C/2024/6289

18.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6289)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Côtes de Provence“

PDO-FR-A0392-AM05

Datum obvestila: 25. julij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Trsni izbor

V poglavju I specifikacije proizvoda, točka V, 1° – Trsni izbor, je bil seznam sort za proizvodnjo rdečih, rosé in belih vin dopolnjen s sortami floreal B, souvignier gris B in sauvignac B, ki se dodajo v višini 5 % sortne sestave v vinogradih in 10 % sortne sestave v zvrsteh.

Vključitev teh sort je ena od rešitev, s katerimi se pri označbi spopadajo s podnebnimi spremembami in s katerimi zmanjšujejo uporabo fitofarmacevtskih sredstev. Te sorte, ki so določene kot stranske sorte, so skladne z lastnostmi vin te označbe ter se lahko prilagodijo suši in glivičnim boleznim. Zaradi njih se lahko porabi manj fitofarmacevtskih sredstev.

Ta enotni dokument je dopolnjen v točki Sorte vinske trte.

Imena teh sort se ne smejo uporabiti na etiketah vin z označbo. To pojasnilo je vključeno v točko enotnega dokumenta z naslovom Dodatni pogoji – stekleničenje.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Côtes de Provence

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vin**

1. Mirna vina rosé

KRATEK OPIS

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina po vrenju vsebujejo največ 4 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Druga analitska merila so skladna s predpisi Skupnosti.

Vina rosé so bledo rožnate barve. So zelo izrazna in odvisno od porekla lahko imajo saden (belo sadje, agrumi, eksotično sadje, rdeče jagodičje ...) ali cvetlični razpon arom, ki se povezuje z mineralnimi notami in notami po ožganem ter ki ga podpira uravnotežena struktura med okroglostjo in živahnostjo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Mirna rdeča vina

KRATEK OPIS

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Ob polnjenju je najvišja vsebnost jabolčne kisline 0,4 g/l.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev pri rdečih vinih po vrenju je največ:

— pri rdečih vinih z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola: 3 g/l,

— pri rdečih vinih z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola: 4 g/l.

Druga analitska merila so skladna s predpisi Skupnosti.

Rdeča vina temne barve vključujejo dve vrsti vin:

— sadna rdeča vina s kratko maceracijo za hitro porabo,

— rdeča vina, primerna za staranje, s kompleksnimi aromami črnega jagodičja, kakava, divjačine in začimb ter močnimi, svilnatimi tanini, ki nastanejo zaradi dolge maceracije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. Mirna bela vina

KRATEK OPIS

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Druga analitska merila so skladna s predpisi Skupnosti.

Vina po vrenju vsebujejo največ 4 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Suha bela vina so sijoče, bistre rumene barve z zelenimi odsevi, imajo sadno (agrumi) in cvetlično (belo cvetje) aromo z balzamičnimi in medenimi notami.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopek

Posebni enološki postopek

Pri pridelavi vin rosé je uporaba oglja za enološko uporabo dovoljena za prešana mošt in mlado vino, ki je še v vrenju, v mejah 20 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi. Vsakršna toplotna obdelava trganega grozdja nad 40 °C je prepovedana.

2. Razdalja med vrstami

Pridelovalna praksa

Vsak trs ima na razpolago največ 2,50 kvadratnega metra površine. Ta površina se pridobi tako, da se zmnoži razdalja med vrstami z razdaljo med trsi. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 0,80 metra.

3. Rez

Pridelovalna praksa

Trte se obrežejo najkasneje pred fenološko fazo E, torej ko so na prvih dveh očesih razviti po trije listi.

Kratka rez z rezniki (kotlasta ali kordonska oblika royat), z največ 6 rezniki na trs in največ dvema očesoma na reznik.

Pri trsih, starejših od 25 let (26. brstenje), je lahko na enem od reznikov do 5 očes (na trsu pa skupno največ 12 očes).

Z izjemo trt, namenjenih za pridelavo vin z geografskimi imeni „Sainte-Victoire“, „Fréjus“, „La Londe“ in „Pierrefeu“, se lahko sorti cabernet-sauvignon N in syrah N obrezujeta v dolgo rez enojni guyot (največ 8 očes na trs, 6 od teh na šparonu).

4. Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje je dovoljeno.

5. Zatiranje plevela – Kmetijsko-ekološke določbe

Pridelovalna praksa

— Kemično zatiranje plevela na ozarah je prepovedano.

— Popolno kemično zatiranje plevela na parcelah je prepovedano.

5.2 *Največji donosi*

66 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje se razteza prek 84 občin, od katerih 68 v departmaju Var, 15 v departmaju Bouches-du-Rhône in ena v departmaju Alpes-Maritimes:

— v departmaju Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var,

— v departmaju 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 in Trets,

— v departmaju 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 in Vidauban.

