C/2025/2150

9.4.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/2150)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Datum oznámení: 15.1.2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole I specifikace označení „Les Baux de Provence“ se beze změny upravuje bod „IV – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny různé činnosti odst. 1 – Zeměpisná oblast“ vložením upřesňující fráze „všechny fáze výroby“ před slova „sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín“.

Kapitola I specifikace označení „Les Baux de Provence“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – odst. 1 – Zeměpisná oblast a odst. 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti“ o odkaz na oficiální zeměpisný kodex z roku 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle oficiálního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE, ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tyto úpravy se doplňují do jednotného dokumentu do bodu „Zeměpisná oblast“ a do bodu „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. Vymezená pozemková oblast

Odstavec „2 – Vymezená pozemková oblast“ bodu IV. Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti kapitoly I specifikace produktu se doplňuje daty, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil vymezení pozemků pro CHOP v zeměpisné oblasti produkce. Vymezení pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti produkce určí pozemky vhodné k produkci vín příslušného chráněného označení původu. Zeměpisná oblast se nemění.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

3. Pravidla týkající se podílu odrůd révy vinné

Bod V. Odrůdová skladba v kapitole I specifikace produktu se mění takto:

— u růžových vín: v zájmu zachování postupů vinifikace a typičnosti růžových vín „Baux de Provence“ se podíl bílých odrůd ve směsi snižuje z 50 % na 20 %,

— u bílých vín: aby se zabránilo indexaci podílu vedlejších odrůd na jednu odrůdu, tj. Roussanne B, jejíž produkce je nízká a někdy nepravidelná, mění se specifikace produktu tak, aby maximální podíl činil 30 %.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Péče o vinici**

Bod VI. – Péče o vinici v kapitole I specifikace produktu se mění tak, aby se vyjasnilo, že používání herbicidů na povrchu půdy pozemku je zakázáno. Toto ustanovení se vztahuje rovněž na souvratě a svahy pozemku.

Tato změna je zahrnuta v části „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

5. **Způsob získání růžových vín**

Bod X. „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ v kapitole I specifikace produktu se v odst. 2. Informace o jakosti a vlastnostech produktů doplňuje tak, aby se upřesnilo, že se růžová vína vyrábějí lisováním a krvácením.

Toto upřesnění je uvedeno v jednotném dokumentu v bodě „Popis vína nebo vín“.

6. **Datum uvedení červených a bílých vín na trh**

Bod IX. Zpracování, výroba, zrání v kapitole I specifikace produktu se upřesňuje tak, že červená a bílá vína se uvádějí na spotřebitelský trh na konci období zrání, které u bílých vín trvá do 1. dubna roku následujícího po sklizni a u červených vín do 15. září roku následujícího po sklizni.

Tato upřesnění jsou uvedena v jednotném dokumentu v bodě „Popis vína nebo vín“.

7. **Zrušení přechodného opatření pro oblast v bezprostřední blízkosti**

Bod XI Přechodná opatření v kapitole I specifikace produktu se opravuje s cílem zrušit zastaralé přechodné opatření týkající se oblasti v bezprostřední blízkosti, které stanovilo, že vinifikace, výroba a zrání vín mohou být přechodně zajištěny až do sklizně 2013 na území obce Tarascon v departementu Bouches-du-Rhône.

Toto zrušení nemá vliv na jednotný dokument.

8. **Oznamovací povinnosti**

Kapitola II specifikace označení „Les Baux de Provence“ je aktualizována tak, aby byla v souladu s plánem kontrol označení a oznamovacích povinností hospodářských subjektů vůči orgánu pro ochranu a řízení.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

9. **Hlavní body specifikace produktu, které mají být kontrolovány**

Kapitola III specifikace označení „Les Baux de Provence“ se aktualizuje tak, aby tabulka uvádějící hlavní body, které mají být kontrolovány, byla v souladu s plánem kontrol označení.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

10. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III specifikace produktu – bod II – Odkaz na kontrolní orgán – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly dodržování specifikace produktu probíhají na základě schváleného plánu kontrol a provádí je třetí strana poskytující záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, kterou pověřil institut INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Les Baux de Provence

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

2204 21 – V nádobách o obsahu nepřesahujícím 2 litry

2204 21 06 – Víno s chráněným označením původu (CHOP)

4. **Popis vína nebo vín**

Tichá červená, růžová a bílá vína.

