C/2026/1950

7.4.2026.

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/2026/1950)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

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

"Var"

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Var"

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. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija, Uzņēmumu ekonomiskā 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.

Ar AĢIN apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, 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.

[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).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Sadaļa

Ģeogrāfiskie apgabali, kuros notiek darbības

Apraksts

Produkta specifikācijas I nodaļa ir papildināta 4. punktā "Ģeogrāfiskie apgabali, kuros notiek darbības", 4.1. punktā "Ģeogrāfiskais apgabals" un 4.2. punktā "Tiešās apkaimes apgabals", lai iekļautu atsauci uz 2024. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru un atjauninātu, to nemainot, ģeogrāfisko apgabalu veidojošo pašvaldību sarakstu.

Šīs redakcionālās izmaiņas ļauj norādīts ģeogrāfiskos apgabalus, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) publicētā oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2024. gada redakciju, un nodrošina juridisko noteiktību attiecībā uz ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanu.

Tāda pati atsauce ir iekļauta vienotā dokumenta punktā "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals" un punkta "Būtiski papildu nosacījumi" daļā par tiešās apkaimes apgabalu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Vīnkoku šķirnes

Apraksts

Produkta specifikācijas I nodaļa ir papildināta 5. punktā "Vīnkoku šķirnes", lai to šķirņu sarakstam, kuras drīkst izmantot ar AĢIN "Var" apzīmēto vīnu ražošanai, pievienotu divas šķirnes.

Šīs šķirnes ir "Mourvèdre Blanc B" un "Mourvèdre Gris G", kas ir "Mourvèdre Noir" – Vāras departamenta senās vīnogu šķirnes – spontānas mutācijas. Šīs šķirnes ir izturīgas pret slimībām un sausumu, un tāpēc ir labi piemērotas dienvidu klimatam, kas raksturīgs ražošanas apgabalam.

Šo šķirņu iekļaušana ir paredzēta tam, lai reaģētu uz vides problēmām, gan saistībā ar globālo sasilšanu, gan ar nepieciešamību pielāgoties slimību radītajam spiedienam.

Šīs šķirnes ir jāiekļauj vīna vīnogu šķirņu sarakstā vienotajā dokumentā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Paziņošanas pienākumi

Apraksts

Produkta specifikācijas 2. nodaļas 1. punkts "Paziņošanas pienākumi" ir papildināts, nosakot, ka ražas deklarācija un/vai ražošanas deklarācija jāiesniedz līdz 31. janvārim gadā pēc ražas novākšanas. Līdz minētajam datumam deklarētie apjomi ir maksimālais apjoms, kas var pretendēt uz AĢIN.

Šis ražas deklarācijas iesniegšanas termiņš ir kopīgs visiem reģiona AĢIN un ir paredzēts, lai stabilizētu ar AĢIN apzīmēto produktu segmentu reģionālā līmenī un nodrošinātu lielāku skaidrību attiecībā uz tirgū laistajiem apjomiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Var”

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Var

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 iekļauto

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

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Nedzirkstoši sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni (70 % no kopējā ražošanas apjoma) parasti ir gaišā krāsā.

Sarkanvīniem ir rubīnsarkana līdz granātsarkana krāsa ar purpursarkanu nokrāsu.

Baltvīni ir gaiši dzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu vai spilgtā, dzidri zeltainā krāsā.

Aromāts

Sārtvīniem ir augļaini aromāti, kas dabiski variē atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un vīndarības paņēmieniem.

Sarkanvīni parasti ir pilnmiesīgi, ar labu struktūru un augļainu aromātu.

Baltvīni ir augļaini.

Garša

Sārtvīniem galvenokārt raksturīgs dzīvīgums un augļaini aromāti.

Sarkanvīni parasti ir pilnmiesīgi, ar labu struktūru, un koncentrētākie vīni dažkārt ir stipri.

Baltvīni ir izsmalcināti, augļaini un dzīvīgi.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
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

Vīniem, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 gramiem uz litru, gaistošā skābuma saturs izņēmuma kārtā ir tāds, kāds noteikts ar patēriņa ministra un lauksaimniecības ministra kopīgu rīkojumu.

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

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvi dzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni (70 % no kopējā ražošanas apjoma) parasti ir gaišā krāsā.

Sarkanvīniem ir rubīnsarkana līdz granātsarkana krāsa ar purpursarkanu nokrāsu.

Baltvīni ir gaiši dzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu vai spilgtā, dzidri zeltainā krāsā.

