



C/2024/1811

29.2.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3  
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/1811)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Méditerranée”

PGI-FR-A1154-AM04

Data przekazania informacji: 7.12.2023

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Wydajność**

W rozdziale I specyfikacji – pkt VI – „Wydajność: maksymalna” wydajność dla win czerwonych i różowych została zmniejszona ze 120 hl/ha do 100 hl/ha.

Celem jest dostosowanie się do skutków zmiany klimatu dla produkcji wina w regionie. Maksymalna wydajność określona w specyfikacjach nie odpowiada już plonom odnotowanym na przedmiotowym terenie, które są niższe ze względu na skutki suszy, która jest jedną z najczęstszych konsekwencji zmiany klimatu w południowo-wschodnim regionie Francji. Grupa producentów chciała dostosować wydajność winorośli do realiów terenu w celu zachowania jakości.

Ta zmiana wydajności ma wpływ na jednolity dokument w punkcie „Praktyki winiarskie – maksymalna wydajność”.

**2. Organ odpowiedzialny za kontrolę**

Rozdział III specyfikacji zmieniono, aby uprościć punkt „Organ odpowiedzialny za kontrolę” i doprecyzować, że kontrola przestrzegania specyfikacji jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli, przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Uproszczenie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Méditerranée

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

###### KRÓTKI OPIS

Produkowane wina charakteryzują się owocowymi aromatami, których intensywność i charakter zmienia się zależnie od użytych odmian i zastosowanych technologii.

W przypadku win czerwonych, zasadniczo o mniej lub bardziej intensywnej barwie granatu, przeprowadza się ekstrakcję po to, aby zachować delikatniejsze struktury, zapewniające smak dojrzałych i pełnych słodczy tanin.

Wina różowe charakteryzują się, zależnie od tłoczenia, mniej lub bardziej głębką blad różową barwą. Wina białe, najczęściej o bladożółtej barwie, mają zazwyczaj zielone refleksy. W przypadku win białych i różowych, połączenie różnych czynników (wybór działek z myślą o zachowaniu kwasowości, odmiany winorośli i technologia uwzględniająca kontrolę temperatur) pozwala zapewnić w winach równowagę pomiędzy owocowym aromatem, stężeniem alkoholu i świeżością.

Wina te są zgodne z kryteriami analitycznymi określonymi w przepisach europejskich.

| Ogólne cechy analityczne                                                |   |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna                                              |   |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |   |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |   |

##### 2. Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące

###### KRÓTKI OPIS

Gatunkowe wina musujące wytwarzane są z cuvées o mniejszej zawartości alkoholu i okazujących największą dynamikę wyrazu. Charakteryzują się one taką samą barwą i takimi samymi właściwościami organoleptycznymi jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i subtelne oraz zachowują bardziej trwałe aromaty uwydatnione przez delikatne i eleganckie bąbelki.

Wina te są zgodne z kryteriami analitycznymi określonymi w przepisach europejskich.

| Ogólne cechy analityczne                                                |  |
|-------------------------------------------------------------------------|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |  |
| Minimalna kwasowość ogólna                                              |  |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |  |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |  |

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Wydajność w przypadku win białych

120 hektolitrów z hektara

#### 2. Wydajność w przypadku win czerwonych i różowych

100 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja i wytwarzanie win niemusujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Méditerranée” odbywają się w departamentach Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse, jak również na terytorium następujących gmin w departamentach Isère, Loire i Rhône:

- w departamencie Isère: wszystkie gminy w kantonach Roussillon, Vienne-Nord i Vienne-Sud, gmina Saint-Lattier w kantonie Saint-Marcellin,
- w departamencie Loire: wszystkie gminy w kantonie Pélussin, gminy Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génillac, Dargoire i Châteauneuf w kantonie Rive-de-Gier, gminy Chagnon, Cellieu w kantonie La Grand-Croix,
- w departamencie Rhône: gminy Échalas i Saint-Jean-de-Touslas w kantonie Givors, gminy Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe w kantonie Condrieu, gminy Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin i Soucieu-en-Jarrest w kantonie Mornant.

