C/2025/2150

9.4.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/2150)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Paziņojuma datums: 15.1.2025.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals

Ar nosaukumu “Les Baux de Provence” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas “Apgabali, kuros tiek veiktas dažādas darbības” 1. punktā “Ģeogrāfiskais apgabals” ir izdarīts labojums, kas nemaina teksta būtību, proti, pirms teksta “vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana un kopšana” ir pievienots precizējums “Visi ražošanas posmi”.

Ar nosaukumu “Les Baux de Provence” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas “Apgabali, kuros tiek veiktas dažādas darbības” 1. punkts “Ģeogrāfiskais apgabals” un 3. punkts “Tiešās apkaimes apgabals” ir papildināti, nemainot teksta būtību, proti, ir pievienota atsauce uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2023. gada redakciju.

Šis redakcionālais grozījums ļauj identificēt ģeogrāfisko apgabalu, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) uzturētā Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora redakciju, kas bija spēkā 2023. gadā, un piešķirt ģeogrāfiskā apgabala robežām juridisko noteiktību.

Vienotajā dokumentā šie labojumi ir ieviesti punktos “Ģeogrāfiskais apgabals” un “Papildu nosacījumi: tiešās apkaimes apgabals”.

2. Noteiktais zemesgabalu apgabals

Produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas “Apgabali, kuros tiek veiktas dažādas darbības” 2. punkts “Noteiktais zemesgabalu apgabals” ir papildināts, tajā norādot datumus, kuros valsts kompetentā iestāde apstiprinājusi ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ietilpstošā ACVN zemesgabalu apgabala robežas. Zemesgabalu apgabala robežu noteikšana nozīmē, ka tiek noteikts, kuri zemesgabali ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ir piemēroti ar attiecīgo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai. Ģeogrāfiskais apgabals netiek mainīts.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

3. Noteikumi par šķirņu īpatsvaru

Produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļā “Izmantotās šķirnes” ir izdarīti šādi grozījumi:

— attiecībā uz sārtvīniem: lai saglabātu ierasto vinifikācijas praksi un “Les Baux de Provence” sārtvīnu tipiskumu, baltogu šķirņu proporcija kupāžā ir samazināta no 50 % uz 20 %,

— attiecībā uz baltvīniem: lai papildu šķirņu īpatsvars nebūtu atkarīgs no tā, cik liels īpatsvars ir vienai šķirne – “Roussanne B”, kas ražo maz un dažkārt neregulāri –, produkta specifikācija ir grozīta, nosakot, ka papildu šķirņu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 30 %.

Šie grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīndārzu kopšana**

Produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļa "Vīndārzu kopšana" ir grozīta, lai norādītu, ka herbicīdu izmantošana uz zemesgabala augsnes virsmas ir aizliegta. Šis noteikums attiecas arī uz lauka malām un zemesgabala slīpām vietām.

Šis grozījums ir atspoguļots vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

5. **Sārtvīnu ieguves metode**

Produkta specifikācijas I nodaļas X iedaļas "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" 2. punkts "Informācija par produktu kvalitāti un īpašībām" ir papildināts, lai norādītu, ka sārtvīnus gatavo no misas, kas iegūta, izspiežot vīnogas, un misas, kas iegūta ar *saignée* paņēmienu, proti, pēc neilga macerācijas laika no sarkanvīnu gatavošanai paredzētas misas nolejot misas daļu, no kuras pēc tam tiek gatavots sārtvīns.

Šis precizējums ir iekļauts arī vienotā dokumenta punktā "Vīna(-u) apraksts".

6. **Datums, kad sarkanvīnus un baltvīnus laiž tirgū**

Produkta specifikācijas I nodaļas IX iedaļa "Pārstrāde, gatavošana, kopšana" ir grozīta, lai precizētu, ka sarkanvīnus un baltvīnus laiž patēriņa tirgū, kad beidzies kopšanas periods, kas baltvīniem ilgst līdz 1. aprīlim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas, bet sarkanvīniem – līdz 15. septembrim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Šie precizējumi ir iekļauti arī vienotā dokumenta punktā "Vīna(-u) apraksts".

