



**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(C/2023/152)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

"Rivesaltes"

PDO-FR-A0623-AM01

Datum för meddelandet: 18 juli 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

Kapitel I avsnitt IV "Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum" punkt 1 "Geografiskt område" och punkt 3 "Omedelbart närområde" i produktspecifikationen för beteckningen "Rivesaltes" har kompletterats utan ändringar med en hänvisning till den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2022.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till den version av den officiella geografiska kodexen, som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*L'Institut national de la statistique et des études économiques*) och som gällde år 2022, och juridiskt säkerställa det geografiska områdets avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna "Geografiskt område" och "Ytterligare villkor – omedelbart närområde".

2. Färgintensitet i viner med uttrycket "rosé"

I kapitel I avsnitt IX "Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring" punkt 1 b "Analytiska standarder" i produktspecifikationen har intervallet för färgintensiteten (OD 420 nm + OD 520 nm) för viner med uttrycket "rosé", som för närvarande är 0,40 till 0,70 breddats till 0,30 till 0,85 för en större anpassning till produkter som framställs i området. Denna ändring påverkar inte sambandet med ursprunget.

I det sammanfattande dokumentet har ett tillägg gjorts i avsnittet "Beskrivning av vinet eller vinerna".

3. Förkortad lagringsperiod för viner med uttrycken "ambré" och "tuilé"

I kapitel I avsnitt IX "Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring" punkt 2 "Bestämmelser utifrån produkttyp" i produktspecifikationen har lagringsperioden för viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé" förkortats från 30 till 24 månader. Den ändringen påverkar inte produkternas organoleptiska egenskaper. Den gör det möjligt att anpassa marknadsföringen av vinerna till efterfrågan på marknaden, samtidigt som den oxidativa och fruktiga karaktären bevaras hos viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé".

Denna förkortning av lagringsperioden har också införts i avsnitt X i produktspecifikationen under rubriken "Samband med det geografiska området".

Den har lagts till i avsnittet "Ytterligare villkor – förpackning" i det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Strykning av kravet om lagring på flaska och kravet på att vinet ska förpackas av vintillverkaren eller vinframställningskooperativet för viner med uttrycket "grenat".**

I kapitel I avsnitt IX "Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring" punkt 2 "Bestämmelser utifrån produkttyp" och punkt 3 "Bestämmelser om förpackning" i produktspecifikationen är syftet med strykningen av kravet om en minsta lagring på flaska i tre månader och kravet på att vinet ska förpackas av vintillverkaren eller vinframställningskooperativet att näringsidkaren ska kunna förpacka vinerna med sikte på att utveckla nya marknader.

Dessa ändringar har överförts till avsnittet "Ytterligare villkor – förpackning" i det sammanfattande dokumentet.

5. **Datum för att göra viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé" tillgängliga för konsumenter på marknaden**

I kapitel I avsnitt IX "Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring" punkt 5 a "Bestämmelser om omsättning av produkter och övergång till försäljning till konsumenten" i produktspecifikationen samt i avsnitt X "Samband med det geografiska området" har datumet för att viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé" ska göras tillgängliga för konsumenter på marknaden flyttats fram sex månader, till följd av motsvarande förkortning av lagringstiden. Vinerna görs tillgängliga för konsumenter på marknaden från och med den 1 september andra året efter skördeåret.

Detta klagörande har lagts till i avsnittet "Ytterligare villkor – förpackning" i det sammanfattande dokumentet.

6. **Datum för förflyttning av viner mellan godkända upplagshavare**

I kapitel I avsnitt IX "Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring" punkt 5 b "Bestämmelser om omsättning av produkter och övergång till försäljning till konsumenten" i produktspecifikationen har datumen strukits som fastställer den period under vilken vinerna inte kan omsättas mellan kommissionärer och näringsidkare innan de övergår till konsumtion. Denna förändring gör det möjligt att omsätta viner mellan alla aktörer innan de frisläpps för konsumtion och undanröjer risken för illojal konkurrens mellan näringsidkare.