Aromāts

Sārtvīniem ir augļaini aromāti, kas dabiski variē atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un vīndarības paņēmieniem.

Sarkanvīni parasti ir pilnmiesīgi, ar labu struktūru un augļainu aromātu.

Baltvīni ir augļaini.

Garša

Sārtvīniem galvenokārt raksturīgs dzīvīgums un augļaini aromāti. Šiem dzirkstošajiem sārtvīniem ir ļoti izteikta augļu un ziedu garša, un tiem piemīt labs pilnestīgums, kas neatšķiras no nedzirkstošo sārtvīnu pilnestīguma.

Sarkanvīni parasti ir pilnmiesīgi, ar labu struktūru, un koncentrētākie vīni dažkārt ir stipri.

Baltvīni ir izsmalcināti, augļaini un dzīvīgi.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Dzirkstošajiem vīniem ir tāda pati krāsa un organoleptiskās īpašības kā nedzirkstošajiem vīniem, turklāt tiem piemīt lielāks svaigums, izsmalcinātība un aromāta noturība, ko pastiprina smalkie un elegantie burbulīši.

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

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā 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

Īpašās vīndarības metodes

Apraksts

Attiecībā uz vīndarības metodēm vīniem ir jāatbilst ES noteikumiem.

7.2. *Maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanvīni un sārtvīni

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	100
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltvīni

Maksimālais vīna iznākums:

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

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

— "Agiorgitiko N"

— "Alicante Henri Bouschet N"

— "Aligoté B"

— “Alphonse Lavallée N”

— “Altesse B”

— “Aramon N”

— “Aramon Blanc B”

— “Aramon Gris G”

— “Aranel B”

— “Arbane B”

— “Arinarnoa N”

— “Arriloba B”

— “Arrouya N”

— “Artaban N”

— “Assyrtiko B”

— “Aubin B”

— “Aubin Vert B”

— “Aubun N” – “Murescola”

— “Auxerrois B”

— “Bachet N”

— “Barbaroux Rs”

— “Baroque B”

— “Biancu Gentile B”

— “Blanc Dame B”

— “Bouchalès N”

— “Bouillet N”

— “Bouquettraube B”

— “Bourboulen B” – “Doucillon Blanc”

— “Brachet N” – “Braquet”

— “Brun Fourca N”

— “Brun Argenté N” – “Vaccarèse”

— “Béclan N” – “Petit Béclan”

— “Béquignol N”

— “Cabernet Franc N”

— “Cabernet-Sauvignon N”

— “Caladoc N”

— “Calitor N”

— “Camaralet B”

— “Carcajolo N”

— “Carcajolo blanc B”

— “Carignan N”

— “Carignan Blanc B”

— “Carmenère N”

— “Castets N”

— “Chardonnay B”

— “Chasan B”

— “Chatus N”

— “Chenanson N”

— “Chenin B”

— “Cinsaut N” – “Cinsault”

— “Clairette B”

— “Clairette rose Rs”

— “Clarin B”

— “Claverie B”

— “Codivarta B”

— “Colombard B”

— “Corbeau N” – “Douce Noire”

— “Côt N” – “Malbec”

— “Couderc Noir N”

— “Counoise N”

— “Courbu B” – “Gros Courbu”

— “Courbu noir N”

— “Couston N”

— “Crouchen B” – “Cruchen”

— “César N”

— “Duras N”

— “Durif N”

— “Egiodola N”

— “Ekigaïna N”

— “Elbling B”

— “Etraire de la Dui N”

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

— “Feunate N”

— “Floreal B”

— “Folignan B”

— “Folle Blanche B”

— “Fuella Nera N”

— “Furmint B”

— “Gamaret”

— “Gamay N”

— “Gamay de Bouze N”

— “Gascon N”

— “Genovèse B”

— “Gewurztraminer Rs”

— “Goldriesling B”

— “Gouget N”

— “Graisse B”

— “Gramon N”

— “Grassen N” – “Grassenc”

— “Grenache N”

— “Grenache Blanc B”

— “Grenache Gris G”

— “Gringet B”

— “Grolleau N”

— “Grolleau Gris G”

— “Gros Manseng B”

— “Gros Vert B”

— “Joubertin”

— “Jurançon Blanc B”

— “Jurançon Noir N” – “Dame Noire”

— “Knipperlé B”

— “Lauzet B”

— “Liliorila B”

— “Listan B” – “Palomino”

