C/2024/6289

18.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6289)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Côtes de Provence“

PDO-FR-A0392-AM05

Дата на съобщението: 25.7.2024

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Сортов състав

В глава I, раздел V, точка 1 „Сортов състав“ от продуктовата спецификация списъкът на сортовете за производството на червени вина, вина розе и бели вина се допълва със сортовете floreal B, souvignier Gris B и sauvignac B, като делът им е ограничен до 5 % от сортовия състав и до 10 % от смесите.

Включването на тези сортове е едно от решенията, въведени от наименованието за справяне с изменението на климата и намаляването на употребата на продукти за растителната защита. Сортовете, включени като второстепенни сортове, са в съответствие с основните характеристики на вината, носещи наименованието, и дават възможност за приспособяване към сушата и към гъбичните болести. Те позволяват да се намали употребата на продукти за растителна защита.

Единният документ се допълва в точка „Винени сортове грозде“.

Наименованията на тези сортове не могат да фигурират върху етикета на вината, носещи наименованието. Това уточнение е отразено в раздел „Допълнителни изисквания — етикетиране“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Côtes de Provence

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. Тихи вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 4 g/l.

Останалите аналитични критерии отговарят на нормативната уредба на ЕС.

Вината розе са със светлорозов цвят. Тези вина са с богат израз на ароматите и в зависимост от своя произход имат ароматна плодова палитра (бели плодове, цитрусови плодове, екзотични плодове, червени плодове...) или флорална палитра, примесена с минерални нотки или нотки на препечено, подчертана от добре балансирана структура между заобленост и осезаема киселинност.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Тихи червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

На етапа на опаковане максималното съдържание на ябълчена киселина е 0,4 g/l.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари в червените вина не превишава:

— за червените вина с естествено алкохолно съдържание по-ниско или равно на 14 %: 3 g/l

— за червените вина с естествено алкохолно съдържание по-високо от 14 %: 4 g/l

Останалите аналитични критерии отговарят на нормативната уредба на ЕС.

Червените вина с тъмен цвят са два вида:

— плодови червени вина с кратък престой в бъчва, за бърза употреба,

— червени вина с добра способност за съхранение, с комплексни аромати на черни плодове, какао, дивечово месо, подправки и със силно изразени, копринени танини, получени в резултат от дълъг престой в бъчва.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Тихи бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

Останалите аналитични критерии отговарят на нормативната уредба на ЕС.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 4 g/l.

Белите сухи вина са с жълт цвят със зелени отблясъци, ярък и бистър, с плодови аромати на цитрусови плодове, флорални аромати (бели цветове), балсамови или медени аромати.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

Специфична енологична практика

При производството на вината розе се позволява използването на въглен за енологична употреба само за мъстта и за младите вина, намиращи се все още в процес на ферментация, получени в резултат от смачкване на гроздето, в границите на 20 % от обема на вината розе, произвеждани от съответния винопроизводител за разглежданата реколта. Всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C е забранена.

2. Междуредие

Практика на отглеждане

Всяко растение разполага с максимална площ от 2,50 m^2. Тази площ се постига като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не бива да е по-малко от 0,80 m.

3. Резитба

Практика на отглеждане

Резитба, която се извършва най-късно преди етапа на фенологична зрялост E — 3 разлистени листа на първите 2 пъпки.

Къса резитба с къси плодни пръчки (чашовидна формировка или формировка кордон Роая), с до 6 къси плодни пръчки на растение и най-много 2 пъпки на плодна пръчка.

За лозите на възраст над 25 години (26-и лист) една от късите плодните пръчки може да е с най-много 5 пъпки (ограничение до 12 пъпки на растение).

С изключение на лозите, предназначени за производството на географските наименования „Sainte-Victoire“, „Fréjus“, „La Londe“ и „Pierrefeu“, сортовете cabernet sauvignon N и syrah N могат да бъдат подрязани във формировка единичен Гюйо (най-много 8 пъпки на растение, от които най-много 6 на дългата плодна пръчка).

4. Напояване

Агротехническа практика

Напояването е разрешено.

5. Плевене — Агроекологични разпоредби

Практика на отглеждане

— Не се допуска химическото плевене на синорите.

— Не се допуска пълното химическо плевене на парцелите.

5.2. *Максимални добиви*

66 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район обхваща 84 общини, от които 68 са в департамент Var, 15 — в департамент Bouches-du-Rhône, и 1 — в департамент Alpes-Maritimes.

