

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(2022/C 104/12)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 <sup>(1)</sup> artikli 17 lõikele 5

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Var“

PGI-FR-A1145-AM02

Teate kuupäev: 6. detsember 2021

**HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

**Täiendava geograafilise nimetuse kasutuselevõtmine**

Kaitstud geograafilise tähise „Var“ spetsifikaadi I peatükki on lisatud punkt 2 „Lisanimetused“, et lisada uus täiendav geograafiline nimetus „Correns“, mis on reserveeritud kaitstud geograafilise tähisega „Var“ valgetele veinidele.

See muudatus on lisatud koonddokumendi pealkirja „Lisatingimused“ alla.

KOONDDOKUMENT

**1. Nimetus(ed)**

Var

**2. Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

**3. Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
5. Kvaliteetvahuvein

**4. Veini(de) kirjeldus**

1. *Punased, roosad ja valged rahulikud veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud geograafiline tähis „Var“ hõlmab rahulikke veine ning punaseid, roosaid ja valgeid kvaliteetvahuveine.

Veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus (glükoos ja fruktoos) on vähemalt 45 grammi liitri kohta ja nende lenduvate hapete sisaldus määratakse erandkorras kindlaks tarbimise valdkonna eest vastutava ministri ja põllumajandusministri ühismäärusega.

Rahulike veinide puhul vastavad tegeliku alkoholisisalduse (minimaalsed ja maksimaalsed) väärtused (ainult vahuveinide puhul), üldalkoholisisalduse, üldhappesuse, väaveldioksiidi kogusisalduse ja süsinikdioksiidi sisalduse (ainult vahuveinide puhul) väärtused liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Roosad veinid (70 % toodangust) on üldiselt heleda värvusega. Neid iseloomustab erksus ja puuviljalised lõhna- ja maitseüansid, mis varieeruvad sõltuvalt kasutatud viinamarjasortidest ja rakendatud veinivalmistamise tehnoloogiast.

Punased veinid on üldiselt täidlasemad ja struktuursemad, kontsentreeritumate veinide puhul on maitseomadused intensiivsemad. Nende värvus ulatub rubiinpunasest granaatpunaseni, selles võib näha tumedaid violetjaid varjundeid.

(<sup>1</sup>) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Valged veinid ühendavad endas peenekoelisuse, puuviljalisuse ja erksuse. Nende värvus on helekollane, rohekate varjunditega või sädelev ja läbipaistev.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

## 2. Punased, roosad ja valged kvaliteetvahuveinid

### LÜHIKIRJELDUS

Vahuveinidel on samasugused värvusnüansid ja organoleptilised omadused nagu rahulikel veinidel, kuid need veinid on värskemad, peenekoelisemad ja püsivama järelmaitsega, mille toovad esile väikesed ja elegantsed mullid.

Kvaliteetvahuveinide puhul vastavad tegeliku alkoholisisalduse, üldalkoholisisalduse, üldhappesuse, vääveldioksiidi kogusisalduse ja süsinikdioksiidi sisalduse (ainult vahuveinide puhul) väärtused liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

## 5. Veinivalmistustavad

### 5.1. Konkreetset veinivalmistustavad

#### 1. Veinivalmistuse eritavad

Veinivalmistustavade puhul tuleb kinni pidada kohustustest, mis on kehtestatud liidu tasandil ning maaelu ja merekalapüügi seadustikuga (code rural et de la pêche maritime).

### 5.2. Maksimaalne saagikus

#### 1. 120 hektoliitrit hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud geograafilise tähisega „Var“ veini valmistamiseks kasutatavate viinamarjade koristamine ja töötlemine ning veini valmistamine toimub Vari departemangu kõikide kommuunide territooriumil.

