Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2150

9.4.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/2150)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Les Baux de Provence»

PDO-FR-A0272-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15 Ιανουαρίου 2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και τόποι όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Les Baux de Provence», το σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» τροποποιείται χωρίς περαιτέρω αλλαγές με την προσθήκη της ακριβέστερης φράσης «Όλα τα στάδια της παραγωγής» πριν από τη φράση «συγκομιδή των σταφυλιών, οινοποίηση, μεταποίηση και ωρίμαση των οίνων».

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και τόποι όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Les Baux de Provence», το σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και το σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» τροποποιούνται χωρίς περαιτέρω αλλαγές με την προσθήκη παραπομπής στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2023.

Η εν λόγω συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023, που εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτησή της.

Οι ίδιες τροποποιήσεις έχουν γίνει στο ενιαίο έγγραφο, στο κεφάλαιο «Γεωγραφική περιοχή» και στο κεφάλαιο «Άλλες προϋποθέσεις — άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και τόποι όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 «Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων» τροποποιείται με την προσθήκη των ημερομηνιών έγκρισης, από την αρμόδια εθνική αρχή, της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων της ΠΟΠ στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή του προϊόντος που φέρει την εν λόγω προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Κανόνες σχετικά με τις αναλογίες των ποικιλιών αμπέλου**

Το κεφάλαιο I ενότητα V «Ποικιλίες αμπέλου» των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ως εξής:

— όσον αφορά τους ερυθρωπούς οίνους: για τη διατήρηση των οινολογικών πρακτικών και του τυπικού χαρακτήρα των ερυθρωπών οίνων «Les Baux de Provence», η αναλογία λευκών ποικιλιών αμπέλου στο μείγμα μειώνεται από 50 % σε 20 %.

— όσον αφορά τους λευκούς οίνους: προκειμένου να αποφευχθεί ο καθορισμός της αναλογίας των δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου με αναφορά σε μία μόνο ποικιλία αμπέλου, τη Roussanne B, η οποία έχει χαμηλή και ενίοτε ακανόνιστη παραγωγή, οι προδιαγραφές τροποποιούνται ώστε να οριστεί μέγιστη αναλογία 30 %.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Διαχείριση του αμπελώνα**

Το κεφάλαιο I ενότητα VI «Διαχείριση του αμπελώνα» των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στην επιφάνεια του εδάφους των αμπελοτεμαχίων. Η εν λόγω διάταξη ισχύει επίσης για τα κεφαλάρια και τις λοφώδεις πλαγιές των αμπελοτεμαχίων.

Η τροποποίηση αυτή μεταφέρεται στο σημείο «Οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

5. **Μέθοδος παραγωγής ερυθρωπών οίνων**

Στο κεφάλαιο I ενότητα X «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος, τροποποιείται το σημείο 2 «Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος», προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται με σύνθλιψη και με την τεχνική *saignée* (αφαίμαξη).

Η διευκρίνιση αυτή μεταφέρεται στο σημείο «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Ημερομηνία διάθεσης ερυθρών και λευκών οίνων στην αγορά**

Τροποποιείται το κεφάλαιο I ενότητα IX «Μεταποίηση, παραγωγή και ωρίμαση» των προδιαγραφών προϊόντος προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι ερυθροί και οι λευκοί οίνοι διατίθενται στην αγορά για τους καταναλωτές μετά τη λήξη της περιόδου ωρίμασης. Η περίοδος αυτή διαρκεί έως την 1η Απριλίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των λευκών οίνων και έως τις 15 Σεπτεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των ερυθρών οίνων.

Οι διευκρινίσεις αυτές μεταφέρονται στο σημείο «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

7. **Απαλοιφή μεταβατικού μέτρου σχετικά με την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Τροποποιείται το κεφάλαιο I ενότητα XI «Μεταβατικά μέτρα» των προδιαγραφών προϊόντος προκειμένου να απαλειφθεί ένα παρωχημένο μεταβατικό μέτρο σχετικά με την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, το οποίο προέβλεπε ότι, ως μεταβατικό μέτρο, οι οίνοι μπορούσαν να μεταποιούνται, να παράγονται και να ωριμάζουν έως και τη συγκομιδή του 2013 στο έδαφος του δήμου Tarascon του νομού Bouches-du-Rhône.

