Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2150

9.4.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/2150)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Datum van mededeling: 15.1.2025

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Les Baux de Provence” wordt in deel IV “Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden”, punt 1 “Geografisch gebied” gecorrigeerd, zonder dat er inhoudelijk iets verandert. Het gaat om een toevoeging van de preciezere termen “Alle fasen van de productie” vóór de tekst “de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen”.

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Les Baux de Provence” worden in deel IV “Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden”, punt 1 “Geografisch gebied” en punt 3 “Gebied in de onmiddellijke nabijheid” aangevuld met een verwijzing naar de officiële geografische code van 2023, zonder dat er inhoudelijk iets verandert.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de versie van 2023 van de officiële geografische code, zoals gepubliceerd door het Insee, en de afbakening van het geografische gebied juridisch te verankeren.

Het enig document is aangevuld met deze correcties in het punt “Geografisch gebied” en het punt “Andere essentiële voorwaarden — gebied in de onmiddellijke nabijheid”.

2. Afgebakend perceelgebied

In hoofdstuk I van het productdossier wordt in deel IV “Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden”, punt 2 “Afgebakend perceelgebied” aangevuld met de data waarop de afbakening van het perceelgebied van de BOB binnen het geografische productiegebied is goedgekeurd door de bevoegde nationale autoriteit. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betreffende beschermde oorsprongsbenaming. Het geografische gebied blijft ongewijzigd.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Voorschriften voor het aandeel van de wijndruivenrassen

In hoofdstuk I van het productdossier wordt deel V “Wijnstokrassenbestand” als volgt gewijzigd:

— voor roséwijnen: om de wijnbereidingsprocedés en de typische kenmerken van de roséwijnen van “Les Baux de Provence” in stand te houden, is het aandeel witte druivenrassen in de assemblage verlaagd van 50 % naar 20 %;

— voor witte wijnen: om te voorkomen dat het aandeel aanvullende druivenrassen wordt geïndexeerd op basis van één enkel druivenras, namelijk roussanne B, dat een lage en soms onregelmatige productie kent, wordt het productdossier gewijzigd om aan te geven dat het aandeel van dit ras maximaal 30 % mag bedragen.

Deze wijzigingen zijn niet van invloed op het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beheer van de wijngaard**

In hoofdstuk I van het productdossier wordt deel VI "Beheer van de wijngaard" gewijzigd om aan te geven dat het gebruik van herbiciden op het grondoppervlak van het perceel verboden is. Deze bepaling geldt ook voor de kopakkers en taluds van het perceel.

Deze wijziging wordt in het enig document overgenomen onder "Wijnbereidingsprocedés".

5. **Bereidingswijze van roséwijnen**

In hoofdstuk I van het productdossier wordt in deel X "Verband met het geografische gebied" punt 2 "Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van de producten" aangevuld om aan te geven dat roséwijnen moeten worden geproduceerd door middel van persen of "saignée".

Deze verduidelijk is ook opgenomen in het enig document, onder het punt "Beschrijving van de wijn(en)".

6. **Datum voor het in de handel brengen van de rode en witte wijnen**

In hoofdstuk I van het productdossier wordt deel IX "Verwerking, bereiding, opvoeding" gewijzigd om aan te geven dat rode en witte wijnen aan het einde van de opvoedingsperiode voor consumptie in de handel mogen worden gebracht. Deze periode duurt voor witte wijnen tot 1 april van het jaar volgend op de oogst en voor rode wijnen tot 15 september van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

Deze verduidelijkingen worden opgenomen in het enig document, onder het punt "Beschrijving van de wijn(en)".

7. **Schrapping van een overgangsmaatregel met betrekking tot het gebied in de onmiddellijke nabijheid**

In hoofdstuk I van het productdossier wordt in deel XI "Overgangsmaatregelen" een verouderde overgangsmaatregel met betrekking tot het gebied in de onmiddellijke nabijheid geschrapt. Volgens deze overgangsmaatregel mochten de vinificatie, bereiding en opvoeding van de wijnen tot en met de oogst van 2013 plaatsvinden op het grondgebied van de gemeente Tarascon in het departement Bouches-du-Rhône.