**7. Peamine veiniviinamarjasort / peamised veiniviinamarjasordid**

- „Alicante Henri Bouschet N“ (tume)
- „Aligoté B“ (hele)
- „Alphonse Lavallée N“ (tume)
- „Altesse B“ (hele)
- „Aramon N“ (tume)
- „Aramon blanc B“ (hele)
- „Aramon gris G“ (hall)
- „Aranel B“ (hele)
- „Arbane“ (hele)
- „Arinarnoa N“ (tume)
- „Arriloba B“ (hele)
- „Arrouya N“ (tume)
- „Artaban N“ (tume)
- „Aubin B“ (hele)
- „Aubin vert B“ (hele)
- „Aubun N“ (tume) – „Murescola“
- „Auxerrois B“ (hele)
- „Bachet N“ (tume)
- „Barbaroux Rs“ (roosa)
- „Baroque B“ (hele)
- „Biancu Gentile B“ (hele)
- „Blanc Dame B“ (hele)
- „Bouchalès N“ (tume)
- „Bouillet N“ (tume)
- „Bouquettraube B“
- „Bourboulenc B“ (hele) – „Doucillon blanc“
- „Brachet N“ (tume) – „Braquet“
- „Brun Fourca N“ (tume)
- „Brun argenté N“ (tume) – „Vaccarèse“
- „Béclan N“ (tume) – „Petit Béclan“
- „Béquignol N“ (tume)
- „Cabernet franc N“ (tume)
- „Cabernet-Sauvignon N“ (tume)
- „aladoc N“ (tume)
- „Calitor N“ (tume)
- „Camaralet B“ (hele)
- „Carcajolo N“ (tume)
- „Carcajolo blanc B“ (hele)
- „Carignan N“ (tume)
- „Carignan blanc B“ (hele)

„Carmenère N“ (tume)  
„Castets N“ (tume)  
„Chardonnay B“ (hele)  
„Chasan B“ (hele)  
„Chatus N“ (tume)  
„Chenanson N“ (tume)  
„Chenin B“ (hele)  
„Cinsaut N“ (tume) – „Cinsault“  
„Clairette B“ (hele)  
„Clairette rose Rs“ (roosa)  
„Clarin B“ (hele)  
„Claverie B“ (hele)  
„Codivarta B“ (hele)  
„Colombard B“ (hele)  
„Corbeau N“ (tume) – „Douce noire“  
„Cot N“ (tume) – „Malbec“  
„Couderc noir N“ (tume)  
„Counoise N“ (tume)  
„Courbu B“ (hele) – „Gros Courbu“  
„Courbu noir N“ (tume)  
„Couston N“ (tume)  
„Crouchen B“ (hele) – „Cruchen“  
„César N“ (tume)  
„Duras N“ (tume)  
„Durif N“ (tume)  
„Egiodola N“ (tume)  
„Ekigaina N“ (tume)  
„Elbling B“ (hele)  
„Etraire de la Dui N“ (tume)  
„Fer N“ (tume) – „Fer Servadou“, „Braucol“, „Mansois“, „Pinenc“  
„Feunate N“ (tume)  
„Floreal B“ (hele)  
„Folignan B“ (hele)  
„Folle blanche B“ (hele)  
„Fuella nera N“ (tume)  
„Furmint B“ (hele)  
„Gamaret“  
„Gamay N“ (tume)  
„Gamay de Bouze N“ (tume)  
„Gascon N“ (tume)  
„Genovèse B“ (hele)

„Gewurztraminer Rs“ (roosa)  
„Goldriesling B“ (hele)  
„Gouget N“ (tume)  
„Graisie B“ (hele)  
„Gramon N“ (tume)  
„Grassen N“ (tume) – „Grassenc“  
„Grenache N“ (tume)  
„Grenache blanc B“ (hele)  
„Grenache gris G“ (hall)  
„Gringet B“ (hele)  
„Grolleau N“ (tume)  
„Grolleau gris G“ (hall)  
„Gros Manseng B“ (hele)  
„Gros vert B“ (hele)  
„Joubertin“  
„Jurançon blanc B“ (hele)  
„Jurançon noir N“ (tume) – „Dame noire“  
„Knipperlé B“ (hele)  
„Lauzet B“ (hele)  
„Liliorila B“ (hele)  
„Listan B“ (hele) – „Palomino“  
„Lledoner pelut N“ (tume)  
„Macabeu B“ (hele) – „Macabeo“  
„Mancin N“ (tume)  
„Manseng noir N“ (tume)  
„Marsanne B“ (hele)  
„Marselan N“ (tume)  
„Maréchal Foch N“ (tume)  
„Mauzac B“ (hele)  
„Mauzac rose Rs“ (roosa)  
„Mayorquin B“ (hele)  
„Melon B“ (hele)  
„Merlot N“ (tume)  
„Merlot blanc B“ (hele)  
„Meslier Saint-François B“ (hele) – „Gros Meslier“  
„Meunier N“ (tume)  
„Milgranet N“ (tume)  
„Molette B“ (hele)  
„Mollard N“ (tume)

