šķirņu vīnogu izmantošana, kuras nodrošina augstu spirta saturu (it īpaši "Gros manseng B" un "Petit manseng B"), ir mudinājusi ražotājus gatavot baltvīnu no pārgatavām vīnogām.

Ar AĢIN "Côtes de Gascogne" apzīmēto pussaldo un saldo baltvīnu ražošana no pārgatavām šķirnes "Petit manseng" un "Gros Manseng" vīnogām un to tirdzniecība pēdējos gados ir bijusi ļoti veiksmīga. "Côtes de Gascogne" vīnu klāstā atrodams arī viens no nedaudzajiem Francijas "primeur" baltvīniem – katru gadu tiek pārdots vairāk nekā viens miljons tā pudeļu.

Vīnkopības un vīndarības metožu attīstība (vēlamās gatavības pakāpes vīnogu ražas novākšana, misas oksidācijas novēršanas paņēmieni) tagad ļauj labāk saglabāt primāros aromātus, kuru tādējādi galaproduktā var būt vairāk. Tādu šķirņu vīnogu izmantošana, kuras nodrošina augstu spirta saturu (it īpaši "Gros manseng B" un "Petit manseng B"), ir mudinājusi ražotājus gatavot baltvīnu no pārgatavām vīnogām.

Lielās augšņu un topoklimata daudzveidības dēļ ražotāji savām audzētajām šķirnēm var atrast pareizos apstākļus. Bieži vien siltais un sausais klimats rudens sākumā veicina balto vīnogu – kuras nodrošina augsta spirta satura veidošanos – pārgatavošanos, tāpēc no tām var ražot pārgatavu vīnogu baltvīnus.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes nosaukums

1. atkāpe attiecībā uz ražošanu ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz iepakošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas ar atkāpi noteikts ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Côtes de Gascogne" apzīmēto vīnu gatavošanai un nogatavināšanai, veido: — Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departamentā: — *Garlin* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — *Lembeye* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — Augšpireneju [*Hautes-Pyrénées*] departamentā: — *Castelnau-Rivière-Basse* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — *Maubourguet* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — Landas departamentā: — *Aire-sur-l'Adour* kantonā: *Aire-sur-l'Adour* (daļa, kas atrodas Adūras kreisajā krastā), *Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan,* — *Gabarret* kantonā: *Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets,* — *Geaune* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — *Grenade-sur-l'Adour* kantonā: *Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour,* — *Roquefort* kantonā: *Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran,* — *Villeneuve-de-Marsan* kantonā: *Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy* (daļa, kas atrodas uz rietumiem no Bordo–Po ceļa) un *Villeneuve-de-Marsan* (daļa, kas atrodas uz rietumiem no Bordo–Po ceļa), — Lo un Garonnas departamentā: — *Houelliès* kantonā: *Boussès* un *Durance,* — *Lavardac* kantonā: *Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac* un *Montesquieu,* — *Astaffort* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — *Francescas* kantonā: *Lamontjoie, Nomdieu* un *Saint-Vincent-de-Lamontjoie,* — *Laplume* kantonā: visu pašvaldību teritorija, — *Nérac* kantonā: *Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon* un *Saumont,* — Tarnas un Garonnas [*Tarn-et-Garonne*] departamentā: — *Auvillar* kantonā: visu pašvaldību teritorija.

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punktu tiešās apkaimes apgabals atbilst attiecīgajam noteiktajam apgabalam.

Prasības/atkāpes nosaukums

2. atkāpe attiecībā uz ražošanu ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Ja apzīmējumu “Indication géographique protégée” (“Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”) aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu “Vin de pays”, etiķetē jāiekļauj Eiropas Savienības AĢIN logotips. Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” drīkst papildināt ar lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu “Sud-ouest” [Dienvidrietumi]. Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” drīkst papildināt ar mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu “Condomois” saskaņā ar produkta specifikācijā izklāstītajiem nosacījumiem. Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” drīkst papildināt ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumiem. Nedzirkstošajiem vīniem aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Côtes de Gascogne” drīkst papildināt ar apzīmējumu “primeur” vai “nouveau”.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-72ef82d0-3baf-4cc9-b5d7-f8559309f96e