7. **Ar tiešās apkaimes apgabalu saistīta pārejas pasākuma atcelšana**

Produkta specifikācijas I nodaļas XI iedaļa "Pārejas pasākumi" ir labota, svītrojot novecojušu pārejas pasākumu, kas attiecās uz tiešās apkaimes apgabalu un paredzēja, ka pārejas posmā vīnus līdz 2013. gada ražai (ieskaitot) drīkst vinificēt, gatavot un kopt Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamenta pašvaldības *Tarascon* teritorijā.

Šis svītrojums vienoto dokumentu neietekmē.

8. **Paziņošanas pienākumi**

Ar nosaukumu "Les Baux de Provence" apzīmētā produkta specifikācijas II nodaļa ir atjaunināta, lai operatoriem noteiktos pienākumus paziņot informāciju aizsardzības un pārvaldības struktūrai saskaņotu ar nosaukuma kontroles plānu.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

9. **Galvenie pārbaudāmie produkta specifikācijas punkti**

Ar nosaukumu "Les Baux de Provence" apzīmētā produkta specifikācijas III nodaļa ir atjaunināta, lai tabulu, kurā uzskaitīti galvenie pārbaudāmie punkti, saskaņotu ar nosaukuma kontroles plānu.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

10. **Atsauce uz kontroles struktūru**

Produkta specifikācijas III nodaļas II punkts "Atsauces uz kontroles struktūru" ir atjaunināts, norādot, ka produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi veic, pamatojoties uz apstiprinātu kontroles plānu, un to īsteno trešās puses struktūra, kas, saņēmusi Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*) pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Les Baux de Provence

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

2204 21 – tarā ar 2 l vai mazāku tilpumu

2204 21 06 – vīni ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN)

4. **Vīna(-u) apraksts**

Nedzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Ar cilmes vietas nosaukumu "Les Baux de Provence" apzīmē nedzirkstošus sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus.

Dabiskā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir vismaz 11,5 %.

Iepakošanas posmā ābolskābes saturs sarkanvīnos nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz 4 gramus uz litru.

Pārējie analītiskie rādītāji atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Pateicoties īpaši labvēlīgiem ekoloģiskajiem, ģeogrāfiskajiem un augsnes apstākļiem, sarkanvīnus – kas veido 60 % no produkcijas – var glabāt 5 līdz 10 gadus. Tos iegūst galvenokārt no šķirnēm "Grenache N" un "Syrah N" (dažreiz tās izmanto kopā ar šķirnēm "Mourvèdre N" un "Cabernet-Sauvignon N"). Šie vīni ir spēcīgi un izsmalcināti, rubīnsarkanā vai tumši granātsarkanā krāsā un ar patīkamu aromātu, kas atgādina garšvielas, melno ogu ievārījumu un kakao. Lai gan tie ir pilnmiesīgi, tanīni tajos ir ļoti maigi. Sarkanvīnus laiž patēriņa tirgū, kad beidzies paredzētais kopšanas periods, kas ilgst vismaz līdz 15. septembrim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Sārtvīnus (30 % no produkcijas) lielākoties gatavo no šķirņu "Grenache N", "Cinsaut N" un "Syrah" vīnogu misas, ko iegūst ar vīnogu spiešanas paņēmienu vai ar *saignée* paņēmienu, proti, pēc neilga macerācijas laika no sarkanvīnu gatavošanai paredzētas misas nolejot misas daļu, no kuras pēc tam tiek gatavots sārtvīns. Šie vīni ir lašsārtā līdz peoniju sārtā krāsā. Tie ir labi līdzsvaroti, strukturēti, noapaļoti un tumīgi, ar augļu un ziedu aromātiem.

Baltvīnus (10 % produkcijas) gatavo galvenokārt no šķirņu "Vermentino B", "Grenache blanc B", "Clairette B" un – mazākā mērā – "Roussanne B" kupāžas. Dažkārt šo šķirņu kopumu papildina šķirne "Marsanne B", kā arī tradicionālākas šķirnes "Bourboulenc B" un "Ugni blanc B", kas ir labi pielāgojušās attiecīgajai ģeogrāfiskajai videi un aromātu padara kompleksāku. Šiem vīniem ir raksturīgs svaigums un dzīvīgums un ļoti patīkama smarža un garša, kurās jūtamas kauleņu (persiku, aprikožu u. c.), anīsa un rozmarīna nianses. Ja vīni tiek kopti koka mucās, tie iegūst grauzdējuma nianses un nogatavojušos augļu un vaniļas notis. Baltvīnus laiž patēriņa tirgū, kad beidzies paredzētais kopšanas periods, kas ilgst vismaz līdz 1. aprīlim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Audzēšanas prakse

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru. Vīnogulāju rindstarpu platums nepārsniedz 2,50 metrus, un atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

— Vīnogulāju vainagus apgriež īsi (vainagu veido kausveidā vai Ruajā [*Royat*] kordona formā), uz katra stāda atstājot ne vairāk kā sešus augļzarus ar vienu vai diviem vīnstīgu pumpuriem.

— Šķirnes "Syrah N" vīnogulājus var apgriezt Gijo [*Guyot*] formā, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par astoņiem vīnstīgu pumpuriem.

— Apūdeņošana vīnkoku veģetācijas periodā var tikt atļauta tikai tad, ja iestājas ilgstošs sausums un tas traucē vīnkokiem pareizi fizioloģiski attīstīties un vīnogām labi ienākties. Apūdeņo tikai pa vagām vai pilienveidā.

— Lai saglabātu īpašības, kas piemīt vienam no šīs vīnkopības teritorijas pamatelementiem – fiziskajai un bioloģiskajai videi –, ir aizliegts izmantot herbicīdus uz zemesgabalu augsnes virsmas. Šis noteikums attiecas arī uz lauka malām un zemesgabala slīpām vietām.

2.

Īpašā vīndarības metode

— Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

— Sārtvīnu gatavošanā nedrīkst izmantot vīndarības ogles – ne atsevišķi, ne kā preparātu sastāvdaļu.

— Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas ir zemāka par –5 °C, ir aizliegta.

— Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C, ir aizliegta.

Līdztekus šeit iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro pienākumi, kas minēti Savienības tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

50 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Visi ražošanas posmi (vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana un kopšana) notiek attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā, šādu saskaņā ar Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2023. gada redakciju uzskaitītu Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamenta pašvaldību teritorijā: *Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès* un *Saint-Rémy-de-Provence*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

“Cabernet-Sauvignon N”

“Carignan N”

“Clairette B”

“Counoise N”

“Grenache N”

“Grenache blanc B”

“Marsanne B”

“Roussanne B”

“Ugni blanc B”

8. **Saiknes apraksts**

Saiknes veidošanā ietilpstošo dabas faktoru apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals aizņem Alpiju [*Alpilles*] kalnu grēdas rietumu daļu, kuras augstākie punkti sasniedz 490 metru augstumu un kuras centrālajā daļā plešas *Baux de Provence* pašvaldības teritorija.

Šo kalnu grēdu veido austrumu–rietumu virzienā orientēti kaļķakmens reljefa pacēlumi, kas stiepjas aptuveni 30 kilometru garumā starp Ronu [*Rhône*], Diransu [*Durance*] un Kro [*La Crau*] līdzenumu.

