C/2024/6289

18.10.2024.

# Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6289)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**“Côtes de Provence”**

**PDO-FR-A0392-AM05**

**Paziņojuma datums: 25.7.2024.**

## APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

### Vīnogu šķirnes

Specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā “Vīnogu šķirnes” vīnogu šķirņu, no kurām ražo sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus, saraksts ir papildināts ar vīnogu šķirnēm “Floreal B”, “Souvignier gris B” un “Sauvignac B”, kuras tiek pievienotas līdz 5 % no vīnogu šķirnēm un līdz 10 % maisījumos.

Minēto šķirņu iekļaušana ir viens no risinājumiem, ko šā nosaukuma vīna ražotāji ieviesuši, lai pielāgotos klimata pārmaiņām un samazinātu augu aizsardzības līdzekļu izmantošanu. Šīs šķirnes, kas tiek iekļautas kā sekundāras šķirnes, atbilst nosaukuma vīnu profilam un nodrošina iespēju pielāgoties sausumam un sēnīšu slimībām. Tās ļauj mazāk izmantot augu aizsardzības līdzekļus.

Pašreizējais vienotais dokuments ir papildināts punktā “Vīna vīnogu šķirnes”.

Ar šo nosaukumu apzīmēta vīna marķējumā minēto šķirņu nosaukumus norādīt nedrīkst. Šis noteikums ir pievienots arī vienotā dokumenta punktā “Papildu nosacījumi. Marķēšana”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Côtes de Provence

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Dabiskie vīnogu vīni, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Nedzirkstošie sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz 4 g/l.

Pārējie analītiskie kritēriji ir saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem.

Sārtvīnu ietērps ir gaiši sārtā krāsā. Atkarībā no izcelsmes šiem izcili izteiksmīgajiem vīniem ir augļu (baltogu augļu, citrusaugļu, eksotisko augļu, sarkanogu u. c.) aromātu vai ziedu aromātu buķete, ko papildina mineralitātes aromātu vai grauzdējuma aromātu notis un struktūrainība, kurā apaļīgums labi sabalansēts ar dzīvīgumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

2. Nedzirkstošie sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Kad vīnu iepilda pudelēs, maksimālais ābolskābes saturs ir 0,4 g/l.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru saturs sarkanvīnos nepārsniedz:

— sarkanvīniem ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas mazāka par 14 % vai vienāda ar to: 3 g/l;

— sarkanvīniem ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju virs 14 %: 4 g/l.

Pārējie analītiskie kritēriji ir saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem.

Tiek gatavoti divu veidu tumšie sarkanvīni:

— augļaini vīni, kas iegūti, turot tos raudzēšanas mucā neilgu laiku, un paredzēti ātram patēriņam;

— ilgstoši uzglabājami sarkanvīni ar kompleksiem melno augļu, kakao, brieža gaļas un garšvielu aromātiem un spēcīgiem, zīdainiem tanīniem, kas iegūti, ilgstoši raudzējot.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

3. Nedzirkstošie baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Pārējie analītiskie kritēriji ir saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz 4 g/l.

Sauso baltvīnu ietērps ir dzeltenā, nedaudz zaļganā krāsā, spilgts un dzidrs, ar augļainiem citrusaugļu, ziedu (balto ziedu), balzamiko vai medus aromātiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Īpašā vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

Sārtvīnu ražošanā attiecībā uz vīnogu misu un vēl nenorūgušu jaunu vīnu, kas iegūts no vīnspiedes, drīkst izmantot vīndarības kokogles, taču tikai tādā apmērā, kas nepārsniedz 20 % no sārtvīnu apjoma, ko attiecīgais vīndaris saražojis kārtējā ražas gadā. Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C, ir aizliegta.

2. Rindstarpu platums

Audzēšanas prakse

Katram stādam maksimālā platība ir 2,50 kvadrātmetri. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vienas rindas vīnkokiem. Rindstarpu platums nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

3. Apgriešana

Audzēšanas prakse

Vīnkoku vainagu apgriež vēlākais pirms fenoloģiskā E posma iestāšanās, kad 2 pirmajiem vīnstīgu pumpuriem ir 3 izplaukušas lapas.

Tiek veikta īsā apgriešana (vainagu veidojot kausveidā vai Rojā (*Royat*) kordona formā), katram vīnkokam saglabājot ne vairāk kā 6 augļzarus ar ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpuriem uz katra augļzara.

Vīnkokiem, kas vecāki par 25 gadiem (26. sezona), vienam augļzaram var būt ne vairāk kā 5 vīnstīgu pumpuri (bet ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpuri uz vienu stādu).

Izņemot vīnogulājus, kas paredzēti tādu vīnu ražošanai, ko apzīmē ar ģeogrāfiskajiem nosaukumiem "Sainte-Victoire", "Fréjus", "La Londe" un "Pierrefeu", vīnogu šķirnes "Cabernet-Sauvignon" un "Syrah N" var apgriezt garajā vienkāršajā Gijo (*Guyot*) griezumā (atstājot ne vairāk kā 8 vīnstīgu pumpurus uz stādu, un no tiem – ne vairāk kā 6 vīnstīgu pumpurus uz garā kāta).

4. Apūdeņošana

Audzēšanas prakse

Apūdeņošana ir atļauta.

5. Nezāļu apkarošana – agroekoloģiskie noteikumi

Audzēšanas prakse

— Ķīmiskā nezāļu apkarošana rindu malās ir aizliegta.

— Pilnīga ķīmiskā nezāļu apkarošana zemesgabalos ir aizliegta.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

66 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver 84 komūnu teritoriju, no tām 68 komūnas atrodas Vāras (*Var*) departamentā, 15 komūnas atrodas Bušdironas (*Bouches-du-Rhône*) departamentā un 1 komūna atrodas Piejūras Alpu (*Alpes-Maritimes*) departamentā.

— Piejūras Alpu (*Alpes-Maritimes*) departamentā: *Villars-sur-Var*;

— Bušdironas (*Bouches-du-Rhône*) departamentā: *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* un *Trets*;

— Vāras (*Var*) departamentā: *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* un *Vidauban*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Côtes de Provence” apzīmētā vīna ģeogrāfiskais apgabals plešas no Lejasprovansas kaļķakmens iežu apvidus rietumos un ziemeļos līdz Lejasprovansas kristālisko iežu apvidum dienvidos un austrumos (*Maures* un *Esterel*). Tas stiepjas gar Vidusjūras pludmalēm, aptverot arī ielejas un saules pielietas klintis, un apstājas pie priežu siliem dažu Vāras, Bušdironas un Piejūras Alpu departamentu komūnu teritorijās.

“Côtes de Provence” vīndārzu bagātību veido ģeoloģisko un augsnes apstākļu dažādība un mezoklimatisko apstākļu daudzveidība. Šī daudzveidība ir likusi ražotājiem izkopt paņēmienus, kas tiem ļautu sasniegt vislielāko iespējamo oriģinalitāti gan attiecībā uz šīs vietas dabas faktoru īpatnībām pielāgotu šķirņu izvēli, gan attiecībā uz vīndārzu kopšanu (augsnes apstrāde, stādījumu biezība, apgriešanas metodes, kas ļauj iegūt ražu, vienlaikus pasargājot vīndārzu no vasaras sausuma), kā arī pielāgot vīna ražošanas apstākļus, pagājušajā gadsimtā veicot lielas materiāltehniskās investīcijas.

Arī tad, ja dažādu šķirņu un dažādu izcelsmes vietu vīnos ir samanāmas atšķirības, tiem piemīt sava identitāte un oriģinalitāte, ko nodrošina sārtvīnu darīšanas paņēmienu un zinātības nodošana ražotāju starpā.

Ģeogrāfiskais apgabals, būdams caurbraucams reģions, ir kļuvis par zemi, kur apvienojas dažādas vīnogu šķirnes, kas paaudžu paaudzēs pielāgojušās vietējiem apstākļiem, tādējādi nodrošinot vīniem to kvalitāti un identitāti. Tādējādi vīnogu šķirnes “Grenache N” un “Tibouren N” nodrošina bagātīgu spirta saturu un apaļīgumu, vīnogu šķirne “Cinsaut N” – izsmalcinātību un eleganci, vīnogu šķirne “Syrah N” – augļu aromātus un vīnogu šķirne “Mourvèdre N” – labu izturētības potenciālu.

