C/2025/2150

9.4.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/2150)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 15. tammikuuta 2025

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Täydennetään nimityksen ”Les Baux de Provence” tuote-eritelmän I luvun IV kohdassa ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” lisäämällä täsmällisempi ilmaisu ”Kaikki tuotantovaiheet” ennen ilmaisua ”viinien sadonkorjuu, viiniyttäminen, jalostus ja kypsyttäminen”.

Täydennetään nimityksen ”Les Baux de Provence” tuote-eritelmän I luvun IV kohdassa ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” ja 3 alakohtaa ”Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue” lisäämällä viittaus vuoden 2023 viralliseen geokoodiluetteloon.

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata käyttäen Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) julkaisemaa vuoden 2023 virallista geokoodiluetteloa ja antaa maantieteellisen alueen määrittelylle oikeusvarmuus.

Samat muutokset on tehty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Maantieteellinen alue” ja kohtaan ”Lisäedellytykset – Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue”.

2. Rajattu viljelyalue

Täydennetään tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” 2 alakohtaa ”Rajattu viljelyalue” päivämäärillä, joina toimivaltainen kansallinen viranomainen on hyväksynyt maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan suojatun alkuperänimityksen rajatun viinialueen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella. Muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Rypälelajikkeiden osuuksia koskevat säännöt

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun V kohtaa ”Rypälelajikkeet” seuraavasti:

— roseeviinit: Les Baux de Provence -roseeviinien viininvalmistusmenetelmien ja tyypillisen luonteen säilyttämiseksi valkoisten rypälelajikkeiden osuutta sekoituksesta on pienennetty 50 prosentista 20 prosenttiin.

— valkoviinit: jotta toissijaisten rypälelajikkeiden osuus ei riippuisi yhdestä ainoasta Roussanne B -rypälelajikkeesta, jonka tuotanto on vähäistä ja toisinaan epäsäännöllistä, tuote-eritelmää muutetaan siten, että kyseisen rypäleen enimmäisosuus on 30 prosenttia.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Viinitarhan hoitaminen**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun VI kohtaa ”Viinitarhan hoitaminen” täsmentämällä, että rikkakasvien kemiallinen hävittäminen viljelylohkojen maaperästä on kielletty. Kielto koskee myös lohkojen pientareita ja rinteitä.

Tämä muutos on siirretty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät”.

5. **Roseeviinien valmistusmenetelmä**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun X kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” 2 kohtaa ”Tuotteen laatua ja ominaisuuksia koskevat tiedot” täsmentämällä, että roseeviinit valmistetaan puristamalla ja *saignée*-menetelmällä.

Tieto on siirretty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viini(e)n kuvaus”.

6. **Puna- ja valkoviinien markkinoille saattamisen ajankohta**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun IX kohtaa ”Jalostus, tuotanto ja kypsytys” sen täsmentämiseksi, että puna- ja valkoviinit saatetaan kuluttajien saataville markkinoilla niiden kypsytysajan päättyessä. Tämä ajanjakso kestää valkoviinien osalta sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden huhtikuun 1. päivään ja punaviinien osalta sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden syyskuun 15. päivään saakka.

Nämä täsmennykset on siirretty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinin/viinien kuvaus”.

7. **Välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta koskevan siirtymätoimenpiteen poistaminen**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun XI kohtaa ”Siirtymätoimenpiteet” siten, että poistetaan vanhentunut siirtymätoimenpide, joka koskee välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta ja jonka mukaan viinejä voidaan siirtymätoimenpiteenä jalostaa, tuottaa ja kypsyttää vuoden 2013 sadonkorjuuseen asti Tarasconin kunnan alueella Bouches-du-Rhônen departementissa.