Η απαλοιφή αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Les Baux de Provence» επικαιροποιείται: οι υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων των επιχειρήσεων στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου της ονομασίας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. **Κύρια σημεία ελέγχου των προδιαγραφών**

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Les Baux de Provence» επικαιροποιείται: ο κατάλογος των κύριων σημείων ελέγχου ευθυγραμμίζεται με το σχέδιο ελέγχου της ονομασίας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, η ενότητα II «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές πρέπει να πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει οριστεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*, INAO).

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Les Baux de Provence

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

2204 21 — σε δοχεία με περιεχόμενο που δεν υπερβαίνει τα 2 l

2204 21 06 — Οίνοι με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Les Baux de Provence» καλύπτει μη αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11,5 % κατ' όγκο.

Οι ερυθροί οίνοι που είναι έτοιμοι προς συσκευασία πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Χάρη στις ιδιαίτερα ευνοϊκές περιβαλλοντικές, γεωλογικές και εδαφολογικές συνθήκες, οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 60 % της παραγωγής, έχουν δυναμικό παλαίωσης 5 έως 10 ετών. Παρασκευάζονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου Grenache N και Syrah N (ενίοτε αναμεμειγμένες με τις ποικιλίες αμπέλου Mourvèdre N και Cabernet Sauvignon N). Οι οίνοι αυτοί συνδυάζουν τη στιβαρότητα και την κομψότητα με το σκούρο ρουμπινί και το κόκκινο χρώμα του γρανάτη καθώς και με το πληθωρικό άρωμα μπαχαρικών, μαρμελάδας μαύρων φρούτων και κακάου. Οι τανίνες είναι πολύ κομψές παρά τη στιβαρότητα των οίνων. Οι ερυθροί οίνοι διατίθενται στην αγορά για τους καταναλωτές μετά τη λήξη της περιόδου ωρίμασης. Η περίοδος αυτή διαρκεί έως τις 15 Σεπτεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής,

Οι ερυθρωποί οίνοι (οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 30 % της παραγωγής) παρασκευάζονται γενικότερα από τις ποικιλίες Grenache N, Cinsaut N και Syrah με σύνθλιψη και με την τεχνική *saignée*. Οι οίνοι αυτοί έχουν χρώμα που ποικίλλει από ρόδινο του σολομού έως το χρώμα της παιωνίας. Είναι καλά ισορροπημένοι, δομημένοι, στρογγυλεμένοι και πλούσιοι σε γεύση με φρουτώδη και ανθώδη αρώματα.

Οι λευκοί οίνοι (οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 10 % της παραγωγής) παρασκευάζονται κυρίως από μείγμα των ποικιλιών Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B και, σε μικρότερο βαθμό, Roussanne B Το μείγμα συμπληρώνεται ενίοτε από την ποικιλία Marsanne B και τις πιο παραδοσιακές ποικιλίες Bourboulenc B και Ugni Blanc B, οι οποίες είναι καλά προσαρμοσμένες στο γεωγραφικό περιβάλλον και προσθέτουν επιπλέον αρωματική πολυπλοκότητα. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα και ζωντάνια, είναι πολύ αρωματικοί στη μύτη και στο στόμα και αναδίδουν νότες πυρηνόκαρπων (π.χ. ροδάκινο, βερίκοκο), γλυκάνισου και δενδρολίβανου. Κατά την παλαίωση σε ξύλο, οι οίνοι έχουν νότες φρυγμένου, ώριμων φρούτων και βανίλιας. Οι λευκοί οίνοι διατίθενται στην αγορά για τους καταναλωτές μετά τη λήξη της περιόδου ωρίμασης. Η περίοδος αυτή διαρκεί από την 1η Απριλίου του έτους που έπεται του έτους της συγκομιδής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,5 μέτρα. Μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς, η απόσταση είναι τουλάχιστον 0,8 μέτρα.