7. **Sorte vinske trte**

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

Sauvignon B

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N – shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B – rolle

Xinomavro N

8. **Opis povezave**

Geografsko območje zaščitene označbe porekla „Côtes de Provence“ sega od apnenčaste Spodnje Provanse na zahodu in severu do kristalinske Spodnje Provanse na jugu in vzhodu (Maures in Esterel). Razteza se vzdolž sredozemskih plaž, skriva se po dolinah, razprostira prek sončnih skalnatih pobočij ter ustavi na robu borovih gozdov v nekaterih občinah departmajev Var, Bouches-du-Rhône in Alpes-Maritimes.

Bogastvo vinogradov „Côtes de Provence“ izhaja iz pestrosti geopedološkega okolja in raznolikosti mezoklime. Ta raznolikost je skupnost proizvajalcev prisilila k uporabi orodij, ki so jim omogočila, da so iz nje potegnili najboljše, tako z izbiro sort, ki se poigravajo s to naravno šahovnico, kot s prilagajanjem gojitvenih praks (obdelava tal, gostota, rez, ki omogoča pridelavo in hkrati vinograde ščiti pred poletno sušo) in postopkov vinifikacije s pomembnimi materialnimi in tehničnimi naložbami v prejšnjem stoletju.

Čeprav se vina, ki izhajajo iz tako različnih sort in okolij, nekoliko razlikujejo, svojo identiteto in izvirnost ohranjajo s prenašanjem znanja ter deljenjem izkušenj in praks znotraj skupnosti proizvajalcev, zlasti za pridelavo vin rosé.

Prehodno geografsko območje je postalo območje zvrščanja vin iz sortnega sestava, ki se je prilagajal skozi rodove, kar je vinu dalo kakovost in identiteto. Sorti grenache N in tibouren N tako prinašata bogat delež alkohola in okroglost, sorta cinsaut N prefinjenost in eleganco, sorta syrah N sadne arome, sorta mourvèdre N pa dobre lastnosti za staranje vina.

Optimalne razmere za zorenje, povezane z razporeditvijo padavin in temperatur, glavni vetrovi, ki omogočajo zgoščevanje snovi v grozdju in njegovo ohranjanje, prav tako prispevajo h kakovosti in izvirnosti pridelanih vin. Uravnoteženost kislin in okroglosti, obstojnost barve in elegantno izražanje arom vina izhajajo iz pridelave grozdja, ki ima primerno vsebnost sladkorja in polifenolov.

Natančno razmejene parcele tradicionalno ležijo na plitvih tleh z dobrim vodnim režimom.

Po 2 600 let dolgi tradiciji vinarstva je regija „Côtes de Provence“ od leta 1980 doživela pravi preporod, še posebej v proizvodnji vin rosé.

Provansalska vina je vzljubil že „dobri vladar“ René Anžujski, grof Provanse, ki je proizvodnjo in trgovino z vini podprl s tem, da je Marseille spremenil v brezcarinsko pristanišče. Poleg tega je uvedel tudi postopek pridelave vina „clairet“ in vina rosé. Z vplivom pomembne ambasadorke, Eleonore iz Provanse, poznejše angleške kraljice, se vina razširijo celo na londonski dvor. V 17. in 18. stoletju so zelo cenjena na francoskem dvoru, njihov sloves pa je obeležila tudi Madame de Sévigné, grofica Grignanska.

Ta sloves v letu 2010 še vedno traja. Vinogradniki, zadruge in trgovci si še naprej prizadevajo za boljša kolektivna pravila, ki bi spodbujala uporabo kontrolirane označbe porekla „Côtes de Provence“ in skupne dediščine, ter se zavzemajo za zaščito njenega imena in značaja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vin, zajema območje 10 občin v departmaju Bouches-du-Rhône in 41 občin v departmaju Var:

— v departmaju Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin in Roquevaire,

— v departmaju 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 in Vins-sur-Caramy.

Označevanje: dopolnilna geografska imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kontrolirana označba porekla „Côtes de Provence“ se lahko dopolni z dopolnilnimi geografskimi imeni „Fréjus“, „Sainte-Victoire“, „Pierrefeu“ in „Notre-Dame des Anges“ za rdeča vina in vina rosé.

Kontrolirana označba porekla „Côtes de Provence“ se lahko dopolni z dopolnilnim geografskim imenom „La Londe“ za rdeča in bela vina ter vina rosé.

Vina morajo izpolnjevati pogoje iz specifikacije proizvoda, zlasti glede geografskega porekla grozdja, vinifikacije in včasih zorenja vin, trsnega izbora, donosa, vsebnosti fermentirnih sladkorjev in metode obdelave.

Označevanje: večja geografska enota

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla, dopolnjeno z geografskim imenom ali brez njega, se lahko navede tudi večja geografska enota „Vin de Provence“. Velikost črk za navedbo te večje geografske enote niti po višini niti po širini ne sme presegati velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla, dopolnjene z geografskim imenom ali brez njega. Večja geografska enota „Vin de Provence“ se navede v istem vidnem polju kot ime kontrolirane označbe porekla in geografsko ime.

Označevanje: ime sort

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Stranske sorte agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B se ne smejo navesti na etiketah vin z označbo.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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