C/2026/1948

2026.4.7.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1948)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pays des Bouches-du-Rhône”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-A1223-AM02 – 2026.1.8.

1. **A termék elnevezése**

„Pays des Bouches-du-Rhône”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Földrajzi területek, ahol a műveleteket végzik

Leírás

A termékleírás 1. fejezetének 4.1. pontját („Földrajzi terület”) és 4.2. pontját („A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület”) úgy módosították, hogy az tartalmazza a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexre [Code officiel géographique] történő hivatkozást.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető a Nemzeti Statisztikai és Gazdaságtudományi Intézet (INSEE) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2025-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület meghatározása.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület esetében a kerületek jegyzékét változatlan formában településjegyzékké alakították át.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” cím. pontja szintén módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Szőlőfajták

Leírás

A termékleírás 1. fejezetének 5. pontjában („Szőlőfajták”) a „Pays des Bouches-du-Rhône” OFJ előállításához felhasználható fajták jegyzéke a következő fajtákkal egészült ki:

— nyolc fajta, amely ellenálló a kriptogám betegségekkel szemben: Opalor B, selenor B, coliris N, sirano N, lilaro N, fleurtai B, UD-55.100, UD-31.125,

— 12 szárazságtűrő fajta: Assyrtiko B, xinomavro N, verdejo B, agiorgitiko B, xarello B, tourbat B, montepulciano N, nero d’Avola N/Calabrese, moschofilero Rs, touriga nacional N, saperavi N, morrastel N,

— három fajta, amely gyümölcsös aromával egészíti ki a borokat: Pinotage N, nebbiolo N, couston N.

Az új fajták felvétele amellett, hogy segít megőrizni az OFJ-vel ellátott borok érzékszervi profilját, számos termelői aggályt is eloszlat:

— a környezet megóvása és az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodás,

— a növényvédelmi kezelések számának és a működési költségeknek a csökkentése,

— annak biztosítása, hogy a szüretelt szőlő mennyisége kiszámíthatóbb legyen, és kevésbé függjön a kártevőknek való kitettségtől.

Az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” cím. pontja módosul.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Hozam

Leírás

A termékleírás 1. fejezetének 6. pontja („Maximális hozam”) úgy módosult, hogy a „Terre de Camargue” kisebb földrajzi egységre vonatkozó kiegészítő jelöléssel ellátott „Pays des Bouches-du-Rhône” OFJ-vel ellátott borok hozama a vörös- és rozé borok esetében hektáronként 90 hektoliterről 100 hektoliterre, a fehérborok esetében pedig hektáronként 120 hektoliterre növekedett.

A kisebb földrajzi egységre vonatkozó kiegészítő jelölés nélküli „Pays des Bouches-du-Rhône” OFJ-vel ellátott borok hozama a vörös-, rozé- és fehérborok esetében továbbra is hektáronként 120 hektoliter.

Ez a módosítás nincs hatással az előállított borok minőségére, és lehetővé teszi a termelők számára, hogy a helyi gyakorlatokat tükrözve harmonizálják a hozamokat az OFJ-vel ellátott borok körén belül.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nyilatkozattételi követelmény

Leírás

A 2. fejezet 1. pontja („Nyilatkozattételi követelmények”) úgy módosult, hogy a szüretet követő év január 31-e legyen a szüreti és/vagy termelési nyilatkozat határideje. Az említett időpontig bejelentett mennyiségek képezik az OFJ-re jogosult borok maximális mennyiségét.

A szüreti nyilatkozat e határidejét a régió valamennyi OFJ-je esetében egyaránt be kell tartani, és célja az OFJ-vel ellátott borok szegmensének regionális szintű stabilizálása, valamint a forgalomba hozott mennyiségek egyértelműbbé tétele.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Ellenőrző hatóság

Leírás

A termékleírás 3. fejezetében az ellenőrző szervre vonatkozó 2. pont egyszerűsödött anna. pontosítása érdekében, hogy a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését jóváhagyott ellenőrzési terv alapján, a szakértelemre, pártatlanságra és függetlenségre vonatkozó garanciákat nyújtó, az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) mint ellenőrző hatóság által megbízott harmadik félnek kell elvégeznie.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pays des Bouches-du-Rhône”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-A1223-AM02 – 2026.1.8.

1. **Elnevezés(ek)**

Pays des Bouches-du-Rhône

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A fehérborokat általában közvetlen préseléssel készítik. Színük ragyogó fényű és élénk, zöldes csillogásuk a fiatalságukat fejezi ki.

Illat

A helyi és nem helyi szőlőfajtákból készült borokat virágos, gyümölcsös aromák jellemzik.

Íz

Virágos, gyümölcsös, friss és aromás ízjegyeik miatt figyelemre méltóak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozéborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok közvetlen préseléssel és/vagy héjon áztatással készülnek.