Tämä poisto ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Ilmoitusvelvollisuudet**

Nimityksen ”Les Baux de Provence” tuote-eritelmän II lukua on päivitetty: toimijoiden velvollisuudet tehdä ilmoituksia edunvalvonta- ja hallintoelimelle yhdenmukaistetaan nimityksen valvontasuunnitelman kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Valvontaeritelmän pääasialliset kohdat**

Nimityksen ”Les Baux de Provence” tuote-eritelmän III lukua on päivitetty: luettelo tarkastettavista pääkohdista on saatettu nimityksen tarkastussuunnitelman mukaiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” päivitetään täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamisen tarkastukset on tehtävä hyväksytyn tarkastussuunnitelman mukaisesti ja annettava valvontaviranomaisen (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) nimittämän kolmannen osapuolen tehtäväksi, tarkastusten pätevyyden, puolueettomuuden ja riippumattomuuden takaamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Les Baux de Provence

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu, ei kuitenkaan nimikkeeseen 2009 kuuluva

2204 21 – Enintään 2 litran astioissa

2204 21 06 – Suojattu alkuperänimitys (SAN)

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Hiilihapottomat puna-, rosee- ja valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Alkuperänimitys ”Les Baux de Provence” kattaa hiilihapottomat puna-, rosee- ja valkoviinit.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Pakkausvalmiiden punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 4 grammaa litrassa.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Erityisen suotuisien ympäristö- ja maaperäolosuhteiden sekä geologisten olosuhteiden ansiosta punaviinien kypsymispotentiaali on 5–10 vuotta. Punaviinien osuus tuotannosta on 60 prosenttia. Ne valmistetaan pääasiassa Grenache N- ja Syrah N -rypälelajikkeista (joissain tapauksissa sekoitettuna Mourvèdre N- ja Cabernet Sauvignon N -rypälelajikkeisiin). Näissä viineissä yhdistyvät vahvuus ja eleganssi, tumman rubiininpunainen ja granaatinpunainen väri, pirteän mausteiset aromit sekä hillomaiset mustien hedelmien ja marjojen ja kaakaon aromit. Tanniinit ovat viinien voimakkuudesta huolimatta hyvin hienostuneita. Punaviinit saatetaan kuluttajien saataville markkinoilla, kun niiden kypsytysaika päättyy. Tämä ajanjakso kestää sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden syyskuun 15. päivään.

Roseeviinit (joiden osuus tuotannosta on 30 prosenttia) valmistetaan yleisemmin Grenache N-, Cinsaut N- ja Syrah-lajikkeista puristamalla ja *saignée*-menetelmällä. Viinien väri vaihtelee lohenpunaisesta pioninpunaiseen. Ne ovat tasapainoisia, hyvärakenteisia, pyöristyneitä ja runsaita, ja niissä on hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja.

Valkoviinit (joiden osuus on 10 prosenttia tuotannosta) valmistetaan pääasiassa Vermentino B-, Grenache Blanc B-, Clairette B- ja vähäisemmässä määrin Roussanne B -lajikkeiden sekoituksesta. Sekoitusta täydennetään toisinaan Marsanne B -lajikkeella ja perinteisemmillä Bourboulenc B- ja Ugni Blanc B -lajikkeilla, jotka ovat sopeutuneet hyvin kyseiseen maantieteelliseen ympäristöön ja lisäävät maun monivivahteisuutta. Näille viineille on ominaista raikkaus ja eloisuus, niiden tuoksu ja maku on erittäin aromaattinen, ja niissä on kivihedelmien (esim. persikan ja aprikoosin), aniksen ja rosmariinin vivahteita. Puuviineissä on paahteisia sävyjä, joissa on kypsien hedelmien ja vaniljan vivahteita. Valkoviinit saatetaan kuluttajien saataville markkinoilla, kun niiden kypsytysaika päättyy. Tämä ajanjakso kestää sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden huhtikuun 1. päivään asti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,5 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,8 metriä.

— Viiniköynnökset leikataan kannusleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkaus) siten, että niihin jää enintään kuusi kannusversoa ja köynnöstä kohti yksi tai kaksi silmua.

— Syrah N -lajike voidaan leikata yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään kahdeksan silmua.

— Viiniköynnöksiä saa kastella kasvukaudella vain pitkään jatkuvan kuivuuden aikana, jos kuivuus häiritsee köynnöksen fysiologista kehitystä ja rypäleen kypsymistä. Se tehdään yksinomaan vako- tai tippukastelulla.

— Viljelyolosuhteisiin olennaisesti kuuluvan fyysisen ja biologisen ympäristön ominaispiirteiden säilyttämiseksi rikkakasvien kemiallinen hävittäminen viljelylohkojen pinnalla on kielletty. Kielto koskee myös lohkojen pientareita ja rinteitä.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Puunpalojen käyttö on kielletty.