„Monarch N“ (tume)  
„Mondeuse N“ (tume)  
„Mondeuse blanche B“ (hele)  
„Monerac N“ (tume)  
„Montils B“ (hele)  
„Morrastel N“ (tume) – „Minustellu“, „Graciano“  
„Mourvaison N“ (tume)  
„Mourvèdre N“ (tume) – „Monastrell“  
„Mouyssaguès“  
„Muresconu N“ (tume) – „Morescono“  
„Muscadelle B“ (hele)  
„Muscardin N“ (tume)  
„Muscaris B“ (hele)  
„Muscat Ottonel B“ (hele) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat cendré B“ (hele) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat d’Alexandrie B“ (hele) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat de Hambourg N“ (tume) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat à petits grains blancs B“ (hele) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat à petits grains roses Rs“ (roosa) – „Muscat“, „Moscato“  
„Muscat à petits grains rouges Rg“ (punane) – „Muscat“, „Moscato“  
„Mérille N“ (tume)  
„Müller-Thurgau B“ (hele)  
„Nielluccio N“ (tume) – „Nielluciu“  
„Noir Fleurien N“ (tume)  
„Négret de Banhars N“ (tume)  
„Négrette N“ (tume)  
„Oberlin noir N“ (tume)  
„Ondenc B“ (hele)  
„Orbois B“ (hele)  
„Pagadebiti B“ (hele)  
„Pascal B“ (hele)  
„Perdea B“ (hele)  
„Persan N“ (tume)  
„Petit Courbu B“ (hele)  
„Petit Manseng B“ (hele)  
„Petit Meslier B“ (hele)  
„Petit Verdot N“ (tume)  
„Picardan B“ (hele) – „Araignan“  
„Pineau d’Aunis N“ (tume)  
„Pinot blanc B“ (hele)

„Pinot gris G“ (hall)  
„Piquepoul blanc B“ (hele)  
„Piquepoul gris G“ (hall)  
„Piquepoul noir N“ (tume)  
„Plant de Brunel N“ (tume)  
„Plant droit N“ (tume) – „Espanenc“  
„Portan N“ (tume)  
„Portugais bleu N“ (tume)  
„Prior N“ (tume)  
„Prunelard N“ (tume)  
„Précoce Bousquet B“ (hele)  
„Précoce de Malingre B“ (hele)  
„Raffiat de Moncade B“ (hele)  
„Riesling B“ (hele)  
„Riminèse B“ (hele)  
„Rivairenc N“ (tume) – „Aspiran noir“  
„Rivairenc blanc B“ (hele) – „Aspiran blanc“  
„Rivairenc gris G“ (hall) – „Aspiran gris“  
„Rosé du Var Rs“ (roosa)  
„Roublot B“ (hele)  
„Roussanne B“ (hele)  
„Roussette d’Ayze B“ (hele)  
„Sacy B“ (hele)  
„Saint Côme B“ (hele)  
„Saint-Macaire N“ (tume)  
„Saint-Pierre doré B“ (hele)  
„Sauvignon B“ (hele) – „Sauvignon blanc“  
„Sauvignon gris G“ (hall) – „Fié gris“  
„Sciaccarello N“ (tume)  
„Segalin N“ (tume)  
„Seinoir N“ (tume)  
„Select B“ (hele)  
„Semebat N“ (tume)  
„Sémillon B“  
„Servanin N“ (tume)  
„Solaris B“ (hele)  
„Soreli B“ (hele)  
„Souvignier gris Rs“ (roosa)  
„Sylvaner B“ (hele)  
„Syrah N“ (tume) – „Shiraz“

„Tannat N“ (tume)  
„Tempranillo N“ (tume)  
„Terret blanc B“ (hele)  
„Terret gris G“ (hall)  
„Terret noir N“ (tume)  
„Tibouren N“ (tume)  
„Tourbat B“ (hele)  
„Tressot N“ (tume)  
„Téoulier N“ (tume)  
„Ugni blanc B“ (hele)  
„Valdiguié N“ (tume)  
„Varousset N“ (tume)  
„Velteliner rouge précoce Rs“ (roosa)  
„Verdesse B“ (hele)  
„Vermentino B“ (hele) – „Rolle“  
„Vidoc N“ (tume)  
„Villard blanc B“ (hele)  
„Villard noir N“ (tume)  
„Viognier B“ (hele)  
„Voltis B“ (hele)