A nagyrészt grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet sauvignon N és merlot N szőlőfajtákból készült borokat a tartályba töltéskor gyakran fehér szőlőfajtákkal egészítik ki, hogy halvány színű, változó színintenzitású, sötétrózsaszín csillogású házasított rozé borokat készítsenek belőlük.

Illat

Illatukban piros gyümölcsök vagy citrusfélék kifejező aromái jelennek meg.

Íz

A gyümölcslé és a gyümölcshús közötti hosszan tartó érintkezés az aroma-prekurzorok jobb szétterjedését teszi lehetővé, és felerősíti a lekerekített ízérzetet. Az ízükben aromás borok kellemesen üdék.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A vörösborok többnyire házasított borok, időnként azonban fajtaborok is lehetnek (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N stb.). A teljes fiziológiai és fenolos érettség idején történő szüretelésnek köszönhetően karakteres, telt, de nem kemény, mediterrán profilú borok készíthetők.

Színük fiatalon lilás csillogású gránátvörös, amely az érlelés előrehaladtával mélyebb vörösbe fordul.

Illat

Rendkívül kifejező illatukban a termőterülettől függően cserjés növényeket idéző vagy sósabb, piros gyümölcsös illatjegyek jelennek meg, amelyek idővel inkább kompótra emlékeztető jegyekké alakulnak.

Íz

Az extrakciót úgy végzik, hogy lágy és kerek tanninstruktúrát kapjanak, hosszan lecsengő utóízzel. Ízük élénk, erős, ízletes, tanninjaik selymesek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

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

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös-, rozé- és fehérborok

Maximális hozam

Maximális hozam:	120
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Agiorgitiko N

— Alicante Henri Bouschet N

— Aligoté B

— Alphonse Lavallée N

— Aléatico N

— Aramon N

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubun N – Murescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B – Doucillon blanc

— Brachet N – Braquet

— Brun argenté N – Vaccarèse

— Cabernet blanc B

— Cabernet cortis N

— Cabernet franc N

— Cabernet sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère 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

— Coliris

— Colombard B

— Cot N – Malbec

— Counoise N

— Couston N

— Egiodola N

— Fleurtai

— Floreal B

— Fuella nera N

— Gamay fréaux N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Ganson N

— Gewürztraminer Rs

— Gramon N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gros manseng B

— Gros vert B

— Jurançon noir N – Dame noire

— Lilaro N

— Liliorila B

— Listan B – Palomino

— Macabeu B – Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meunier N

— Mollard N

— Monarch N

— Monerac N

— Montepulciano

— Morrastel N – Minustellu, Graciano

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N – Monastrell

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat cendré 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 roses Rs – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

— Nebbiolo N

— Nero d'Avola N

— Nielluccio N – Nielluciu

— Négrette N

— Opalor

— Perdea B

— 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

— Riesling B

— Riminèse B

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Saperavi N

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G – Fié Gris

— Sciaccarello N

— Selenor

— Semillon B

— Servanin N

— Sirano

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Touriga nacional N

— Téoulier N

— UD-31.125

— UD-55.100

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Verdejo B

— Vermentino B – Rolle

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő szüretelése, valamint a „Pays des Bouches-du-Rhône” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése Bouches-du-Rhône megye összes településének területén történik a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Bouches-du-Rhône megye a provence-i vidék szívében terül el. Területe 5 087 km², amelyet nyugaton a megyét Gard megyétől elválasztó Rhône folyó, északon pedig a területet Vaucluse megyétől elválasztó Durance folyó határol. Keleten Var megyével határos, délről pedig a Földközi-tenger határolja.

A megyében különböző jellegű területek találhatók. Kelet. részén a Provence-i Elő-Alpok kelet-nyugati tájolású mészkőhegyei sorakoznak. Egymást érik a Trévaresse (501 m), az Estaque és az Étoile (793 m), valamint a Sainte-Victoire (1 011 m), a Saint-Cyr és a Sainte-Baume (1 041 m, nyugat. rész) hegyláncai. A hegyekbe az Arc (Aix-en-Provence-i medence), a Touloubre (Salon-de-Provence) és a Huveaune folyó (Aubagne és Marseille között) vájt völgyeket, termékenyebb, kisebb-nagyobb üledékes síkságokat. Nyugaton az Alpilles sziklameredélyei körül hatalmas síkságok terülnek el. A Durance és a Rhône egykori összefolyásánál lerakott kavicsokkal borított, az Arles és Salon-de-Provence alkotta tengely alatt elterülő Crau-síkság egy Franciaországban egyedülálló, kietlen sztyeppés terület, amely a misztrál hatása alatt áll. A Camargue régió, amely egy Regionális Nemzeti Parknak is otthont ad, ahol szőlőültetvények, legelők és rizsföldek váltakoznak, a (Camargue fajtájú) bikák, lovak és egy több mint 400 különböző fajt számláló állatvilág védett birodalma. A megyét északon – nyugatról kelet felé haladva – az Alpilles-hegység lánca, majd a Durance völgye határozza meg.

