C/2026/2823

28.5.2026.

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/2026/2823)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

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

"Mont Caume"

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Mont Caume"

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

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, konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētajos produktos vai produktu kategorijā;

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

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[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).

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikts tiek standarta grozījums.

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

Temats

Ģeogrāfiskie apgabali, kuros tiek veiktas darbības

Apraksts

Papildināts produkta specifikācijas I nodaļas 4. punkts "Ģeogrāfiskie apgabali, kuros tiek veiktas darbības", 4.1. punkts "Ģeogrāfiskais apgabals" un 4.2. punkts "Tiešās apkaimes apgabals", lai iekļautu atsauci uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada redakciju un atjauninātu ģeogrāfisko apgabalu veidojošo pašvaldību sarakstu, pašu apgabalu nemainot.

Šis redakcionālais grozījums ļauj identificēt ģeogrāfiskos apgabalus, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) publicētā Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada redakciju, tādējādi nodrošinot juridisko noteiktību attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu robežu.

Tāda pati atsauce ir iekļauta vienotā dokumenta punktā "Ģeogrāfiskais apgabals" un punkta "Papildu nosacījumi" daļā par tiešās apkaimes apgabalu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīnogu šķirnes

Apraksts

Papildināts produkta specifikācijas I nodaļas 5. punkts "Vīnogu šķirnes", lai pievienotu divas šķirnes to šķirņu sarakstam, kuras drīkst izmantot ar AĢIN apzīmēto vīnu ražošanai.

Minētās šķirnes ir "Mourvèdre blanc B" un "Mourvèdre gris G", un tās ir Vāras [*Var*] departamenta tradicionālās vīnogu šķirnes "Mourvèdre noir" spontānas mutācijas. Tās ir izturīgas pret slimībām un sausumu un tāpēc labi piemērotas dienvidu klimatam, kas raksturīgs ražošanas apgabalam.

Minētās šķirnes ir iekļautas, reaģējot uz vides problēmām, kas saistītas gan ar globālo sasilšanu, gan ar pielāgošanos kaitīgo organismu radītajam spiedienam.

Tās ir jāpievieno vīna vīnogu šķirņu sarakstam vienotajā dokumentā.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Deklarēšanas prasības

Apraksts

Grozīts produkta specifikācijas 2. nodaļas 1. punkts "Deklarēšanas prasības", par ražas deklarācijas un/vai produkcijas deklarācijas iesniegšanas termiņu nosakot 31. janvāri nākamajā gadā pēc ražas novākšanas. Līdz minētajam datumam deklarētais apjoms ir maksimālais apjoms, kuram drīkst izmantot AĢIN.

Minētais ražas deklarācijas iesniegšanas termiņš, kas jāņem vērā, attiecas uz visiem reģiona AĢIN un ir paredzēts, lai stabilizētu AĢIN segmentu reģionālā līmenī un nodrošinātu lielāku skaidrību par tirgū laistajiem apjomiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Mont Caume”

ES atsauces numurs: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Mont Caume”

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

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni ir maigi gaišsārtā krāsā.

Sarkanvīni ir intensīvi.

Baltvīni ir dzīvīgi.

Aromāts

Sarkanvīni ir spēcīgi.

Sārtvīni ir augļaini un izsmalcināti.

Baltvīniem ir ziedu un augļu aromāts.

Garša

Sarkanvīni parasti ir strukturēti un noturīgi.

Sārtvīni ir augļaini un izsmalcināti.

Baltvīni ir diezgan dzīvīgi, ar ziedu un augļu aromāta niansēm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Atšķirībā no citiem produktiem šajā departamentā, kur sārtvīnu īpatsvars veido aptuveni 80 %, ar AĢIN "Mont Caume" apzīmētie sārtvīni veido mazāk nekā 55 % no ražotā apjoma. Savukārt lielāka nozīme ir sarkanvīna ražošanai (un tas raksturīgs tieši šai aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei), jo tā apjoms atkarībā no ražas gada vienmēr ir no 40 % līdz gandrīz 50 %. Baltvīna produkcija veido vismazāko daļu, proti, atkarībā no ražas gada – aptuveni 5 % no nedzirkstošā vīna produkcijas apjoma.

Nedzirkstošos sārtvīnus ražo galvenokārt no šķirnēm "Grenache N", "Cinsault N" un "Carignan N", savukārt sarkanvīnus ražo galvenokārt no šķirnēm "Mourvèdre N", "Carignan N" un "Grenache N". Baltvīnu ražošanā priekšroka tiek dota šķirnei "Bourboulenc B", "Ugni Blanc B" un "Clairette B".

Sarkanvīnus raksturo to struktūra un intensitāte.

