C/2025/2150

2025 4 9

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/2150)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Pranešimo data: 2025 1 15

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Geografinė vietovė ir arčiausiai esanti vietovė

Nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius ištaisomas nekeičiant IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 punkto „Geografinė vietovė“, prieš žodžius „vynuogių derliaus nuėmimas, vyndarystė, vynų gamyba ir brandinimas“ įrašant tikslesnius žodžius „Visi gamybos etapai“.

Nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nuoroda į 2023 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą, nekeičiant IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 punkto „Geografinė vietovė“ ir 3 punkto „Arčiausiai esanti vietovė“.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE tvarkomo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Šiais ištaisymais papildoma bendrojo dokumento dalis „Geografinė vietovė“ ir dalis „Papildomos sąlygos. Arčiausiai esanti vietovė“.

2. Nustatytas sklypų plotas

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 2 punktas „Nustatytas sklypų plotas“ papildomas įtraukiant datas, kuriomis kompetentinga nacionalinė institucija patvirtino geografinėje gamybos vietovėje nustatytą vynuogių, iš kurių gaminamas SKVN žymimas vynas, sklypų plotą. Sklypų nustatymas reiškia geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimą. Geografinė vietovė nekeičiama.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. Vynuogių veislių dalies taisyklės

Specifikacijos I skyriaus V skirsnis „Vynuogių veislės“ iš dalies keičiamas taip:

— rožiniai vynai: siekiant išsaugoti nuoroda „Baux de Provence“ žymimų rožinių vynų gamybos metodus ir vynams būdingas savybes, baltųjų vynuogių veislių dalis mišinyje sumažinama nuo 50 iki 20 %;

— baltieji vynai: siekiant, kad antrinių vynuogių veislių dalis nebūtų indeksuojama pagal vieną vynuogių veislę „roussanne B“, iš kurios gaminama mažai vynų ir gamyba kartais būna nereguliari, specifikacija iš dalies keičiama nustatant didžiausią 30 % dalį.

Šie pakeitimai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vynuogyno priežiūra**

Specifikacijos I skyriaus VI skirsnis „Vynuogyno priežiūra“ iš dalies keičiamas nurodant, kad draudžiama naudoti herbicidus sklypo dirvožemio paviršiuje. Ši nuostata taip pat taikoma sklypo pakraščiams ir šlaitams.

Šis pakeitimas įtraukiamas į bendrojo dokumento dalį „Vyno gamybos metodai“.

5. **Rožinių vynų pasirinkimo būdas**

Specifikacijos I skyriaus X skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ 2 punktas „Informacija apie produktų kokybę ir savybes“ papildomas nurodant, kad rožiniai vynai gaminami spaudžiant vynuoges ir nutekinant pirmąsias sultis.

Šis patikslinimas įtraukiamas į bendrojo dokumento dalį „Vyno (-ų) aprašymas“.

6. **Raudonųjų ir baltųjų vynų pateikimo rinkai data**

Specifikacijos I skyriaus IX skirsnis „Perdirbimas, gamyba, brandinimas“ iš dalies keičiamas nurodant, kad raudonieji ir baltieji vynai tiekiami rinkoje vartotojams pasibaigus brandinimo laikotarpiui: baltųjų vynų brandinimo laikotarpis trunka iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, balandžio 1 d., o raudonųjų vynų – iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugsėjo 15 d.

Šie patikslinimai įtraukiami į bendrojo dokumento dalį „Vyno (-ų) aprašymas“.

7. **Pereinamojo laikotarpio priemonės panaikinimas arčiausiai esančioje vietovėje**

Specifikacijos I skyriaus XI skirsnis „Pereinamojo laikotarpio priemonės“ ištaisomas išbraukiant pasenusią pereinamojo laikotarpio priemonę, susijusią su arčiausiai esančia vietove, kuria numatoma, kad pereinamuoju laikotarpiu vynai gali būti daromi, gaminami ir brandinami iki derliaus nuėmimo 2013 m., taip pat ir Ronos deltos departamento Taraskono komunos teritorijoje.