— “Lledoner Pelut N”

— “Macabeu B”– “Macabeo”

— “Mancin N”

— “Manseng Noir N”

— “Marsanne B”

— “Marselan N”

— “Maréchal Foch N”

— “Mauzac B”

— “Mauzac Rose Rs”

— “Mayorquin B”

— “Melon B”

— “Merlot N”

— “Merlot Blanc B”

— “Meslier Saint-François B” – “Gros Meslier”

— “Meunier N”

— “Milgranet N”

— “Molette B”

— “Mollard N”

— “Monarch N”

— “Mondeuse N”

— “Mondeuse Blanche B”

— “Monerac N”

— “Montils B”

— “Morrastel N” – “Minustellu”, “Graciano”

— “Mourvaison N”

— “Mourvèdre N” – “Monastrell”

— “Mouyssaguès”

— “Muresconu N” – “Morescono”

— “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”

— “Mérille N”

— “Müller-Thurgau B”

— “Nielluccio N” – “Nielluciu”

— “Noir Fleurien N”

— “Négret de Banhars N”

— “Négrette N”

— “Oberlin noir N”

— “Ondenc B”

— “Orbois B”

— “Pagadebiti B”

— “Pascal B”

— “Perdea B”

— “Persan N”

— “Petit Courbu B”

— “Petit Manseng B”

— “Petit Meslier B”

— “Petit Verdot N”

— “Picardan B” – “Araignan”

— “Pineau d’Aunis N”

— “Pinot Blanc B”

— “Pinot Gris G”

— “Piquepoul Blanc B”

— “Piquepoul Gris G”

— “Piquepoul Noir N”

— “Plant de Brunel N”

— “Plant Droit N” – “Espanenc”

— “Portan N”

— “Portugais Bleu N”

— “Prior N”

— “Prunelard N”

— “Précoce Bousquet B”

— “Précoce de Malingre B”

— “Raffiat de Moncade B”

— “Riesling B”

— “Riminèse B”

— “Rivairenc N” – “Aspiran Noir”

— “Rivairenc Blanc B” – “Aspiran Blanc”

— “Rivairenc Gris G” – “Aspiran Gris”

— “Rosé du Var Rs”

— “Roublot B”

— “Roussanne B”

— “Roussette d’Ayze B”

— “Sacy B”

— “Saint Côme B”

— “Saint-Macaire N”

— “Saint-Pierre Doré B”

— “Sauvignon B” – “Sauvignon blanc”

— “Sauvignon Gris G” – “Fié Gris”

— “Sciaccarello N”

— “Segalin N”

— “Seinoir N”

— “Select B”

— “Semebat N”

— “Semillon B”

— “Servanin N”

— “Solaris B”

— “Soreli B”

— “Souvignier Gris Rs”

— “Sylvaner B”

— “Syrah N” – “Shiraz”

— “Tannat N”

— “Tempranillo N”

— “Terret Blanc B”

— “Terret Gris G”

— “Terret Noir N”

— “Tibouren N”

— “Tourbat B”

— “Tressot N”

— “Téoulier N”

— “Ugni Blanc B”

— “Valdiguié N”

— “Varousset N”

— “Velteliner Rouge Précoce Rs”

— “Verdesse B”

— “Vermentino B” – “Rolle”

— “Vidoc N”

— “Villard Blanc B”

— “Villard Noir N”

— “Viognier B”

— “Voltis B”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnogu novākšana, ar AĢIN “Var” apzīmēto vīnu vinifikācija un apstrāde notiek Vāras departamenta pašvaldībās, kas noteiktas 2024. gada oficiālajā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatorā.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju

☑ noteiktu kvalitāti

☑ citām īpašībām

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Vāra ir viens no departamentiem, kas atrodas Provansas-Alpu-Azūra krasta reģionā Francijas dienvidaustrumos. Departamenta nosaukums ir cēlies no piekrastē plūstošās Vāras upes, kas savulaik iezīmēja tā austrumu robežu. Rietumos tas robežojas ar Bušdironas departamentu, ziemeļos – ar Augšprovansas Alpu departamentu, austrumos – ar Piejūras Alpu departamentu un dienvidos – ar Vidusjūru.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir daudzveidīgs reljefs ar divām ģeoloģiski atšķirīgām daļām – kaļķakmens daļu uz rietumiem no Tulonas–Draginjanas ass un kristālisko daļu austrumos.