Sārtvīniem raksturīga maigi gaišsārta krāsa un augļains aromāts.

Baltvīniem raksturīgs dzīvīgums un ziedu un augļu aromāts.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10
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.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvi dzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni ir maigi gaišsārtā krāsā.

Sarkanvīni ir intensīvi.

Baltvīni ir dzīvīgi.

Aromāts

Sarkanvīni ir spēcīgi.

Sārtvīni ir augļaini un izsmalcināti.

Baltvīniem ir ziedu un augļu aromāts.

Garša

Sarkanvīni parasti ir strukturēti un noturīgi.

Sārtvīni ir augļaini un izsmalcināti.

Baltvīni ir diezgan dzīvīgi, ar ziedu un augļu aromāta niansēm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ražotie kvalitatīvie dzirkstošie vīni galvenokārt ir baltvīni ("Clairette B", "Ugni Blanc B") un sārtvīni ("Grenache" un "Cinsault").

Tiem raksturīga elegance un augļains vai ziedains aromāts, kas tipisks ar AĢIN apzīmētajiem nedzirkstošajiem vīniem.

Sarkanvīnus raksturo to struktūra un intensitāte.

Sārtvīniem raksturīga maigi gaišsārta krāsa un augļains aromāts.

Baltvīniem raksturīgs dzīvīgums un ziedu un augļu aromāts.

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

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Vīnu gatavošanā izmantotajām vīndarības metodēm ir jāatbilst ES tiesību aktiem.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Nedzirkstošie vīni un kvalitatīvi dzirkstošie vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	90
Maksimālās ražas 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”

— “Bourboulenc 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”

— “Colombaud B” – “Bouteillan”

— “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 N”

— “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”

— “Lilaro N”

— “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”

— “Moschofilero Rs”

— “Mourvaison N”

— “Mourvèdre N” – “Monastrell”

— “Mourvèdre blanc B”

— “Mourvèdre gris G”

— “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”

— “Nero d’Avola N”

— “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”

— “Pinot Noir N”

— “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”

— “Ribol N”

— “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”

— “Rousseli Rs”

— “Roussette d” Ayze B’

— “Sacy B”

— “Saint Côme B”

— “Saint-Macaire N”

— “Saint-Pierre doré B”

— “Sauvignac B”

— “Sauvignon B” – “Sauvignon blanc”

— “Sauvignon Gris G”

— “Sciaccarello N”

— “Segalin N”

— “Seinoir N”

— “Select B”

— “Semebat N”

— “Sémillon B”

— “Servanin N”

— “Solaris B”

— “Soreli B”

— “Souvignier Gris B”

— “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”

— “Verdejo B”

— “Verdesse B”

— “Vermentino B” – “Rolle”

— “Vidoc N”

— “Villard blanc B”

— “Villard noir N”

— “Viognier B”

— “Voltis B”

— “Xarello B”

— “Xinomavro N”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnogu ražas novākšana, ar AĢIN “Mont Caume” apzīmēto vīnu gatavošana un pārstrāde notiek šādu Vāras [*Var*] departamenta pašvaldību teritorijā, kas noteikta, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada redakciju:

Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Le Revest-les-Eaux, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, La Seyne-sur-Mer un *Six-Fours-les-Plages.*

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir:

☑ reputācija;

☑ noteikta kvalitāte;

☑ citas īpašības.

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Vāras departamentā Francijas dienvidaustrumos, Provansas-Alpu-Azūra krasta reģionā, piekrastes zonā starp *Toulon* konurbāciju (austrumos) un *Saint-Cyr-sur-Mer* konurbāciju (rietumos), un tas aptver 12 pašvaldību teritoriju departamenta dienvidrietumos un izceļas ar zināmu morfoloģisko viendabīgumu.

Šo apgabalu var salīdzināt ar amfiteātri, kas ir vidēji aptuveni desmit kilometrus plats un ko ierobežo zemi pauguri (ne augstāki par 200–300 metriem), un kas pie *Saint-Cyr-sur-Mer* ir pavērsts pret jūru. Centrā atrodas vairāki paaugstinājumi (*Castellet*, *Cadière d'Azur*, *Bandol*, *Migoua* un *Gros Cerveau de Croupatier* pauguri). Šo apgabalu ieskauj vairāki reljefa elementi: ziemeļos paceļas *Sainte Baume* augstā plakankalne (virs 600 metriem), austrumos atrodas *Mont Caume* nogāzes (801 metra augstumā virs jūras līmeņa), rietumos – Marseļas iekšzemes plakankalnes, kas atgādina tuksnesi, bet ziemeļrietumos – *Siou Blanc* plakankalne.