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ, σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε κορδόνι τύπου Royat, με ανώτατο όριο τις έξι κεφαλές και έναν ή δύο οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Η ποικιλία Syrah N μπορεί να κλαδεύεται σε μονόπλευρο Guyot με ανώτατο όριο τους οκτώ οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Δεν επιτρέπεται η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου παρά μόνο σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας η οποία διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Εκτελείται αποκλειστικά με αυλάκια ή στάγδην.

— Προκειμένου να διαφυλαχθούν τα χαρακτηριστικά του φυσικού και βιολογικού περιβάλλοντος, το οποίο αποτελεί θεμελιώδες στοιχείο του οινοπεδίου, απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στην επιφάνεια του εδάφους των αμπελοτεμαχίων. Η εν λόγω διάταξη ισχύει επίσης για τα κεφαλάρια και τις λοφώδεις πλαγιές των αμπελοτεμαχίων.

2.

Ειδική οινολογική πρακτική

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Απαγορεύεται στην παρασκευή ερυθρωπών οίνων η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε αναμεμειγμένου σε παρασκευάσματα.

— Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των σταφυλιών που συγκομίζονται, σε θερμοκρασία κάτω των 5 °C.

— Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των σταφυλιών που συγκομίζονται, σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ και τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από τη συγκομιδή των σταφυλιών, την οινοποίηση, τη μεταποίηση και την ωρίμαση, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Bouches-du-Rhône, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès και Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache Blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni Blanc B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στο δυτικό τμήμα της οροσειράς των Αλπίνων, της οποίας οι κορυφές υψώνονται στα 490 μέτρα και το κεντρικό τμήμα βρίσκεται στο έδαφος του δήμου Les Baux de Provence.

Η οροσειρά αυτή αποτελείται από ασβεστολιθικά ανάγλυφα τα οποία εκτείνονται από τα ανατολικά προς τα δυτικά σε απόσταση περίπου 30 χιλιομέτρων μεταξύ του Ροδανού, του ποταμού Durance και της πεδιάδας Crau.

Πρόκειται για ένα διαβρωμένο ορεινό σύμπλεγμα αποτελούμενο από γραφικά ανάγλυφα με απότομες πλαγιές τα οποία είναι διάσπαρτα στους μαργαϊκούς και ασβεστολιθικούς σχηματισμούς της Πρώιμης Κρητιδικής Περιόδου και στον σκληρό ασβεστόλιθο της Ιουρασικής Περιόδου. Περιλαμβάνει μικρές επίπεδες και πετρώδεις εκτάσεις καθώς και μικρές τάφρους βυθισμένες στους αργιλίτες της Ανώτερης Κρητιδικής Περιόδου και στις αμμώδεις και ασβεστολιθικές μελάσες του Μειόκαινου, που φιλοξενούν αμπελώνες και παραδοσιακούς ελαιώνες.

Αυτή η τοπογραφία έχει ως αποτέλεσμα ένα μεσογειακό κλίμα με θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ιδιαίτερα βροχερή άνοιξη και φθινόπωρο, με μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις 750 χιλιοστών. Ο Μιστράλ, ένας ψυχρός και συχνά δυνατός άνεμος από τον Βορρά, πνέει κατά μέσο όρο εκατό ημέρες ετησίως. Η μέση ηλιακή ακτινοβολία της περιοχής αυτής είναι 2 800 ώρες ετησίως.

Οι νότιες πλαγιές της οροσειράς των Αλπίνων, καθώς βρίσκονται σε προφυλαγμένο σημείο, δέχονται θαλάσσιες επιρροές, ενώ οι βόρειες πλαγιές, πιο ανοικτές και εκτεθειμένες στον Μιστράλ, είναι πιο ψυχρές.

Τα αμπελουργικά εδάφη αναπτύσσονται σε ανηφορικές πλαγιές και σε πετρώδεις κολλουβιακές επιφάνειες, σχηματίζοντας πρανή, αλλουβιακούς κώνους, λιθώνες ή στρωματοποιημένα κορήματα (*grèzes litées*). Τα αμπελοτεμάχια βρίσκονται κυρίως σε αναβαθμίδες ή λοφοπλαγιές και στις δύο πλευρές της οροσειράς.

