C/2025/2150

9.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/2150)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Дата на съобщението: 15.1.2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район и област в непосредствена близост

В глава I от продуктовата спецификация на наименованието „Les Baux de Provence“ раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се поправя без изменение в точка 1 „Географски район“, като преди думите „беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и отлежаването на вината“ се добавя по-точният текст „Всички етапи на производството“.

В глава I от продуктовата спецификация на наименованието „Les Baux de Provence“ раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се допълва без изменение в точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“, така че да се добави позоваване на официалния географски кодекс за 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с тези поправки в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“.

2. Обособен парцелиран район

В глава I от продуктовата спецификация раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се допълва в точка 2 „Обособен парцелиран район“, за да се добавят датите на одобрение от страна на компетентния национален орган на обособяването на парцели за ЗНП в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход. Географският район не се изменя.

Тази актуализация не засяга единния документ.

3. Правила относно процентното съотношение на сортовете

В глава I от продуктовата спецификация раздел V „Сортов състав“ се изменя, както следва:

— за вината розе: за да се запазят практиките за винификация и типичните характеристики на вината розе от „Baux de Provence“, делът на белите сортове грозде при смесването се намалява от 50 % на 20 %.

— за белите вина: за да се избегне индексирането на дела на допълнителните сортове грозде спрямо един единствен сорт — Roussanne B, чието производство е слабо и понякога нередовно, продуктовата спецификация се изменя, като се определя максимален дял от 30 %.

Тези изменения не засягат единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Отглеждане на лозята**

В глава I от продуктовата спецификация раздел VI „Управление на лозята“ се изменя, за да се поясни, че се забранява използването на хербициди по почвената повърхност на парцела. Тази разпоредба се прилага и за синорите и склоновете в парцела.

Това изменение е отразено в единния документ в точка „Винопроизводствени практики“.

5. **Начин на производство на вината розе**

В глава I от продуктовата спецификация раздел X „Връзка с географския район“ се допълва в точка 2 „Информация относно качеството и характеристиките на продуктите“, за да се поясни, че вината розе се произвеждат чрез пресоване и чрез частично отделяне на червена гроздова мъст (метод „saignée“).

Това уточнение е отразено в единния документ в точка „Описание на виното или вината“.

6. **Дата на пускане на пазара на червените и белите вина**

В глава I от продуктовата спецификация раздел IX „Трансформация, преработка, отлежаване“ се изменя, за да се поясни, че червените и белите вина се пускат на пазара за потребителите след периода на отлежаване, който за белите вина продължава до 1 април на годината след годината на реколтата, а за червените вина — до 15 септември на годината след годината на реколтата.

Тези уточнения са отразени в точка „Описание на виното или вината“ от единния документ.

7. **Заличаване на преходна мярка относно областта в непосредствена близост**

В глава I от продуктовата спецификация раздел XI „Преходни мерки“ се поправя, за да се заличи остарялата преходна мярка относно областта на непосредствена близост, съгласно която като преходна мярка винификацията, приготвянето и отлежаването на вината са можели да се извършват на територията на община Tarascon в департамента Bouches-du-Rhône до реколтата от 2013 г. включително.

Това заличаване не засяга единния документ.

8. **Задължения за подаване на декларации**

Глава II от продуктовата спецификация на наименованието „Les Baux de Provence“ се актуализира с цел задълженията за подаване на декларация от операторите до органа за защита и управление да се приведат в съответствие с изискванията на плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

9. **Основни точки от продуктовата спецификация, които подлежат на контрол**

Глава III от продуктовата спецификация на наименованието „Les Baux de Provence“ се актуализира с цел таблицата, съдържаща основните показатели за контрол, да се приведе в съответствие с плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

10. **Позоваване на контролния орган**

В глава III от продуктовата спецификация раздел II „Позоваване на контролния орган“ се актуализира, за да се поясни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Les Baux de Provence