STRUČNÝ POPIS

Označení původu „Les Baux de Provence“ je vyhrazeno tichým červeným, růžovým a bílým vínům.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

U červených vín je maximální obsah kyseliny jablečné při balení 0,4 gramu na litr.

Po kvašení mají vína obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Červená vína, která tvoří 60 % produkce, mají díky obzvláště příznivým ekologickým, geografickým a půdním podmínkám potenciál zrání 5 až 10 let. Vyrábějí se převážně z odrůd Grenache N a Syrah N (někdy v kombinaci s Mourvèdre N a Cabernet-Sauvignon N). Tato vína jsou plná a jemná, mají rubínovou a tmavě granátovou barvu a voní po koření, „konfiturovaných“ černých bobulovinách a kakau. Mají robustní charakter, ale obsahují velmi jemné třísloviny. Červená vína jsou uváděna na spotřebitelský trh po uplynutí doby zrání, která trvá nejméně do 15. září roku následujícího po roce sklizně.

Růžová vína (30 % produkce) se zpravidla vyrábějí z odrůd Grenache N, Cinsaut N a Syrah, a to lisováním a krvácením. Barva těchto vín se pohybuje od lososově růžové po pivoňkovou. Jsou dobře vyvážená, strukturovaná, kulatá a plná s ovocnými a květinovými aromaty.

Bílá vína (10 % produkce) se vyrábějí převážně ze směsi odrůd Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B a v menší míře i Roussanne B. Odrůda Marsanne B a tradičnější odrůdy Bourboulenc B a Ugni blanc B, které jsou dobře přizpůsobeny tamnímu zeměpisnému prostředí, někdy tuto směs doplňují a dodávají jí výraznější aromatickou komplexnost. Tato vína se vyznačují svěžestí a živostí, velmi aromatickou vůní a chutí, v níž se projevují tóny peckovin (broskve, meruňky…), anýzu a rozmarýnu. Při zrání ve dřevě se víno vyznačuje praženými akcenty a tóny zralého ovoce a vanilky. Bílá vína se uvádějí na spotřebitelský trh po uplynutí předpokládané doby zrání alespoň do 1. dubna roku následujícího po roce sklizně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Pěstitelské postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 kmínků na hektar. Spon mezi řadami je nejvýše 2,5 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je nejméně 0,8 metru.

— Réva se stříhá krátce (na hlavu nebo kordonovým řezem Royat) s maximálně šesti čípky na jedno nebo dvě očka na keř.

— Odrůdu Syrah N lze prořezávat Guyotovým řezem s nejvýše osmi očky na keř.

— Zavlažování během vegetačního období révy může být povoleno pouze v případě přetrvávajícího sucha, které narušuje správný fyziologický vývoj révy a správné dozrávání hroznů. Provádí se výhradně pomocí brázdové nebo kapkové závlahy.

— V zájmu zachování vlastností přírodního a biologického prostředí, které je základním prvkem daného území, je používání herbicidů na povrchu půdy pozemku zakázáno. Toto ustanovení se vztahuje rovněž na souvratě a svahy pozemku.

2.

Zvláštní enologický postup

— Používání kousků dřeva je zakázáno,

— Při výrobě růžových vín je zakázáno používat enologické uhlí, ať už samotné, nebo ve formě směsi v přípravcích.

— Jakékoli tepelné ošetření sklizně při teplotě nižší než –5 °C je zakázáno.

— Jakékoli tepelné ošetření sklizně při teplotě vyšší než 40 °C je zakázáno.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

50 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Všechny fáze produkce (sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín) probíhají v zeměpisné oblasti na území těchto obcí departementu Bouches-du-Rhône na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès a Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Popis souvislostí**

Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast odpovídá západní části pohoří Alpilles, jehož vrcholy dosahují až 490 metrů a jehož centrální část zaujímá území obce Les Baux-de-Provence.

Toto pohoří je tvořeno vápencovými reliéfy, které se táhnou z východu na západ v délce asi třiceti kilometrů mezi řekami Rhône a Durance a nížinou Crau.

V tomto erodovaném masivu s malebným reliéfem vyřezaným do slínitých vápenců spodní křídy a tvrdých vápenců jury se nachází menší kamenité plošiny a prolákliny vyhloubené do jílovců svrchní křídy nebo pískovcových molas či miocenních vápenců, kde se rozkládají tradiční vinice a olivové háje.