Šajā erodētajā masīvā, kur apakškrīta merģeļainā kaļķakmens veidojumos un juras cietā kaļķakmens veidojumos attīstījušās ainaviskas, nošļauptas reljefa formas, ir ieslēgtas nelielas, akmeņainas terases un nelielas ieplakas, kas izveidojušās augškrīta argilītā vai miocēna smilšakmens un kaļķakmens molasēs un kur atrodas tradicionālie vīndārzi un olīvu dārzi.

Šīs topogrāfijas dēļ te valda Vidusjūras klimats ar karstām un sausām vasarām un ļoti lietainiem rudeņiem un pavasariem, kā rezultātā gada vidējais nokrišņu daudzums ir 750 milimetri. Aukstais un bieži vien spēcīgais ziemeļu vējš mistrāls pūš aptuveni 100 dienu gadā. Saule spīd vidēji 2 800 stundu gadā.

Alpiju kalnu grēdas dienvidu nogāzes atrodas aizvējā, tāpēc tur jūtama Vidusjūras ietekme, turpretī atklātās ziemeļu nogāzes, kas pakļautas mistrāla ietekmei, ir vēsākas.

Vīnkopības augsnes veidojas uz nogāžu nogulumiem un akmeņainiem koluviāliem nogulumiem, kas sastopami piekājes nogāžu, izneses konusu, nobiru vai slāņos sastājušos sala dēdēšanas produktu nogulumu veidā. Vīndārzu zemesgabali lielākoties ir izveidoti terasēs vai nogāzēs abos šīs kalnu grēdas sānos.

Tādējādi ģeogrāfiskais apgabals aptver septiņu Bušdironas departamenta pašvaldību teritoriju, un vīnogu novākšanai paredzēto zemesgabalu robežas ir noteiktas tā, lai priekšroka tiktu dota piekalnes teritorijām un akmeņainām, labi drenētām zemēm.

Šīs izcilās un reti sastopamās ainavas ar robotām, mirdzošām reljefa formām, kuru pakājē jau kopš senajiem laikiem attīstījusies vīnkopība un olīvkopība, kas, ciešām savstarpējām saiknēm saistītas, līdzās pastāv arī mūsdienās, ir iemūžinātas Van Goga darbos un likušas aizsapņoties rakstniekam Alfonsam Dodē [*Alphonse Daudet*], kas uz tām raudzījies no savu Fonvjeijas [*Fontvieille*] dzirnavu augstumiem.

Saiknes veidošanā ietilpstošo cilvēkfaktoru apraksts

Tāpat kā citviet Provansā [*Provence*], arī šeit vīnkopības vēsture sākās aptuveni 600 gadus p. m. ē., kad fokejieši nodibināja Marseļu un pirmo reizi ieviesa vīnogulājus Francijā. Sākot no II gs. p. m. ē., ligūriešu zemēs, ko četrus gadsimtus iepriekš bija kolonizējuši fokejieši, apmetās romieši. Jau grieķu laikā vīndārzs *Romanin* (kas atradās starp *Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence* un *Orgon*) bija ieguvis lielu nozīmi.

Šā vīndārza vēsture un attīstība ir līdzīga pārējo Provansas nozīmīgāko vīnkopības teritoriju vēsturei un attīstībai.

Vīnogu filoksēras izraisītās krīzes dēļ strauji attīstījās olīvkopība, kuras uzplaukums turpinājās līdz 1956. gada salam, kas iznīcināja gandrīz visus olīvu dārzus un deva vīnogulājiem iespēju lēnām atgūt savas pozīcijas.

Pēc Otrā pasaules kara vīnkopības saimniecības *Mas de la Dame* agrākais īpašnieks Robērs FEJS [*Robert FAYE*], balstoties uz sava drauga – viena no kontrolēto cilmes vietas nosaukumu dibinātājiem – Barona Leruā ieteikumiem, panāca jaunu vīnkopības uzplaukumu.

1956. gadā vīniem, kas cēlušies šajā reģionā, kurš pletās līdz pat Ēksanprovansai [*Aix-en-Provence*], tika piešķirts ierobežotā teritorijā iegūtu augstākās kvalitātes vīnu cilmes vietas nosaukums [*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*].

