C/2024/6289

18.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6289)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Côtes de Provence”

PDO-FR-A0392-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 25.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Viiniköynnöslajikkeet

Tuote-eritelmän I luku, V. – 1° – Viiniköynnöslajikkeet: täydennetään rypälelajikkeiden luetteloa puna-, rosee- ja valkoviinien tuotannon osalta rypälelajikkeilla Floreal B, Souvignier gris B ja Sauvignac B. Niiden osuus voi olla enintään 5 prosenttia viiniköynnöslajikkeista ja 10 prosenttia sekoituksissa.

Näiden lajikkeiden sisällyttämisellä pyritään ilmastonmuutoksen vaikutuksista selviämiseen ja kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämiseen. Toissijaisiksi lajikkeiksi lisättävät lajikkeet vastaavat nimityksen viinien profiilia. Niiden avulla on mahdollista sopeuttaa viljely kuivuuteen ja sienitauteihin ja vähentää kasvinsuojeluaineiden käyttöä.

Täydennetään rypälelajikkeita koskevaa yhtenäisen asiakirjan kohtaa.

Näiden lajikkeiden nimiä ei saa mainita alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä. Tämä tarkennus on sisällytetty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset – merkinnät”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Côtes de Provence

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. Hiilihapottomat roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 4 grammaa litrassa.

Muut analyyttiset perusteet ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Roseeviinien väri on hennon ruusunpunainen. Alkuperästä riippuen näillä hyvin ilmeikkäillä viineillä on hedelmäinen (vaaleat, eksoottiset, punaiset hedelmät, sitrushedelmät) tai kukkaisa aromi, johon sekoittuu mineraalisia tai pistäviä vivahteita ja jota tukee pyöreyden ja eloisuuden välillä tasapainotteleva runko.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

2. Hiilihapottomat punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Pakkausvaiheessa omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l.

Punaviinien käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on käymisen jälkeen enintään:

— Punaviinit, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 %: 3 g/l

— Punaviinit, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 %: 4 g/l

Muut analyyttiset perusteet ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Punaviinit ovat tummia, ja ne kuuluvat kahteen tyyppiin:

— hedelmäiset punaviinit, joiden maserointiaika on lyhyt; käytettävä lyhyen ajan sisällä

— pitkään säilyvät punaviinit, joiden aromit ovat monivivahteisia – tummia marjoja, kaakaota, riistaa, mausteita; tanniinit voimakkaita ja silkkisiä pitkän maserointiajan vaikutuksesta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

3. Hiilihapottomat valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset perusteet ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 4 grammaa litrassa.

Valkoviinit ovat kuivia, ja niiden väri on keltainen häivähtäen vihreään, hohtavan kirkas ja läpikuultava; aromit: sitrushedelmä, kukkaisa (valkoiset kukat), palsami tai hunaja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Roseeviinien valmistuksessa on sallittua käyttää viininvalmistuksessa käytettävää hiiltä puristemehussa ja uusissa viineissä, jotka ovat käymisvaiheessa puristuksen jälkeen, 20 prosentissa asianomaisen viininvalmistajan kyseessä olevasta rypälesadosta valmistamasta roseeviinien määrästä. Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kielletty.

2. Viiniköynnösrivien välinen etäisyys

Viljelykäytäntö

Kullakin köynnöksellä on enintään 2,50 neliömetriä maa-alaa. Tämä pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä. Köynnösrivien välinen etäisyys ei saa olla yli 2,50 metriä, eikä köynnösten välinen etäisyys samassa rivissä saa olla alle 0,80 metriä.

3. Leikkaus

Viljelykäytäntö

Leikkaus suoritetaan viimeistään ennen fenologista vaihetta E eli kun kahdesta ensimmäisestä silmusta on avautunut kolme lehteä.

Matalaleikkaus (Goblet- tai Royat-leikkaus), jossa kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 6 kannusta ja kuhunkin kannukseen enintään 2 silmua.

Yli 25-vuotiailla köynnöksillä (26. lehti) yhdessä kannuksessa voi olla enimmillään 5 silmua (enintään 12 silmua/köynnös).

Maantieteellisten nimitysten ”Sainte-Victoire”, ”Fréjus”, ”La Londe” ja ”Pierrefeu” tuotantoon tarkoitettuja viiniköynnöksiä lukuun ottamatta Cabernet-Sauvignon N- ja Syrah N -lajikkeet voidaan leikata käyttäen pitkää yksinkertaista Guyot-leikkausta (köynnökseen jää enintään 8 silmua ja pitkään oksaan enintään 6 silmua).

4. Keinokastelu

Viljelykäytäntö

Keinokastelu on sallittu.

5. Rikkakasvien torjunta – Agroekologiset määräykset

Viljelykäytäntö

— Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen pientareilta on kielletty.

— Rikkakasvien kokonaisvaltainen kemiallinen hävittäminen viljelylohkoilta on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotokset*

66 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue käsittää 84 kuntaa, joista 68 sijaitsee Varin departementissa, 15 Bouches-du-Rhônen departementissa ja yksi Alpes-Maritimesin departementissa.

— Alpes-Maritimesin departementissa: Villars-sur-Var

— Bouches-du-Rhônen departementissa: 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 ja Trets

— Varin departementissa: 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 ja Vidauban.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälelajike (-lajikkeet)**

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. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

Suojatun alkuperänimityksen ”Côtes de Provence” maantieteellinen alue ulottuu alavan Provencen kalkkipitoisesta osasta lännessä ja pohjoisessa alavan Provencen osaan, jossa maaperä on kiteistä (Maures ja Esterel), etelässä ja idässä. Se levittyy Välimeren rannoille, kiemurtelee laaksoissa, avautuu aurinkoisille kallioille mäntymetsän reunoille asti tietyissä Varin, Bouches-du-Rhônen ja Alpes-Maritimesin departementtien kunnissa.

Côtes de Provence -viininviljelyalueen monimuotoisuus perustuu maa- ja kallioperän suhteen erilaisiin olosuhteisiin ja vaihtelevaan paikallisilmastoon. Tämä moninaisuus on pakottanut tuottajayhteisön käyttämään toimintatapoja, joiden avulla alueen erityispiirteet voidaan hyödyntää parhaiten, kuten valitsemalla tähän vaihtelevaan luonnonympäristöön sopivia lajikkeita ja mukauttamalla viljelykäytäntöjä (maanmuokkaus, kasvuston tiheys, leikkaustapa, joka mahdollistaa tuotannon ja suojaa viinitarhaa kesän kuivuudelta). Lisäksi viime vuosisadalla viininvalmistuksen olosuhteita mukautettiin tekemällä merkittäviä aineellisia ja teknisiä investointeja.

Vaikka eri lajikkeista ja erilaisissa olosuhteissa tuotetuissa viineissä on eroavaisuuksia, tuottajayhteisön yhteiset käytänteet ja osaaminen, erityisesti roseeviinien valmistuksessa, tuovat viineihin ominaislaatua ja omaleimaisuutta.

Maantieteelliselle alueelle, jolla kauttakulku on ollut suurta, on kertynyt kokoelma sukupolvien saatossa mukautuneita viiniköynnöslajikkeita. Niihin perustuu viinien laatu ja olemus. Esimerkiksi Grenache N- ja Tibouren N -lajikkeet tuovat viiniin alkoholia ja pyöreyttä, Cinsaut N -lajike tyylikkyyttä ja eleganssia, Syrah N -lajike hedelmäisiä aromeja ja Mourvèdre N -lajike kyvyn hyvään ikääntymiseen.

