Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/1948)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pays des Bouches-du-Rhône"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1223-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa produktu**

„Pays des Bouches-du-Rhône"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) obejmuje zmianę w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Obszary geograficzne, na których odbywają się poszczególne czynności

Opis

Rozdział I specyfikacji produktu – pkt 4.1. Obszar geograficzny i pkt 4.2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa uzupełniono, dodając odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2025 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie pewności prawnej co do wytyczenia granic obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

W przypadku obszaru bezpośredniego sąsiedztwa wykaz okręgów przekształcono w wykaz gmin bez wprowadzania zmian w samym obszarze.

Zmieniono punkt „Obszar geograficzny" oraz punkt „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

W rozdziale I specyfikacji – pkt 5. Odmiany winorośli – do wykazu odmian zatwierdzonych do produkcji win objętych ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône" dodano następujące odmiany:

— 8 odmian odpornych na choroby kryptogamiczne: Opalor B, Sélénor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N, Fleurtai B, UD55.100, UD31.125.

— 12 odmian odpornych na suszę: Assyrtiko B, Xinomavro N, Verdejo B, Agiorgitiko B, Xarello B, Tourbat B, Montepulcinao N, Nero d'Avola N/Calabrese, Moschofilero Rs, Touriga nacional N, Saperavi N, Morrastel N.

— 3 odmiany nadające aromaty owocowe: pinotage N, Nebbiolo N, Couston N.

Przy jednoczesnym zapewnieniu zachowania profilu organoleptycznego win objętych ChOG włączenie tych nowych odmian stanowi odpowiedź na szereg wyzwań stojących przed producentami, takich jak:

— ochrona środowiska i przystosowanie się do zmiany klimatu;

— zmniejszenie liczby zabiegów fitosanitarnych i kosztów operacyjnych;

— zagwarantowanie bardziej regularnej wielkości zbiorów w mniejszym stopniu zagrożonych przez agrofagi.

Zmieniono punkt „Odmiany winorośli" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Wydajność

Opis

W rozdziale I specyfikacji produktu zmieniono pkt 6. Maksymalna wydajność, zwiększając wydajność win objętych ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône" uzupełnionym nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Terre de Camargue" z 90 hl/ha do 100 hl/ha w przypadku win czerwonych i różowych oraz do 120 hl/ha w przypadku win białych.

Wydajność win objętych ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône" bez mniejszej jednostki geograficznej utrzymuje się na poziomie 120 hl/ha dla wszystkich trzech kolorów win.

Zmiana ta nie ma wpływu na jakość produkowanych win i umożliwia producentom, przy uwzględnieniu lokalnych praktyk, harmonizację wydajności w ramach ChOG.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obowiązek w zakresie składania deklaracji

Opis

Rozdział 2 pkt 1. Wymogi w zakresie sprawozdawczości uzupełniono w celu dodania daty 31 stycznia roku następującego po zbiorach jako ostatecznego terminu składania deklaracji zbiorów lub produkcji. Ilości zgłoszone w tym dniu stanowią maksymalną ilość, o którą można ubiegać się w odniesieniu do ChOG.

Ten ostateczny termin na uwzględnienie deklaracji zbiorów, który jest wspólny dla wszystkich ChOG w regionie, ma na celu ustabilizowanie segmentu ChOG na szczeblu regionalnym i zapewnienie większej przejrzystości, co do ilości wprowadzanych do obrotu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ odpowiedzialny za kontrolę

Opis

W rozdziale III specyfikacji pkt II dotyczący odniesień do organu kontrolnego uproszczono w celu sprecyzowania, że kontrole zgodności ze specyfikacją muszą być przeprowadzane na podstawie zatwierdzonego planu kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO), tj. organ odpowiedzialny za kontrole.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Pays des Bouches-du-Rhône"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1223-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pays des Bouches-du-Rhône"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Proces powstawania win białych opiera się głównie na bezpośrednim tłoczeniu. Mają błyszczącą intensywną szatę, z zielonkawymi refleksami w młodym winie.