Šis panaikinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. **Deklaravimo prievolės**

Atnaujinamas nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimo produkto specifikacijos II skyrius, kad būtų laikomasi nuorodos kontrolės plano ir būtų vykdomos veiklos vykdytojų deklaravimo prievolės apsaugos ir valdymo įstaigos atžvilgiu.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. **Pagrindiniai tikrintini specifikacijos punktai**

Atnaujinamas nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimo produkto specifikacijos III skyrius, kad pagrindinių tikrintinų punktų lentelė atitiktų nuorodos kontrolės planą.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. **Kontrolės įstaigos duomenys**

Specifikacijos III skyriaus II skirsnis „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinamas patikslinant, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kontroliuoti kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Les Baux de Provence

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

2204 21 – induose, kurių talpa ne didesnė kaip 2 litrai

2204 21 06 – Vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Raudonieji, rožiniai ir baltieji neputojantys vynai.

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Kilmės vietos nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimi raudonieji, rožiniai ir baltieji neputojantys vynai.

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l.

Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis turi būti ne didesnis kaip 4 g/l.

Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Dėl itin palankių aplinkos, geologinių ir dirvožemio sąlygų raudonieji vynai, kurie sudaro 60 % produkcijos, yra tinkami brandinti 5–10 metų. Jie daugiausia gaminami iš veislių „grenache N“ ir „syrah N“ vynuogių (kartais kartu su veislių „mourvèdre N“ ir „cabernet-sauvignon N“ vynuogėmis). Šiuose vynuose dera tvirtumas ir subtilumas, jiems būdinga tamsi rubino ir granato spalva, o kvapas dvelkia prieskoniais, juodųjų uogų džemu ir kakava. Nors vynai tvirtos struktūros, jų taninai – itin subtilūs. Raudonieji vynai tiekiami rinkoje vartotojams pasibaigus brandinimo laikotarpiui, kuris trunka ne trumpiau kaip iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugsėjo 15 d.

Rožiniai vynai (30 % produkcijos) paprastai gaminami iš veislių „grenache N“, „cinsaut N“ ir „syrah“ vynuogių, spaudžiant vynuoges ir nutekinant pirmąsias sultis. Šių vynų spalva – nuo lašišų rausvos iki bijūnų. Jie gerai subalansuoti, tvirtos struktūros, švelnūs ir aliejingi, pasižymi vaisių ir gėlių aromatu.

Baltieji vynai (10 % produkcijos) daugiausia gaminami iš veislių „vermentino B“, „grenache blanc B“, „clairette B“ ir rečiau – veislės „roussanne B“ vynuogių mišinio. Veislės „marsanne B“ ir labiau tradicinių veislių „bourboulenc B“ ir „ugni blanc B“ vynuogės, gerai prisitaikiusios prie geografinės aplinkos, kartais papildo naudojamų vynuogių mišinį ir suteikia aromatui dar daugiau kompleksiškumo. Šie vynai gaivūs ir rūgštūs, labai aromatingi ir sodraus skonio, juose juntami kaulavaisių (vaisių, abrikosų ir kt.), anyžių ir rozmarinų pokvapiai. Brandinami medinėse statinėse, vynai įgyja skrudintos duonos, prinokusių vaisių ir vanilės pokvapių. Baltieji vynai tiekiami rinkoje vartotojams pasibaigus brandinimo laikotarpiui, kuris trunka ne trumpiau kaip iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, balandžio 1 d.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogių auginimo metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Auginimo praktika

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp vynmedžių eilių turi būti ne didesnis kaip 2,50 m, o atstumas tarp vienos eilės vynmedžių sodinių – ne mažesnis kaip 0,80 m.

— Vynmedžiai genimi trumpai (taurės forma arba Ruaja kordonu), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip šešias ataugas ir po vieną ar du pumpurus.

— Veislės „syrah N“ vynmedžiai gali būti genimi Giujo kordonu, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip aštuonis pumpurus.

— Vynmedžių augimo laikotarpiu laistyti gali būti leidžiama tik tuo atveju, jei sausra užsitęsia ir jei ji trukdo vynmedžiams tinkamai fiziologiškai vystytis, o vynuogėms – gerai sunokti. Laistoma tik naudojant purkštuvus arba lašelinio laistymo sistemas.

— Siekiant išsaugoti fizinės ir biologinės aplinkos, kuri yra pagrindinis vietovės elementas, savybes, draudžiama naudoti herbicidus sklypo dirvožemio paviršiuje. Ši nuostata taip pat taikoma sklypo pakraščiams ir šlaitams.

2.

Specifinis vynininkystės metodas

— Draudžiama naudoti medžio skiedras.

— Gaminant rožinius vynus, vynininkystei skirtas anglis draudžiama naudoti tiek atskirai, tiek mišiniuose.

— Draudžiama parduoti skirtą produktą termiškai apdoroti žemesnėje nei –5 °C temperatūroje.

— Draudžiama parduoti skirtą produktą termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1.

50 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Visi gamybos etapai (vynuogių derliaus nuėmimas, vyndarystė, vynų gamyba ir brandinimas) vykdomi šių Ronos deltos departamento komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, geografinėje teritorijoje: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès ir Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Cabernet-Sauvignon N“

„Carignan N“

„Clairette B“

„Counoise N“

„Grenache N“

„Grenache blanc B“

„Marsanne B“

„Roussanne B“

„Ugni blanc B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė driekiasi per vakarinę Alpijaus kalnų grandinės, kurios viršūnės siekia 490 m, dalį, o jos vidurinę dalį užima Provanso Bo komunos teritorija.

Šią grandinę sudaro iš rytų į vakarus besidriekiantys kalkiniai gūbriai, apimantys maždaug 30 km teritoriją tarp Ronos, Diuranso ir La Kro lygumos.

Šiame erozijos paveiktame masyve vaizdingu nuožulniu reljefu, kurį sudaro ankstyvojo kreidos periodo klinčių ir mergelio dariniai bei juros periodo kietųjų klinčių dariniai, yra nedidelių akmenuotų lygumų ir įdubų, sudarytų iš vėlyvojo kreidos periodo argilitų arba mioceno periodo smėlingos molasos ir klinčių, apsaugančių tradicinius vynuogynus ir alyvmedžių giraites.

Dėl tokio reljefo vyrauja Vidužemio jūros klimatas – vasarą čia karšta ir sausa, o rudenį ir pavasarį – labai drėgna; vidutinis metinis kritulių kiekis siekia 750 mm. Mistralis – šaltas, dažnai smarkus šiaurės vėjas – pučia maždaug šimtą dienų per metus. Per metus saulė šviečia vidutiniškai 2 800 valandų.

Pietiniai Alpijaus kalnų grandinės šlaitai yra apsaugoti nuo jūros poveikio, o atviruose šiauriniuose šlaituose, kuriuos veikia mistralis, yra vėsiau.

Vynuogininkystei naudojamas dirvožemis susiformuoja ant šlaitų nuosėdų ir akmeningų koliuvinių nuogulų, kurios sudaro papėdes, kūgines sąnašas, nuobiras arba sluoksniuoto žvyro plotus. Vynmedžių sklypai daugiausia įrengiami terasose arba šlaituose abipus kalnų grandinės.

Taigi geografinė vietovė apima septynių Ronos deltos departamento komunų teritoriją, o vynuogių derliui nuimti skirti sklypai pirmiausia įrengiami papėdėse ir ant gerai drėkinamo akmeningo dirvožemio.

Išskirtinį ir retą kraštovaizdį su nelygiu ir ryškiu reljefu, kurio papėdėje nuo seno klestėjo vynmedžiai ir alyvmedžių giraitės, iki šiol augantys simbiozėje, įamžino V. van Gogas, o Alphonse’as Daudet apie jį svajojo užsilipęs ant savo malūno Fonvjėjuje.

Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Šio vynuogyno, kaip ir kitų Provanso vietovių, istorija prasidėjo apie 600 m. prieš Kristų, kai finikiečiai įkūrė Marselį ir pirmą kartą į Prancūziją atvežė vynmedžius. Nuo II a. prieš Kristų romėnai apsigyveno Ligūrijos žemėse, kurias prieš keturis šimtmečius buvo kolonizavę finikiečiai. Graikų iniciatyva „Romanin“ (tarp Sent Andjolio, Sen Remi de Provanso ir Orgono) buvo laikomas svarbiu vynuogynu.

Vynuogyno istorija ir plėtra buvo panaši į kitų Provanso vynuogynų istoriją ir plėtrą.

Dėl filokseros krizės alyvmedžių auginimas klestėjo iki 1956 m. šalnų, kurios ne tik sunaikino beveik visus sodus, bet ir suteikė galimybę vynuogynams pamažu atsigauti.

Po Antrojo pasaulinio karo buvęs „Mas de la Dame“ savininkas Robert'as Faye, patariamas savo draugo barono P. le Roy'aus, vieno iš saugomą kilmės vietos nuorodą sukūrusių asmenų, įkvėpė vynuogynui naujos gyvybės.

1956 m. šio regiono (iki pat Provanso Ekso) vynams buvo suteikta aukštos kokybės vynų kilmės vietos nuoroda.

Nuo to laiko Alpijaus teritorijai suteiktas ypatingas pripažinimas ir jis pavadintas „Coteaux des Baux de Provence“.

1972 m. rugsėjo 25 d. dekretu buvo panaikintas 1956 m. dekretas ir visos „Coteaux des Baux de Provence“ geografinę vietovę sudarančios komunos buvo įtrauktos į aukštos kokybės vynų kilmės vietos nuorodos „Coteaux d'Aix-en-Provence“ geografinę vietovę.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux d'Aix-en-Provence“ buvo pripažinta 1985 m. gruodžio 24 d. dekretu, kuriuo išskiriama geografinė nuoroda „Les Baux de Provence“.

Geografine nuoroda „Les Baux de Provence“ žymimų produktų gamintojai labai anksti suvokė savo teritorijos geografinį ir klimato vientisumą. Įsitikinę savo specifiškumu ir remdamiesi sukaupta praktine patirtimi, jie stengėsi, kad būtų pripažintas jų produkcijos originalumas. Jų pastangų vaisius – 1995 m. balandžio 20 d. pripažinta saugoma kilmės vietos nuoroda „Les Baux de Provence“.

Geografinės vietovės centre esantis Provanso Bo kaimas, kurio pavadinimas kilo nuo 1821 m. čia aptikto boksito, yra išskirtinis turistų traukos objektas dėl savo atšiauraus kraštovaizdžio ir citadelės, įkurtos ant galų gyvenvietės griuvėsių. Tai turi didelės įtakos vynuogių auginimo ekonomikai ir gamintojų prekybos politikai.

2009 m. saugomos kilmės vietos nuorodos „Les Baux de Provence“ vynuogynas apėmė 325 hektarus, o vidutinė metinė produkcija buvo 10 000 hektolitrų iš 14 sklypų ir dvarų. Dėl itin palankių aplinkos, geologinių ir dirvožemio sąlygų raudonieji vynai, kurie sudaro 60 % produkcijos, yra tinkami brandinti 5–10 metų. Jie daugiausia gaminami iš veislių „grenache N“ ir „syrah N“ vynuogių (kartais kartu su veislių „mourvèdre N“ ir „cabernet-sauvignon N“ vynuogėmis). Šiuose vynuose dera tvirtumas ir subtilumas, jiems būdinga tamsi rubino ir granato spalva, o kvapas dvelkia prieskoniais, juodųjų uogų džemu ir kakava. Nors vynai tvirtos struktūros, jų taninai – itin subtilūs.

Rožiniai vynai (30 % produkcijos) paprastai gaminami iš veislių „grenache N“ ir „cinsaut N“ vynuogių. Šių vynų spalva – nuo lašišų rausvos iki bijūnų. Jie gerai subalansuoti, tvirtos struktūros, švelnūs ir aliejingi, pasižymi vaisių ir gėlių aromatu.

