C/2024/6289

18.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6289)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Côtes de Provence“

PDO-FR-A0392-AM05

Dátum oznámenia: 25.7.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Odrodová skladba

V kapitole I špecifikácie výrobku – oddiele V – bode 1 – Odrodová skladba sa do zoznamu odrôd používaných na výrobu červených, ružových a bielych vín dopĺňajú odrody Floreal B, Souvignier gris B a Sauvignac B, ktorých podiel v odrodovej skladbe predstavuje najviac 5 % a v asambláž ach 10 %.

Začlenenie týchto odrôd patrí medzi riešenia zavedené v súvislosti s týmto chráneným označením s cieľom prispôsobiť sa zmene klímy a v snahe obmedziť používanie prípravkov na ochranu rastlín. Tieto nové doplnkové odrody zodpovedajú profilu vín s chráneným označením a dokážu sa adaptovať na sucho a odolávať hubovým chorobám. Vďaka tomu možno používať menej prípravkov na ochranu rastlín.

Jednotný dokument sa dopĺňa v bode „Muštové odrody“.

Názvy týchto odrôd sa nesmú uvádzať na etiketách vín s chráneným označením. Toto spresnenie sa presunulo do oddielu „Dodatočné podmienky – Označovanie“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Côtes de Provence

2. **Druh zemepisného označenia:**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

   1. Víno

3.1. *Kód pre kombinovanú nomenklatúru*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. Tiché ružové vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 g/l.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Ružové vína majú bledoružový odtieň. Sú to veľmi výrazné vína a v závislosti od svojho pôvodu sa vyznačujú ovocnou aromatickou paletou (bieleho ovocia, citrusových plodov, exotického ovocia, červeného ovocia, ...) alebo kvetinovou vôňou zmiešanou s minerálnymi alebo empyreumatickými tónmi, s vyváženou štruktúrou medzi guľatosťou a sviežosťou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): —

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

2. Tiché červené vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Vo fáze fľašovania je obsah kyseliny jablčnej 0,4 g/l.

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov maximálne:

— červené vína s prirodzeným obsahom alkoholu maximálne 14 %: 3 g/l,

— červené vína s prirodzeným obsahom alkoholu vyšším ako 14 %: 4 g/l.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Červené vína tmavej farby zahŕňajú dva druhy:

— ovocné červené vína vyrobené krátkodobým nakvášaním, ktoré sú určené na rýchlu spotrebu,

— červené vína určené na dlhodobú archiváciu, ktoré majú komplexné arómy čierneho ovocia, kakaa, diviny, korenín a silné taníny, sú hodvábne vďaka dlhodobému nakvášaniu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): —

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

3. Tiché biele vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 g/l.

Suché biele vína sa vyznačujú žltou farbou so zelenými nádychmi, sú brilantné a číre, majú ovocné arómy citrusových plodov, kvetinové (arómy bielych kvetov), balzamové alebo medové arómy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): —

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Osobitný enologický postup

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiacich mladých vín vyrobených lisovaním, a to v pomere do 20 % objemu ružových vín vyrobených príslušným vinárom z daného zberu. Akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna, pri ktorom teplota vystúpi nad 40 °C, je zakázané.

2. Vzdialenosť medzi radmi

Pestovateľský postup

Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 metra a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 metra.

3. Rez

Pestovateľský postup

Rez sa vykoná najneskôr pred fenologickou fázou E, t. j. pri troch rozvinutých listoch na prvých dvoch očkách.

Krátky rez na čapíky (typu Gobelet alebo kordónového typu Royat) najviac so šiestimi čapíkmi na ker a maximálne dvomi očkami na čapík.

Pokiaľ ide o viniče staršie ako 25 rokov (26. pučanie), jeden z čapíkov môže mať maximálne 5 očiek (maximálne 12 očiek na ker).

S výnimkou viničov určených na výrobu vín so zemepisným označením „Sainte-Victoire“, „Fréjus“, „La Londe“ a „Pierrefeu“ sa rezy odrôd Cabernet-Sauvignon N a Syrah N môžu vykonávať jednoduchým Guyotovým dlhým rezom (najviac 8 očiek na jeden ker, z toho najviac 6 na ťažeň).

4. Zavlažovanie

Pestovateľský postup

Zavlažovanie je povolené.

5. Ničenie buriny – agroekologické ustanovenia

Pestovateľský postup

— Chemické ničenie buriny na úvratiach je zakázané.

— Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

5.2. *Maximálne výnosy*

66 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území 84 obcí, z ktorých 68 sa nachádza v departemente Var, 15 v departemente Bouches-du-Rhône a jedna v departemente Alpes-Maritimes:

— departement Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var,

— departement 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,

— departement 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť chráneného označenia pôvodu „Côtes de Provence“ sa rozprestiera od vápencového dolného Provensalska na západe a severe po kryštalické dolné Provensalsko na juhu a východe (masívy Maures a Esterel). Lemuje pláže Stredozemného mora, prechádza údoliami, rozprestiera sa na skalách rozpálených slnkom a končí na okrajoch borovicových lesov v niektorých obciach departementov Var, Bouches-du-Rhône a Alpes-Maritimes.