Aromat/zapach

Wina te, produkowane z odmian uprawianych lokalnie i ponadregionalnie, charakteryzują się aromatami kwiatowymi i owocowymi.

Smak

Charakteryzuje się świeżymi i aromatycznymi nutami kwiatowymi i owocowymi.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe uzyskuje się przez bezpośrednie tłoczenie lub maceracje skórek.

Wytwarzane głównie z odmian grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N i merlot N, często uzupełnianych białymi odmianami winorośli przy umieszczaniu w kadziach w celu uzyskania mieszanych win różowych, mają mniej lub bardziej bladą szatę z wyraźnie różowymi refleksami.

Aromat/zapach

W bukiecie wyczuwalne są wyraziste aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) lub owoców cytrusowych.

Smak

Wydłużony kontakt soku z miąższem pozwala na lepsze rozprzestrzenianie się prekursorów aromatu i podkreśla krągłość smaku. Są to wina aromatyczne w smaku, o przyjemnej świeżości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone, uzyskiwane najczęściej w wyniku asamblażu, mogą być czasami winami odmianowymi (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N itd.). Zbiory w okresie pełnej dojrzałości fizjologicznej i fenolowej pozwalają uzyskać wina z charakterem, pełne bez twardości, o profilu śródziemnomorskim.

Młode wino ma barwę czerwieni owocu granatu z fioletowymi refleksami. Im dojrzalsze wino, tym głębsza jest jego czerwień.

Aromat/zapach

Bukiet bardzo wyrazisty, z nutami garigu lub nutami bardziej solankowymi w zależności od sektora, przywodzący na myśl czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, czerwoną porzeczkę) nabierające z czasem nut gotowanych owoców.

Smak

Ekstrakcje przeprowadza się w celu uzyskania delikatnych i krągłych struktur tanicznych utrzymujących się długo na podniebieniu. W smaku intensywne, pełne, zmysłowe, o jedwabistych taninach.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie UE oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone, różowe i białe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	120
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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

— Gewurztraminer 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays des Bouches-du-Rhône" odbywa się we wszystkich gminach departamentu Bouches-du-Rhône, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych cechach

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Departament Bouches-du-Rhône położony jest w centrum Prowansji. Jego powierzchnia wynosi 5 087 km². Granice departamentu wyznaczają rzeki – od zachodu Rodan, która oddziela go od departamentu Gard, a od północy Durance, która oddziela go od departamentu Vaucluse. Na wschodzie graniczy z departamentem Var, a na południu z Morzem Śródziemnym.

Departament jest zróżnicowany pod względem ukształtowania terenu. Na wschodzie departamentu występuje szereg wapiennych wzgórz należących do pasma górskiego Prealpy Prowansalskie, ciągnącego się ze wschodu na zachód. Następujące po sobie łańcuchy wzniesień to Trévaresse (501 m), Estaque i Étoile (793 m), Sainte-Victoire (1 011 m), Saint-Cyr i Sainte-Baume (1 041 m w części zachodniej). Przecinają je doliny rzek Arc (basen Aix-en-Provence), Touloubre (Salon-de-Provence) i Huveaune (Aubagne – Marseille) oraz bogatsze równiny osadowe o niezrównanym znaczeniu. Na zachodzie, wokół masywu Alpilles, rozciągają się rozległe równiny. Równina Crau, powstała ze żwiru naniesionego na obszar dawnego zbiegu rzek Durance i Rodanu, położona w osi Arles – Salon-de-Provence, to odludny obszar stepowy, unikatowy w skali Francji, naznaczony wpływem mistralu. Camargue, gdzie znajduje się regionalny park przyrody i gdzie przeplatają się ze sobą winnice, pastwiska i pola ryżowe, to chronione królestwo byków (rasa Camargue), koni i bogatej fauny składającej się z 400 różnych gatunków. Na ukształtowanie północnej części departamentu wpływa ciągnące się z zachodu na wschód pasmo górskie Alpilles oraz dolina rzeki Durance.

