C/2024/6289

18.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6289)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Côtes de Provence“

PDO-FR-A0392-AM05

Datum oznámení: 25.7.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Odrůdová skladba

V kapitole I části V bodě 1 specifikace produktu, který se týká odrůdové skladby, se seznam odrůd pro výrobu červených, růžových a bílých vín doplňuje o odrůdy rostlin B, Souvignier gris B a Sauvignac B až do 5 % odrůdové skladby a do 10 % v případě směsí.

Zařazení těchto odrůd je jedním z řešení zavedených v rámci tohoto chráněného označení, aby bylo možné čelit klimatickým změnám a omezením fytofarmaceutických výrobních faktorů. Tyto odrůdy zařazené jako druhotné odpovídají profilu vín s chráněným označením a díky nim je možné přizpůsobit se suchu a chorobám způsobeným cizopasnými houbami. Lze pak používat méně přípravků na ochranu rostlin.

Tento jednotný dokument byl doplněn v bodě „Moštové odrůdy“.

Názvy těchto odrůd nesmějí být uvedeny na etiketách vín s označením původu. Toto upřesnění bylo zahrnuto do bodu jednotného dokumentu „Dodatečné podmínky – Označování“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Côtes de Provence

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. Tichá růžová vína

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v těchto vínech činí po fermentaci nejvýše 4 gramy na litr.

Ostatní analytická kritéria se řídí právními předpisy Společenství.

Růžová vína se vyznačují světle růžovou barvou. Produkty charakterizují výrazné vlastnosti a v závislosti na jejich původu celá škála ovocných (bílé ovoce, citrusové plody, exotické ovoce, červené ovoce atd.) nebo květinových aromat, obsahujících minerální nebo empyreumatické tóny a vycházejících z vyvážené struktury, která kombinuje plnou i výraznou chuť.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

2. Tichá červená vína

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových.

Při balení je maximální obsah kyseliny jablečné 0,4 g/l.

U červených vín je po fermentaci obsah fermentovatelných cukrů menší nebo roven:

— u červených vín s přirozeným obsahem alkoholu nejvýše 14 % objemových: 3 g/l,

— u červených vín s přirozeným obsahem alkoholu vyšším než 14 % objemových): 4 g/l

Ostatní analytická kritéria se řídí právními předpisy Společenství.

Červená vína mají tmavou barvu a zahrnují dva typy:

— červená vína s ovocnými tóny a krátkou dobou macerace, která jsou určena k rychlé spotřebě,

— červená vína s delší dobou archivace vyznačující se komplexními aromaty černého ovoce, kakaa, zvěřiny, koření a silnými taniny, která se získávají díky dlouhé maceraci.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

3. Tichá bílá vína

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových.

Ostatní analytická kritéria se řídí právními předpisy Společenství.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v těchto vínech činí po fermentaci nejvýše 4 gramy na litr.

Suchá bílá vína se vyznačují žlutou barvou s nazelenalými, zářivými a jasnými odlesky a ovocnými aromaty citrusových plodů, květinovými aromaty (bílých květin) a balzámovými nebo medovými tóny.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

Při výrobě růžových vín je povoleno používání enologického aktivního uhlí, a to u moštů a nových vín ve fázi fermentace na slupkách a v poměru, který nesmí pro danou sklizeň překročit 20 % celkového objemu růžového vína vyprodukovaného dotčeným vinařem. Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

2. Spon mezi řadami

Pěstební postup

Plocha pro každý kmínek dosahuje maximálně 2,50 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metry a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,80 metru.

3. Řez

Pěstební postup

Řez se provádí nejpozději před fenologickou fází E, přičemž tři rozvinuté listy se nachází na dvou prvních očkách.

Krátký řez na čípek (typu Gobelet nebo kordonový řez Royat) s nejvýše šesti čípky na kmínek a nejvýše dvěma očky na čípek.

V případě vinic starších 25 let (26. rok po výsadbě) může mít jeden čípek nejvýše 5 oček (mezní hodnota je dvanáct oček na kmínek).

S výjimkou révy vinné určené k produkci zeměpisných označení „Sainte-Victoire“, „Fréjus“, „La Londe“ a „Pierrefeu“ lze odrůdu Cabernet-Sauvignon N a Syrah N prořezávat na tažeň jednoduchým Guyotovým řezem (nejvýše osm oček na kmínek, z nichž je alespoň šest na tažni).

4. Zavlažování

Pěstební postup

Zavlažování je povoleno.

5. Odstraňování plevele – agroekologické předpisy

Pěstební postup

— chemické odplevelování souvratí je zakázáno,

— celkové chemické odplevelování pozemků je zakázáno.

5.2 *Maximální výnosy*

66 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast zahrnuje 84 obcí, z nichž se 68 nachází v departementu Var, 15 v departementu Bouches-du-Rhône a jedna v departementu Alpes-Maritimes.