## 8. Seos(t)e kirjeldus

### 8.1. Geograafilise piirkonna eripärad

Vari departemang on üks Prantsusmaa kaguosas Provence-Alpes-Côte d'Azuri piirkonnas asuvatest departemangudest. Ta on saanud oma nime rannikul voolava Vari jõelt, mis moodustas omal ajal departemangu idapiiri. Läänest piirneb Vari departemang Bouches-du-Rhône'i departemanguga, põhjast Alpes de Haute Provence'i departemanguga, idast Alpes-Maritimes'i departemanguga ja lõunast Vahemerega.

Geograafilise piirkonna reljeef on mitmekesine, pinnas hõlmab kaht geoloogiliselt erinevat osa: Touloni–Draguignani joonest lääne poole jääb lubjakivipinnasega ala, ida poole kristalsetest kivimitest moodustunud pinnasega ala.

Neile kahele erinevale geoloogilisele kihistule vastab kaks erinevat tüüpilist vahemerelist taimeistikku: lubjakivipinnasel gariig ning kristalsemal pinnasel makii ja metsad (männid ja tammed). Mõlema taimeistikutüübi puhul moodustub vaid vähesel määral huumust. Vari mullastik on üldiselt väheviljakas, hästi õhustatud, kuid väga tundlik erosiooni suhtes. Selline pinnas on soodus viinamarjakasvatuseks. Roomlased said sellest hästi aru, kui nad 2 600 aastat tagasi hakkasid seal viinamarju kasvatama ja asutasid Rooma provintsi Provincia Romana (Provence'i maakond).

Vari piirkonna kliima üks eripärasid on suur päikesekiirguse hulk. Vari departemangus valitseb vahemereline kliima, mida iseloomustavad soojad ja kuivad suved ning mahedad talved, sügisel ja kevadel esineb vihmaperioode. Need tingimused on viinamarjakasvatuseks soodsad, nagu ka suured temperatuurierinevused, mille tulemusel eristuvad kasvatusalad punaste ja roosade veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade kasvatamiseks.

Selles piirkonnas puhub peamiselt mistraal (põhjatuu). Talvel on see tuul Alpide lumiste piirkondade ületamise tõttu jahe, samas toob see suvel mõningast värskust. Tuul võib mõnikord olla küll tugev, kuid viinamarjakasvatajad oskavad hinnata selle põhilist eripära: see ei lase viinapuu kasvukeskkonnal muutuda liiga niiskeks ja aitab seega vältida seenhaiguste (ebajahukaste) levikut.

### 8.2. Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega „Var“ veinide (Vin de Pays du Var) tootmise maht suurenes jätkuvalt nimetuse kinnitamise ajast alates ning stabiliseerus alles XXI sajandi alguses ligikaudu 250 000 hl juures.



Tootmine keskendub eeskätt roosadele veinidele (keskmiselt 70 %), mis pärinevad valdavalt viinamarjasortide segust.

Kuigi endiselt kasvatatakse suurel määral kohalikke viinamarjasorte, nagu „Grenache N“, „Cinsault N“, „Carignan N“, „Syrah N“ ja „Mourvèdre N“ roosade ja punaste veinide puhul ning „Vermentino B“ ja „Ugni blanc B“ valgete veinide puhul, tuleb tunnistada, et seoses liidu antava ümberkorraldusabiga on hakatud kasutama ka Prantsusmaa teistest viinamarjakasvatuspriirkondadest pärinevaid sorte, nagu „Cabernet-Sauvignon N“, „Merlot N“, „Chardonnay B“ ja vähemal määral „Viognier B“. Selline viinamarjasortide valik on võimaldanud muuta veine vaheldusrikkamaks ning toetab eeskätt roosade kvaliteetveinide pakkumise säilitamist ja edasiarendamist.

Enamiku roosade veinide iseloomulik tunnus on väga heleroosa värvus, mis saadakse tänu vahetu pressimistehnika kasutamisele. Tehnika seisneb tervete või hõõrutud viinamarjakobarate vahetus pressimises pneumaatiliste presside abil ja saadud heleda mahla koheses kääritamises madalal temperatuuril. Saadud veinid on erksad ja puuviljalised ning kahvatuurosa värvusega.