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στο σύνολο του εδάφους επτά δήμων του νομού Bouches-du-Rhône, ενώ τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για τη συγκομιδή σταφυλιών οριοθετούνται κατά τρόπο ώστε να δίνεται προτεραιότητα σε καλά στραγγιζόμενους πρόποδες και πετρώδη εδάφη.

Αυτά τα σπάνια και μοναδικά τοπία με τα λαξευμένα και γυαλιστερά ανάγλυφα, όπου οι αμπελοκαλλιέργειες και οι ελαιοκαλλιέργειες συμβίωναν από την αρχαιότητα, απαθανατίστηκαν από τον Van Gogh και αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για τον Alphonse Daudet από την κορυφή του ανεμόμυλού του στο Fontvieille.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η ιστορία αυτού του αμπελώνα, όπως και σε όλη την Προβηγκία, ξεκίνησε περίπου το 600 π.Χ., όταν οι Φωκαείς ίδρυσαν τη Μασσαλία και έφεραν για πρώτη φορά αμπέλια στη Γαλλία. Από τον 2ο αιώνα π.Χ. οι Ρωμαίοι εγκαταστάθηκαν στη Λιγυρία η οποία είχε αποικιστεί από τους Φωκαείς τέσσερις αιώνες νωρίτερα. Χάρη στην ελληνική επιρροή, η περιοχή Romanin (μεταξύ των περιοχών Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence και Orgon) ήταν ήδη σημαντικός αμπελώνας.

Η ιστορία του αμπελώνα και η ανάπτυξή του ακολούθησαν πορεία παρόμοια με τις υπόλοιπες κύριες αμπελουργικές περιοχές της Προβηγκίας.

Η κρίση της φυλλοξήρας είχε ως αποτέλεσμα τη ραγδαία εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας μέχρι τον παγετό του 1956, ο οποίος κατέστρεψε σχεδόν όλους τους ελαιώνες και έδωσε στην αμπελοκαλλιέργεια μια δεύτερη ευκαιρία να ανακτήσει σιγά σιγά το χαμένο έδαφος.

Αμέσως μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, ο Robert Faye, πρώην ιδιοκτήτης του «Mas de la Dame», έδωσε στον αμπελώνα νέα πνοή ζωής κατόπιν συμβουλής του φίλου του Baron le Roy, ενός από τους ιδρυτές των προστατευόμενων ονομασιών.

Το 1956 οι οίνοι που παράγονταν στην εν λόγω περιοχή και μέχρι την Aix-en-Provence αναγνωρίστηκαν ως *vin délimité de qualité supérieure* [οίνος ονομασίας προέλευσης υψηλής ποιότητας].

Έκτοτε η περιοχή των Αλπίνων χαίρει ιδιαίτερης φήμης υπό την ονομασία «Coteaux des Baux de Provence».

Το διάταγμα της 25ης Σεπτεμβρίου 1972 κατάργησε το διάταγμα του 1956 και όλοι οι δήμοι που κάλυπταν τη γεωγραφική περιοχή «Coteaux des Baux de Provence» ενσωματώθηκαν στη γεωγραφική περιοχή του *vin délimité de qualité supérieure* «Coteaux d'Aix-en-Provence».

Η ΠΟΠ «Coteaux d'Aix-en-Provence» αναγνωρίστηκε με το διάταγμα της 24ης Δεκεμβρίου 1985, το οποίο καθιέρωσε επίσης την ειδική γεωγραφική ονομασία «Les Baux de Provence».

Οι παραγωγοί της γεωγραφικής ονομασίας «Les Baux de Provence» αντιλήφθηκαν από πολύ νωρίς τη γεωγραφική και κλιματική ενότητα της περιοχής τους. Οι οινοπαραγωγοί αυτοί, πεπεισμένοι για την ιδιαιτερότητα αυτή και τη μοναδική τεχνογνωσία που μπόρεσαν να αναπτύξουν, αγωνίστηκαν για την αναγνώριση του μοναδικού χαρακτήρα των οίνων τους. Οι προσπάθειές τους οδήγησαν στην αναγνώριση της ΠΟΠ «Les Baux de Provence» στις 20 Απριλίου 1995.

Το ορεινό χωριό Baux, που βρίσκεται στην καρδιά της γεωγραφικής περιοχής, έδωσε την ονομασία του στον όρο «bauxite» (βωξίτης), καθώς το ορυκτό ανακαλύφθηκε εκεί το 1821. Πρόκειται για εξαιρετικό τουριστικό αξιοθέατο, χάρη τόσο στο έντονο ανάγλυφό του όσο και στην ακρόπολη που ιδρύθηκε στα ερείπια ενός γαλατικού οικισμού. Το χωριό επηρεάζει σε σημαντικό βαθμό τον τοπικό αμπελοοινικό κλάδο και την εμπορική πολιτική των οινοπαραγωγών.

Ο αμπελώνας της ΠΟΠ «Les Baux de Provence», ο οποίος κάλυπτε 325 εκτάρια το 2009, έφθασε να παράγει κατά μέσο όρο 10 000 εκατόλιτρα ετησίως σε 14 ιδιοκτησίες και κτήματα. Χάρη στις ιδιαίτερα ευνοϊκές περιβαλλοντικές, γεωλογικές και εδαφολογικές συνθήκες, οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 60 % της παραγωγής, έχουν δυναμικό παλαίωσης 5 έως 10 ετών. Παρασκευάζονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου Grenache N και Syrah N (ενίοτε αναμεμειγμένες με τις ποικιλίες αμπέλου Mourvèdre N και Cabernet Sauvignon N). Οι οίνοι αυτοί συνδυάζουν τη στιβαρότητα και την κομψότητα με το σκούρο ρουμπινί και το κόκκινο χρώμα του γρανάτη καθώς και με το πληθωρικό άρωμα μπαχαρικών, μαρμελάδας μαύρων φρούτων και κακάου. Οι τανίνες είναι πολύ κομψές παρά τη στιβαρότητα των οίνων.

Οι ερυθρωποί οίνοι (οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 30 % της παραγωγής) παρασκευάζονται γενικότερα από τις ποικιλίες Grenache N και Cinsaut N. Οι οίνοι αυτοί έχουν χρώμα που ποικίλλει από ρόδινο του σολομού έως το χρώμα της παιωνίας. Είναι καλά ισορροπημένοι, δομημένοι, στρογγυλεμένοι και πλούσιοι σε γεύση με φρουτώδη και ανθώδη αρώματα.

Οι λευκοί οίνοι (οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 10 % της παραγωγής) παρασκευάζονται κυρίως από μείγμα των ποικιλιών Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B και, σε μικρότερο βαθμό, Roussanne B Το μείγμα συμπληρώνεται ενίοτε από την ποικιλία Marsanne B και τις πιο παραδοσιακές ποικιλίες Bourboulenc B και Ugni Blanc B, οι οποίες έχουν προσαρμοστεί σε ικανοποιητικό βαθμό στο γεωγραφικό περιβάλλον και προσθέτουν επιπλέον αρωματική πολυπλοκότητα. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα και ζωντάνια, είναι πολύ αρωματικοί στη μύτη και στο στόμα και αναδίδουν νότες πυρηνόκαρπων (π.χ. ροδάκινο, βερίκοκο), γλυκάνισου και δενδρολίβανου. Κατά την παλαίωση σε ξύλο, οι οίνοι έχουν νότες φρυγμένου, ώριμων φρούτων και βανίλιας. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε ευνοϊκό και χαρακτηριστικό περιβάλλον, γνωστό για την ομοιογένειά του. Τα αμπελουργικά εδάφη που έχουν σχηματιστεί σε επικλινείς πετρώδεις και ασβεστολιθικές αποθέσεις ως αποτέλεσμα της κατακρήμνισης των βράχων λόγω του παγετού είναι πολύ χαρακτηριστικά της περιοχής αυτής. Η αργιλοπηλώδης δομή του εδάφους επαρκεί για να εξασφαλίσει την καλή αποστράγγιση για τα αμπέλια.