Ändringen berör inte det sammanfattande dokumentet.

7. **Övergångsbestämmelser**

Kapitel I avsnitt XI "Övergångsbestämmelser" i produktspecifikationen har ändrats så att de föräldrade punkterna 3 och 4 om övergångsbestämmelser har strukits.

Punkt 3 fastställer att bestämmelsen om att viner med uttrycken "ambré", "rosé", "hors d'âge" och "rancio" ska förpackas i det geografiska området och i det omedelbara närområdet ska gälla från och med den 1 januari 2014.

I punkt 4 anges kraven för anspråk på viner med uttrycket "rosé" från 2010 års skörd.

Dessa strykningar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. **Deklarationskrav**

Kapitel II i produktspecifikationen har uppdaterats i enlighet med reglerna för att kontrollera beteckningen. Dessa bestämmelser har tagits med i inspektionsplanen, och uppdateringen i det avseendet påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. **Huvudsakliga punkter att kontrollera**

I kapitel III i produktspecifikationen har förteckningen över de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras uppdaterats i enlighet med kraven i inspektionsplanen för beteckningen "Rivesaltes". Dessa punkter har tagits med i inspektionsplanen.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. Förfarande för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen

Kapitel III avsnitt II "Hänvisningar till kontrollorganet" i produktspecifikationen för beteckningen "Rivesaltes" har ändrats för att ange att överensstämmelsen med produktspecifikationen kontrolleras av det franska nationella institutet för ursprung och kvalitet INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*) på grundval av en godkänd inspektionsplan.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Rivesaltes

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

3. Likörvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. Analytiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är naturliga söta viner.

a) Naturliga söta viner som är avsedda för försäljning i lösvikt eller i förpackningsstadiet måste uppfylla följande analytiska standarder:

- En halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på minst 45 g/l.
- En färgintensitet (OD 420 nm + OD 520 nm) som inte är högre än 2,50 för viner med uttrycket "ambré", inte lägre än 2,80 för viner med uttrycket "tuilé", inte lägre än 4 för viner med uttrycket "grenat", inte lägre än 0,30 och inte högre än 0,85 för viner med uttrycket "rosé".
- En färgintensitet (OD 420 nm + OD 520 nm) som inte är högre än 1,2 för viner med uttrycket "rosé".

b) Den totala halten flyktiga syror, den totala syrahalten och svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	21,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Organoleptiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Viner med uttrycket "rosé" är tillverkade av de traditionella druvsorter som används till naturliga söta viner. De har i regel en arom av röda bär med en angenäm friskhet.

- Viner med uttrycket "grenat" är enbart tillverkade av druvsorten grenache N. Den teknik som ofta används – *mutage sur grains* (jäsningsprocessen stoppas genom att alkohol tillsätts) – ger vinerna en vacker purpurfärg och en antydan av röda och mörka bär med kryddiga toner.
- Viner med uttrycken "ambré" och "tuilé" framställs av följande traditionella druvsorter som används till naturliga söta viner: grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B och tourbat B (med det lokala namnet malvoisie du roussillon). Druvsorterna muscat à petits grains blancs B och muscat d'alexandrie B ingår i blandningen med högst 20 %. Det typiska sättet att framställa dessa viner, som är avsedda att lagras, är med traditionella vinframställningstekniker, bland annat *mutage sur grains*-tekniken, särskilt för viner med uttrycket "tuilé". De får lagras i en oxiderande miljö under minst 30 månader vilket ger komplexa aromer och smaker. Lagringsprocessen äger rum i tankar, *foudres* (träkar) eller glasballonger som är placerade utomhus och utsatta för alla väderlekar vilket ger en stor variation av aromer. Efter några år på flaska eller fat har de fått en vacker tegelröd eller bärnstensfärgad färgton och utvecklat komplexa aromer som sträcker sig ända till rancio, med dess antydan av rostarom, torkad frukt och valnötter.