Baltieji vynai (10 % produkcijos) daugiausia gaminami iš veislių „vermentino B“, „grenache blanc B“, „clairette B“ ir rečiau – veislės „roussanne B“ vynuogių mišinio. Veislės „marsanne B“ ir labiau tradicinių veislių „bourboulenc B“ ir „ugni blanc B“ vynuogės, gerai prisitaikiusios prie geografinės aplinkos, kartais papildo naudojamų vynuogių mišinį ir suteikia aromatui dar daugiau kompleksiškumo. Šie vynai gaivūs ir rūgštūs, labai aromatingi ir sodraus skonio, juose juntami kaulavaisių (vaisių, abrikosų ir kt.), anyžių ir rozmarinų pokvapiai. Brandinami medinėse statinėse, vynai įgyja skrudintos duonos, prinokusių vaisių ir vanilės pokvapių. Vynmedžiai sodinami palankioje aplinkoje, kuriai būdingas vientisumas. Vynuogininkystei naudojamas dirvožemis susidaro ant akmeningų ir kalkingų šalčio suformuotų šlaitų, kurie yra labai būdingi šiam regionui. Molingos ir dumblingos tekstūros dirvožemio pakanka, kad vynmedžiai gautų reikiamo vandens.

Dėl šiai teritorijai būdingo netolygaus klimato vynuogės anksti sunoksta, čia mažai šalnų, vyrauja aukšta temperatūra, rudenį ir pavasarį itin drėgna. Vėjas mistralis, kuris labai stiprus šiame gerai apsaugotame vynuogyne, esančiame kalvų papėdėje, džiovina ir vėsina orą, todėl polifenoliai, ypač mažiau atsparių Provanso vynuogių veislių, gerai subręsta.

Saulėtas ir vėjuotas Vidužemio jūros klimatas, š nedidelių įdubų ir kalvų šlaitų sudarytas reljefas, ir žemės sklypai su akmeningu ir gerai drėkinamu dirvožemiu, kurį apsaugo Alpijaus kalkiniai gūbriai, sudaro tinkamiausias sąlygas visam vynuogynui, ypač vėlai sunokstančioms vynuogių veislėms, pavyzdžiui, „mourvèdre N“.

Gamintojų bendruomenė ne tik turi praktinės patirties, susijusios su rūšinių vynų gamyba, bet ir sugebėjo kuo geriau išnaudoti šios vietovės, kuriai būdingi šilti, vėjuoti šiauriniai ir pietiniai šlaitai, ypatumus.

Šie vynuogynui palankūs gamtiniai veiksniai kartu su žmogiškaisiais veiksniais ir išeigos kontrole (ne daugiau kaip 50 hektolitrų iš hektaro) sudaro sąlygas gaminti tvirtos struktūros, kompleksiškus ir stiprius rožinius vynus, rūgščius ir aromatingus baltuosius vynus, taip pat brandinti tinkamus raudonuosius vynus, pasižyminčius prieskonių, juodųjų uogų aromatais ir švelnių taninų gausa.

Šios savybės lemia gerą šių vynų vardą. Klientai, specialistai ir privatūs asmenys iš Prancūzijos ir užsienio nedvejodami atvyksta susitikti su gamintojais jų ūkiuose.

Šie vynai ypač populiarūs Paryžiaus, nacionaliniuose ir regioniniuose restoranuose, taip pat Londone („Waterside“, „Le Gavroche“, „Bibendum“), Miunchene („Dallmayr“), Ženevoje („Le Cygne“) ir Liuksemburge („Le Gastronome“, „Clairefontaine“).

Saugoma kilmės vietos nuoroda turi gerą vardą – vynai parduodami už šalies ribų Airijoje, Austrijoje, Belgijoje, Danijoje, Ispanijoje, Italijoje, Liuksemburge, Jungtinėje Karalystėje, Nyderlanduose ir Vokietijoje ir eksportuojami į Kanadą, Jungtines Amerikos Valstijas, taip pat Australiją, Naująją Zelandiją, Japoniją, Singapūrą ir Šveicariją.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba ir brandinimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima toliau nurodytų Ronos deltos departamento komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją: Eygalières ir Mas-Blanc-des-Alpilles.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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