Bohatosť vinohradu „Côtes de Provence“ spočíva v rôznorodosti geologických a pôdnych podmienok a v rôznorodosti mezoklím. Táto rozmanitosť prinútila spoločenstvo výrobcov prijať nástroje, ktoré mu umožnia z nej vyťažiť najlepšiu originálnosť, a to výberom odrôd, ktoré sú v súlade s týmto prirodzeným prostredím, adaptáciou spôsobov starostlivosti o vinice (obhospodarovanie pôdy, hustota, spôsob rezu, ktoré umožňujú výrobu a chránia vinohrad pred letným suchom) a prispôsobením výrobných podmienok s veľkými materiálnymi a technickými investíciami v minulom storočí.

Aj keď vína vyrobené z rôznych odrôd a tiež z rôznych prostredí majú varianty, vyjadrujú svoju jedinečnosť a originálnosť prostredníctvom zdieľania zvykov a odborných znalostí v rámci spoločenstva výrobcov, najmä pokiaľ ide o výrobu ružových vín.

Keďže sa táto zemepisná oblasť vyznačuje značným pohybom osôb, na jej území sa po celé generácie upravovali zmesi rôznych odrôd, čím si vína získali kvalitu a jedinečnosť. Odrody Grenache N a Tibouren N preto majú vysoký obsah alkoholu a vyznačujú sa guľatosťou, odroda Cinsaut N jemnosťou a eleganciou, odroda Syrah N má ovocné arómy a odroda Mourvèdre N dobrú schopnosť zrenia.

Ku kvalite a originálnosti vyrábaných vín prispievajú aj optimálne podmienky zrenia spojené s rozložením zrážok a teplôt, účinky koncentrácie suroviny a ochrany jej zdravia v dôsledku prevládajúcich vetrov. Rovnováha medzi kyslosťou a guľatosťou, stálosť farby a elegantný aromatický výraz vín je tak výsledkom produkcie zozbieraného hrozna, ktoré je bohaté na cukry a polyfenoly.

Tradične vymedzené pozemky presne určené na zber hrozna sa rozprestierajú na plytkých pôdach s dobrým hydrologickým režimom.

Vinárska tradícia v regióne „Côtes de Provence“ je stará 2 600 rokov a od roku 1980 zaznamenáva skutočné oživenie, najmä pokiaľ ide o výrobu ružových vín.

Už „dobrý kráľ“ René z Anjou, provensalský gróf, obľubuje provensalské vína a na podporu výroby vína a obchodu s ním urobil z Marseille slobodný prístav. Zavádza aj postup výroby vína typu klaret a ružového vína. Na podnet vysokopostavenej veľvyslankyne Eleonóry Provensalskej, ktorá sa stáva kráľovnou Anglicka, sa tieto vína dostávajú aj na kráľovský dvor v Londýne. V 17. a 18. storočí sú mimoriadne obľúbené na francúzskom kráľovskom dvore a vtedy k ich dobrej povesti prispieva vo svojich listoch pani de Sevigné, grófka z Grignanu.

Táto dobrá povesť pretrváva aj v roku 2010. Vinári, družstvá, obchodníci pokračujú vo svojich úsiliach a zlepšujú spoločné pravidlá s cieľom podporiť chránené označenie pôvodu „Côtes de Provence“, ich spoločné dedičstvo, a snažia sa o zachovanie jeho názvu a jedinečnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinárstvo a výrobu vín, tvorí územie 10 obcí departementu Bouches-du-Rhône a 41 obcí departementu Var:

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

— departement 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.

Označovanie: doplnkové zemepisné označenia

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

CHOP „Côtes de Provence" sa môže doplniť doplnkovými zemepisnými označeniami „Fréjus", „Sainte-Victoire", „Pierrefeu" a „Notre-Dame des Anges", pokiaľ ide o červené a ružové vína.

CHOP „Côtes de Provence" sa môže doplniť doplnkovými zemepisnými označeniami „La Londe", pokiaľ ide o červené, ružové a biele vína.

Vína spĺňajú podmienky uvedené v špecifikácii výrobku, najmä pokiaľ ide o zemepisnú oblasť pôvodu hrozna, výroby a niekedy zrenia vín, odrodovú skladbu, výnosy, obsah skvasiteľných cukrov a výrobné postupy.

Označovanie: väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu, doplnených alebo nedoplnených o zemepisné označenie, sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vin de Provence". Písmo používané pri uvádzaní väčšej zemepisnej jednotky nesmie byť vyššie ani širšie ako písmo tvoriace názov chráneného označenia pôvodu doplneného alebo nedoplneného o zemepisné označenie. Väčšia zemepisná jednotka „Vin de Provence" sa uvádza v tom istom vizuálnom poli ako názov výrobku s CHOP a zemepisného označenia.

Označovanie: názvy odrôd

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Doplnkové odrody Agiorgitiko N, Calabrese N, Moschofilero Rs, Verdejo B, Xinomavro N, Floreal B, Souvignier gris B a Sauvignac B sa na etiketách vín s týmto označením nesmú uvádzať.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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