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1. Särskild oenologisk metod

- a) Det är inte tillåtet att tillsätta en produkt som har en benägenhet att förändra vinets färg. Det är inte tillåtet att använda kontinuerlig press med arkimedesskruv.
- b) Vinerna framställs genom att alkohol tillsätts druvmusten under jäsningen (*mutage* – jäsningen avbryts). Jäsningen avbryts genom att neutral alkohol framställd av vinprodukter med en lägsta verkliga alkoholhalt på 96 volymprocent tillsätts, motsvarande en andel på minst 5 % och högst 10 % av druvornas volym. Jäsningen avbryts före den 31 december det år då druvmusten skördades. Jäsningen kan dock stoppas ytterligare genom att högst 10 % ren alkohol tillsätts.
- c) Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingsmetod

— Planteringstäthet

— Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. – Avståndet mellan raderna får inte vara mer än 2,50 meter. – Varje vinstock ska förfoga över en yta på maximalt 2,5 kvadratmeter. Ytan kan räknas fram genom att avståndet mellan raderna multipliceras med avståndet mellan vinstockarna i samma rad.

— För vinstockar som är planterade i rutor eller i ett varierat mönster ska ytan för varje planta inte överstiga 3 kvadratmeter. Ytan kan räknas fram genom att avståndet mellan raderna multipliceras med avståndet mellan vinstockarna i samma rad. Avståndet mellan raderna och avståndet mellan stockarna i samma rad ska vara högst 1,70 meter.

Under förutsättning att planteringstätheten på minst 4 000 stockar per hektar respekteras får vinstockar som planterats med ett befintligt block ha ett avstånd mellan raderna på mer än 2,50 meter.

— Konstbevattning

— Konstbevattning är inte tillåten.

3. Odlingsmetod

— Beskärningsbestämmelser

- a) Allmänna bestämmelser

— Vinstockarna beskärs med högst sju kortskott per stock. Varje gren får ha högst två skott.

— Beskärning enligt cordon de royat-metoden är inte tillåten för druvsorten muscat alexandria B.

b) Särskilda bestämmelser

- Föryngring av en vinstockslott som beskärs med cordon de royat-metoden får inte överstiga 10 % av de befintliga stockarna per år.
- Druvsorterna grenache blanc B, grenache gris G och grenache N får förbeskäras, med fler än två skott per gren, under förutsättning att vinstockarna beskärs enligt de allmänna bestämmelserna senast den 15 april.

5.2. Högsta avkastning

1. 40 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds, lagras och förpackas inom följande kommuners territorium på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2022:

- Departementet Aude: Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan och Villeneuve-les-Corbières.
- Departementet östliga Pyrenéerna: Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Clairà, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau och Vivès.

7. Druvsort(er)

grenache N

grenache blanc B

grenache gris G

macabeu B – macabeo

muscat d'alexandrie B – muscat, moscato

muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato

tourbat B

8. Beskrivning av samband

8.1. Beskrivning av de naturliga och mänskliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området är beläget i en enorm naturlig amfiteater som öppnar sig mot Medelhavet i öster och avgränsas av ett antal höga bergsområden:

- Canigou-massivet i väster (Pic du Canigou på en höjd av 2 780 meter).
- Albera-massivet i söder (Roc de France på en höjd av 1 450 meter).
- Corbières-massivet i norr (Mont Tauch på en höjd av 878 meter).

Det sträcker sig över ett område med 85 kommuner i departementet östliga Pyrenéerna och 9 kommuner i departementet Aude.

Det geografiska området korsas från väster till öster av tre relativt korta huvudfloder och mindre floder som ofta torkar upp. Under århundradenas lopp har dessa svept med material från bergen, vilket har skapat många terrasser.

Landskapet har formats av erosion, successiva avlagringar efter intrång av havsvattnet och en rad gamla formationer som kommit upp till ytan efter Pyrenéernas höjning.

Alla geologiska perioder finns representerade och skapar en varierad jordmån beroende på berggrund och på transport av avlagringar från sjöar och hav. De lotter som är tydligt avgränsade för druvskörden har en jordmån som är grund, mycket torr, med lågt organiskt material, alltid mycket sandig och väl-dränerad.