Az itteni talajok – legyen szó a molasszon és homokkövön kialakult kavicsos, homokos vagy akár murvás agyagos-meszes talajokról – gyenge minőségűek, jó vízelvezetésűek és erózióra hajlamosak. Ezek a sekély, nem túl vizes talajok tökéletesen megfelelnek a szőlőnek.

Bouches-du-Rhône megye mediterrán éghajlatú, az erre az éghajlatra jellemző sok napsütéssel. A nyár nagyon forró és száraz, a tél pedig viszonylag enyhe. Évszaktól függően meglehetősen nagy különbségek vannak a hőmérsékleti értékek között, amelyek különösen nyáron kiugróak, amikor árnyékban sem ritka a 35 °C. Éves viszonylatban jelentős az átlagos nappali és éjszakai hőmérséklet-ingadozás, amely télen nagyon markáns, éjszakánként néha kemény fagyok is előfordulnak. A csapadék rendszertelen és rosszul oszlik el az év folyamán. Nem ritkák a felhőszakadások. Az északról érkező hideg és száraz szél, a misztrál az év csaknem 100 napján fúj, gyakran 100 km/óra feletti széllökésekkel.

A több mint 2 600 éves provence-i szőlővidék Franciaország legrégebbi borvidéke. Különösen rozé bortermeléséről híres.

A szőlőtermesztés virágzása folyamatos volt a megyében a XIX. századig, amikor a filoxéra szinte az összes szőlőültetvényt elpusztította, kivéve a camargue-i szőlőültetvényeket (amelyeket vízzel árasztottak el).

A hagyományokra épülve a szőlőtermesztési ágazatot jelentős technikai és pénzügyi erőfeszítések árán sikerült helyreállítani. 1907-től sok borosgazda érezte úgy, hogy a nehézségek leküzdése érdekében össze kell fognia. Szabályozták a borkészítést, a bortermelők pedig szövetkezetekbe és szindikátusokba tömörültek, ami ösztönzőleg hatott a termelés minőségi fejlődésére.

1964-be. pontosan és jogszabályban lefektetve meghatározták a „vin de canton” (járási bor) fogalmát, amely egy bizonyos talaj- és éghajlati jellemzőkkel bíró közigazgatási előállítási területre vonatkozik. Egy 1968-ban kiadott rendelet „tájborokká” („vins de pays”) minősítette át ezeket a „járási borokat” („vins de canton”), amelyeket legelőször is az előállító megye nevével azonosítottak, és amelyek magasabb minőséget megkövetelő, különös termelési kritériumoknak feleltek meg. Így fogadták el a Bouches du Rhône-i tájbort, amely 2011-ben oltalom alatt álló földrajzi jelzés lett.

A termelést leginkább két, egymástól teljesen eltérő övezet biztosítja: a legnagyobb a megye közép-kelet. részén, Aix-en-Provence körül található (a mennyiség 65–70 %-a), nyugaton pedig az ún. „camargue-i” övezet tűnik ki, amely Tarascon délkelet. részén, Arles és Saintes-Maries-de-la-Mer településekre összpontosul. E „camargue-i” terület egyediségét jelöli a „Terre de Camargue” megnevezés: ezen a földrajzi területen kizárólag a „Pays des Bouches-du-Rhône” OFJ-vel ellátott borokat állítanak elő.

A közép-kelet. rész (Aix környéke) agyagos-meszesebb és kavicsosabb talajain a termelés elsősorban a főként grenache N, syrah N, carignan N, merlot N és cabernet sauvignon N fajtákból készült házasított borokra összpontosít. A meglehetősen strukturált vörösborok „fogyasztóbarátak", mivel könnyedek és aromásak. Illatukban általában cserjés növényekre és fenyőre emlékeztető jegyek érezhetők, bizonyos frissességgel. Az e területről származó fehér- és rozé borok intenzív frissességgel rendelkeznek, különösen akkor, ha a szőlőt olyan parcellákról szüretelik, ahol jelentős különbség van a nappali és az éjszakai hőmérséklet között, mivel ez ösztönzi az aromaprekurzorok jelenlétét a szőlőben. A fehér szőlőfajták az ugni blanc B, a clairette B, a vermentino B, a bourboulenc B és néha a Chardonnay B, amelyek virágos aromákat kölcsönöznek a boroknak.