Określony powyżej obszar geograficzny ma zastosowanie do zbioru winogron, winifikacji i wytwarzania gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Méditerranée”, z wyjątkiem departamentu Drôme, gdzie takich działań nie można prowadzić na obszarze następujących gmin: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenas, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

## 7. Odmiana(-y) winorośli

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola  
Barbaroux Rs  
Biancu Gentile B  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet blanc B  
Cabernet cortis N  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Caladoc N  
Calitor N  
Cardinal Rg  
Carignan N  
Carignan blanc B  
Chambourcin N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chasselas rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarin B  
Colombard B  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreale B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N  
Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N

Ganson N  
Gewurztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Listan B - Palomino  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac rose Rs  
Melon B  
Merlot N  
Merlot blanc B  
Meunier N  
Mollard N  
Monarch N  
Monerac N  
Mourvaison N  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Nebbiolo N  
Nielluccio N - Nielluciu  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Picardan B - Araignan  
Pinot blanc B

Pinot gris G  
Pinot noir N  
Pinotage N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant droit N - Espanenc  
Portan N  
Prior N  
Ravat blanc B  
Ribol N  
Riesling B  
Riminèse B  
Rosé du Var Rs  
Roussanne B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Seyval B  
Solaris B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Téoulier N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Varousset N  
Verdejo B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B  
Voltis B  
Xinomavro N

## 8. Opis związku(-ów)

### 8.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Méditerranée” obejmuje południowo-wschodnią ćwiartkę Francji.

Jest to obszar o zróżnicowanym ukształtowaniu terenu, otoczony wysokimi szczytami, zarówno na kontynencie jak i na Korsyce.

Doliny, płaskowyże i wzgórza sąsiadują ze sobą we wszechobecnej śródziemnomorskiej aurze. Architektura, krajozaby, kultura i stosowane praktyki są świadectwem tej wspólnej historii,

której początek dało Morze Śródziemne, zarówno pod względem geologicznym (różne przypadki wtargnięcia morza na obecne terytorium kontynentu), historycznym i kulturowym (wpływ Greków, a następnie Rzymian i Genuńczyków na Korsyce), a szczególnie pod względem klimatu.

Kultura śródziemnomorska wyraża się obecnie w stylu życia (jedzenie, region oliwy z oliwek i lawendy) oraz w krajozabach charakteryzujących się odporną na suszę roślinnością i wszechobecnymi wzniesieniami otaczającymi doliny, w których dzięki optymalizacji ograniczonych zasobów wodnych mogło rozwinąć się rolnictwo.

To charakteryzujące się wpływem śródziemnomorskim skupisko regionów obejmuje Korsykę, Prowansję, Alpy Południowe, Dolinę Rodanu oraz okalające ją wzniesienia.

Elementem klimatu śródziemnomorskiego są charakterystyczne wiatry. Odznacza się wśród nich „marin”, południowy wiatr niosący dużą ilość wilgoci, który wieje nad Zatoką Lwią i Prowansją, łagodząc nazbyt wysokie temperatury, oraz mistral, wiatr suchy, który bywa gwałtowny i który wieje na osi Rodanu, z północy na południe, przyczyniając się do utrzymania właściwego zdrowia winorośli.

Na całym obszarze występuje wyjątkowo duże nasłonecznienie i wysokie temperatury.

Te realia lokalne w naturalny sposób doprowadziły do powstania śródziemnomorskiej tożsamości regionalnej, która cechuje się gorącym, suchym i wietrznym klimatem, glebami z przewagą wapieni, z naturalnym dobrym odpływem wody i z uprawą winorośli charakterystycznie położoną w pobliżu górzystych zboczy lub na wysokości. Takie połączenie czynników sprzyja rozwojowi winorośli.

### 8.2. Specyfika produktu

Specyfika chronionego oznaczenia geograficznego „Méditerranée” opiera się zarówno na uwarunkowaniach geograficznych jak i na jego historycznych korzeniach. Winorośl, podobnie jak drzewa oliwne, była uprawiana przez Fokajczyków od VI wieku p.n.e. wzdłuż biegu Rodanu, a także w okolicach fokajskiego miasta Massalia, dziś bardziej znanego pod nazwą Marsylia, jak również na Korsyce. Handel winem rozwinęli właśnie ci greccy pionierzy, którzy potrafili wykorzystać strategiczne położenie portu Massalia i istotną oś komunikacyjną, jaką stanowił Rodan, do transportu amfor zawierających „grecki napój, nowy i egzotyczny, wytwarzany ze sfermentowanego soku z winogron”. Uprawa winorośli zintensyfikowała się w okresie okupacji rzymskiej, zaś prawdziwy rozkwit przeżywała w średniowieczu pod wpływem miast takich jak Lyon, Marsylia, a na Korsyce pod wpływem Genuńczyków.

Naturalne atuty obszaru geograficznego chronionego oznaczenia geograficznego „Méditerranée” sprzyjały ugruntowaniu się uprawy winorośli. Nierozzerwalnie związana z tym regionem kultura wina pozwoliła na ciągłe rozwijanie specjalistycznej winiarskiej wiedzy opierającej się na otwartym dobrze gatunków winorośli, jednak z wyraźnie zaznaczoną obecnością grupy odmian dominujących, które można spotkać na tym obszarze geograficznym.