Dessa lotter, på vilka traditionella sorter som används till naturliga söta viner planteras, ligger på terrasser med kiselsten eller kalkrik lerjord, jordmån som bildats av vittrat lerskiffer, jordmån som bildats av sand från pliocena epoken och andra mer marginella formationer.

Vinodlingsområdet avgränsas i väster av en höjdkurva på 300 meter eller av en isotherm på 13° C. Det har mer än 2 500 soltimmar per år och en nederbörd på mellan 500 och 650 mm, ofta i samband med åskväder och framför allt på våren och hösten.

Klimatet i Roussillon präglas dock framför allt av den vanligt förekommande (en dag av tre) och kraftiga nordvästliga vinden ("tramontana"), som är mycket kall på vintern efter att ha passerat Pyrenéernas snöklädda toppar.

Det geografiska området gynnas dock av den förmildrande omständighet som närheten till havet innebär vilket dämpar solens hetta på sommaren och gör nätterna angenämt svala.

I dessa kärva naturomgivningar upptar vinstockarna området mellan buskvegetation och skogsland, så att trädodling bedrivs på de bevattnade ytorna och kommersiell köksväxtodling på de lägst belägna ytorna.

Odlandet av vinstockar kom till Roussillon, som fått sitt namn av den iberisk-liguriska staden Ruscino, en stad som blomstrade på 500-talet f.Kr., samtidigt som Medelhavscivilisationen. Fokaierna som grundade Massilia (Marseille) runt år 600 f.Kr. lärde lokalbefolkningen att beskära vinstockar och producera vin. Detta varma och blåsiga klimat gav mycket snart upphov till speciella viner som framställs av druvor med en mycket hög naturlig sockerhalt. En avbruten jäsning ger viner med naturligt jäsbart socker.

Framställningsmetoden för söta viner är mycket gammal. Plinius den äldre (23–79 e.Kr.) hänvisar i sina skrifter till denna metod i den romerska provinsen Gallia Narbonensis (Narbonne) som Roussillon ingår i.

Viner som från början var naturligt söta viner som erhållits med hjälp av olika tekniker, t.ex. genom att torka druvorna på halm, vrida deras stjälkar, tillsätta honung till druvmusten eller uppvärmning, utvecklades successivt till naturliga söta viner från 1200-talet och framåt, en teknik som infördes av Arnaldus de Villa Nova (1238–1311), en läkare som tillämpade principen om destillering på viner som länge hade använts av mozaraberna i framställningen av parfym. Genom att kombinera "vin och dess ande" uppfann han *mutage* – en teknik som innebär att alkohol tillsätts det jästa vinet i syfte att stoppa jäsningsprocessen.

De första dekreten som erkände den kontrollerade ursprungsbeteckningen för naturliga söta viner utfärdades den 6 augusti 1936 och omfattade "Côtes du Haut-Roussillon", "Côtes d'Agly" och "Rivesaltes".

År 1972 slogs de tre kontrollerade ursprungsbeteckningarna ovan samman under det gemensamma namnet "Rivesaltes", till följd av framgångarna med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Muscat de Rivesaltes" – den enda erkända kontrollerade ursprungsbeteckningen, för att undvika att en mängd olika namn skulle föregås av namnet på denna druva. Namnet valdes på grund av den kommunens rykte, till följd av dess centrala läge i departementet, med järnvägsförbindelser, många handelshus och närheten till den största vingården inte minst. Rivesaltes territorium gränsar till Agly-dalen, "örnens flod" som rinner från Medelhavet till hjärtat av Pyrenéerna.

8.2. Samverkan mellan sambanden

Runt landmärket Pic du Canigou, 2 780 m ö.h., mindre än 40 km från kusten, upptäckte fokaiska sjöfarare i denna amfiteater som är öppen ut mot havet ett omgärdat område som var särskilt lämpat för att utveckla vingårdar av hög kvalitet.