— Roseeviinien valmistuksessa ei saa käyttää viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä (yksinään tai valmisteisiin sekoitettuna).

— Korjattujen rypäleiden kaikenlainen lämpötilan laskeminen alle -5 °C:seen on kiellettyä.

— Kaikenlainen korjatun rypälesadon lämpötilan nosto yli 40 °C:n on kiellettyä.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotos*

1.

50 hl/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Kaikki rypäleiden sadonkorjuun, viiniyttämisen, jalostuksen ja kypsytyksen vaiheet tapahtuvat kyseisellä maantieteellisellä alueella seuraavien Bouches-du-Rhônen departementtiin kuuluvien kuntien vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaisella alueella: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès ja Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache Blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni Blanc B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue kattaa Alpillesin vuoristoalueen länsiosan, jonka huiput ovat 490 metrin korkeudessa, ja keskiosan, joka sijaitsee Les Baux de Provencen kunnan alueella.

Kyseessä on itä-länsisuunnassa noin 30 kilometrin mittainen, kalkkikivikallioinen vuoristoalue Rhône-joen, Durance-joen ja Craun tasangon välillä.

Maalauksellinen eroosion kuluttama vuoristo on muodostunut viettävistä varhaisliitukauden merkeli- ja kalkkikivimuodostumista ja jurakauden kovasta kalkkikivestä. Siihen kuuluu pieniä tasaisia ja kivisiä alueita sekä pieniä notkelmia myöhäisliitukauden argilliitissa ja mioseenikauden hiekka- ja kalkkikivimolassissa. Ne suojaavat viinitarhoja ja perinteisiä oliivitarhoja.

Tällainen topografia saa aikaan Välimeren ilmaston, jossa kesät ovat kuumia ja kuivia ja kevät ja syksyt erityisen sateisia. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 750 millimetriä. Kylmä ja usein voimakas pohjoistuuli mistraali puhaltaa noin satana päivänä vuodessa. Aurinko paistaa alueella keskimäärin 2 800 tuntia vuodessa.

Alpillesin vuoriston etelärinteet hyötyvät merellisistä vaikutuksista suojaisen sijaintinsa ansiosta, kun taas avoimemmat ja mistraalille alttiimmat pohjoisrinteet ovat viileämpiä.

Maaperä kehittyy viininviljelyyn sopivaksi kaltevilla rinteillä ja kolluviaalikerrostumien kivisillä pinnoilla ja muodostaa loivia rinteitä, alluviaalikartioita, kivikasoja tai hiekkakivirinteitä (*grèzes litées*). Viiniköynnösten viljelylohkot sijaitsevat pääasiassa pengerryksillä tai kukkuloilla vuoristoalueen molemmilla puolilla.

Maantieteellinen alue ulottuu Bouches-du-Rhônen departementissa seitsemän kunnan alueelle, ja viininviljelyyn tarkoitetut lohkot rajataan siten, että etusijalle asetetaan hyvin ojitetut vuorten alarinteet ja kiviset maastot.

Van Gogh ikuisti maalauksissaan nämä harvinaiset ja poikkeukselliset maisemat selväpiirteisine, hohtavine rinteineen, joissa viiniköynnökset ja oliivit ovat kasvaneet rinnatusten muinaisista ajoista lähtien. Ne innoittivat myös niitä Fontvieillen tuulimyllyn korkeuksista ihastellutta Alphonse Daudet'ta.

Yhteyden kannalta merkitykselliset ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Tämän viinitarhan historia, kuten koko Provencen historia, alkoi noin 600 eaa., kun foinikialaiset perustivat Marseillen ja toivat ensimmäiset viiniköynnökset Ranskaan. Toiselta vuosisadalta eaa. lähtien roomalaiset alkoivat asettua Liguriaan, jonka foinikialaiset olivat asuttaneet neljä vuosisataa aiemmin. Romaninin alue (käsittää Saint-Andiolin, Saint-Rémy-de-Provencen ja Orgonin) oli jo tuolloin merkittävä viinialue Kreikan vaikutuksen ansiosta.

