C/2024/6289

2024.10.18.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/6289)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Côtes de Provence”

PDO-FR-A0392-AM05

Az értesítés időpontja: 2024.7.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezetének V. szakaszában, a „Szőlőfajták” című 1. pontban kiegészült a vörösborok, a rozék és a fehérborok készítéséhez használt szőlőfajták listája a floreal B, a souvignier gris B és a sauvignac B fajtával, amelyek a szőlőültetvény szőlőfajtáinak legfeljebb 5 %-át, a házasításokban felhasznált szőlőfajtáknak pedig legfeljebb 10 %-át tehetik ki.

E fajták felvétele egyike azon megoldásoknak, amelyeket az eredetmegjelölés tekintetében az éghajlatváltozás kezelése és a növényvédelmi inputanyagok csökkentése érdekében vezettek be. Ezek a másodlagos fajtaként felvett szőlőfajták illenek az eredetmegjelöléssel ellátott borok profiljához, és elősegítik a szárazsághoz és a gombás betegségekhez való alkalmazkodást. E fajtáknak köszönhetően kevesebb növényvédő szert kell használni.

Az egységes dokumentum „Borszőlőfajta (borszőlőfajták)” című pontja ennek megfelelően kiegészül.

E fajták nevei nem tüntethetők fel a megjelöléssel ellátott borok címkéjén. Ez a pontosítás bekerült az egységes dokumentum „További feltételek – Címkézés” című pontjába.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Côtes de Provence

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. Csendes rozé borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 4 g/l.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A rozé borok színe halvány rózsaszín. E kiváló kifejezőerejű termékeket – a származási helyüktől függően – gyümölcsös aromavilág (fehér húsú gyümölcsök, citrusfélék, egzotikus gyümölcsök, vörös húsú gyümölcsök stb. aromavilága) vagy virágokat idéző aromavilág jellemzi, amelyekhez ásványos vagy égett aromajegyek vegyülnek, és ezeket a lekerekítettség és az üdeség közötti kiegyensúlyozott szerkezet nyomatékosítja.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. Csendes vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

A csomagolási műveletszakaszban az almasavtartalmuk legfeljebb 0,4 g/l.

Az erjesztés után a vörösborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma):

— a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: legfeljebb 3 g/l;

— a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: legfeljebb 4 g/l;

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A sötét színű vörösboroknak két típusa van:

— rövid ideig tartó kádas érleléssel készült és rövid időn belül elfogyasztandó, gyümölcsös vörösborok;

— fekete húsú gyümölcsök, kakaó, vadhús, fűszerek összetett aromáival és – a hosszú ideig tartó érlelésnek köszönhetően létrejött – erőteljes, selymes tanninokkal rendelkező, hosszú ideig eltartható vörösborok.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

3. Csendes fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 4 g/l.

A száraz fehérborok színe zöldes csillogást mutató sárga, ragyogó és átlátszó; a borok citrusféléket idéző gyümölcsös aromákkal, virágos (fehér virágos), balzsamos vagy mézes aromákkal rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

Konkrét borászati eljárás

A borászati használatra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a szőlőprésből kikerült mustok és még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében. A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amely során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

2. Sorok közötti távolság

Művelési gyakorlat

Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék térközeinek a szorzataként kapható meg. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

3. Metszés

Művelési gyakorlat

A metszést legkésőbb az „E” fenológiai stádiumban el kell végezni, azaz akkor, amikor az első két rügyön három levél kifejlődött.

Rövidcsapos metszés (bakművelés vagy Royat-kordonművelés), amely során tőkénként legfeljebb 6 csapot és csaponként legfeljebb 2 rügyet hagynak meg.

A 25 évesnél idősebb szőlőnövények esetében (a 26. levél megjelenésekor) egy csapon legfeljebb 5 rügy (tőkénként legfeljebb 12 rügy) lehet.

A „Sainte-Victoire”, a „Fréjus”, a „La Londe” és a „Pierrefeu” földrajzi névvel ellátott borok előállítására szánt szőlőültetvények kivételével a cabernet-sauvignon N és a syrah N szőlőfajták hosszúcsapos egyszerű Guyot-metszéssel metszhetők (tőkénként legfeljebb 8 rügy meghagyásával, ezen belül a szálvesszőn legfeljebb 6 rügy meghagyásával).

4. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés engedélyezett.

5. Gyomirtás – Agroökológiai rendelkezések

Művelési gyakorlat

— A forgók vegyszeres gyomirtása tilos.

— A parcella teljes vegyszeres gyomirtása tilos.

5.2. *Maximális hozamok*

66 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A földrajzi terület 84 településre terjed ki, amelyek közül 68 Var megyében, 15 Bouches-du-Rhône megyében, egy pedig Alpes-Maritimes megyében található.

— Alpes-Maritimes megyében: Villars-sur-Var;

— Bouches-du-Rhône megyében: 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;

— Var megyében: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A „Côtes de Provence” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Alsó-Provence nyugaton és északon húzódó mészkővonulataitól Alsó-Provence délen és keleten húzódó kristályos vonulataiig (Maures és Estérel) terjed. A földrajzi terület a Földközi-tenger partvidékén húzódik, áthalad a völgyeken, végighúzódik a napsütötte kőtengeren, és a fenyvesek szélénél végződik, Var, Bouches-du-Rhône és Alpes-Maritimes megye egyes településeit foglalja magában.

A „Côtes de Provence” eredetmegjelöléshez tartozó szőlőültetvény gazdagsága a geológiai és a talajtani adottságok, valamint a mezoklímák sokféleségében rejlik. Ez a sokféleség a termelői közösséget olyan eszközök alkalmazására késztette, amelyekkel kihozhatták belőle az ideális eredetiséget, egyrészt az említett természeti környezethez alkalmazkodó fajták kiválasztásával, másrészt a művelésmódok (a szőlőültetvénynek a nyári szárazságtól való megóvása mellett a talajművelés, a sűrűség, a metszésmód) átalakításával, valamint a borkészítési feltételek és a múlt században fontos anyagi, illetve műszaki beruházások összehangolásával.

A sokféle fajtából és a szintén sokféleséget mutató környezetből származó borok ugyan változóak, identitásuk és eredetiségük oly módon jut kifejezésre, hogy a termelői közösségen belül közkinccsé teszik a szokásokat és a szaktudást, többek között a rozé borok készítéséhez.

Az átmeneti jellegű földrajzi terület a generációk során a területhez igazított szőlőfajták házasításának színhelye lett, ily módon biztosítva a borok minőségét és identitását. Így a grenache N és a tibouren N szőlőfajta magas alkoholtartalmat és lekerekítettséget, a cinsaut N szőlőfajta finomságot és eleganciát, a syrah N szőlőfajta gyümölcsös aromákat biztosít, a mourvèdre N szőlőfajta pedig kiválóan alkalmassá teszi a borokat az érlelésre.

A csapadékmennyiség és a hőmérséklet eloszlásához kapcsolódó optimális érési feltételek, a nyersanyag-koncentráció hatásai és a nyersanyag egészségi állapotának az uralkodó szelek miatti megőrződése szintén hozzájárul az előállított borok minőségéhez és eredetiségéhez. A borok savasságának és lekerekítettségének egyensúlya, színének stabilitása és aromáinak elegáns kifejeződése így a megfelelő cukor- és polifenoltartalmú szőlő termeléséből fakad.

A szokásokhoz igazodva a szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellák jó vízháztartású, vékony rétegű talajokon találhatók.

2 600 évnyi borászati hagyomány nyomán a „Côtes de Provence” borvidéken az 1980-as évek óta valódi újjáéledés figyelhető meg, különösen a rozéborkészítés révén.

Jó Renátusz (Anjou Renátusz) király, Provence grófja már kedvelte a provence-i borokat, és azáltal, hogy Marseille-t szabadkikötővé tette, elősegítette a bortermelést és -kereskedelmet. Ezenkívül bevezette a sillerbor- és a rozéborkészítési eljárást. Az angol királynévá vált magas rangú nagykövet, Provence-i Eleonóra hatására ezek a borok még a londoni királyi udvarban is kivívták az elismerést. A XII. és a XVIII. században e borokat rendkívül nagyra értékelték a francia királyi udvarban, ahol az ismertségük Madame de Sévigné, Grignan grófnéja írásait is megihlette.

E borok még 2010-ben is ismertek. A borászok, a termelőszövetkezetek, a kereskedők folytatják erőfeszítéseiket azzal, hogy tökéletesítik a közös örökségüket képező „Côtes de Provence” ellenőrzött eredetmegjelölés népszerűsítését célzó közös szabályokat, és törekednek az eredetmegjelölés nevének és karakterének tiszteletben tartatására.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Bouches-du-Rhône megye 10 településének és Var megye 41 településének területét foglalja magában:

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

— Var megyében: 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.

Címkézés: Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Côtes de Provence" ellenőrzött eredetmegjelölés a vörös- és a rozé borok esetében kiegészíthető a „Fréjus", a „Sainte-Victoire", a „Pierrefeu" és a „Notre-Dame des Anges" kiegészítő földrajzi nevekkel.

A „Côtes de Provence" ellenőrzött eredetmegjelölés a vörös-, a rozé és a fehérborok esetében kiegészíthető a „La Londe" kiegészítő földrajzi névvel.

A boroknak – többek között a szőlő származási helyének, a borkészítés helyének és néha a borok érlelési helyének földrajzi területe, a szőlőfajták, a hozam, az erjeszthetőcukor-tartalom és a borkészítési módszerek tekintetében – meg kell felelniük a termékleírásban rögzített feltételeknek.

Címkézés: Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az (esetlegesen földrajzi névvel kiegészített) ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Vin de Provence" nagyobb földrajzi egységre utaló információ. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az (esetlegesen földrajzi névvel kiegészített) ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét. A „Vin de Provence" nagyobb földrajzi egységre utaló információnak az ellenőrzött eredetmegjelölés nevével és a földrajzi névvel azonos látómezőben kell szerepelnie.

Címkézés: fajtanevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B másodlagos fajták nem tüntethetők fel a megjelöléssel ellátott borok címkéjén.

A termékleíráshoz vezető link

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