Deze schrapping heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. **Aangifteverplichtingen**

Hoofdstuk II van het productdossier van de benaming "Les Baux de Provence" wordt bijgewerkt om de aangifteverplichtingen van de marktdeelnemers ten aanzien van de beschermings- en beheersinstantie in overeenstemming te brengen met het controleplan voor de benaming.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. **Voornaamste te controleren punten van het productdossier**

Hoofdstuk III van het productdossier van de benaming "Les Baux de Provence" wordt bijgewerkt om de tabel met de voornaamste te controleren punten in overeenstemming te brengen met het controleplan voor de benaming.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. **Verwijzing naar de controlestructuur**

In hoofdstuk III van het productdossier wordt deel II betreffende de controlestructuur geactualiseerd: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier berust op een goedgekeurd controleplan en dat deze in opdracht van het INAO uitgevoerd wordt door een derde instantie, die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Les Baux de Provence

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

2204 21 — in verpakkingen inhoudende 2 liter of minder

2204 21 06 — wijnen met beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Niet-mousserende rode, witte en roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

De oorsprongsbenaming "Les Baux de Provence" is voorbehouden aan niet-mousserende rode, rosé- en witte wijnen.

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

Op het moment van het verpakken hebben de wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter.

De wijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van ten hoogste 4 gram per liter.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

De rode wijnen, die 60 % van de productie uitmaken, hebben dankzij bijzonder gunstige ecologische, geologische en bodemomstandigheden een bewaarpotentieel van vijf tot tien jaar. Ze worden voornamelijk gemaakt van de druivenrassen grenache N en syrah N (soms gecombineerd met de rassen mourvèdre N en cabernet-sauvignon N). De wijnen zijn zowel robuust als elegant, met een donkere robijn- en granaatrode kleur, en een aangenaam aroma van specerijen, cacao en jam van zwart fruit. Het zijn stevige wijnen, die desondanks beschikken over bijzonder verfijnde tanninen. De rode wijnen worden voor consumptie in de handel gebracht aan het einde van de opvoedingsperiode die duurt tot ten minste 15 september van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

De roséwijnen (30 % van de productie) worden over het algemeen gemaakt van de druivenrassen grenache N, cinsaut N en syrah door middel van persen of "saignée". De kleur van deze wijnen varieert van pioenroos- tot zalmroze. Ze zijn evenwichtig, gestructureerd, rond en vet, met fruitige en florale aroma's.

De witte wijnen (10 % van de productie) worden voornamelijk bereid uit een assemblage van de druivenrassen vermentino B, grenache blanc B, clairette B en, in mindere mate, roussanne B. Het ras marsanne B en de meer traditionele rassen bourboulenc B en ugni blanc B, die goed zijn aangepast aan de geografische omgeving, worden soms als aanvulling gebruikt om de wijnen extra aromatische complexiteit te verlenen. Deze wijnen zijn fris en levendig, met een zeer aromatische geur en smaak waarin tonen van steenvruchten (perziken, abrikozen enz.), anijs en rozemarijn tot uiting komen. Wijnen die op hout worden opgevoed, hebben geroosterde accenten en tonen van rijp fruit en vanille. De witte wijnen worden voor consumptie in de handel gebracht aan het einde van de opvoedingsperiode, die duurt tot ten minste 1 april van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Teeltmethode

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen in deze wijngaarden bedraagt ten hoogste 2,50 meter en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij bedraagt ten minste 0,80 meter.

— De wijnstokken worden kort gesnoeid (gobeletsnoei of "cordon de Royat"), met maximaal zes korte vruchttakken met één of twee ogen per stok.

— Het druivenras syrah N mag worden gesnoeid in Guyot-snoei met maximaal acht ogen per stok.

— Tijdens de vegetatieperiode is irrigatie slechts toegestaan bij aanhoudende droogte die de goede fysiologische ontwikkeling van de wijnstokken en de goede rijping van de druiven verhindert. Hierbij wordt uitsluitend gebruikgemaakt van "rillenbevloeiing" of "druppelbevloeiing".

— Met het oog op de instandhouding van de kenmerken van het fysisch en biologisch milieu, een fundamenteel element van het terroir, is het gebruik van herbiciden op het grondoppervlak van het perceel verboden. Deze bepaling geldt ook voor de kopakkers en taluds van het perceel.

2.

Specifiek oenologisch procedé

— Het gebruik van stukjes hout is verboden;

— Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

— Iedere warmtebehandeling van de oogst bij een temperatuur van minder dan – 5 °C is verboden.

— Iedere warmtebehandeling van de oogst bij een temperatuur van meer dan 40 °C is verboden.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

50 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Alle stadia van de productie (de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen) moeten in het geografische gebied plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône, op basis van de officiële geografische code van 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès en Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het geografische gebied bestaat uit het westelijke deel van de Alpilles-keten, met pieken tot een hoogte van 490 meter. Het centrale gedeelte van deze keten behoort tot het grondgebied van de gemeente Baux de Provence.