Kasutatakse ka muid tehnilisi lahendusi, nagu virde nõrutamine, viinamarjakestade matsratsioon või eelkäärimine (saaki hoitakse enne pressimist 8–24 tundi madalal temperatuuril), mis annavad väljapeetuma värvuse ja tugevama struktuuriga veine.

Punased veinid (mis moodustavad ligikaudu 20 % toodangust) on sageli tugeva maitsega, täidlased ja hea tanniinise struktuuriga ning neid valmistatakse tavaliselt kolmest viinamarjasordist, „Grenache N“, „Syrah N“ ja „Cabernet-Sauvignon N“, millele lisatakse sageli sorte „Merlot N“ ja „Cinsault N“.

Valgeid veine toodetakse vähem (10 % toodangust) ning neid oskavad hinnata nii ühest viinamarjasordist („Rolle B“, „Vermentino B“, „Viognier B“ või „Chardonnay B“) valmistatud veinide austajad kui ka seguveinide värskust ja erksust armastavad tarbijad.

Selles tootmispiirkonnas valmistatakse ka kvaliteetvahuveine. Vahuveine on Provence'is valmistatud varemgi. Tegemist on traditsioonilise toodanguga, mille maht on ligikaudu miljon pudelit aastas ning mida valmistab ligikaudu viiskümmend ettevõtjat (veinide tootjad, töötledajad, turustajad). Juba kahekümnenda sajandi alguses püüdsid teatavad veinikooperatiivid või töötledajad, nagu „Tête Noire“, väärtustada Provence'is toodetud kvaliteetvahuveine.

Kaitstud geograafilise tähisega „Var“ vahuveinide üks peamisi eripärasid on asjaolu, et need on valmistatud kohalikest viinamarjasortidest, mille tulemusel saadakse peaaesjalikult roosad veinid, mis moodustavad ka suurema osa piirkonnas toodetud rahulikest veinidest.

Seetõttu on kaitstud geograafilise tähisega „Var“ vahuveinid samalaadsete rahulike veinidega küllaltki sarnaste organoleptiliste omadustega. Need roosad vahuveinid on maitsetl väga puuviljalised ja õistaimede maitsevarjunditega ning küllalt täidlased, mis meenutab rahulikke roosasid veine.

Need organoleptilised omadused (õistaimede maitsevarjundid ja puuviljalisus ning mõningane täidlus) võimaldavad eristada Vari piirkonnas valmistatud vahuveine teistes Prantsusmaa piirkondades valmistatud vahuveinidest.

### 8.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna eripärade ja toote eripärade vahel

Vari piirkonnal on suur turismiväärtus seoses piirkonna kliima, vaheldusrikka maastiku, mere, ajaloolise ja kultuuripärandiga, aga ka käsitööstuse ja traditsioonidega. Tänu kõigile neile eelistele on piirkonnas välja kujunenud oluline turismimajandus.

Piirkonna märkimisväärne köitvus võimaldab siia kohale meelitada enam kui 14 miljonit turisti aastas. Turistid, kellest paljud jäävad piirkonnale truuks ka edaspidi, hindavad või õpivad hindama Provence'i piirkonna kulinaariat ja kohalikke tooteid, sealhulgas Vari veine, mida turustatakse sageli kontrollitud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise all.

Seega on kaitstud geograafilise tähisega veinide „Var“ tuntus pärast esialgset tunnustamist „Vin de Pays“ märgise statuudi alusel piirkonna turismi arengu tõttu järjest suurenenud, millest annab tunnistust ka suur kohaliku tasandi nõudlus roosade veinide järele. Tarbijad oskavad hinnata ja tunnustada neile pakutavate veinide kvaliteeti.

Seejuures on tähelepanuväärne, et tootjad on teinud pingutusi „Vin de Pays“ märgisega veinide pidevaks edasiarendamiseks, et järgida pidevalt tarbijate maitse suundumusi (see puudutab näiteks roosade veinide värvust).