— v departementu Alpes-Maritimes obec: Villars-sur-Var,

— v departementu Bouches-du-Rhône obce: 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,

— v departementu Var obce: 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Côtes de Provence“ se rozkládá od dolní Provence s vápencovým podložím na západě a severu po dolní Provence s krystalickým podložím na jihu a východě (Maures a Esterel). Lemuje pláže Středozemního moře, rozprostírá se v údolích a na kamenitých vyvýšeninách zalitých sluncem a táhne se až k hranici borových lesů zahrnující území obcí departementů Var, Bouches-du-Rhône a Alpes-Maritimes.

Bohatství vinic s označením „Côtes de Provence“ spočívá v rozmanitosti geologického podloží a půdního prostředí a rozmanitosti mezoklimatu. Společenství producentů muselo kvůli této rozmanitosti přijmout nástroje, které jim umožňují dosáhnout co největší jedinečnosti. Jedná se o výběr odrůd, které profitují z přirozeného prostředí, adaptaci vedení vinic (tj. procesů v půdě, hustoty, způsobů prořezávání, které vinice chrání v období letního sucha) a přizpůsobení podmínek pro výrobu vína na základě materiálních a technických investic, k nimž došlo v průběhu minulého století.

I když se vína z různých odrůd a také z různých prostředí liší, vyjadřují svou identitu a jedinečnost tím, že společenství producentů zejména v oblasti výroby růžových vín sdílí své postupy, znalosti a dovednosti.

Jelikož jde o region s významným pohybem osob, stala se tato zeměpisná oblast místem pro výrobu směsí odrůd révy přizpůsobovaných po celé generace, přinášejících kvalitu a identitu vín. Například odrůdy Grenache N a Tibouren N jsou bohaté na alkohol a mají plnou chuť, odrůda Cinsaut N se vyznačuje jemností a elegancí, odrůda Syrah N ovocnými aromaty a odrůda Vourvèdre N má vynikající schopnost zrání.

Optimální podmínky zrání souvisí s rozložením srážek a teplot, s koncentrací účinků surovin a s jejich zdravím, a to díky převládajícím větrům, a přispívají také ke kvalitě a jedinečnosti vyráběných vín. Rovnováhy mezi kyselostí a plnou chutí, stabilitou barvy a elegantními aromaty těchto vín se dosahuje díky zpracování hroznů, které mají při sklizni vysoký obsah cukru a polyfenolů.

Pozemky jsou přesně vymezeny pro sklizeň hroznů v souladu s pěstebními postupy. Nacházejí se na mělkých půdách s dobrými hydrologickými vlastnostmi.

Vinařství má v regionu „Côtes de Provence“ tradici dlouhou 2 600 let. Od roku 1980 však dochází k jejímu skutečnému oživení souvisejícímu zejména s výrobou růžových vín.

Vína z Provence miloval již provensálský vévoda René z Anjou, známý též jako „dobrý král René“, který učinil z Marseille svobodný přístav, a podpořil tak výrobu vína a obchodování s ním. Zavedl rovněž výrobu klaretu („vin clairet“) a růžového vína. Díky úsilí vysoce postavené velvyslankyně Eleonore z Provence, jež se stala anglickou královnou, se tato vína objevují dokonce i na londýnském dvoře. V 17. a 18. století jsou tato vína velmi oceňována francouzským dvorem, kde jejich věhlasu dopomáhá paní de Sevigne, komtesa z Grignanu.

Jejich věhlas přetrvává i v roce 2010. Vinaři, družstva, obchodníci pokračují ve svém úsilí zlepšit společná pravidla na podporu chráněného označení původu „Côtes de Provence“, jež je jejich společným dědictvím, a snaží se zajistit respektování jeho názvu a jedinečnosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, zahrnuje území deseti obcí departementu Bouches-du-Rhône a 41 obcí departementu Var.

— v departementu Bouches-du-Rhône to jsou obce: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire,

— v departementu Var obce: 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.

Označování: Doplňkové zeměpisné názvy

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

CHOP „Côtes de Provence" může být pro červená a růžová vína doplněno doplňkovými zeměpisnými označeními „Fréjus", „Sainte-Victoire", „Pierrefeu" a „Notre-Dame des Anges".

CHOP „Côtes de Provence" může být pro červená, růžová a bílá vína doplněno doplňkovým zeměpisným označením „La Londe".

Vína splňují podmínky stanovené ve specifikaci, zejména pokud jde o zeměpisnou oblast původu hroznů, výroby vína a v některých případech zrání vína, odrůdovou skladbu, výnosy, obsah fermentovatelných cukrů a metody produkce.

Označování: Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Při označování vín, na něž se vztahuje CHOP, po němž může a nemusí následovat doplňkové zeměpisné označení, se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vin de Provence". Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název CHOP, po němž může a nemusí následovat doplňkové zeměpisné označení. Větší zeměpisná jednotka „Vin de Provence" se nachází ve stejném zorném poli jako název CHOP a zeměpisného označení.

Označování: název odrůdy

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Druhotné odrůdy Agiorgitiko N, Calabrese N, Moschofilero Rs, Verdejo B, Xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B nesmí být na etiketách vín s chráněným označením uvedeny.

Odkaz na specifikaci výrobku

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