Apgabala perimetrā sastopamās augsnes radušās galvenokārt triasa periodā, un tās veido austrumu–rietumu virzienā vērstu joslu starp *Saint-Cyr* un *Bandol* un atzaru, kas stiepjas uz dienvidiem no *Beausset*. Dominē sarkanais smilšakmens vai māls un vietām – kompakta kaļķakmens slāņi. Uz pamatieža izveidojušās diezgan seklas augsnes (70 līdz 80 cm) ar vairāk vai mazāk smilšainu, mālainu un kaļķakmeņainu konsistenci.

Vīnkopji ir iekopuši apgabalu, pielāgojot kalnu nogāžu morfoloģiju, lai radītu daudzas "restanques" (terases), kuru platums un dziļums līdz ar augstumu virs jūras līmeņa samazinās (no 30 līdz 5 metriem).

Tā kā tuvumā atrodas jūra, tā nodrošina Vidusjūras piekrastes klimatam tipisko līdzsvarojošo ietekmi, jo mazina krasas temperatūras svārstības. Šis apgabals ir viens no saulainākajiem Provansas piekrastē (saule spīd vidēji 3 000 h gadā). Vērsums uz dienvidrietumiem veicina jūras vēju ieplūšanu, nodrošinot arī pietiekami daudz nokrišņu (no 650 līdz 800 mm gadā), kas izkrīt rudens un ziemas mēnešos. Apgabala klimatu ietekmē aukstais un sausais mistrāls, kas pūš no ziemeļiem. Nelīdzenais reljefs, kas rada atsevišķus mikroklimatus, nodrošina vīnogulāju audzēšanai ideālus apstākļus, jo ierobežo riskus ziedēšanas periodā, nodrošinot vajadzīgo saules starojumu un aizsardzību pret sausumu.

6. gs. p. m. ē. fokejieši pašreizējā *Castellet* ciemata apkaimē izveidoja koloniju, kas pazīstama kā *Torroeis*. Tur viņi ierīkoja vīndārzu, ko vēlāk saglabāja romieši, izvietojot terasēs. Vīnkopība šajā īpašajā vietā ir cieši iesakņojusies un vienmēr bijusi vietējās ekonomikas stūrakmens. No šajā apgabalā iestādīto vīnogulāju potenciālās 2 400 ha platības ar AĢIN "Mont Caume" apzīmēto vīnu pašlaik ražo 220 ha platībā, iegūstot 10 000 hl gadā. Ar 1982. gada 31. janvāra dekrētu tika atzīts "Vins de Pays du Mont Caume". Atšķirībā no citiem produktiem šajā departamentā, kur sārtvīnu īpatsvars veido aptuveni 80 %, ar AĢIN "Mont Caume" apzīmētie sārtvīni veido mazāk nekā 55 % no ražotā apjoma. Savukārt lielāka nozīme ir sarkanvīna ražošanai (un tas raksturīgs tieši šai aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei), jo tā apjoms atkarībā no ražas gada vienmēr ir no 40 % līdz gandrīz 50 %. Baltvīna produkcija veido vismazāko daļu, proti, aptuveni 5 % no nedzirkstošā vīna produkcijas apjoma atkarībā no ražas gada.

Nedzirkstošos sārtvīnus ražo galvenokārt no šķirnēm "Grenache N", "Cinsault N" un "Carignan N", savukārt sarkanvīnus – galvenokārt no šķirnēm "Mourvèdre N", "Carignan N" un "Grenache N". Baltvīnu ražošanā priekšroka tiek dota šķirnēm "Bourboulenc B", "Ugni Blanc B" un "Clairette B". Sarkanvīnus raksturo to struktūra un intensitāte. Sārtvīniem raksturīga maigi gaišsārta krāsa un augļains aromāts. Baltvīniem raksturīgs dzīvīgums un ziedu un augļu aromāts.

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mont Caume" apzīmētā produkta ikgadējais ražošanas apjoms var šķist pieticīgs, tomēr šis produkts ir ieguvis zināmu reputāciju. Ar AĢIN apzīmēto vīnu noietu veicina vietējais izplatīšanas tīkls, kas pamatā sastāv no vīna darītavām. Vīniem ir izdevīgas cenas. Katru gadu *Pays du Mont Caume* vīni gūst atzinību gan valsts līmeņa konkursā "Concours Général Agricole de Paris", gan departamenta līmeņa konkursā "Concours des Soleils", kur vērtē Vāras reģionā ražotos vīnus.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mont Caume" apzīmētā vīna reputācija ir sekmīgi nostiprinājusies vietējā vīna nozarē vienā no tūristu visapmeklētākajiem Francijas departamentiem. Turklāt, reaģējot uz patērētāju pieprasījumu, šos vīnus piedāvā ne mazāk kā 22 īpašumi un 3 kooperatīvās vīna darītavas. Vīndārzus labvēlīgi ietekmē mistrāls, kas nodrošina labu ventilāciju pat pēc spēcīgām lietusgāzēm, tādējādi veicinot zemesgabalos audzēto vīnogu veselīgumu. Vidusjūras piekrastes klimata ietekme apvienojumā ar vīndārzu atrašanās vietu seklu kaļķakmens augšņu klātās nogāzēs rada sarkanvīnu īpašo struktūru un intensitāti un baltvīnu un sārtvīnu svaigumu, augļainumu un ziedainumu.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Dzirkstošos vīnus ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā mūsdienās ražo viens īpašums un viens vīna kooperatīvs, un gadā tie saražo 33 000 pudeļu, pārsvarā baltvīnu ("Clairette", "Ugni blanc") un sārtvīnu ("Grenache" un "Cinsault").

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem raksturīga elegance un augļains vai ziedains aromāts, kas tipisks ar AĢIN apzīmētajiem nedzirkstošajiem vīniem.

Vidusjūras piekrastes klimata ietekme apvienojumā ar vīndārzu atrašanās vietu seklu kaļķakmens augšņu klātās nogāzēs rada sarkanvīnu īpašo struktūru un intensitāti un baltvīnu un sārtvīnu svaigumu, augļainumu un ziedainumu, kas tipisks kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, paredzot atkāpi, noteikts ar AĢIN "Mont Caume" apzīmēto vīnu gatavošanai un nogatavināšanai, veido šādu pašvaldību teritorija, kas noteikta, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada redakciju:

— rietumos – šādu pašvaldību teritorija, kas robežojas ar Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamentu:

Allauch, Aubagne, Auriol, Belcodène, La Bouilladisse, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, La Ciotat, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Gémenos, Marseille, La Penne-sur-Huveaune, Peypin, Plan-de-Cuques, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Saint-Savournin un *Septèmes-les-Vallons*;

— austrumos – šādu pašvaldību teritorija, kas robežojas ar Vāras departamentu, saskaņā ar Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada redakciju:

Les Adrets-de-l'Estérel, Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bagnols-en-Forêt, Bargème, Bargemon, Barjols, La Bastide, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-Sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Le Bourguet, Bras, Brenon, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Callian, Camps-la-Source, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteaudouble, Chateauvert, Chateauvieux, Claviers, Cogolin, Collobrières, Comps-sur-Artuby, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, La Farlède, Fayence, Figanières, *Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Ginasservis, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, La Martre, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-les-Montrieux, Moissac-Bellevue, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-Sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le*

Pradet, *Puget-Sur-Argens*, *Puget-Ville*, *Ramatuelle*, *Rayol-Canadel-Sur-Mer*, *Régusse*, *Rians*, *Riboux*, *Rocbaron*, *Roquebrune-Sur-Argens*, *La Roquebrussanne*, *La Roque-Esclapon*, *Rougiers*, *Saint-Antonin-du-Var*, *Sainte-Anastasie-sur-Issole*, *Sainte-Maxime*, *Saint-Julien*, *Saint-Martin-De-Pallières*, *Saint-Maximin-la-Sainte-Baume*, *Saint-Paul-en-Forêt*, *Saint-Raphaël*, *Saint-Tropez*, *Saint-Zacharie*, *Salernes*, *Les Salles-sur-Verdon*, *Seillans*, *Seillons-Source-d'Argens*, *Signes*, *Sillans-la-Cascade*, *Solliès-Pont*, *Solliès-Toucas*, *Solliès-Ville*, *Tanneron*, *Taradeau*, *Tavernes*, *Le Thoronet*, *Toulon*, *Tourrettes*, *Tourtour*, *Tourves*, *Trans-en-Provence*, *Trigance*, *Le Val*, *La Valette-du-Var*, *Varages*, *La Verdière*, *Vérignon*, Vidauban, *Villecroze*, *Vinon-sur-Verdon* un *Vins-sur-Caramy*.

Prasības/atkāpes temats

Marķēšana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mont Caume" drīkst papildināt ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumiem.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mont Caume" drīkst papildināt ar apzīmējumu *primeur* [agrīns] vai *nouveau* [jauns]. Apzīmējums *primeur* vai *nouveau* ir paredzēts tikai nedzirkstošajiem vīniem.

Ja apzīmējumu *indication géographique protégée* [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu *Vin de pays*, etiķetē jāiekļauj Eiropas Savienības AĢIN logotips.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3626f5ca-9286-44ac-b913-aa217430384e