Viinialueen historia ja kehitys ovat olleet samanlaiset kuin muilla Provencen tärkeimmillä viininviljelyalueilla.

Viinikirvaepidemia johti oliivinviljelyn nousuun, kunnes vuoden 1956 pakkaset tuhosivat lähes kaikki oliivitarhat, jolloin viiniviljelmät saivat uuden mahdollisuuden vallata hitaasti maaperää.

Heti toisen maailmansodan jälkeen Mas de la Damen entinen omistaja Robert Faye antoi viinialueelle uuden elämän. Neuvon tähän antoi hänen ystävänsä Baron le Royn, joka on yksi suojattujen nimitysten perustajista.

Vuonna 1956 tällä Aix-en-Provenceen asti ulottuvalla alueella tuotetuille viineille myönnettiin oikeus käyttää nimitystä *vin délimité de qualité supérieure* [nimetty laatuviini].

Alpillesin alueella oli siitä lähtien erityinen maine, ja se tunnettiin nimellä Coteaux des Baux de Provence.

Vuonna 1956 annettu asetus kumottiin 25. syyskuuta 1972 annetulla asetuksella, ja kaikki Coteaux des Baux de Provence -alueen kunnat yhdistettiin *vin délimité de qualité supérieure* -viiniä tuottavaan Coteaux d'Aix-en-Provencen maantieteelliseen alueeseen.

Suojattu alkuperänimitys "Coteaux d'Aix-en-Provence" tunnustettiin 24. joulukuuta 1985 annetulla asetuksella, jossa vahvistettiin myös tarkka maantieteellinen nimitys "Les Baux de Provence".

Maantieteellisen nimityksen "Les Baux de Provence" tuottajat tulivat tietoisiksi alueensa maantieteellisten ja ilmastollisten olojen yhdistelmästä hyvin varhaisessa vaiheessa. He olivat vakuuttuneita sen erityisyydestä ja kehittämästään ainutlaatuisesta osaamisesta ja pyrkivät tekemään viiniensä omaperäisyyden tunnetuksi. Heidän pyrkimyksensä johtivat suojatun alkuperänimityksen "Les Baux de Provence" tunnustamiseen 20. huhtikuuta 1995.

Bauksiitti sai nimensä korkealla maantieteellisen alueen sydämessä sijaitsevasta Baux'n kylästä, josta bauksiittimalmia löydettiin vuonna 1821. Kylä on poikkeuksellinen matkailukohde sekä karun maastonsa että gallialaisen asutusalueen raunioille perustetun linnoituksen ansiosta. Kylällä on suuri vaikutus paikalliseen viiniteollisuuteen ja viinintuottajien liiketoimintatapaan.

Suojatun "Les Baux de Provence" -alkuperänimityksen viinialueen pinta-ala oli 325 hehtaaria vuonna 2009. Alueen 14 tilaa tuottivat yhteensä keskimäärin 10 000 hehtolitraa vuodessa. Erityisen suotuisien ympäristö- ja maaperäolosuhteiden sekä geologisten olosuhteiden ansiosta punaviinien kypsymispotentiaali on 5–10 vuotta. Punaviinien osuus tuotannosta on 60 prosenttia. Ne valmistetaan pääasiassa Grenache N- ja Syrah N -rypälelajikkeista (joissain tapauksissa sekoitettuna Mourvèdre N- ja Cabernet Sauvignon N -rypälelajikkeisiin). Näissä viineissä yhdistyvät vahvuus ja eleganssi, tumman rubiininpunainen ja granaatinpunainen väri, pirteän mausteiset aromit sekä hillomaiset mustien hedelmien ja marjojen ja kaakaon aromit. Tanniinit ovat viinien voimakkuudesta huolimatta hyvin hienostuneita.

Roseeviinit (joiden osuus tuotannosta on 30 prosenttia) valmistetaan yleisemmin Grenache N- ja Cinsaut N -rypälelajikkeista. Viinien väri vaihtelee lohenpunaisesta pioninpunaiseen. Ne ovat tasapainoisia, hyvärakenteisia, pyöristyneitä ja runsaita, ja niissä on hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja.