A camargue-i termőterület, ahol a molassz és a homokkő felett homokos vagy akár kavicsos talajok találhatók, valódi identitást alakított ki a fajtaborok körül, amely az aromapotenciáljukkal jellemzett, korlátozottabb fajtaválasztékon alapul: merlot N, cabernet sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B és sauvignon B, valamint arinarnoa N vagy petit verdot N. Ezeken a camargue-i talajokon a vörösborok meglehetősen rövid áztatási ideje lehetővé teszi a „gyümölcsösség" megőrzését és a könnyen iható borok előállítását. Illatukban és ízükben sós jegyek jellemzik ezeket a borokat, amelyek mindig markáns frissességgel rendelkeznek. A fehér- és rozé borok előállítását tökéletesen ellenőrzik a frissesség és a finom aromás jegyek megőrzése érdekében (a szüret időpontja / fenolos érettség kombinációjának kezelésével és a hűvös hőmérséklet fenntartásával).

A „Pays des Bouches-du-Rhône" OFJ elsősorban a borok egyedi jellemzőin alapul, amelyek a természeti környezet jellegzetességeivel (éghajlat, talaj) függnek össze.

Bouches-du-Rhône megye a délkelet-franciaországi Provence-Alpes-Côte d'Azur régióban található. Domborzata hegyvidéki, amely síkságban végződve a tengerig nyúlik, éghajlata mediterrán típusú, növényzetét főként bozótos, cserjés növények alkotják. A megyére jellemző továbbá a misztrál szél jelenléte, amely időnként megnehezíti a munkát, ugyanakkor egészségesen tartja a szőlőültetvényt és megóvja a kriptogám betegségektől, és az érlelés utolsó szakaszában előidézett koncentráció révén végső soron gazdagabbá teszi a szőlőt.

Az itteni talajok – legyen szó a molasszon és homokkövön kialakult kavicsos, homokos vagy akár murvás agyagos-meszes talajokról – nem túl nedvesek, jó vízelvezetésűek és tökéletesen megfelelnek a szőlőnek.

A borászok az optimális természeti adottságokat kihasználva és a legjobb parcellák kiválasztásának tudásával felvértezve képesek voltak különböző szőlőfajtákat hasznosítani egy olyan területen, amelynek talajai gyakran gyenge minőségűek, de jó vízelvezetésűek és különösen alkalmasak a szőlőtermesztésre. E talajtani jellemzők és a meleg, száraz, mediterrán hatású éghajlat kölcsönhatása olyan optimális érési feltételeket biztosít, amelyek elősegítik e szőlőfajták elsődleges aromáinak megőrzését. A belőlük készített borokban jellegzetes frissesség és aromavilág fejeződik ki. Ennek köszönhetően a friss és zamatos vörösborok jellegzetességét piros gyümölcsös aromáik adják; az üde rozé borok ezenfelül lekerekített zamatokkal és kifejező piros gyümölcsös vagy citrusos aromákkal is rendelkeznek. A fehérborok virágos vagy gyümölcsös aromájúak, frissek és szépen kifejezésre juttatják fiatalságukat.

A „Pays des Bouches-du Rhône" OFJ-vel jelölt borok éves termelése jelenleg mintegy 50 000 hektoliter, amelyet 18 szövetkezeti pincészet és 88 magánpincészet forgalmaz. A teljes mennyiség közel 50 %-át a rozé borok, valamivel több mint40 %-át a vörösborok és valamivel kevesebb mint 10 %-át a fehérborok teszik ki.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Kiegészítő megjelölések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Terre de Camargue” földrajzi egység nevét alkotó karakterek mérete sem szélességben, sem magasságban nem haladhatja meg a „Pays des Bouches-du-Rhône” OFJ nevét alkotó karakterek méretét.

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 követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A „Pays des Bouches-du-Rhône” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület – amely kiegészülhet a „Terre de Camargue” kisebb földrajzi egység nevével – a földrajzi területtel határos kerületek következő településeinek területét foglalja magában a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján:

Gard megyében:

Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montagnac, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin. Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire- d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon és Villevieille.

Vaucluse megyében:

Ansouis, Apt, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Grillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-

Rhône, Lapalud, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, L. Pontet, Puget, Puyvert, Richerenches, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Fontaine-de-Vaucluse, Vaugines, Vedène, Viens, Villars, Villelaure, Violès, Visan és Vitrolles-en-Lubéron.

Alpes-de-Haute-Provence megyében:

Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, L'Escale, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mallefougasse-Augès, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, La Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Peipin, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve, Volonne és Volx.

Var megyében:

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, La Celle, Châteauvert, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, Cuers, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume. Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Ville, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourtour, Tourves, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon és Vins-sur-Caramy.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e6973094-a6eb-4fa8-8e7a-778e5761fd19