Myös sademäärän ja lämpötilan jakautumiseen liittyvät optimaaliset kypsytysolosuhteet sekä raaka-aineen konsentroituminen ja pysyminen terveenä vallitsevien tuulten ansiosta vaikuttavat tuotettujen viinien laatuun ja ominaisluonteeseen. Happamuuden ja pyöreyden välisen tasapainon, värin muuttumattomuuden ja viinien elegantin ja aromaattisen ilmeikkyyden perustana ovat rypäleet, jotka korjataan, kun niiden sokeri- ja polyfenolipitoisuus on suuri.

Viljelylohkot on varattu yksinomaan viininviljelyyn, ja ne sijaitsevat mailla, joiden maakerros on ohut ja joiden kosteusolot ovat otolliset.

Viiniä on tuotettu täällä jo 2 600 vuotta, ja Côtes de Provence -viinialue on elänyt uutta kukoistuskautta vuodesta 1980 lähtien, erityisesti roseeviinien tuotannon osalta.

Jo ”hyvä kuningas” René af Anjou, Provencen kreivi, oli mieltynyt Provencen viineihin, ja hän suosi viinien tuotantoa ja kauppaa tekemällä Marseillesta vapaasataman. Hän myös otti käyttöön clairet-viinin ja roseeviinin valmistusmenetelmän. Eleonore de Provencen, korkea-arvoisen suurlähettilään, josta tuli Englannin kuningatar, vaikutuksesta näitä viinejä nautittiin jopa Lontoon hovissa. Ne olivat 1600- ja 1700-luvuilla hyvin arvostettuja Ranskan hovissa, jossa niiden mainetta levittivät Madame de Sevignen, Grignanin herttuattaren, kirjoitukset.

Tämä maine tunnettiin jopa vuonna 2010. Viininvalmistajat, osuuskunnat ja kauppiaat jatkavat toimiaan parantaakseen yhteisiä sääntöjä yhteisen perintönsä, tarkistetun alkuperänimityksen ”Côtes de Provence”, aseman edistämiseksi ja pyrkivät saavuttamaan kunnioitusta sen nimelle ja persoonallisuudelle.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä ja viininvalmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti 10:stä Bouches-du-Rhônen departementin kunnasta ja 41:stä Varin departementin kunnasta.

— Bouches-du-Rhônen departementissa: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin ja Roquevaire

— Varin departementissa: 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 ja Vins-sur-Caramy.

Merkinnät: Täydentävät maantieteelliset nimitykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN Côtes de Provence -nimitystä voidaan puna- ja roseeviinien osalta täydentää täydentävillä maantieteellisillä nimityksillä "Fréjus", "Sainte-Victoire", "Pierrefeu" ja "Notre-Dame des Anges".

SAN Côtes de Provence -nimitystä voidaan puna-, rosee- ja valkoviinien osalta täydentää täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä "La Londe".

Viinit täyttävät tuote-eritelmässä vahvistetut kriteerit erityisesti seuraavien seikkojen osalta: maantieteellinen alue, jolta rypäleet ovat peräisin ja jolla viiniyttäminen ja joskus viinien kypsytys tapahtuu, viiniköynnöslajikkeet, tuotokset, käymiskykyisten sokereiden pitoisuudet ja valmistusmenetelmät.

Merkinnät: Suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-maininnan, jota voi täydentää yksi maantieteellinen nimitys, saaneiden viinien merkinnöissä voidaan täsmentää suurempi maantieteellinen yksikkö "Vin de Provence". Suurempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa enintään yhtä korkeilla ja yhtä leveillä kirjaimilla kuin SAN-nimitys, jota voi täydentää yksi maantieteellinen nimitys. Suurempi maantieteellinen yksikkö "Vin de Provence" merkitään samaan kenttään kuin SAN-nimitys ja maantieteellinen nimitys.

Merkinnät: Lajikkeiden nimet

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Toissijaisia lajikkeita Agiorgitiko N, Calabrese N, Moschofilero Rs, Verdejo B, Xinomavro N, Floreal B, Souvignier gris B ja Sauvignac B ei saa mainita nimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä.

Linkki tuote-eritelmään

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