Ett torrt, mycket blåsig och varmt klimat skapar i kombination med en torftig, naturligt dränerad jordmån bioklimatiska förhållanden som är särskilt gynnsamma för druvsorterna grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'alexandrie B och tourbat B (med det lokala namnet malvoisie du roussillon), som på naturlig väg uppnår den fullständiga fysiologiska mognad som krävs för att framställa naturliga söta viner samtidigt som en rik och originell aromatisk potential utvecklas.

Färgen på vinerna som bär beteckningen "Rivesaltes" varierar beroende på andelen av varje druvsort men också beroende på deras ursprung, *mutage*-processen och framför allt lagringsmetoden som avgörs av vintillverkarens val av behållare och en mer eller mindre oxidativ metod. Den optiska densiteten, så som den definieras i produktspecifikationen, gör det möjligt att analytiskt bedöma om produkten kvalificerar sig för uttrycket "ambré", "grenat", "rosé" eller "tuilé".

De aromer och den sötma som "Rivesaltes"-viner är kända för är resultatet av producentens kunnande som byggts upp under generationer i mer än sju århundraden. Detta omfattar *mutage*, metoden att tillsätta neutral alkohol till jäsningsprocessen, för att bevara druvornas primära aromer, berika vinet med jästa aromer och uppnå rätt balans och fysisk stabilitet, liksom även behärskaandet av en komplex och diversifierad process där vinet får lagras på hundraåriga fat, i träkar, tankar eller glasballonger något som gör att en rad olika tertiära aromer utvecklas, särskilt molekylen sotolon som bidrar till smaken "rancio".

De optimala förutsättningarna i detta vinodlingsområde bevisas av området med lotter som är tydligt avgränsat för druvskörden och traditionsenligt håller tillbaka lotterna som ligger på terrasserna ut mot floderna Agly och Têt, på kiselstensplatåer och berg och på låga höjder vid foten av ett berg, med en urlakad, mager och torr jord. Denna placering kräver att vinodlaren sköter plantorna omsorgsfullt genom att beskära vinstockarnas kortskott, vilket huvudsakligen sker i form av buskbeskärning, för att de ska hålla stånd mot extremt väder (torka, kraftig vind), och att vinodlaren underhåller traditionell plantering i rutor och säkerställer en låg avkastning vilket är avgörande för att få fram de druvor med hög naturlig sockerhalt som behövs för att tillverka naturliga söta viner.

Detta kunnande, som bidrar till utvecklingen av originalprodukter med en erkänd och välkänd aromatisk profil, har gjort att lagstiftaren genom dekret och lagstiftning skyddat denna "traditionella och brukliga" produktion genom kodifiering sedan början av 1800-talet.

Redan tidigt förpackades viner med uttrycken "rosé" och "grenat" i det avgränsade geografiska området och i det omedelbara närområdet. Producenterna har valt att i högre utsträckning skydda kvaliteten och den specifika karaktären hos en produkt med ungdomlig karaktär och till följd av detta den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende.

Likaså förpackas alla viner i lämpliga behållare i det avgränsade geografiska området och i det omedelbara närområdet för att skydda den aromatiska potentialen. Producenternas syfte är att genom kontroller i regionen där vinerna produceras garantera och skydda produkternas kvalitet och specifika karaktär och till följd av detta den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende.

Redan på ett tidigt stadium vann dessa muterade viner ett högt anseende. Roussillonviner, och då särskilt "Rivesaltes" blev mycket berömda och flera kommersiella akter vittnar om att dessa viner, som tål transport, skickats till ett antal europeiska hov och distingerade personers middagsbord.

Kommunen Rivesaltes ("hög strand" på katalanska), en centralt belägen vinmarknad, blev tidigt förknippad med handel med naturliga söta viner och har därigenom fått sitt rykte.

Uppförandet av järnvägen bidrog sedan avsevärt till att stärka stadens rykte för "Rivesaltes" naturliga söta viner.