Gleby, zarówno kamieniste gliniasto-wapienne, jak i piaszczyste, a nawet żwirowe na molasie i piaskowcu, są ubogie, przepuszczalne i wrażliwe na erozję. Te płytkie gleby, bez nadmiaru wilgoci, doskonale nadają się do uprawy winorośli.

W departamencie Bouches-du-Rhône panuje klimat śródziemnomorski, o dużym nasłonecznieniu, który jest charakterystyczny dla tego klimatu. Lato jest bardzo gorące i suche, a zima stosunkowo łagodna. Temperatury są dość zróżnicowane w zależności od pory roku. W okresie letnim są one wysokie i często notuje się 35 °C w cieniu. Średnia roczna amplituda temperatur w dzień i w nocy jest istotna, bardzo wyraźna w zimie, z kilkoma szczytami silnych mrozów w nocy. Rozkład opadów jest nieregularny i nierównomiernie rozłożony w ciągu roku. Ulewne deszcze nie należą do rzadkości. Mistral, czyli suchy i zimny wiatr z północy, wieje przez prawie 100 dni w roku, często osiągając prędkość ponad 100 km/h.

Winnice prowansalskie uprawiane są od ponad 2 600 lat, co sprawia, że są one najstarsze we Francji. Winnice te słyną szczególnie z produkcji win różowych.

Uprawa winorośli w tym departamencie rozwijała się prężnie aż do XIX wieku, kiedy to filoksera zniszczyła prawie wszystkie winnice z wyjątkiem tych w Camargue (które były zanurzone w wodzie).

Za cenę znacznych wysiłków technicznych i finansowych, silny swoją tradycją przemysł winiarski zdołał się odbudować. Od 1907 r. wielu producentów wina odczuwało potrzebę wspólnego działania, aby stawić czoła trudnościom. Produkcja wina została uregulowana i winiarze zorganizowali się w spółdzielnie i związki zawodowe, które zachęcały do jakościowego rozwoju produkcji.

Nazwa „vin de canton" (wino kantońskie) została dokładnie i prawnie zdefiniowana w 1964 r. w odniesieniu do administracyjnego obszaru produkcji o określonych cechach glebowo-klimatycznych. Dekretem z 1968 r. nazwę „vins de canton" zmieniono na „vins de pays" (wina regionalne), początkowo identyfikowane z nazwą departamentu produkcji i spełniające szczególne kryteria produkcji, które narzucały wyższy poziom jakości. Ostatecznie w 2011 r. wino regionalne z departamentu Bouches du Rhône zostało objęte chronionym oznaczeniem geograficznym.

Jego produkcja opiera się głównie na dwóch bardzo odrębnych sektorach: główny sektor znajduje się w środkowo-wschodniej części departamentu, wokół Aix-en-Provence (65–70 % wielkości produkcji), podczas gdy na zachodzie wyróżnia się tzw. strefa „camarguaise" (obszar Camargue) leżąca na południowy wschód od Tarascon, w gminach Arles i Saintes-Maries-de-la-Mer. Sektor określający obszar Camargue podkreśla swoją odrębność za pomocą nazwy „Terre de Camargue" (kraina Camargue). Ten obszar geograficzny jest przeznaczony wyłącznie do produkcji win objętych ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône".

Produkcja w strefie środkowo-wschodniej (wokół Aix), na glebach bardziej gliniasto-wapiennych i kamienistych, jest ukierunkowana głównie na wina mieszane produkowane głównie z odmian grenache N, syrah N, carignan N, merlot N i cabernet-sauvignon N.Dość dobrze ustrukturyzowane wina czerwone charakteryzują się łatwością w odbiorze, ponieważ są przyjemne i aromatyczne, najczęściej o bukiecie z nutami garigu i sosny i o wyraźnej świeżości. Wina białe i różowe z tego sektora charakteryzują się dużą świeżością, zwłaszcza jeśli zbiory pochodzą z działek o wyraźnej amplitudzie temperatur w dzień i w nocy, co sprzyja powstawaniu prekursorów aromatów w winogronach. Białe odmiany winorośli to ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, i czasami chardonnay B, które nadają winom aromaty kwiatowe.