Kopš tās dienas Alpiju teritorija tika apzīmēta ar īpašu nosaukumu – *Coteaux des Baux de Provence*.

Ar 1972. gada 25. septembra rīkojumu 1956. gada rīkojums tika atcelts un visas *Coteaux des Baux de Provence* ģeogrāfiskā apgabala pašvaldības tika iekļautas ierobežotā teritorijā iegūtu augstākās kvalitātes vīnu cilmes vietas nosaukuma "Coteaux d'Aix-en-Provence" ģeogrāfiskajā apgabalā.

Kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Coteaux d'Aix-en-Provence" tika atzīts ar 1985. gada 24. decembra dekrētu, kurā tika atsevišķi nošķirts ģeogrāfiskais nosaukums "Les Baux de Provence".

Ar ģeogrāfisko nosaukumu "Les Baux de Provence" apzīmētā produkta ražotāji jau ļoti agri apzinājās savas teritorijas ģeogrāfisko un klimatisko vienotību. Viņi, būdami pārliecināti par šo specifiku un īpašo zinātību, ko attīstījuši, centās panākt savas produkcijas oriģinalitātes atzīšanu. Viņu centieni vainagojās ar to, ka 1995. gada 20. aprīlī tika atzīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Les Baux de Provence".

Augstu izvietotais *Baux de Provence* ciemats, kurš atrodas ģeogrāfiskā apgabala centrā un kura vārdā nosaukts 1821. gadā tur atklātais iezis boksīts, ir izcils tūrisma objekts, kas piesaista gan ar savu kalnaino ainavu, gan ar cietoksni, kurš būvēts uz nocietinātas gallu apmetnes drupām. Tam ir spēcīga ietekme uz vīnkopības ekonomiku un ražotāju tirdzniecības politiku.

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Les Baux de Provence" apzīmētie vīndārzi 2009. gadā aptvēra 325 hektārus, un gada vidējais ražošanas apjoms bija 10 000 hektolitru, ko saražoja 14 vīnkopības un vīndarības saimniecību. Pateicoties īpaši labvēlīgiem ekoloģiskajiem, ģeogrāfiskajiem un augsnes apstākļiem, sarkanvīnus – kas veido 60 % no produkcijas – var glabāt 5 līdz 10 gadus. Tos iegūst galvenokārt no šķirnēm "Grenache N" un "Syrah N" (dažreiz tās izmanto kopā ar šķirnēm "Mourvèdre N" un "Cabernet-Sauvignon N"). Šie vīni ir spēcīgi un izsmalcināti, rubīnsarkanā vai tumši granātsarkanā krāsā un ar patīkamu aromātu, kas atgādina garšvielas, melno ogu ievārījumu un kakao. Lai gan tie ir pilnmiesīgi, tanīni tajos ir ļoti maigi.

Sārtvīnus (30 % no produkcijas) lielākoties gatavo no šķirņu "Grenache N" un "Cinsaut N" vīnogām. Šie vīni ir lašsārtā līdz peoniju sārtā krāsā. Tie ir labi līdzsvaroti, strukturēti, noapaļoti un tumīgi, ar augļu un ziedu aromātiem.

Baltvīnus (10 % produkcijas) gatavo galvenokārt no šķirņu "Vermentino B", "Grenache blanc B", "Clairette B" un – mazākā mērā – "Roussanne B" kupāžas. Dažkārt šo šķirņu kopumu papildina šķirne "Marsanne B", kā arī tradicionālākas šķirnes "Bourboulenc B" un "Ugni blanc B", kas ir labi pielāgojušās attiecīgajai ģeogrāfiskajai videi un aromātu padara kompleksāku. Šiem vīniem ir raksturīgs svaigums un dzīvīgums un ļoti patīkama smarža un garša, kurās jūtamas kauleņu (persiku, aprikožu u. c.), anīsa un rozmarīna nianses. Ja vīni tiek kopti koka mucās, tie iegūst grauzdējuma nianses un nogatavojušos augļu un vaniļas notis. Vīndārzi atrodas labvēlīgā vidē, kas īpaši izceļas ar savu viendabīgumu. Vīnkopības augsnes ir veidojušās uz akmeņainiem un kaļķainiem nogāžu nogulumiem, kas radušies no sala dēdēšanas produktiem un šim reģionam ir ļoti raksturīgi. Putekļaini mālainā augsnes struktūra vīnogulājiem nodrošina pietiekami labu ūdens režīmu.