Företagsamheten och hängivenheten hos producenterna under mer än 25 århundraden har säkrat att vinstockarna och de exceptionella produkterna överlevt i karga och besvärliga omgivningar, som erkänts och skyddats av lagstiftarna. Sällsynta viner som tack vare sin ovanliga lagringspotential fortfarande kan marknadsföras efter 100 år med oförminskade smakrelaterade kvaliteter.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för framställning, vinifiering, lagring och förpackning av viner omfattar följande kommuner på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2022:

- Departementet Aude: Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle och Sigean.
- Departementet östliga Pyrenéerna: Alénia, Ansignan, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Collioure, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Port-Vendres, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Sainte-Marie-la-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Tarterach, Théza, Torreilles, Trévillach, Trilla och Villelongue-de-la-Salanque.

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- a) Det traditionella uttrycket "naturligt sött vin" ska tryckas på etiketterna.
- b) Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen ska kompletteras med uttrycken "ambré", "grenat", "rosé" eller "tuilé". Dessa omnämningar måste ingå i märkningen med bokstäver av samma grafiska form, färg och storlek som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Sådana omnämningar ska även tas med i annonser, broschyrer och fakturor.

— På viner med uttrycket "grenat" och "rosé" ska årgången anges.

- c) Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "hors d'âge" för naturliga söta viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé".
- d) Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "rancio" för naturliga söta viner med uttrycket "ambré" eller "tuilé", med och utan uttrycket "hors d'âge".
- e) Alla valfria uttryck, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Förpackning av vinerna

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner med uttrycket "rosé" har i regel en arom av röda bär med en angenäm friskhet. De måste förpackas senast den 31 december året efter skördeåret i det avgränsade geografiska området och i det omedelbara närområdet. Producenternas syfte är å ena sidan att bättre bevara de väsentliga egenskaperna hos en produkt med ungdomlig karaktär och å andra

sidan att genom kontroller i regionen där vinerna produceras garantera och skydda produkternas kvalitet och specifika karaktär och till följd av detta den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende.

Den ofta använda tekniken *mutage sur grains* ger viner med uttrycket "grenat", en vacker purpurfärg med doft av röda och mörka bär och kryddiga inslag. För att utveckla och bevara deras karakteristiska smaker lagras vinerna i en anaerobisk miljö fram till den 30 april året efter skördeåret. Vinerna ska förpackas senast den 30 juni andra året efter skördeåret. Producenternas syfte är å ena sidan att bättre bevara de väsentliga egenskaperna hos en produkt med ungdomlig karaktär och å andra sidan att genom kontroller i regionen där vinerna produceras garantera och skydda produkternas kvalitet och specifika karaktär och till följd av detta den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende.

Det typiska sättet för viner med uttrycket "ambré" och "tuilé" som är avsedda att lagras är att använda traditionella vinframställningstekniker, bland annat *mutage sur grains*-tekniken, särskilt för viner med uttrycket "tuilé". De lagras i en oxiderande miljö i minst 24 månader, i tankar, träkar och glasballonger som är placerade utomhus och utsatta för alla väderlekar vilket ger en stor variation av aromer och smaker. Vinerna görs tillgängliga för konsumenter på marknaden från och med den 1 september andra året efter skördeåret.

Efter några år på flaska eller fat har de fått en vacker tegelröd eller bärnstensfärgad färgton och utvecklat komplexa aromer som sträcker sig ända till rancio, med dess antydning av rostarom, torkad frukt och valnötter.

Viner som har lagrats i minst fem år märks med "hors d'âge".

De förpackas i det avgränsade geografiska området och i det omedelbara närområdet.

Producenternas syfte är å ena sidan att bättre bevara de väsentliga egenskaperna hos en produkt som utvecklats med hjälp av särskilda tekniker och har genomgått en lång lagringsprocess som kräver fulländade kunskaper och å andra sidan att genom kontroller i regionen där vinerna produceras som kräver särskilda organoleptiska expertkunskaper garantera och skydda produkternas kvalitet och specifika karaktär och till följd av detta den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende.

Länk till produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a1e5e28-f4bf-4626-bbc3-70ee9a4bfc7c