Niemusujące wina czerwone odznaczają się wyraziście intensywną barwą oraz giętkością tanin. Aromaty są owocowe (owoce czerwone lub owoce dojrzałe), czasami z nutami wanilii i prażenia.

Dzięki idealnej kontroli czynników naturalnych wina białe i różowe cechują się równowagą pomiędzy owocowym aromatem, stężeniem alkoholu i świeżością.

Gatunkowe wina musujące wytwarzane są z cuvées o mniejszej zawartości alkoholu i okazujących największą dynamikę wyrazu. Charakteryzują się one takimi samymi właściwościami jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i mają subtelniejszy aromat.

Dowody świadczące o produkcji wina musującego na terytorium ChOG „Méditerranée” sięgają średniowiecza. Produkcja win wytwarzanych od niedawna istotnie wzrosła od 1909 r., kiedy to w departamencie Bouches du Rhône powstała firma „Royal Provence” (Tête Noire), produkująca dziś prawie 4 000 000 butelek. Produkcja ta utrzymała się również w innych miejscach na tym obszarze. W Ardèche są to w szczególności wina z odmian marsanne B i roussanne B oraz chardonnay B, które są produkowane i winifikowane przez tutejszych winiarzy od 25 lat. W Drôme od lat 80. XX wieku stosuje się również chardonnay B, viognier B i muscat à petits grains B w winach białych oraz syrah N w winach różowych. Na Korsyce, na początku XX w. produkowano „vinu Forzatu” (wino wymuszone), a niedawno, w 1983 r., wytwórnia spółdzielcza „Les vigneron Corsicans” wprowadziła na rynek swoje pierwsze cuvée wina musującego z odmian chardonnay B i meunier N. W departamencie Vaucluse w latach 70. wytwórnia Pernes les Fontaines produkowała i winifikowała z zastosowaniem techniki zamkniętej kadzi wina musujące z winogron stołowych, w tym z odmiany gros vert B. Warto także wspomnieć o produkcji wina podstawowego przez wytwórnię Terres Val dèze, która od lat 50. jest dostawcą firmy Kriter; jej rynek obecnie zdyspersyfikował się i obejmuje inne firmy, dostarczając 15 000 hektolitrowo rocznie. Produkcja ma bardziej charakter lokalny, ale nie mniej historyczny, od 1959 r. w departamencie Hautes Alpes i w departamencie Alpes de Haute Provence, gdzie od lat 70. z tych produktów wytwarza się wina białe (wiele z nich na bazie chardonnay B).

W departamencie Var w 1952 r. powstaje przedsiębiorstwo „Les Vins Bréban”, do którego w 1982 r. dołącza firma Libra; dzięki tym dostawcom produkcja, ukierunkowana na różowe wina musujące, szybko się rozwinęła, na przykład w Bouches du Rhône.

Na tym obszarze produkcji działa więc prawie 200 podmiotów, z których połowa to wytwórnie spółdzielcze, około trzydziestu to handlowcy, a produkcja gatunkowych win musujących sięga prawie 10 000 hektolitrowo.

### 8.3. Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Te realia terytorialne i historyczna wspólnota kulturowa w naturalny sposób zachęciły przedsiębiorstwa winiarskie z regionu do złożenia wniosku o uznanie nazwy „Vin de Pays de Méditerranée”. Nazwa ta została uznana dnia 1 sierpnia 1999 r.

ChOG „Méditerranée” łączy w sobie specjalistyczną wytrawną wiedzę winiarzy z 10 departamentów śródziemnomorskiej, południowo-wschodniej części Francji. Korzystne położenie tych winnic w miejscu znajdującym się pod wpływem Morza Śródziemnego, o klimacie zapewniającym szczególne nasłonecznienie i zróżnicowanym ukształtowaniu terenu zawsze przystosowanym do uprawy winorośli i produkcji doskonałych win, umożliwiło ukształtowanie się silnej tradycji winiarskiej.

Klimat śródziemnomorski dzięki znacznemu nasłonecznieniu i odpowiedniemu poziomowi opadów sprawia, że winogrona osiągają odpowiedni stopień dojrzałości. Charakterystyczna terytorialna specyfika tego śródziemnomorskiego skupiska regionów, w połączeniu z dobozem odmian winorośli i opanowaniem technik winifikacji, pozwala wytwarzać wina cechujące się równowagą pomiędzy owocowym aromatem, stężeniem alkoholu i świeżością. Specyfiką regionalną jest uprawa winorośli zawsze w pobliżu wysokich masywów lub na wysokości oraz wpływ wiatrów wiejących od południa i niosących dużą ilość wilgoci, dzięki czemu wina posiadają charakterystyczną świeżość.