Selline suundumus avaldus eriti selgelt 2000. aastate alguses, kui Vari veinitootjad osalesid roosade veinide uurimisega tegeleva riikliku uuringu- ja katsekeskuse rajamisel (see keskus asutati Vari piirkonnas Vidaubanis). Avaldatud on esimesed teadustööd (näiteks roosa veini värvuse nüansside kohta), mis on praktiliselt veelgi suurendanud roosade veinide kvaliteeditaset. Lisaks sellele on veinitööstus palju investeerinud roosa veini valmistamise täiustamiseks vajalikesse töövahenditesse. Roosade veinide valmistamisel kasutatavad tehnilised võtted ja tootjate oskusteave toetavad igati kontrollitud päritolunimetusega veinide tootmist ning mõjutavad vältimatult ka kaitstud geograafilise tähisega turustatavate veinide valmistamise protsessi.

Lisaks sellele tuleb märkida, et Vari viinamarjakasvatusalala lähedus suurtele linnastutele ja suvituspiirkondadele on tootjate jaoks tugev positiivne mõjur, kuna neil on seetõttu võimalik esitleda oma pakkumist parimal viisil ning pakendada veine vahetult tootmisüksustes. Otsemüük (pudelites või bag-in-box (kraaniga pakk) tüüpi pakendites) moodustab praegu ligikaudu 50 % toodangust ning üksnes otsemüük veinikeldrist võib moodustada umbes 30 % müüdü kogustest.

Var asub Provence'i maakonnas, mis on väga tuntud piirkond. Provence'i viinamarjakasvatuse kuvand on tugevalt seotud roosade kvaliteetveinide tootmisega – maailma suurima rosé tootmispiirkonna tuntust kinnitavad toote spontaanse tuntuse küsitlused (allikas: ettevõtte Wine Intelligence Vinitrac – 2009. aasta november).

Selline maine ja roosade veinide valmistamisel kasutatav oskusteave kanduvad loomulikult üle ka samade tootjate valmistatud punastele, valgetele ja vahuveinidele, kuna tegemist on samas departemangus ja samas geograafilises keskkonnas asuva viinamarjakasvatuspriirkonnaga.

Seega on roosade veinide populaarsus ilma igasuguse kahtlusega toonud juba ammu ajast kaasa ka teiste samas departemangus valmistatavate veinide kvaliteedi ja maine paranemise.

## 9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

- Märgistus
- Õigusraamistik:
- riiklikud õigusaktid
- Lisatingimuse liik:
- märgistamisega seotud lisasätted
- Tingimuse kirjeldus
- Kaitstud geograafilisele tähisele „Var“ võib lisada järgmised märked:
- ühe või mitme viinamarjasordi nimetus;
- märked „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus), Märkeid „primeur“ või „nouveau“ kasutatakse rahulike veinide puhul.

Kaitstud geograafilisele tähisele „Var“ võib punaste, roosade ja valgete veinide puhul lisada märke järgmiste väiksemate geograafiliste üksuste nimega: Argens, Coteaux du Verdon, Sainte Baume.

Kaitstud geograafilisele tähisele „Var“ võib valgete veinide puhul lisada märke järgmise väiksema geograafilise üksuse nimega: Correns

Kui märges „Indication géographique protégée“ (kaitstud geograafiline tähis) on asendatud traditsioonilise märkega „Vin de pays“ (piirkonnavein), peab märgisel olema esitatud Euroopa Liidu KGT logo.

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse kaitstud geograafilise tähisega veini „Var“ (millele võib olla lisatud väiksema geograafilise üksuse nime näitav märge) valmistamiseks kasutatavate viinamarjade pressimise ning veini valmistamise erandit, hõlmab järgmisi geograafilise piirkonna läheduses asuvaid territooriume:

- ida pool piirneb ala Alpes-Maritimes'i departemanguga: Grasse'i ringkond;
- lääne pool piirneb ala Bouches-du-Rhône'i departemanguga: Aix-en-Provence'i ja Marseille' ringkonnad;
- põhja ja loode pool piirneb ala Vaucluse'i departemanguga: Apt'e'i ringkond;
- põhja pool piirneb ala Alpes de Haute-Provence'i departemanguga: Forcalquier', Digne'i ja Castellane'i ringkonnad.

**Link tootespetsifikaadile**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-60d6245a-2c59-4f6c-9415-Faks\\_07a40aa849e](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-60d6245a-2c59-4f6c-9415-Faks_07a40aa849e)

---