2. **Вид на географското указание**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

2204 21 — В съдове с вместимост, непревишаваща 2 l

2204 21 06 — Вина със защитено наименование за произход (ЗНП)

4. **Описание на виното или вината**

Червени, розе и бели тихи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Наименованието за произход „Les Baux de Provence“ е запазено за тихи вина — червени, розе и бели.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на вината е по-малко или равно на 4 g/l.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Благодарение на особено благоприятните екологични и геоложко-почвени условия червените вина, които съставляват 60 % от производството, имат потенциал за съхранение между 5 и 10 години. Те се произвеждат основно от сортовете Grenache N и Syrah N (понякога в съчетание с Mourvèdre N и Cabernet Sauvignon N). Тези вина съчетават плътно тяло и финес, рубиненочервен и тъмен гранатовочервен цвят и съблазнителен мирис на подправки, сладко от черни плодове и какао. Те са плътни и същевременно с много фини танини.Червените вина се пускат в продажба за потребителите след края на периода на отлежаване, който трябва да продължи най-малко до 15 септември на годината след годината на реколтата.

Вината розе (30 % от производството) обикновено се произвеждат от сортовете Grenache N, Cinsaut N и Syrah чрез пресоване и частично отделяне на червената гроздова мъст (метод „saignée“). Тези вина са с розово-оранжев цвят до цвят на божур. Те са добре балансирани, структурирани, пивки и с плътно тяло, с плодови и цветни аромати.

Белите вина (10 % от производството) се произвеждат основно чрез смесване на сортовете Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B и в по-малка степен Roussanne B. Сортът Marsanne B и по-традиционните сортове Bourboulenc B и Ugni Blanc B, които са добре адаптирани към географската среда, понякога допълват картината, като добавят допълнителен комплексен аромат. Тези вина се характеризират със свежест и динамичен характер, много ароматни мирис и вкус с нотки на костилкови плодове (праскова, кайсия и др.), анасон и розмарин. Когато виното отлежава в дървени съдове, то придобива нюанси на препечено и нотки на зрели плодове и ванилия. Белите вина се пускат в продажба за потребителите след края на периода на отлежаване, който трябва да продължи най-малко до 1 април на годината след годината на реколтата.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар. Междуредието на лозята не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,80 m.

— Лозите се подрязват с къса резитба (чашовидна формировка или формировка кордон Роая), с най-много 6 къси плодни пръчки с 1 или 2 пъпки на растение;

— Сортът Syrah N може да се подрязва по метода Гюйо с най-много 8 пъпки на растение.

— Напояването през вегетационния период на лозите може да бъде разрешено само в случаи на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето. То се осъществява изключително чрез методите на напояване „по бразди“ или „капково“.

— С цел да се запазят характеристиките на физическата и биологичната среда, която е основен елемент за района, използването на хербициди по почвената повърхност на парцела е забранено. Тази разпоредба се прилага и за синорите и склоновете в парцела.

2.

Специфична енологична практика

— Не се допуска използването на парчета дърво;

— При приготвянето на винята розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, независимо дали самостоятелно, или в приготвени смеси;

— Всяка топлинна обработка на гроздето при температура под -5 °C е забранена.

— Всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C е забранена.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1.

50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Всички етапи на производството (беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и отлежаването на вината) се извършват в географския район, на територията на следните общини от департамент Bouches-du-Rhône въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès и Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Описание на връзката или връзките**

Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район съответства на западната част на планинската верига Alpilles с върхове, достигащи 490 m, в чиято централна част е разположена община Les Baux de Provence.

Тази планинска верига се състои от варовикови релефни форми, ориентирани от изток на запад, и се простира на около тридесет километра между реките Rhône и Durance и равнината Crau.