— В департамент Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var;

— В департамент Bouches-du-Rhône: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets;

— В департамент Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. **Винени сортове грозде**

Agiorgitiko N

Barbaroux Rs

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Rousseli Rs

Sauvignac

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Xinomavro N

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район на защитеното наименование за произход „Côtes de Provence“ се простира от района Basse Provence calcaire на запад и на север, до района Basse Provence cristalline на юг и на изток (Maures и Esterel). Този район се простира покрай плажовете на Средиземно море, лъкатуши из долините, разстила се по каменистите повърхности, изпечени от слънцето, и свършва на границата с боровите гори на някои общини от департаментите Var, Bouches-du-Rhône и Alpes-Maritimes.

Богатството на лозята на „Côtes de Provence“ се дължи на разнообразието на географските и почвените условия и на разнообразието на мезоклиматичните условия. Това разнообразие е наложило на общността от производители употребата на инструменти, позволяващи да се постигне най-голяма оригиналност, както чрез избора на сортове, които да заемат подходящо място на тази естествена, разграфена като „шахматна дъска“ повърхност, така и чрез приспособяването на начините на отглеждане (обработване на почвата, гъстота на засаждане, резитба, която способства производството и същевременно предпазва лозята от лятното засушаване), а също и чрез адаптирането на условията за винификация с помощта на значителни материални и технически инвестиции, осъществени през миналия век.

Макар и вината да са разнообразни и да произлизат от различни сортове и от също толкова различна среда, те дължат своята идентичност и оригиналност на споделените между представителите на общността от производители техники и умения, най-вече при изработването на вината розе.

Като земя на кръстопът географският район е събрал на едно място сортов състав, адаптиран поколение след поколение и по този начин допринасящ за качеството и идентичността на вината. Така винените сортове grenache N и tibouren N привнасят по-алкохолен и заоблен вкус, сортът cinsaut N — финес и елегантност, сортът syrah N — плодови аромати, а сортът mourvèdre N придава на вината по-добра пригодност за стареене.

Оптималните условия за зреене, свързани с разпределението във времето на валежите и на температурите, както и с ефектите от концентрацията на суровината и от опазването на нейното фитосанитарно състояние, дължащи се на преобладаващите ветрове, също допринасят за качеството и оригиналността на произвежданите вина. Балансът между киселия и заоблен вкус, трайността на цвета и изтънчената елегантност в уханието на вината са резултат от отглеждането на богато на захар и на полифеноли грозде.

По традиция ясно разграничените парцели за беритба на гроздето са разположени върху плитки и добре водоснабдени почви.

След 2 600 години традиции в производството на вино, от 1980 г. насам регионът на „Côtes de Provence“ изживява истинско възраждане, по-специално с производството на вина розе.

RENE D'ANJOU (Добрият крал Рене) — граф на Provence, е любител на вината от Provence и превръща Марсилия в свободно пристанище, насърчавайки производството и търговията с вина. Той въвежда и процеса за производство на вино „clairet“ и на вино розе. Под влияние на високопоставен посланик — ELEONORE de PROVENCE, която става кралица на Англия, тези вина добиват популярност и в лондонския кралски двор. През XVII и XVIII век те са високоценени във френския кралски двор, където славата им бива затвърдена от перото на Madame de SEVIGNE, графиня на Grignan.

Тази известност продължава и през 2010 г. Лозарите, кооперациите и търговците продължават да полагат усилия за подобряване на общите правила за популяризиране на контролираното наименование за произход „Côtes de Provence“, което е тяхно общо наследство, и се стремят да запазят името и индивидуалността му.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на винята, обхваща територията на 10 общини в департамент Bouches-du-Rhône и 41 общини в департамент Var.

— В департамент Bouches du Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— В департамент Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Етикетиране: допълнителни географски наименования

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Контролираното наименование за произход „Côtes de Provence“ може да бъде допълнено с допълнителните географски наименования „Fréjus“, „Sainte-Victoire“, „Pierrefeu“ и „Notre-Dame des Anges“ за червените вина и за винята розе.

Контролираното наименование за произход „Côtes de Provence“ може да бъде допълнено с допълнителното географско наименование „La Londe“ за червените вина, белите вина и винята розе.

Винята отговарят на условията, посочени в продуктовата спецификация, по-специално по отношение на географския район, от който произлиза гроздето и в който се извършва винификацията (а понякога — и отлежаването на винята), сортовия състав, добива, съдържанието на ферментируеми захари и методите на производство.

Етикетиране: по-голяма географска единица

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на винята с контролираното наименование за произход, допълнено или не от географско наименование, може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vin de Provence“. Размерите на буквите за тази по-голяма географска единица не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход, допълнено или не от географско наименование. По-голямата географска единица „Vin de Provence“ се изписва в същото зрително поле, в което се намират контролираното наименование за произход и географското наименование.

Етикетиране: наименование на сортовете

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Второстепенните сортове agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N не могат да фигурират върху етикетите на вината, носещи наименованието.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe