C/2024/6289

18.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6289)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Côtes de Provence“

PDO-FR-A0392-AM05

Datum der Mitteilung: 25.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Rebsortenbestand

In Kapitel I der Produktspezifikation – Abschnitt V Nummer 1 – Rebsortenbestand wird die Liste der Rebsorten für die Erzeugung von Rot-, Rosé- und Weißweinen durch die Rebsorten Floreal B, Souvignier gris B und Sauvignac B ergänzt, die 5 % des Rebsortenbestands und 10 % in Verschnitten ausmachen.

Mit der Einbeziehung dieser Rebsorten soll dem Klimawandel begegnet werden und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bei dieser Ursprungsbezeichnung verringert werden. Diese als Nebensorten eingeführten Sorten entsprechen dem Profil der Weine mit der Ursprungsbezeichnung und ermöglichen die Anpassung an Dürre und Pilzkrankheiten. Sie ermöglichen einen geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Das Einzige Dokument wird unter dem Abschnitt „Keltertraubensorten“ ergänzt.

Der Name dieser Sorten darf bei der Kennzeichnung von Weinen mit der in Rede stehenden Ursprungsbezeichnung nicht angegeben werden. Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Côtes de Provence

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLISCHE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Nicht schäumende Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose) von maximal 4 g/l auf.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den Gemeinschaftsvorschriften.

Die Roséweine haben eine hellrosa Farbe. Es sind sehr ausdrucksstarke Weine mit je nach Ursprungsort fruchtigen (helle Früchte, Zitrusfrüchte, exotische Früchte, rote Beeren ...) oder blumigen Aromen und mineralischen oder rauchigen Noten, abgerundet durch eine ausgewogene Struktur, die sich zwischen Vollmundigkeit und Lebhaftigkeit bewegt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

2. Nicht schäumende Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Bei der Abfüllung beträgt der maximale Apfelsäuregehalt 0,4 g/l.

Der Gehalt an vergärbaren Zuckern beträgt nach der Gärung:

— bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 14 % vol: maximal 3 g/l

— bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt über 14 % vol: maximal 4 g/l

Die anderen Analysekriterien entsprechen den Gemeinschaftsvorschriften.

Die Rotweine sind von dunkler Farbe und umfassen zwei Sorten:

— fruchtige Rotweine, die einer kurzen Maischegärung entstammen und schnell konsumiert werden müssen

— gut lagerfähige Rotweine mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren, Kakao, Wild und Gewürzen sowie dank einer langen Maischegärung intensiven seidigen Tanninen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

3. Nicht schäumende Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den Gemeinschaftsvorschriften.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose) von maximal 4 g/l auf.

Die Weißweine sind trocken, haben eine klare, leuchtend gelbe Farbe mit grünlichem Schimmer und weisen Aromen von Zitrusfrüchten, blumige Aromen (weiße Blüten), balsamische Aromen oder auch Honigaromen auf.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle für Moste und noch im Gärungsprozess befindliche junge Weine, die durch Pressen gewonnen wurden, innerhalb eines Grenzwerts von 20 % des Volumens der vom betroffenen Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine für die betreffende Ernte verwendet werden. Bei der thermischen Behandlung des Leseguts ist eine Temperatur von mehr als 40 °C untersagt.

2. Abstand zwischen den Rebzeilen

Anbaupraktiken

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche erhält man durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen.

3. Rebschnitt

Anbaupraktiken

Der Schnitt erfolgt spätestens vor dem phänologischen Stadium E, d. h. nach Entfaltung von drei Blättern an den ersten beiden Augen.

Kurzer Zapfenschnitt (Gobelet-Schnitt oder Cordon-Royat-Schnitt) mit maximal sechs Zapfen pro Rebstock und maximal zwei Augen/Zapfen.

Bei Reben, die älter als 25 Jahre sind (26. Blüte), darf einer der Zapfen bis zu fünf Augen tragen (maximal 12 Augen/Rebstock).

Mit Ausnahme der für die Erzeugung von Wein mit den geografischen Bezeichnungen „Sainte-Victoire“, „Fréjus“ „La Londe“ und „Pierrefeu“ bestimmten Reben dürfen die Rebsorten Cabernet-Sauvignon N und Syrah N im einfachen Guyot-Langschnitt (höchstens acht Augen/Rebstock, davon maximal sechs auf dem Strecker) geschnitten werden.

4. Bewässerung

Anbaupraktiken

Die Bewässerung ist zulässig.

5. Unkrautbeseitigung – Agrarumweltmaßnahmen

Anbauverfahren

— Die chemische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden ist untersagt.

— Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

5.2. *Höchsterträge*

66 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf 84 Gemeinden, davon 68 im Département Var, 15 im Département Bouches-du-Rhône und eine im Département Alpes-Maritimes.

— Im Département Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var.

— Im Département 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.

— Im Département 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. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Côtes de Provence“ erstreckt sich von der kalksteinhaltigen Basse Provence im Westen und Norden bis zur kristallinen Basse Provence im Süden und Osten (Maures und Esterel). Es umfasst verschiedene Gemeinden der Départements Var, Bouches-du-Rhône und Alpes-Maritimes, führt an den Stränden des Mittelmeers entlang, schlängelt sich durch Täler, breitet sich über die sonnenbeschienenen steinigen Böden aus und endet an den Rändern der Pinienwälder.

Die Vielfalt des Weinbaugebiets „Côtes de Provence“ liegt in den unterschiedlichen dort vorzufindenden geopedologischen Merkmalen und Mesoklimata begründet. Um diese Vielfalt zur Herstellung einzigartiger Weine nutzen zu können, musste die Erzeugergemeinschaft geeignete Maßnahmen ergreifen: angefangen bei der Auswahl von Rebsorten, die mit diesen kontrastreichen natürlichen Bedingungen zurechtkommen, über eine Anpassung der Weinerziehungsmethoden (Bodenbearbeitung, Rebdichte, ein Rebschnitt, der für Erträge sorgt und die Reben gleichzeitig vor der sommerlichen Trockenheit schützt) bis hin zur Anpassung der Bedingungen für die Weinherstellung, in die im letzten Jahrhundert umfangreiche Investitionen zur Anschaffung von Material und Technik getätigt wurden.

Auch wenn die Weine, die aus verschiedenen Sorten hergestellt werden und aus so vielfältigen Umgebungen stammen, Unterschiede aufweisen, verleihen ihnen die gemeinsamen Methoden und das gemeinsame Know-how der Erzeugergemeinschaft – insbesondere bei der Herstellung von Roséweinen – doch Identität und Einzigartigkeit.

Das geografische Gebiet, ein Durchgangsgebiet, hat sich zu einem Anbaugebiet für einen Rebsortenbestand entwickelt, der über viele Generationen hinweg angepasst wurde, was den Weinen Qualität und Identität verleiht. So sorgt die Sorte Grenache N genau wie die Sorte Tibouren N für einen hohen Alkoholgehalt und einen abgerundeten Geschmack, die Sorte Cinsaut N für Finesse und Eleganz, die Sorte Syrah N für ein fruchtiges Aroma und die Sorte Mourvèdre N für eine gute Lagerfähigkeit der Weine.

Daneben tragen auch die aufgrund der Verteilung der Niederschläge und der Temperaturen optimalen Reifebedingungen sowie die den herrschenden Winden zu verdankende Konzentration und Gesundheit der Rohstoffe zur Qualität und Einzigartigkeit der erzeugten Weine bei. So verdanken die Weine ihre Balance zwischen Säure und Vollmundigkeit, ihre Farbbeständigkeit und ihre aromatische Eleganz der Erzeugung von Trauben, die bei ihrer Ernte einen hohen Zucker- und Polyphenolgehalt aufweisen.

Traditionell liegen die für die Traubenlese genau abgegrenzten Parzellen auf flachgründigen Böden mit günstigem Wasserhaushalt.

Nach 2 600 Jahren der Weinbautradition erlebt die Region „Côtes de Provence“ insbesondere mit der Herstellung von Roséweinen seit dem Jahr 1980 eine regelrechte Wiedergeburt.

René der Gute, König von Anjou und Graf der Provence, weiß die Weine der Provence bereits sehr zu schätzen und fördert die Weinerzeugung und den Weinhandel, indem er Marseille zum Freihafen erklärt. Unter ihm erfolgt auch die Einführung der Verfahren zur Herstellung von „Clairet-Wein“ und von Roséwein. Auf Betreiben einer hochrangigen Botschafterin, Eleonore de Provence, der späteren Königin von England, gelangen diese Weine sogar an den englischen Königshof. Im 17. und 18. Jahrhundert werden sie am französischen Königshof sehr geschätzt, wo ihr Ansehen Eingang in die Briefe von Madame de Sévigné, Gräfin von Grignan, findet.

Dieses Ansehen ist bis heute unverändert. Winzer, Genossenschaften und Händler bemühen sich durch die Verbesserung ihrer gemeinsamen Regeln weiter um die Förderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Côtes de Provence“, ihrem gemeinsamen Erbe, und setzen sich für die Achtung ihres Namens und ihrer Identität ein.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmegenehmigung für die Weinherstellung und Weinbereitung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden 10 Gemeinden im Département Bouches-du-Rhône sowie aus dem Gebiet der folgenden 41 Gemeinden im Département Var:

— Im Département Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— Im Département 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.

Kennzeichnung: Zusätzliche geografische Bezeichnungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die g. U. „Côtes de Provence" kann bei Rot- und Roséweinen um die zusätzlichen geografischen Bezeichnungen „Fréjus", „Sainte-Victoire", „Pierrefeu" und „Notre-Dame des Anges" ergänzt werden.

Die g. U. „Côtes de Provence" kann bei Rot-, Rosé- und Weißweinen um die zusätzliche geografische Bezeichnung „La Londe" ergänzt werden.

Die Weine erfüllen die in der Produktspezifikation aufgeführten Bedingungen, insbesondere was das geografische Gebiet des Ursprungs der Trauben, der Weinherstellung und zuweilen des Weinausbaus, den Sortenbestand, die Erträge, den Gehalt an vergärbaren Zuckern und die Weinbereitungsverfahren angeht.

Kennzeichnung: Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett der Weine mit der – gegebenenfalls um eine geografische Bezeichnung ergänzten – geschützten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Provence" angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen dieser größeren geografischen Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der gegebenenfalls um eine geografische Bezeichnung ergänzten geschützten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten. Der Name der größeren geografischen Einheit „Vin de Provence" befindet sich im gleichen Sichtfeld wie der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung und der geografischen Bezeichnung.

Kennzeichnung: Sortennamen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Nebensorten Agiorgitiko N, Calabrese N, Moschofilero Rs, Verdejo B, Xinomavro N, Floreal B, Souvignier gris B und Sauvignac B dürfen nicht in der Kennzeichnung von Weinen mit der in Rede stehenden Ursprungsbezeichnung angegeben werden.

Link zur Produktspezifikation

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