Wyjątkowość gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Méditerranée”, wzmocniona długą, sięgającą początku XX w. tradycją wytwarzania win musujących w większości departamentów jego obszaru, wynika z bogactwa mieszanek, dostosowania odmian winorośli do różnorodności uwarunkowań terytorialnych i specyficznych właściwości tych terenów. „Méditerranée” jest wynikiem bogactwa jego zgromadzeń, dostosowania odmian winorośli do różnorodności terytorium i jego szczególnych cech.

Główne odmiany wykorzystywane do produkcji białych win musujących obejmują w szczególności odmiany chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B, vermentino B, a do różowych win musujących, stanowiących dzisiaj 2/3 produkcji, odmiany cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N i odmianę syrah N, wyraźnie zaznaczając się w mieszankach.

Specjalistyczna wiedza w zakresie wczesnych zbiorów, mieszania odmian i wyboru obszarów uprawy pozwala zapewnić dynamikę, świeżość i równowagę gatunkowych win podstawowych oraz ostatecznie uzyskać niskoalkoholowe wina musujące.

Wykorzystywane techniki wytwarzania to albo technika drugiej fermentacji w butelkach, albo metoda „Charmat” (zwana techniką zamkniętej kadzi), która jest najbardziej powszechna i na którą występuje największy popyt w handlu. Metoda ta pozwala na szybkie wytwarzanie wina, dzięki czemu łatwiej jest zachować charakter i aromat stosowanych w nim odmian winorośli, a także barwę (co jest szczególnie istotne w przypadku win różowych), przy równoczesnym podtrzymaniu tożsamości win objętych ChOG „Méditerranée”. Wytwarzane wina musujące są świeże, kwaskowate, z wyrazistym atakiem i charakteryzują się równowagą pomiędzy dynamiką a intensywnością aromatu.

Celem dla oznaczenia geograficznego „Méditerranée”, za którym wyraźnie opowiadają się producenci, jest rozwój rynków eksportowych.



Ta regionalna dynamika, którą napędza ChOG „Méditerranée”, skupia licznych przedsiębiorców (253 winnice, 174 wytwórnie prywatne i 79 wytwórni spółdzielczych oraz 51 handlowców). Wielkość produkcji stale rośnie (100 000 hl w 2000 r., 475 000 hl w 2012 r.).

Wina zdobyły zarówno renomę lokalną w związku z dużą atrakcyjnością turystyczną regionu, jak i krajową oraz międzynarodową dzięki wielu nagrodom na Powszechnym Paryskim Konkursie Rolniczym [Concours Général Agricole de Paris], czy też licznym wzmiankom w przewodniku winiarskim Hachette des Vins.

ChOG „Méditerranée” jest również oficjalnym partnerem i dostawcą Tygodnia Krytyki na Międzynarodowym Festiwalu Filmowym w Cannes.

ChOG „Méditerranée” cieszy się międzynarodowym uznaniem (rocznie eksportuje się 44 % produkcji) i jest bardzo cenione przez turystów, licznie obecnych w regionie, szczególnie w porze letniej. Turystów zachęca się do ponownego odkrywania dobrodziejstw diety śródziemnomorskiej, jakie wynikają z harmonii pomiędzy winami ChOG „Méditerranée” a lokalnymi specjałami gastronomicznymi.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

### *Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne” zastępuje się tradycyjnym określeniem „vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Chronione oznaczenie geograficzne „Méditerranée” można uzupełnić nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych zgodnie z warunkami ustalonymi w niniejszej specyfikacji produktu:

— „Comté de Grignan”,

— „Coteaux de Montélimar”.

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania win niemusujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Méditerranée”, stanowi, z jednej strony, obszar następujących okręgów, z wyłączeniem gmin z tych okręgów wymienionych w obszarze geograficznym:

— w departamencie Loire: okręg Saint-Etienne,

— w departamencie Rhône: okręg Lyonu,

— w departamencie Isère: okręg Grenoble i Vienne, a z drugiej strony obszar następujących okręgów:

— okręg Nîmes i Alès (położony w departamencie Gard)

— okręg Mende (położony w departamencie Lozère)

- okręgi Le Puy-en-Velay i Yssingeaux (położone w departamencie Haute-Loire)
- okręgi Montbrison i Roanne (położone w departamencie Loire)
- okręg Villefranche-sur-Saône (położony w departamencie Rhône)
- okręg Bourg-en-Bresse (położony w departamencie Ain)
- okręg Tour-du-Pin (położony w departamencie Isère)
- okręgi Chambéry i Saint-Jean-de-Maurienne (położone w departamencie Savoie).

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do wytwarzania gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Méditerranée” i uzupełniony nazwą jednej z mniejszych jednostek geograficznych określonych w pkt 2 lub niezupełniony taką nazwą, obejmuje obszar wyliczonych powyżej okręgów i rozciąga się na departamenty Ain i Savoie.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded)