C/2025/2150

9.4.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/2150)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Les Baux de Provence«

PDO-FR-A0272-AM01

Meddelelsesdato: 15.1.2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed**

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Les Baux de Provence« er uden ændringer blevet berigtiget i afsnit »IV- Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves – punkt 1 – Geografisk område« – for at tilføje den mere præcise ordlyd »Alle etaper i produktionen« før ordene »høst af druer, fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene«.

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Les Baux de Provence« suppleres uden ændringer i afsnit »IV. Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves – punkt 1 – Geografisk område« og punkt 3 – Område i umiddelbar nærhed" med henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2023.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2023-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Disse ændringer indsættes i enhedsdokumentet i afsnittet »Det geografiske område« og afsnittet »Yderligere betingelser – området i umiddelbar nærhed«.

2. **Afgrænset parcelområde**

Kapitel I i produktspecifikationen – afsnit IV. Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves – suppleres i punkt 2 »Afgrænset parcelområde« for at medtage de datoer, hvor den kompetente nationale myndighed godkendte afgrænsningen af parcellen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse inden for det geografiske produktionsområde. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det geografiske område forbliver uændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. **Regler for andelen af druesorter**

I kapitel I i produktspecifikationen – afsnit V. Vinstokbestand – foretages følgende ændringer:

— for rosévinene: For at bevare vinfremstillingsmetoderne og den typiske karakter af rosévinene fra »Baux de Provence« er andelen af hvide sorter i sammenstikningen blevet nedsat til 20 % i stedet for 50 %.

— for hvidvine: For at undgå at indeksere andelen af sekundære druesorter til en enkelt druesort, Roussanne B, med en lav og undertiden uregelmæssig produktion, er produktspecifikationen blevet ændret, således at der fastsættes en maksimal andel på 30 %.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Dyrkning af vinmarkerne**

Kapitel I i produktspecifikationen – afsnit VI. Dyrkning af vinmarkerne – er blevet ændret for at præcisere, at anvendelse af ukrudtsbekæmpelsesmidler på parcellens jordoverflade er forbudt. Denne bestemmelse gælder også for markens foragre og skråninger.

Denne ændring er medtaget i enhedsdokumentet under afsnittet »Vinfremstillingsmetoder«.

5. **Fremstillingsmetoder for rosévin**

I kapitel I i produktspecifikationen – afsnit X. Tilknytning til det geografiske område – suppleres punkt 2 – Oplysninger om produkternes kvalitet og egenskaber – for at præcisere, at rosévine fremstilles ved presning og udblødning.

Disse præciseringer er blevet indført i enhedsdokumentet i punktet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

6. **Dato for markedsføring af rød- og hvidvine**

Kapitel I i produktspecifikationen – afsnit IX. Fremstilling, forarbejdning, lagring – er blevet ændret for at præcisere, at rød- og hvidvinene markedsføres til forbrugerne ved afslutningen af lagringsperioden, som for hvidvinenes vedkommende løber frem til den 1. april i året efter høsten, og for rødvinenes vedkommende frem til den 15. september i året efter høsten.

Disse præciseringer er blevet indført i enhedsdokumentet i punktet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

7. **Ophævelse af en overgangsforanstaltning om området i umiddelbar nærhed**

Kapitel I i produktspecifikationen – afsnit XI – Overgangsforanstaltninger – er blevet berigtiget for at fjerne en forældet overgangsforanstaltning for området i umiddelbar nærhed, som fastsatte, at vinene frem til og med høsten i 2013 som en overgangsforanstaltning kunne fremstilles, forarbejdes og lagres i kommunen Tarascon i departementet Bouches-du-Rhône.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. **Indberetningsforpligtelser**

Kapitel II i produktspecifikationen for betegnelsen »Les Baux de Provence« er blevet ajourført for at bringe de erhvervsdrivendes indberetningsforpligtelser over for beskyttelses- og forvaltningsorganet i overensstemmelse med kontrolplanen for betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. **Vigtigste punkter i produktspecifikationen, der skal kontrolleres**

Kapitel III i produktspecifikationen for betegnelsen »Les Baux de Provence« er blevet ajourført for at bringe tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, i overensstemmelse med kontrolplanen for betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. **Henvisning til kontrolinstansen**

Produktspecifikationens kapitel III – afsnit II. Henvisning til kontrolinstansen – ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et tredjepartsorgan, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, og som er udpeget af INAO.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Les Baux de Provence

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

2204 21 - I beholdere med indhold af 2 liter eller derunder

2204 21 06 - Vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Stille rød-, rosé- og hvidvine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Oprindelsesbetegnelsen »Les Baux de Provence« er forbeholdt stille rød-, rosé- og hvidvine.

Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

På aftapningstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

Efter gæringen har vinene et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 4 gram pr. liter.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Rødvinene, der udgør 60 % af produktionen, har takket være klimaet, den geografiske beliggenhed og jordbundsforholdene, faktorer, der er særlig gunstige, et gemmepotentiale på 5-10 år. De fremstilles hovedsageligt af Grenache N og Syrah N (undertiden sammenstukket med Mourvèdre N og Cabernet-Sauvignon N). Disse vine forener robusthed og finesse med en mørk rubin- og granatrød farve med en behagelig aroma af krydderier, »konfiterede« sorte frugter og kakao. De har en god struktur og meget fine tanniner. Rødvinene markedsføres til forbrugerne ved lagringsperiodens afslutning, der er fastsat til tidligst den 15. september i året efter høsten.

Rosévinene (30 % af produktionen) fremstilles mere generelt af sorterne Grenache N, Cinsaut N og Syrah ved presning og udblødning. Disse vine har en farve, der går fra lakserød til pæonfarvet. De er harmoniske, strukturerede, runde og fede med frugtagtige og blomsteragtige aromaer.

Hvidvinene (10 % af produktionen) fremstilles hovedsagelig af en blanding af sorterne Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B og i mindre grad Roussanne B. Sorten Marsanne B og de mere traditionelle sorter Bourboulenc B og Ugni Blanc B, der er godt tilpasset det geografiske miljø, supplerer undertiden helheden ved at tilføje yderligere aromatisk kompleksitet. Disse vine er kendetegnet ved deres friskhed og livlighed, en meget aromatisk duft og smag med noter af stenfrugter (fersken, abrikos osv.), anis og rosmarin. Ved lagringen på træfade opnår vinene sprøde noter og noter af modne frugter og vanilje. Hvidvinene markedsføres til forbrugerne ved udgangen af lagringsperioden, der er fastsat til tidligst den 1. april i året efter høsten.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække skal være mindst 0,80 meter.

— Der foretages kort beskæring af vinstokkene (gobeletbeskæring eller Royatbeskæring) med højst seks grene med et eller to skud pr. vinstok.

— Sorten Syrah N kan beskæres i Guyotbeskæring med højst otte skud pr. vinstok.

— Kunstvanding i vinstokkenes vækstperiode kan kun tillades i tilfælde af vedvarende tørke, og når denne forhindrer en god fysiologisk udvikling af vinstokkene og en god modning af druen. Vanding sker udelukkende ved hjælp af »furer« eller »drypvandingsteknikker«.

— For at bevare det fysiske og biologiske miljøs karakteristika, som er et grundlæggende element ved vindyrkningsjorderne, er det forbudt at anvende ukrudtsbekæmpelsesmidler på jordoverfladen på parcellerne. Denne bestemmelse finder også anvendelse på markens foragre og skråninger.

2.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Anvendelse af træflis er ikke tilladt.

— Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine.

— Enhver behandling af vinhøsten ved temperaturer på under - 5 °C er ikke tilladt.

— Enhver behandling af vinhøsten ved temperaturer på over 40 °C er ikke tilladt.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

50 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Alle etaper af produktionen (druehøsten, vinfremstillingen og forarbejdningen og lagringen af vinene) finder sted i det geografiske område i følgende kommuner i departementet Bouches-du-Rhône i henhold til den officielle geografiske kodeks fra 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès og Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Druesorter**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område svarer til den vestlige del af Alpilles-bjergkæden, hvis højeste punkt er 490 m, og hvis centrale del ligger i kommunen Baux de Provence.

Denne bjergkæde består af kalkstensrelieffer, der er orienteret øst-vest, og som strækker sig over ca. 30 km mellem Rhône, Durance og La Crau-sletten.