Ražoto vīnu kvalitāti un oriģinalitāti veicina arī optimālie nogatavināšanās apstākļi, kas saistīti ar nokrišņu un siltuma sadalījumu, vīnogās kā izejvielā esošo savienojumu koncentrācija un vīnogu saglabāšanās labā veselības stāvoklī, pateicoties valdošajiem vējiem. Ievāktās vīnogas ir ar augstu cukuru un polifenolu saturu, un tas sekmē līdzsvaru starp vīna skābumu un pabeigtību, krāsas stabilitāti un elegantās aromātu buķetes veidošanos.

Atbilstoši izmantojumam precīzi noteiktajos zemesgabalos, kas paredzēti vīnogu novākšanai, ir seklas augsnes ar pareizu ūdensrežīmu.

Kopš 1980. gada vīndarības tradīcija “Côtes de Provence” reģionā pēc 2 600 pastāvēšanas gadiem piedzīvo īstu atdzimšanu, it īpaši sārtvīnu segmentā.

Provansas vīnus darināja jau Labā Karaļa Renē d’Anžū (*Rene d’Anjou*), Provansas grāfa, laikā, kurš, Marseļu (*Marseille*) padarot par brīvostu, sekmēja vīnu ražošanu un tirdzniecību. Viņš bija tas, kurš ieviesa “dzidrā vīna” (*vin clairet*) un sārtvīna darīšanu. Kad Provansas Eleonora (*Eleonore de Provence*) kā augsta ranga vēstniece kļuva par Anglijas karalieni, viņa panāca, ka šie vīni nonāca pat Londonas galmā. 17. un 18. gadsimtā šie vīni Francijas galmā iemantoja labu reputāciju, ko vairoja tiem veltītie Griņjo (*Grignan*) grāfienes Seviņjē (*Sevigne*) kundzes sarakstītie darbi.

Šī slava bija saglabājusies vēl 2010. gadā. Vīnkopji, kooperatīvi un tirgotāji turpina savus centienus uzlabot kolektīvos noteikumus, lai popularizētu kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Côtes de Provence”, viņu kopīgo mantojumu, un cenšas nodrošināt, lai vīnu nosaukums un individualitāte tiktu respektēta.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

*Tiešās apkaimes apgabals*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabalu, kas noteikts ar atkāpi attiecībā uz vinifikāciju un vīnu gatavošanu, veido šādu Bušdironas departamenta 10 komūnu un Vāras departamenta 41 komūnas teritorija:

— Bušdironas (*Bouches du Rhône*) departamentā: *Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin* un *Roquevaire*;

— Vāras (*Var*) departamentā: *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* un *Vins-sur-Caramy*.

*Marķējums. Papildu ģeogrāfiskie nosaukumi*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

Attiecībā uz sarkanvīniem un sārtvīniem kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Côtes de Provence" var papildināt ar papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem "Fréjus", "Sainte-Victoire", "Pierrefeu" un "Notre-Dame des Anges".

Sarkanvīnu, sārtvīnu un baltvīnu gadījumā kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Côtes de Provence" var papildināt ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu "La Londe".

Vīni atbilst specifikācijā noteiktajiem nosacījumiem, joīpaši attiecībā uz vīnogu izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu, vinifikāciju un dažkārt arī vīnu kopšanu, vīnogu šķirnēm, ražas iznākumiem, fermentējamo cukuru saturu un ražošanas metodēm.

*Marķējums. Lielāka ģeogrāfiskā vienība*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Vīnu, uz kuriem attiecas kontrolētais cilmes vietas nosaukums, marķējumā, kas ir vai nav papildināts ar ģeogrāfisko nosaukumu, var norādīt lielāku ģeogrāfisko vienību "Vin de Provence". Šīs lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotās rakstzīmes ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielākas par tām rakstzīmēm, kas izmantotas, atveidojot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu, kam var būt vai nebūt pievienots ģeogrāfiskais nosaukums. Lielākā ģeogrāfiskā vienība "Vin de Provence" ir atveidojama tajā pašā vizuālajā laukā, kurā iekļauts kontrolētais cilmes vietas nosaukums un ģeogrāfiskais nosaukums.

*Marķējums. Šķirņu nosaukumi*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā nedrīkst norādīt sekundārās šķirnes “Agiorgitiko N”, “Calabrese N”, “Moschofilero Rs”, “Verdejo B”, “Xinomavro N”, “Floreal B”, “Souvignier gris B” un “Sauvignac B”.

**Saite uz produkta specifikāciju**

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