Šie abi atšķirīgie ģeoloģiskie veidojumi ir saistīti ar diviem Vidusjūras reģionam raksturīgiem veģetācijas tipiem: krūmājiem (“garrigue”) kaļķakmens augsnēs un makī (“maquis”) un mežiem (priedēm un akmensozoliem) kristāliskākās augsnēs. Neviens no šiem veģetācijas tipiem neveido daudz trūdvielu. Vāras departamenta augsnes parasti ir nabadzīgas, labi drenētas, bet pakļautas erozijai. Šī teritorija ir labvēlīga vīnogulāju audzēšanai. Romieši nekļūdījās, kad pirms 2 600 gadiem, attīstot *Provincia Romana* (Provansu), šeit ieviesa vīnogulāju audzēšanu.

Viena no galvenajām Vāras departamenta klimata iezīmēm ir lielais saulesgaismas daudzums. Vāras departamentā ir Vidusjūras reģiona klimats, kam raksturīgas karstas un sausas vasaras un maigas ziemas ar diviem lietus periodiem – rudenī un pavasarī. Šie apstākļi ir ideāli piemēroti vīnogulāju audzēšanai, un bieži vien ievērojamās temperatūras svārstības ir galvenais faktors, kas nosaka, vai konkrēti zemesgabali ir paredzēti sarkanvīnu vai sārtvīnu vīnogu šķirņu audzēšanai.

Reģionā valdošais vējš ir mistrāls (ziemeļvējš). Tas ir ledains ziemā, jo nāk pāri Alpu sniegiem, bet vasarā atnes mazliet svaiguma. Dažkārt tas var būt skarbs, taču vīnkopji galvenokārt novērtē tā būtisko priekšrocību: tas aizsargā vīnogulājus no pārmērīga mitruma un no sēnīšu slimībām, piemēram, miltrasas.

Kopš aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Var” (*Vin de Pays du Var*) izveides šā vīna ražošanas apjoms ir turpinājis pieaugt un 21. gadsimta sākumā nostabilizējās aptuveni 250 000 hl līmenī.

Ņemot vērā labvēlīgo klimatu, ainavu daudzveidību un jūras tuvumu, kā arī bagāto vēsturisko un kultūras mantojumu, amatniecību un tradīcijas, Vāras departamentam ir nenoliedzams tūrisma potenciāls. Izmantojot visas šīs priekšrocības, departaments tūrismu ir attīstījis par nozīmīgu saimniecisko darbību.

Šī ievērojamā pievilcība piesaista vairāk nekā 14 miljonus tūristu gadā. Šie tūristi, no kuriem daudzi atgriežas atkal un atkal, iepazīst un novērtē Provansas virtuvi un produktus, tostarp Vāras departamenta vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Kopš aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Var" izveides saskaņā ar agrāk piemērotajiem *Vin de Pays* noteikumiem tās atpazīstamība ir ievērojami pieaugusi, lielā mērā pateicoties tūrisma aktivitātei reģionā, ko apliecina arī lielais vietējais pieprasījums pēc sārtvīniem. Patērētāji novērtē un atpazīst piedāvātā vīnu klāsta kvalitāti.

Jāatzīmē arī tas, ka ražotāji ir turpinājuši pilnveidot "Vin de Pays" vīnu ražošanu, lai tā vienmēr atbilstu patērētāju gaumei (piemēram, attiecībā uz sārtvīnu krāsu).

Šī ievirze kļuva īpaši redzama 21. gadsimta sākumā, kad Vāras departamenta profesionālie vīnkopji piedalījās tāda nacionālā pētniecības un eksperimentālā centra izveidē, kas veltīts sārtvīnam (Vidobā, Vārā). Kopš tā laika ir publicēti vairāki darbi (piemēram, pētījums par sārtvīna krāsas niansēm), un tie praktiski veicina sārtvīnu kvalitātes līmeņa turpmāku uzlabošanu. Nozare ir arī ieguldījusi ievērojamus līdzekļus tādu instrumentu iegādē, kas nepieciešami, lai pilnībā apgūtu sārtvīna darīšanu. Šī modernā sārtvīnu ražošanas tehnoloģija un ražotāju zinātība, protams, veicina vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanu, bet ietekmē arī vīndarības procesu vīniem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Jāpiemin arī tas, ka Vāras vīna dārzi atrodas tuvu lieliem reģionālajiem pilsētu centriem un piejūras kūrortiem; tas nāk par labu ražotājiem, kuri tādējādi var palielināt savu produktu vērtību un izvēlēties veikt iepildīšanu pudelēs uz vietas. Tiešā pārdošana (pudelēs vai "bag-in-box" iepakojumā) pašlaik veido aptuveni 50 % no kopējā apjoma, un tiešā pārdošana vīndarītavās vien var sasniegt 30 %.