Bjergkæden er et eroderet bjergmassiv med smukke skråninger i kalkmergelformationerne fra Nedre Kridt og i den hårde kalksten fra Jura, og omfatter små stenede højsletter og små fordybninger skabt i skiferleret fra Øvre Kridt eller i den sand- og kridtholdige molasse fra Miocæn, hvor de traditionelle vindyrkningsarealer og olivenplantager ligger.

Denne topografi skaber et middelhavsklima med varme og tørre somre, med særligt regnfulde efterår og forår, hvilket resulterer i en gennemsnitlig årlig nedbør på 750 mm. Mistralen er en kold og ofte kraftig nordenvind, som blæser omkring 100 dage om året. Det gennemsnitlige antal solskinstimer er på 2 800 timer om året.

De sydlige skråninger i Alpilles-bjergkæden nyder på grund af deres beskyttede beliggenhed godt af påvirkninger fra havet, mens de åbne nordlige skråninger, der er påvirket af Mistralen, er køligere.

Vindyrkningsjorden er beliggende på skråninger og stenede aflejringer i form af glacis, alluvialkegler, forvitringsmateriale eller lagdelt sandsten. Vinmarkerne er hovedsagelig beplantet på terrasser eller skråninger på de to bjergsider i denne bjergkæde.

Det geografiske område er således beliggende i 7 kommuner i departementet Bouches-du-Rhône, og parcellerne til høst af druerne er afgrænset således, at veldrænede områder ved bjergenes fod og veldrænet stenjord foretrækkes.

De usædvanlige og sjældne landskaber med forrevne og glitrende relieffer, ved foden af hvilke vindyrkning og olivendyrkning har udviklet sig siden oldtiden og stadig lever i symbiose, blev udødeliggjort af Van Gogh og fik Alphonse Daudet til at drømme om bjergene i sin mølle i Fontvieille.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Som i hele Provence begyndte vindyrkningens historie ca. 600 før vores tidsregning, da fønikerne grundlagde Marseille og for første gang indførte vinstokke i Frankrig. Fra det andet århundrede før vores tidsregning slog romerne sig ned i Ligurien, som fønikerne havde koloniseret fire århundreder forinden. »Romanin«, som allerede var under græsk indflydelse (mellem Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence og Orgon), var et vigtigt vindyrkningsområde.

Vindyrkningsområdets historie og udvikling er den samme som i resten af det centrale vindyrkningsområde i Provence.

Phylloxera-krisen førte til en stigning i olivendyrkningen indtil frosten i 1956, som ødelagde næsten alle frugtplantager og åbnede mulighed for en langsom genskabelse af vindyrkningsområdet.

Efter Anden Verdenskrig satte Robert Faye, den tidligere ejer af »Mas de la Dame«, nyt skub i vindyrkningsområdet efter råd fra sin ven Baron le Roy, en af grundlæggerne af de kontrollerede oprindelsesbetegnelser.

I 1956 blev vine fra denne region helt til Aix-en-Provence anerkendt som »oprindelsesbetegnelse for vin af højere kvalitet«.

Fra denne dato nød området omkring Alpillerne en særlig anerkendelse under betegnelsen »Coteaux des Baux de Provence«.

Med bekendtgørelsen af 25. september 1972 ophævedes bekendtgørelsen af 1956, og alle de kommuner, der udgjorde det geografiske område »Coteaux des Baux de Provence«, blev integreret i det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Coteaux d'Aix-en-Provence«.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux d'Aix-en-Provence« blev anerkendt ved dekret af 24. december 1985, og »Les Baux de Provence« blev en separat geografisk betegnelse.

Producenterne af den geografiske betegnelse »Les Baux de Provence« fik på et meget tidligt tidspunkt kendskab til deres områdes geografiske og klimatiske ensartethed. De var overbevist om betydningen af dette særlige kendetegn og den specifikke knowhow, de havde udviklet, og arbejdede på at sikre anerkendelse af deres produktions originalitet. Dette førte til anerkendelse af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Les Baux de Provence« den 20. april 1995.

Den højtliggende landsby Baux de Provence, der ligger midt i det geografiske område, og som fik sit navn fra bauxit, et mineral, der blev opdaget i 1821, er en enestående turistattraktion, både på grund af det forvredne landskab og på grund af sit citadel, der er grundlagt på ruinerne af en gallisk bebyggelse. Dette har stor indflydelse på vinavlsøkonomien og producenternes afsætningspolitik.