Valkoviinit (joiden osuus on 10 prosenttia tuotannosta) valmistetaan pääasiassa Vermentino B-, Grenache Blanc B-, Clairette B- ja vähäisemmässä määrin Roussanne B -lajikkeiden sekoituksesta. Marsanne B -lajike ja perinteisemmät Bourboulenc B- ja Ugni Blanc B -lajikkeet, jotka ovat sopeutuneet hyvin maantieteelliseen ympäristöön, täydentävät toisinaan sekoitusta lisäten maun monivivahteisuutta. Näille viineille on ominaista raikkaus ja eloisuus, niiden tuoksu ja maku on erittäin aromaattinen, ja niissä on kivihedelmien (esim. persikan ja aprikoosin), aniksen ja rosmariinin vivahteita. Puuviineissä on paahteisia sävyjä, joissa on kypsien hedelmien ja vaniljan vivahteita. Viinialue sijaitsee suotuisassa ympäristössä, joka tunnetaan etenkin yhtenäisyydestään. Alueelle ovat hyvin tyypillisiä viininviljelymaat, jotka ovat muodostuneet pakkasten rapauttamille kivisille ja kalkkipitoisille rinteille. Maaperän hiesusavi riittää varmistamaan viiniköynnösten hyvän vedensaannin.

Alueen ominaispiirre ovat sääolosuhteiden vaihtelut, joiden ansiosta sato kypsyy varhain, pakkasia on vähän ja lämpöä runsaasti, ja syksyisin ja keväisin saadaan hyvin sateita. Mistraalituulen vaikutus tuntuu selvästi tällä suojaisalla viinialueella vuoriston juurella. Sen ilmaa kuivattavan ja viilentävän vaikutuksen ansiosta rypäleet, etenkin kaikkein herkimmät Provençal-rypälelajikkeet, saavuttavat hyvän fenolisen kypsyyden.

Sateinen ja tuulinen Välimeren ilmasto, kukkuloiden ja pienten notkelmien värittämä maasto sekä kivinen maaperä ja hyvä vedensaanti Alpillesin vuoriston kalkkikivikallioiden juurella tarjoavat koko viinialueella optimaaliset olosuhteet erityisesti Mourvèdre N -lajikkeen kaltaisille myöhään kypsyville rypälelajikkeille.

Laatuviinin tuotantoon liittyvän taitotiedon lisäksi tuottajayhteisö on onnistunut hyödyntämään aluetta ja sen tuulille ja lämpimille säille alttiiden kukkuloiden pohjois- ja etelärinteitä.

Näiden viinitarhoille suotuisten luontoon liittyvien tekijöiden sekä ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ja tuotoksen sääntelyn (enintään 50 hehtolitraa hehtaaria kohden) ansiosta voidaan tuottaa hyvärakenteisia, monivivahteisia ja runsaita roseeviinejä, eloisia ja aromaattisia valkoviinejä sekä kypsytettäviksi soveltuvia punaviinejä, joissa on mausteiden ja mustien marjojen ja hedelmien aromeja sekä silkkisiä tanniineja.

Viinien maine perustuu näihin ominaisuuksiin. Asiakkaat, ammattilaiset ja yksityishenkilöt kansallisuudesta riippumatta tulevat mielellään tapaamaan viinintuottajia heidän tiloillaan.

Näitä viinejä tarjotaan yleisimmin huippuravintoloissa Pariisissa ja muualla Ranskassa sekä Lontoossa (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Münchenissä (Dallmayr), Genevessä (Le Cygne) ja Luxemburgissa (Le Gastronome, Clairefontaine).

Suojatulla alkuperänimityksellä on erinomainen maine, ja viinejä myydään Ranskan lisäksi Itävallassa, Belgiassa, Tanskassa, Saksassa, Irlannissa, Italiassa, Luxemburgissa, Alankomaissa, Espanjassa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa, ja niitä viedään Kanadaan, Yhdysvaltoihin, Australiaan, Uuteen-Seelantiin, Japaniin, Singaporeen ja Sveitsiin.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä, käsittelyä ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaisten Bouches-du-Rhônen departementin kuntien alueesta: Eygalières ja Mas-Blanc-des-Alpilles.

Linkki tuote-eritelmään

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a