Tento reliéf vytváří středomořské podnebí s horkými a suchými léty a obzvláště vlhkými podzimy a jary s průměrným ročním úhrnem srážek 750 milimetrů. Mistral, studený, a často prudký vítr ze severu, vane přibližně sto dní v roce. Průměrný sluneční svit je 2 800 hodin ročně.

Jižní svahy pohoří Alpilles jsou odstíněné a ovlivňuje je mořské podnebí, zatímco nechráněné severní svahy vystavené mistralu jsou chladnější.

Půdy pro pěstování révy se vyvíjejí na svahových sedimentech a kamenitých koluviích ve formě úpatí, náplavových kuželů, suťovisek nebo navrstvených pískovců. Většina vinic je vysázena na terasách nebo svazích po obou stranách pohoří.

Zeměpisná oblast je tak zapsána na území sedmi obcí departementu Bouches-du-Rhône a pozemky určené ke sklizni hroznů jsou vymezeny tak, aby byly upřednostňovány dobře odvodněné naplaveninové a kamenité pozemky.

Výjimečnou a vzácnou krajinu s členitým, jiskřivým reliéfem, na jehož úpatích se už od pradávna daří vinicím a olivovým hájům dodnes žijícím v symbióze, zvěčnili ve svých dílech Van Gogh a spisovatel Alphonse Daudet, který na ni shlížel ze svého mlýna Fontvieille.

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Stejně jako v ostatních oblastech Provence se historie této vinice začala psát kolem roku 600 př. n. l., kdy Fókové založili Marseille a poprvé přivezli do Francie vinnou révu. Od 2. století př. n. l. se na ligurských územích, která Fókové kolonizovali už o čtyři století dříve, začali usazovat Římané. Vinice Romanin (mezi Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence a Orgonem) hrály významnou roli již za dob Řeků.

Historie a vývoj těchto vinic se podobá historickému vývoji ostatních vinařských oblastí v srdci Provence.

Krize způsobená mšičkou révokazem vede k rozmachu pěstování oliv až do mrazu v roce 1956, který zničil téměř všechny sady, a umožnil tak postupnou obnovu vinic.

Na konci druhé světové války vdechl Robert Faye, bývalý majitel Mas de la Dame, vinici nový život, a to na radu svého přítele barona le Roy, jednoho ze zakladatelů chráněných označení původu (Appellation d'Origine Contrôlée).

V roce 1956 bylo u vín z této oblasti až do Aix-en-Provence uznáno označení původu vymezeného vína s vyšší jakostí.

Od té doby se oblast Alpilles těší zvláštnímu uznání pod názvem „Coteaux des Baux de Provence".

Výnos z roku 1956 byl zrušen výnosem ze dne 25. září 1972 a všechny obce tvořící zeměpisnou oblast „Coteaux des Baux de Provence" byly začleněny do zeměpisné oblasti označení původu vymezeného vína s vyšší jakostí „Coteaux d'Aix-en-Provence".

Chráněné označení původu „Coteaux d'Aix-en-Provence" je uznáno vyhláškou ze dne 24. prosince 1985, která odlišuje zeměpisné označení „Les Baux de Provence".

Producenti vína v rámci zeměpisného označení „Les Baux de Provence" si velmi brzy uvědomili zeměpisnou a klimatickou jednotu svého území. Byli si vědomi jedinečnosti oblasti a specifického know-how, které si postupně osvojili, a usilovali tedy o uznání originality své produkce. Jejich úsilí vyvrcholilo 20. dubna 1995 uznáním chráněného označení původu „Les Baux de Provence".

Vysoko položená vesnice Les Baux de Provence, která se nachází v srdci této zeměpisné oblasti a která dostala své jméno podle bauxitové rudy, jež zde byla objevena v roce 1821, je velmi oblíbenou turistickou atrakcí, a to jak díky drsné krajině, tak díky své citadele vybudované na základech galského oppida. Vinařská a obchodní politika producentů vín je tím silně ovlivněna.

Vinice s chráněným označením původu „Les Baux de Provence" se v roce 2009 rozprostíraly na 325 hektarech 14 pozemků a oblastí, přičemž průměrná roční produkce činila 10 000 hektolitrů. Červená vína, která tvoří 60 % produkce, mají díky obzvláště příznivým ekologickým, geografickým a půdním podmínkám potenciál zrání 5 až 10 let. Vyrábějí se převážně z odrůd Grenache N a Syrah N (někdy v kombinaci s Mourvèdre N a Cabernet-Sauvignon N). Tato vína jsou plná a jemná, mají rubínovou a tmavě granátovou barvu a voní po koření, „konfiturovaných" černých bobulovinách a kakau. Mají robustní charakter s velmi jemnými třísloviny.

Růžová vína (30 % produkce) se zpravidla vyrábějí z odrůd Grenache N a Cinsaut N. Barva těchto vín se pohybuje od lososově růžové po pivoňkovou. Jsou dobře vyvážená, strukturovaná, kulatá a plná s ovocnými a květinovými aromaty.

Bílá vína (10 % produkce) se vyrábějí převážně ze směsi odrůd Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B a v menší míře i Roussanne B. Odrůda Marsanne B a tradičnější odrůdy Bourboulenc B a Ugni blanc B, které jsou dobře přizpůsobeny tamnímu zeměpisnému prostředí, někdy tuto směs doplňují a dodávají jí výraznější aromatickou komplexnost. Tato vína se vyznačují svěžestí a živostí, velmi aromatickou vůní a chutí, v níž se projevují tóny peckovin (broskve, meruňky…), anýzu a rozmarýnu. Při zrání ve dřevě se víno vyznačuje praženými akcenty a tóny zralého ovoce a vanilky. Vinice jsou vysázeny v příznivém prostředí, které se vyznačuje homogenitou. Vinařské půdy vznikají na kamenitých a vápencových svahových usazeninách kryoklastického původu, které jsou pro tuto oblast velmi typické. Jílovitohlinitá struktura půdy zajišťuje dobrý vodní režim révy.

Tato oblast se vyznačuje specifickými klimatickými podmínkami. Je typická raným dozráváním, teplejším podnebím, kde mrzne jen zřídka, a podzimy a jary s dostatkem vláhy. Vliv mistralu je u těchto vinic, které jsou dobře chráněné úpatími kopců, velmi znatelný. Výrazně ovlivňuje, vysušuje a ochlazuje klima, což umožňuje dobré vyzrávání polyfenolů, zejména u těch nejcitlivějších provensálských odrůd.

Kombinace slunečného a větrného středomořského klimatu, reliéfu tvořeného malými proláklinami a svahy a také pozemků s dobře zavodněnými kamenitými půdami, které chrání úpatí vápencového pohoří Alpilles, poskytuje optimální podmínky pro všechny vinice, zejména pak pro pozdní odrůdy, jako je Mourvèdre N.

Společenství producentů dokázalo umně využít jak své know-how, bez kterého se výroba jakostních vín neobejde, tak specifické podmínky této oblasti, která se vyznačuje větrnými a teplými svahy na severu i na jihu.

Díky příznivému propojení přírodního a lidského faktoru a kontrolovanému výnosu (maximálně 50 hektolitrů na hektar) vznikají strukturovaná, komplexní a velkorysá růžová vína, živá a aromatická bílá vína a také archivní červená vína s vůní koření a černých bobulovin a hedvábnými třísloviny.

Tyto vlastnosti jsou základem skvělé pověsti těchto vín. Zákazníci, odborníci i soukromé osoby z Francie i ze zahraničí přijíždějí přímo za výrobci do jejich podniků.

Vína jsou obzvláště silně zastoupena ve francouzských, regionálních i pařížských restauracích, stejně jako v Londýně (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Mnichově (Dallmayr), Ženevě (Le Cygne) a Lucemburku (Le Gastronome, Clairefontaine).

Vína s chráněným označením původu se těší vynikající pověsti a mimo Francii se prodávají také v Německu, Rakousku, Belgii, Dánsku, Španělsku, Spojeném království, Irsku, Itálii, Lucembursku a Nizozemsku. Vyvážejí se i do Kanady, Spojených států amerických, Austrálie, na Nový Zéland, do Japonska, Singapuru a Švýcarska.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územím těchto obcí departementu Bouches-du-Rhône na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023: Eygalières a Mas-Blanc-des-Alpilles.

Odkaz na specifikaci produktu

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