I 2009 dækkede vinmarkerne med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Les Baux de Provence« 325 ha med en gennemsnitlig årlig produktion på 10 000 hektoliter fremstillet af 14 ejendomme og domæner. Rødvinene, der udgør 60 % af produktionen, har takket være klimaet, den geografiske beliggenhed og jordbundsforholdene, faktorer, der er særlig gunstige, et gemmepotentiale på 5-10 år. De fremstilles hovedsageligt af Grenache N og Syrah N (undertiden sammenstukket med Mourvèdre N og Cabernet-Sauvignon N). Disse vine forener robusthed og finesse med en mørk rubin- og granatrød farve med en behagelig aroma af krydderier, »konfiterede« sorte frugter og kakao. De har en god struktur og meget fine tanniner.

Rosévinene (30 % af produktionen) fremstilles mere generelt af sorterne Grenache N, Cinsaut N og Syrah ved presning og udblødning. Disse vine har en farve, der går fra lakserød til pæonfarvet. De er harmoniske, strukturerede, runde og fede med frugtagtige og blomsteragtige aromaer.

Hvidvinene (10 % af produktionen) fremstilles hovedsagelig af en blanding af sorterne Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B og i mindre grad Roussanne B. Sorten Marsanne B og de mere traditionelle sorter Bourboulenc B og Ugni Blanc B, der er godt tilpasset det geografiske miljø, supplerer undertiden helheden ved at tilføje yderligere aromatisk kompleksitet. Disse vine er kendetegnet ved deres friskhed og livlighed, en meget aromatisk duft og smag med noter af stenfrugter (fersken, abrikos osv.), anis og rosmarin. Ved lagringen på træfade opnår vinene sprøde noter og noter af modne frugter og vanilje. Vindyrkningsarealerne er beliggende i et gunstigt miljø og er navnlig kendetegnet ved deres ensartethed. Vindyrkningsjorden ligger på aflejringer på stenede og kalkholdige skråninger, der stammer fra frostforvitring, og som er meget karakteristiske for denne region. Ler-grus-matrixen er tilstrækkelig til at sikre vinstokkene en god vandmængde.

Dette område er kendetegnet ved særlige vejrforhold, der gør det til et område med tidlig modning, ringe frost, varme samt efterår og forår med en god nedbør. Mistralens indvirkning, der er til stede i dette godt beskyttede vindyrkningsområde ved bjergenes fod, udtørrer og afkøler luften, hvilket muliggør en god modning af polyfenolerne, navnlig for de mest følsomme provencalske sorter.

Kombinationen af et middelhavsklima med nedbør og vindpåvirkning, en topografi, der består af små fordybninger og skråninger, med parceller med stenet jord med en god vandmængde, der ligger beskyttet af Alpillernes kalkholdige relieffer, giver hele vindyrkningsområdet optimale betingelser, navnlig for sorter med sen modning såsom Mourvèdre N.

Ud over den knowhow, der er forbundet med produktionen af kvalitetsvine, har producentfællesskabet været i stand til at udnytte de særlige forhold i vindyrkningsområdet, der er præget af varme skråninger med vindpåvirkning, uanset om de er nord- eller sydvendte.

Disse naturlige faktorer, der er gunstige for vindyrkningen, kombineret med menneskelige faktorer og kontrol med udbyttet (højst 50 hl/ha) gør det muligt at fremstille strukturerede, komplekse og generøse rosévine, livlige og aromatiske hvidvine og gemmeegnede rødvine med aromaer af krydderier, sorte frugter og silkebløde tanniner.

Disse kendetegn danner grundlaget for vinenes omdømme. Både franske og udenlandske kunder, fagfolk og privatpersoner mødes gerne med producenterne på deres bedrifter.

Vinene er især at finde på fremtrædende nationale og regionale restauranter i Paris, London (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), München (Dallmayr), Genève (Le Cygne) og Luxembourg (Le Gastronome, Clairefontaine).

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse har et fremragende omdømme, og vinene markedsføres uden for landets grænser i Østrig, Belgien, Danmark, Det Forenede Kongerige, Tyskland, Irland, Italien, Luxembourg og Nederlandene og eksporteres til Canada, USA, Australien, New Zealand, Japan, Singapore og Schweiz.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, der er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin består af følgende kommuners område i departementet Bouches-du-Rhône i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023: Eygalières og Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link til produktspecifikationen

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