C/2024/6289

18.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6289)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Côtes de Provence«

PDO-FR-A0392-AM05

Meddelelsesdato: 25.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Vinstokbestand

I produktspecifikationens kapitel I, punkt V, nr.1 – Vinstokbestand, er listen over druesorter til fremstillingen af rød-, rosé- og hvidvine suppleret med druesorterne floreal B, souvignier gris B og sauvignac B, der må udgøre 5 % af vinstokbestanden og 10 % i sammenstikninger.

Tilføjelsen af disse druesorter er en af de løsninger, der er valgt for betegnelsen som reaktion på klimaforandringerne og det reducerede forbrug af plantebeskyttelsesmidler. Disse druesorter, der tilføjes som sekundære druesorter, er i overensstemmelse med profilen for vine, der er omfattet af betegnelsen, og er bedre i stand til at modstå tørke og svampesygdomme. De gør det muligt at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler.

Enhedsdokumentet suppleres under punktet »druesorter til vinfremstilling«.

Disse sortsnavne må ikke anføres på mærkningen af vine, der er omfattet af betegnelsen. Denne præcisering er flyttet til punktet »Supplerende betingelse – mærkning« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

   Côtes de Provence

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Stille rosévine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinen har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Rosévinene har en svagt rosa farve. De er meget ekspressive og har alt efter deres oprindelse en frugtagtig (hvide frugter, citrusfrugter, eksotiske frugter, røde frugter osv.) eller blomsteragtig aroma blandet med mineralske eller ristede noter, der understøttes af en balance mellem rundhed og livlighed.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. Stille rødvine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinen har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

På emballeringstidspunktet har vinen et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l.

Efter gæringen har rødvinen et indhold af gæringsdygtigt sukker på højst:

— Rødvin med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 %: 3 g/l.

— Rødvin med et naturligt alkoholindhold i volumen på over 14 %: 4 g/l.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Den mørke rødvin omfatter to typer:

— frugtagtig rødvin, der efter en kort gæring skal drikkes ung

— rødvin velegnet som gemmevin, med komplekse aromaer af sorte frugter, kakao, vildt, krydderier og kraftige, silkebløde tanniner takket være lang gæring.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. Stille hvidvine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinen har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l.

Den tørre hvidvin har en gul farve med klare og skinnende grønne strejf og en frugtagtig balsamisk eller honningagtig aroma af citrusfrugter og blomster (hvide blomster).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst. Enhver varmebehandling af vinhøsten på over 40 °C er ikke tilladt.

2. Afstand mellem rækkerne

Dyrkningspraksis

Hver vinstok har et areal på højst 2,50 m2. Dette areal fås ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem vinstokkene. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række må ikke være under 0,80 meter.

3. Beskæring

Dyrkningspraksis

Beskæring udføres senest før stadiet E, dvs. tre udfoldede blade på de første to knopper.

Kort spore-beskæring (gobelet- eller Royatbeskæring), med højst seks grene pr. vinstok og højst to knopper pr. gren.

For vinmarker over 25 år (26. gang, stokkene bærer blade) kan en af grenene højst bære fem knopper (grænse på 12 knopper pr. vinstok).

Med undtagelse af de vinstokke, der er bestemt til produktion af vin med de geografiske betegnelser »Sainte-Victoire«, »Fréjus«, »La Londe« og »Pierrefeu«, kan sorterne cabernet sauvignon N og syrah N beskæres ved enkel lang Guyotbeskæring (højst otte knopper pr. vinstok, heraf højst seks på den lange spore).

4. Vanding

Dyrkningspraksis

Kunstvanding er tilladt.

5. Ukrudtsbekæmpelse – Agroøkologiske bestemmelser

Dyrkningspraksis

— Kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er forbudt.

— Fuldstændig kemisk ukrudtsbekæmpelse på parcellerne er forbudt.

5.2. *Maksimale udbytter*

66 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område omfatter 84 kommuner, heraf 68 i departementet Var, 15 i departementet Bouches-du-Rhône og en i departementet Alpes-Maritimes.

— I departementet Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var

— I departementet 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 og Trets

— I departementet 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 og Vidauban.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Côtes de Provence« strækker sig fra den vestlige og nordlige del af Nedre Provence, der har kalkholdig jord, til den sydlige og østlige del af Nedre Provence, der er kendetegnet ved krystallinsk jord (Maures og Esterel). Området løber langs Middelhavskysten og ned i dalene, strækker sig ud over det solbeskinnede stenlandskab og slutter ved kanten af fyrreskovene i forskellige kommuner i departementet Var, Bouches-du-Rhône og Alpes-Maritimes.

Vinmarkernes frugtbarhed i »Côtes de Provence« skyldes de varierede geopedologiske forhold og det varierede mesoklima. Denne variation har tvunget producenterne til at anvende specifikke metoder, der har sat dem i stand til at opnå den bedste originalitet, nemlig valget af sorter, der spiller sammen med disse kontrastrige naturlige betingelser, og tilpasningen af henholdsvis dyrkningsmetoderne (jordbearbejdning, beplantningstæthed og beskæringsmetoder, der muliggør produktion og samtidig beskyttelse af vinmarkerne mod sommertørken) og vinfremstillingsbetingelserne ved hjælp af betydelige investeringer i udstyr og teknologi i løbet af 1900-tallet.

Selv om vinene adskiller sig fra hinanden alt efter sammensætningen af sorter og dyrkningsmiljøet, har de en fælles identitet og originalitet, i og med at skikke og knowhow, navnlig i forbindelse med fremstilling af rosévine, er fælles for producenterne i området.

Med sin karakter af gennemgangsområde er det geografiske område også blevet et dyrkningsområde for druesorter, der er blevet tilpasset gennem generationer og således har tilført vinene kvalitet og identitet. Sorterne grenache N og tibouren N sørger for et højt alkoholindhold og rigelig rundhed, cinsaut N tilfører finesse og elegance, syrah N giver frugtagtige aromaer, og mourvèdre N gør vinen velegnet som gemmevin.

De optimale modningsbetingelser, der skyldes fordelingen af nedbør og temperaturer, og virkningerne af koncentrationen af råvaren og af beskyttelsen af druernes sundhedstilstand takket være den fremherskende vind bidrager også til vinenes kvalitet og originalitet. Balancen mellem syre og rundhed, den stabile farve og vinenes elegante aromatiske udtryk er således resultatet af produktionen af en druehøst med højt sukker- og polyfenolindhold.

I tråd med skik og brug er parcellerne, der er nøjagtigt afgrænset med henblik på høsten af druerne, tilplantet på en jordbund af ringe dybde med gode vandforhold.

Efter 2 600 år med vinavlstradition har regionen for »Côtes de Provence« siden 1980 oplevet en genopblomstring, særlig på grund af produktionen af rosévine.

Allerede den »gode konge« René af Anjou, greve af Provence, holdt meget af vinene fra Provence, og da han etablerede en frihavn i Marseille, var det fremmende for produktionen og handelen med vinene. Han indførte også metoden til fremstilling af »clairet«-vin og rosévin. På initiativ af den højtstående ambassadør Eleonora af Provence, som blev dronning af England, fandt disse vine sågar deres vej til og blev nydt ved hoffet i London. I det 17. og 18. århundrede værdsatte det franske hof i høj grad vinene, som grevinden af Grignan, Madame de Sévigné, omtalte i rosende vendinger.

Dette omdømme er endnu intakt i 2010. Vinavlerne, kooperativerne og forhandlerne arbejder ufortrødent videre på at forbedre de fælles regler for at fremme den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes de Provence«, som er deres fælles arv, og bestræber sig på at sikre respekten for dens navn og personlighed.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen og forarbejdningen af vinen, omfatter ti kommuner i departementet Bouches-du-Rhône og 41 kommuner i departementet Var.

— I departementet Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin og Roquevaire.

— I departementet 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 og Vins-sur-Caramy.

Mærkning: Supplerende geografiske betegnelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (AOC) »Côtes de Provence« kan suppleres med de supplerende geografiske betegnelser »Fréjus«, »Sainte-Victoire«, »Pierrefeu« og »Notre-Dame des Anges« for rød- og rosévin.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes de Provence« kan suppleres med den supplerende geografiske betegnelse »La Londe« for rød-, rosé- og hvidvin.

Vinene opfylder de betingelser, der er fastsat i produktspecifikationen, navnlig for så vidt angår det geografiske oprindelsesområde for druerne, vinfremstillingen og i visse tilfælde lagringen af vinene, vinstokbestanden, udbytterne, indholdet af gæringsdygtigt sukker samt fremstillingsmetoderne.

Mærkning: Større geografisk enhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

For vin, der er omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, eventuelt suppleret med en geografisk betegnelse, kan mærkningen omfatte den større geografiske enhed »Vin de Provence«. Bogstaverne i angivelsen af den større geografiske enhed svarer både i højde og bredde højst til den skriftstørrelse, der anvendes i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, eventuelt suppleret med en geografisk betegnelse. Den større geografiske enhed »Vin de Provence« angives i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og på den geografiske betegnelse.

Retlig ramme: Navn på druesorterne

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

De sekundære druesorter agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B og sauvignac B må ikke anføres på mærkningen af vine, der er omfattet af betegnelsen.

Link til produktspecifikationen

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