Ерозиралият масив с живописни релефи, полегато вдълбани в мергелно-варовиковите образувания от периода долна креда и в твърдия варовик от периода юра, включва малки каменисти тераси и падини, които са издълбани в аргилитите от периода горна креда или в песъкливите моласи и варовика от миоцена и където са разположени традиционни лозя и маслинови градини.

Този релеф обуславя средиземноморския климат с горещи и сухи лета и особено дъждовни есен и пролет, като средното годишно количество на валежите е 750 mm. Северният, студен и често много силен вятър мистрал духа около сто дни в годината. Средната продължителност на слънчевото греене е 2 800 часа годишно.

По закътаните южни склонове на планинската верига Alpilles се усеща благоприятното морско влияние, докато по откритите северни склонове, изложени на мистрала, е по-хладно.

Лозарските почви се развиват върху чакълести наноси и колувиални наслаги по склоновете под формата на скатове, наносни конуси, сипеи или слоести чакъли. Лозарските парцели са разположени основно терасовидно или по склоновете от двете страни на планинската верига.

Така географският район се разполага в територията на 7 общини в департамента Bouches-du-Rhône, а при определянето на парцелите, предназначени за беритбата на гроздето, се отдава предпочитание на подножията и добре дренираните каменисти терени.

Забележителните и рядко срещани пейзажи с назъбен, искрящ релеф, в чието подножие лозарството и отглеждането на маслини се развиват от древността и са в симбиоза и днес, са увековечени от Ван Гог и са подхранвали мечтите на Алфонс Доде от възвишението на неговата мелница във Fontvieille.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Както и в останалата част на Прованс, историята на тези лозя започва около 600 г. пр.н.е., когато фокейците основават Марсилия и за първи път започват да отглеждат лозя във Франция. От II в. пр.н.е. римляните се заселват в лигурските земи, колонизирани четири века по-рано от фокейците. Още благодарение на гърците „Romanin“ (между Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence и Orgon) се превръща в голям лозарски регион.

Историята и развитието на лозята са сходни с тези на останалата част от лозарския район в Прованс.

Кризата с филоксерата води до бурно развитие на маслинопроизводството до сланата през 1956 г., която унищожава почти всички овощни градини и дава възможност на лозята да възстановят бавно позициите си.

В края на Втората световна война Robert FAYE, бивш собственик на „Mas de la Dame“, постига нов разцвет на лозарството, следвайки съветите на своя приятел барон Le Roy, един от основателите на контролираното наименование за произход.

През 1956 г. на вината от този район и до Екс-ан-Прованс е признато „наименование за произход на качествено вино, произведено в определен район“.

Оттогава територията на Alpilles се радва на специално признание под името „Coteaux des Baux de Provence“.

С постановление от 25 септември 1972 г. се отменя постановлението от 1956 г. и всички общини, които съставляват географския район „Coteaux des Baux de Provence“, се включват в географския район на наименованието за произход на качествено вино, произведено в определен район, „Coteaux d'Aix-en-Provence“.

Контролираното наименование за произход „Coteaux d'Aix-en-Provence“ е признато с постановление от 24 декември 1985 г., с което се обособява географското наименование „Les Baux de Provence“.

Производителите на вино с географското наименование „Les Baux de Provence“ много отрано си дават сметка за географското и климатично единство на своята територия. Убедени в тази специфичност и в особените умения, които са съумели да развият, те работят за признаването на оригиналността на продукцията си. Усилията им се увенчават с успех на 20 април 1995 г., когато е признато контролираното наименование за произход „Les Baux de Provence“.

Кацналото нависоко село Les Baux de Provence, разположено в сърцето на географския район и дало името си на бокситната руда, открита в него през 1821 г., е изключителна туристическа атракция благодарение както на суровия си пейзаж, така и на своята цитадела, построена върху развалините на галски опидум. Това оказва силно въздействие върху икономиката на лозарството и търговската политика на производителите.