Η περιοχή αυτή διακρίνεται από τις ήπιες κλιματικές διακυμάνσεις της οι οποίες έχουν δημιουργήσει μια περιοχή πρώιμης ωρίμασης με σπάνιους παγετούς, πολλή ζέστη, και άφθονες βροχοπτώσεις το φθινόπωρο και την άνοιξη. Η επίδραση του Μιστράλ είναι σαφώς αισθητή σ' αυτόν τον καλά προστατευμένο αμπελώνα στους πρόποδες των ορεινών αναγλύφων. Ο άνεμος αυτός ξηραίνει και δροσίζει την ατμόσφαιρα επιτρέποντας την καλή φαινολική ωρίμαση, ιδίως για τις πιο εκλεπτυσμένες ποικιλίες σταφυλιών Provençal.

Το μεσογειακό κλίμα με τις συχνές βροχοπτώσεις και τους ανέμους, σε συνδυασμό με ένα ανάγλυφο από λοφώδεις πλαγιές και μικρές τάφρους, και τα αμπελοτεμάχια με τα πετρώδη εδάφη και την καλή αποστράγγιση που είναι προφυλαγμένα στους πρόποδες των ασβεστολιθικών αναγλύφων των Αλπίνων δημιουργούν τις βέλτιστες συνθήκες για ολόκληρο τον αμπελώνα, ιδίως για τις ποικιλίες αμπέλου όψιμης ωρίμασης, όπως η ποικιλία Mourvèdre N.

Η κοινότητα των παραγωγών, επιπλέον της εγγενούς τεχνογνωσίας που διαθέτει ως προς την παραγωγή οίνων ποιότητας, μπόρεσε να αξιοποιήσει αυτήν την περιοχή, η οποία χαρακτηρίζεται από λοφοπλαγιές εκτεθειμένες στον άνεμο και στη ζέστη, είτε είναι προσανατολισμένες στον βορρά είτε είναι προσανατολισμένες στον νότο.

Αυτοί οι φυσικοί παράγοντες που είναι ευνοϊκοί για τον αμπελώνα, σε συνδυασμό με τους ανθρώπινους παράγοντες και τον έλεγχο της απόδοσης (κατ' ανώτατο όριο 50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο), καθιστούν δυνατή την παραγωγή δομημένων, σύνθετων και γενναιόδωρων ερυθρωπών οίνων, ζωηρών και αρωματικών λευκών οίνων και ερυθρών οίνων κατάλληλων για παλαίωση, με αρώματα μπαχαρικών και μαύρων φρούτων καθώς και μεταξένιες τανίνες.

Σ' αυτά τα χαρακτηριστικά οφείλεται η φήμη των εν λόγω οίνων. Πελάτες, επαγγελματίες και ιδιώτες, ανεξάρτητα από την ιθαγένειά τους, δεν διστάζουν να έρθουν σε επαφή με τους οινοπαραγωγούς στα αγροκτήματά τους.

Οι οίνοι αυτοί έχουν σημαντική παρουσία σε κορυφαία εστιατόρια του Παρισιού και άλλων περιοχών της Γαλλίας καθώς και στο Λονδίνο (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), στο Μόναχο (Dallmayr), στη Γενεύη (Le Cygne) και στο Λουξεμβούργο (Le Gastronome, Clairefontaine).

Η ΠΟΠ χαίρει εξαιρετικής φήμης και οι οίνοι πωλούνται εκτός Γαλλίας, στην Αυστρία, στο Βέλγιο, στη Γερμανία, στη Δανία, το Ηνωμένο Βασίλειο, στην Ιρλανδία, στην Ισπανία, στην Ιταλία, στις Κάτω Χώρες και στο Λουξεμβούργο και εξάγονται στον Καναδά, στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής, στην Αυστραλία, στη Νέα Ζηλανδία, στην Ιαπωνία, στη Σιγκαπούρη και στην Ελβετία.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (εμφιάλωση, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων δήμων του νομού Bouches-du-Rhône, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Eygalières και Mas-Blanc-des-Alpilles.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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