Vāras departaments atrodas Provansā – prestižā reģionā. Provansas kā vīna ražošanas reģiona, kas īpaši specializējas kvalitatīvu sārtvīnu ražošanā un ir pasaules līderis sārtvīnu ražošanā, tēls ir labi nostiprinājies, un to apstiprina daudzas spontānās atpazīstamības aptaujas (avots: *Wine Intelligence Vinitrac*, 2009. gada novembris).

Šis prestižs un zinātība, kas īpaši saistīta ar sārtvīniem, attiecas arī uz sarkanvīniem, baltvīniem un dzirkstošajiem vīniem, kurus tie paši ražotāji iegūst no šā departamenta vīndārziem tajā pašā ģeogrāfiskajā vidē.

Tādējādi sārtvīnu panākumi neapšaubāmi labvēlīgi ietekmē arī citu šajā departamentā ražoto vīnu kvalitāti un reputāciju.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Attiecīgajā ražošanas apgabalā ražo arī kvalitatīvus dzirkstošos vīnus.

Dzirkstošo vīnu ražošana Provansā nav nekas jauns. Tā ir tradicionāla darbība, kuras rezultātā gadā tiek saražots aptuveni viens miljons pudeļu, un tajā ir iesaistīti apmēram piecdesmit tirgus dalībnieki (ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji). Divdesmitā gadsimta sākumā dažas kooperatīvās vīndarītavas vai vīnkopji, piemēram, "La Tête Noire", jau centās popularizēt Provansā ražotos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus.

Viena no galvenajām īpašībām, kas raksturīga dzirkstošajiem vīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Var", ir tā, ka tie tiek ražoti no vietējām vīnogu šķirnēm, jo lielākoties tie ir sārtvīni, kas veido lielāko daļu reģionā ražoto nedzirkstošo vīnu.

Tādējādi aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Var" attiecas gan uz nedzirkstošajiem, gan uz dzirkstošajiem vīniem ar salīdzinoši līdzīgām organoleptiskajām īpašībām. Dzirkstošajiem sārtvīniem ir ļoti izteikta augļu un ziedu garša, un tiem piemīt labs pilnestīgums, kas neatšķiras no nedzirkstošo sārtvīnu pilnestīguma.

Tieši šīs organoleptiskās īpašības (ziedu un augļu notis kopā ar labu pilnestīgumu) ļauj atšķirt Vāras departamentā ražotos dzirkstošos vīnus no tiem, kas nāk no citiem Francijas reģioniem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

Marķēšana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Var" var papildināt:

— ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumiem;

— ar norādēm *primeur* (pirmā spieduma) vai *nouveau* (jauns).

Norādes *primeur* un *nouveau* izmanto tikai nedzirkstošajiem vīniem.

Sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Var" var papildināt ar šādu mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumiem – *Argens, Coteaux du Verdon, Sainte Baume*.

Baltvīniem aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Var" var papildināt ar mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu *Correns*.

Eiropas Savienības AĢIN logotips tiek iekļauts marķējumā gadījumos, kad vārdus "indication géographique protégée" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu *Vin de Pays* (reģiona vīns).

Prasības / atkāpes temats

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, piemērojot atkāpi, noteikts ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Var" apzīmēto vīnu vinifikācijai un gatavošanai un ko var papildināt ar kādu no 2. punktā minētajiem mazāko ģeogrāfisko vienību nosaukumiem, saskaņā ar 2024. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru veido pašvaldības, kas robežojas ar ģeogrāfisko apgabalu:

austrumos šādas komūnas, kas robežojas ar Piejūras Alpu departamentu:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence un Villeneuve-Loubet;

rietumos šādas komūnas, kas robežojas ar Bušdironas departamentu:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren and Vernègues;

rietumos–ziemeļrietumos šādas komūnas, kas robežojas ar Voklīzas departamentu:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure un *Vitrolles-en-Lubéron*;

ziemeļos šādas komūnas, kas robežojas ar Augšprovansas Alpu departamentu:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Annot, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Val-de-Chalvagne, Céreste-en-Luberon, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Hautes-Duyes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne un *Volx*.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-083e9e89-a054-4da5-ab86-26ad1e4b15db