През 2009 г. лозята с контролирано наименование за произход „Les Baux de Provence“ заемат 325 хектара, а средното годишно производство е 10 000 хектолитра, произвеждани в 14 стопанства и имения. Благодарение на особено благоприятните екологични и геоложко-почвени условия червените вина, които съставляват 60 % от производството, имат потенциал за съхранение между 5 и 10 години. Те се произвеждат основно от сортовете Grenache N и Syrah N (понякога в съчетание с Mourvèdre N и Cabernet Sauvignon N). Тези вина съчетават плътно тяло и финес, рубиненочервен и тъмен гранатовочервен цвят и съблазнителен мирис на подправки, сладко от черни плодове и какао. Те са плътни и същевременно с много фини танини.

Вината розе (30 % от производството) обикновено се произвеждат от сортовете Grenache N и Cinsaut N. Тези вина са с розово-оранжев цвят до цвят на божур. Те са добре балансирани, структурирани, пивки и с плътно тяло, с плодови и цветни аромати.

Белите вина (10 % от производството) се произвеждат основно чрез смесване на сортовете Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B и в по-малка степен Roussanne B. Сортът Marsanne B и по-традиционните сортове Bourboulenc B и Ugni Blanc B, които са добре адаптирани към географската среда, понякога допълват картината, като добавят допълнителен комплексен аромат. Тези вина се характеризират със свежест и динамичен характер, много ароматни мирис и вкус с нотки на костилкови плодове (праскова, кайсия и др.), анасон и розмарин. Когато виното отлежава в дървени съдове, то придобива препечени акценти и нотки на зрели плодове и ванилия. Лозята са засадени в благоприятна среда, която се отличава по-специално със своята еднородност. Почвите за отглеждане на лозя се развиват върху каменисти и варовикови колувиални наноси с криокластичен произход, които са много характерни за този регион. Глинесто-праховитата подложка е достатъчна, за да осигури добър воден режим за лозите.

Този район се характеризира с климатични особености, които го превръщат в гореща зона на ранно зреене с малко слани и с обилни валежи през есента и пролетта. Вятърът мистрал, който се усеща осезаемо в тези лозя, сгушени в подножието на хълмовете, изсушава и охлажда въздуха, което позволява да се постигне добра зрялост на полифенолите, особено при най-чувствителните провансалски сортове грозде.

Съчетанието между средиземноморски климат с валежи и ветрове, релеф, съставен от малки падини и хълмове, и парцели с добре водоснабдени каменисти почви, разположени в подножието на варовиковите релефни форми на Alpilles, осигурява оптимални условия за всички лоза, особено за късно зреещите сортове грозде като Mourvèdre N.

Отвъд знанията и уменията, присъщи на производството на качествени вина, общността на производителите е успяла да изгъкне качествата на този район, който се характеризира с топли и ветровити склонове както със северно, така и с южно изложение.

Тези благоприятни за лозята природни фактори, съчетани с човешкия фактор и контролираните добиви (максимум 50 хектолитра на хектар), водят до получаването на структурирани, сложни и силни вина розе, свежи и ароматни бели вина и червени вина с потенциал за съхранение, с аромати на подправки и черни плодове и копринено меки танини.

Горните характеристики са в основата на репутацията на тези вина. Клиенти, специалисти и частни лица от Франция и чужбина охотно посещават производителите в техните стопанства.

Вината имат особено силно присъствие в престижните парижки, национални и регионални ресторанти, както и в Лондон (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Мюнхен (Dallmayr), Женева (Le Cygne) и Люксембург (Le Gastronome, Clairefontaine).

Контролираното наименование за произход се радва на отлична репутация, а вината се продават извън Франция в Германия, Австрия, Белгия, Дания, Испания, Великобритания, Ирландия, Италия, Люксембург и Нидерландия и се изнасят за Канада, САЩ, Австралия, Нова Зеландия, Япония, Сингапур и Швейцария.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, приготвянето и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Bouches-du-Rhône въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: Eygalières и Mas-Blanc-des-Alpilles.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a