Šīs teritorijas klimata īpatnības dēļ tajā raža ienākas agri, to maz skar salnas, tā ir silta un rudeņos un pavasaros tajā ir daudz nokrišņu. Šajā no nelabvēlīgiem laikapstākļiem labi pasargātajā vīndārzā, kas atrodas kalnu pakājē, ir labi jūtama mistrāla ietekme; šis vējš sausina un atdzesē gaisu, tādējādi veicinot polifenolu labu attīstību, un šo ietekmi īpaši izjūt visjutīgākās Provansas šķirnes.

Vidusjūras lietainais un vējainais klimats apvienojumā ar reljefu, ko veido nelielas ieplakas un nogāzes, un zemesgabaliem, kuros ir akmeņainas augsnes ar labu ūdens režīmu un kuri, atrazdamies Alpiju kaļķakmens kalnu pakājē, ir pasargāti no nelabvēlīgiem laikapstākļiem, nodrošina optimālus apstākļus visam vīndārzam, jo īpaši vēlīnajām šķirnēm, piemēram, "Mourvèdre N".

Ražotāju kopienai ne vien piemīt zināšanas par to, kā saražot augstākā labuma vīnus, bet tā ir arī spējusi lietpratīgi izmantot potenciālu, kas piemīt šai teritorijai raksturīgajām vējainajām un siltajām nogāzēm – gan tām, kas vērstas uz dienvidiem, gan arī tām, kas vērstas uz ziemeļiem.

Šie vīndārzam labvēlīgie dabas faktori apvienojumā ar cilvēkfaktoriem un ražas iznākuma kontroli (ne vairāk kā 50 hektolitru no hektāra) dod iespēju iegūt labi strukturētus, kompleksus un bagātīgus sārtvīnus, dzīvīgus un aromātiskus baltvīnus un izturēšanai piemērotus sarkanvīnus ar garšvielu un melno ogu aromātu un maigiem tanīniem.

Šīs īpašības ir šo vīnu reputācijas pamatā. Klienti, profesionāļi un privātpersonas gan no Francijas, gan citām valstīm nevilcinās doties satikt ražotājus to saimniecībās.

Šie vīni ir īpaši plaši sastopami Parīzes, valsts, reģionālajos, kā arī Londonas (*Waterside*, *Le Gavroche*, *Bibendum*), Minhenes (*Dallmayr*), Ženēvas (*Le Cygne*) un Luksemburgas (*Le Gastronome*, *Clairefontaine*) augstākās klases restorānos.

Šim kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam ir izcila reputācija, un ar to apzīmētos vīnus tirgo ārpus Francijas robežām Apvienotajā Karalistē, Austrijā, Beļģijā, Dānijā, Īrijā, Itālijā, Luksemburgā, Nīderlandē, Spānijā un Vācijā un eksportē uz Amerikas Savienotajām Valstīm un Kanādu, kā arī Austrāliju, Japānu, Jaunzēlandi, Singapūru un Šveici.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Tiešās apkaimes apgabalu, kas ar atkāpi noteikts vinifikācijai un vīnu gatavošanai un kopšanai, veido turpmāk minēto Bušdironas departamenta pašvaldību teritorija, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2023. gada redakciju: *Eygalières* un *Mas-Blanc-des-Alpilles*.

Saite uz produkta specifikāciju

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