Sektor „camarguais", na piaszczystych, a nawet żwirowych glebach na molasie i piaskowcu, wykształcił prawdziwą tożsamość wokół win „odmianowych" o mniejszej liczbie odmian winorośli, charakteryzujących się potencjałem aromatycznym: merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B i sauvignon B, ale także arinarnoa N lub petit verdot N. Na obszarze Camargue stosunkowo krótki czas maceracji czerwonego wina pozwala zachować owocowy aromat i uzyskać przyjemny smak. Wina te, zarówno w bukiecie, jak i w smaku, charakteryzują się nutami słonymi, które zawsze kojarzą się ze świeżością. Produkcję wina białego lub różowego opanowano tu do perfekcji, przy zachowaniu świeżości i pięknych aromatów (zarządzając połączeniem daty zbioru i dojrzałości fenolowej i utrzymując niską temperaturę).

ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône" opiera się głównie na szczególnych cechach win powiązanych z cechami środowiska naturalnego (klimat, gleba).

Departament Bouches-du-Rhône znajduje się w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże na południowym-wschodzie Francji. Charakteryzuje się górzystą rzeźbą terenu, która rozciąga się w formie równiny aż do morza, klimatem śródziemnomorskim i roślinnością składającą się głównie z makii oraz garigu. O jego walorach decyduje również wiatr mistral, który czasami utrudnia pracę, ale pozwala na oczyszczanie winnic i ochronę winorośli przed atakami grzybiczymi, a także na zwiększanie bogactwa winogron poprzez jego wpływ na stężenia w końcowej fazie dojrzewania.

Gleby, zarówno kamieniste gliniasto-wapienne, jak i piaszczyste, a nawet żwirowe na molasie i piaskowcu, są umiarkowanie wilgotne, przepuszczalne i doskonale nadają się do uprawy winorośli.

Wykorzystując optymalne warunki naturalne i wiedząc, jak wybrać najlepsze działki, winiarze byli w stanie rozwijać różne odmiany winorośli na terenach o często ubogich, ale dobrze przepuszczalnych glebach, które są szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli. Połączenie tych cech pedologicznych z ciepłym, suchym klimatem o wpływach śródziemnomorskich zapewnia optymalne warunki dojrzewania, które pozwalają zachować pierwotne aromaty winorośli, dzięki czemu produkowane z nich wina odznaczają się charakterystyczną świeżością i potencjałem aromatycznym. Świeże i przyjemne wina czerwone charakteryzują się więc aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), a wina różowe odznaczają się świeżością, krągłością i wyrazistymi aromatami czerwonych owoców lub cytrusów. Młode białe wina są z kolei świeże, aromatyczne, kwiatowe lub owocowe.

Obecnie roczna produkcja win objętych ChoG „Pays des Bouches-du Rhône", wynosząca około 50 000 hl, jest wprowadzana do obrotu przez 18 spółdzielczych wytwórni wina i 88 prywatnych wytwórni wina. Wina różowe stanowią prawie 50 % całkowitej wielkości produkcji, wina czerwone nieco ponad 40 % całkowitego wielkości produkcji, a wina białe – nieco poniżej 10 %.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Uwagi dodatkowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Rozmiar czcionki użytej do zapisania nazwy jednostki geograficznej „Terre de Camargue” nie może przekraczać, ani pod względem wielkości, ani wysokości, rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisania ChOG „Pays des Bouches-du-Rhône”.

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pays des Bouches-du-Rhône”, uzupełnionym ewentualnie nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Terre de Camargue”, stanowi obszar następujących gmin należących do niżej wymienionych okręgów sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

w departamencie Gard:

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, Villevieille;

w departamencie Vaucluse:

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, Le 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, Vitrolles-en-Lubéron;

w departamencie Alpes-de-Haute-Provence:

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, Volx;

w departamencie Var:

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, Vins-sur-Caramy.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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