De keten bestaat uit kalksteenreliëfs met een oost-westelijke ligging die zich over een afstand van ongeveer dertig kilometer uitstrekken tussen de Rhône, de Durance en de vlakte van La Crau.

Het is een geërodeerd massief met een schilderachtig schuin reliëf in mergelkalksteenformaties uit het vroege krijt en harde kalksteenformaties uit de jura. Op kleine steenachtige terrassen en depressies die zijn uitgehouwen in de kleisteenformaties uit het laat-krijt of in de zand-kalksteenmelasse uit het mioceen, zijn traditionele wijngaarden en olijfboomgaarden aangeplant.

De topografie zorgt voor een mediterraan klimaat met warme en droge zomers. Het najaar en voorjaar zijn bijzonder regenachtig, met een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 750 mm. De mistral, een koude en vaak harde noordenwind, waait circa honderd dagen per jaar en de gemiddelde aantal zonne-uren bedraagt ongeveer 2 800 uur per jaar.

De zuidelijke hellingen van de Alpilles-keten profiteren vanwege hun beschutte ligging van maritieme invloeden, terwijl de open noordelijke hellingen, die zijn blootgesteld aan de mistral, koeler zijn.

De wijnbouwgronden bevinden zich op hellingen en steenachtige colluviums in de vorm van continentale verheffingen, sedimentwaaiers, puinhellingen of gelaagde zandsteen. De wijnbouwpercelen liggen voornamelijk op terrassen of hellingen aan beide zijden van deze keten.

Het geografische gebied ligt op het grondgebied van zeven gemeenten in het departement Bouches-du-Rhône en de voor de druivenoogst bestemde percelen zijn zo afgebakend dat ze zich met name bevinden op goed afwaterende uitlopers en steenachtige bodems.

De bijzondere en unieke landschappen zijn geschilderd door Van Gogh en inspireerden Alphonse Daudet, die hier schreef in zijn molen in Fontvieille. Aan de voet van de grillige en schitterende reliëfs hebben zich sinds de oudheid wijnbouw en olijventeelt ontwikkeld en deze landbouwactiviteiten vormen hier nog altijd een symbiose.

Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

Zoals in de hele Provence gaat de geschiedenis van deze wijngaard terug tot ongeveer 600 voor Christus, toen de Phocaërs Marseille stichtten en de wijnstok in Frankrijk introduceerden. Vanaf de tweede eeuw voor Christus vestigden de Romeinen zich op het Ligurische grondgebied, dat vier eeuwen eerder door de Phocaërs was gekoloniseerd. “Romanin” (tussen Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence en Orgon) groeide onder invloed van de Grieken al uit tot een belangrijke wijngaard.

De geschiedenis en ontwikkeling van de wijngaard zijn vergelijkbaar met die van de rest van de wijnbouw in de Provence.

De phylloxera-crisis zorgde voor een opleving van de olijventeelt, totdat de vorst van 1956 bijna alle boomgaarden verwoestte en de wijnstok de kans kreeg om langzaam terrein te heroveren.

Na de Tweede Wereldoorlog gaf Robert Faye, voormalig eigenaar van de "Mas de la Dame", de wijngaard een nieuwe impuls, op advies van zijn vriend baron le Roy, een van de grondleggers van de gecontroleerde oorsprongsbenamingen.

In 1956 werden wijnen uit deze regio, tot aan Aix-en-Provence, erkend als oorsprongsbenaming "vin délimité de qualité supérieure".

Sindsdien wordt het grondgebied van de Alpilles afzonderlijk erkend onder de benaming "Coteaux des Baux de Provence".

Bij besluit van 25 september 1972 is het besluit van 1956 ingetrokken en zijn alle gemeenten van het geografische gebied "Coteaux des Baux de Provence" geïntegreerd in het geografische gebied van de oorsprongsbenaming "Coteaux d'Aix-en-Provence".

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Coteaux d'Aix-en-Provence" werd erkend bij decreet van 24 december 1985, waarbij de geografische benaming "Les Baux de Provence" werd onderscheiden.

De producenten van de geografische benaming "Les Baux de Provence" waren zich al vroeg bewust van de geografische en klimatologische eenheid van hun grondgebied. Zij zijn overtuigd van het specifieke karakter en de bijzondere knowhow die zij hebben ontwikkeld, en streven naar erkenning van de originele kenmerken van hun productie. Dit heeft geleid tot de erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Les Baux de Provence" op 20 april 1995.

Het heuveldorp Les Baux de Provence ligt in het hart van het geografische gebied. In 1821 werd hier een erts ontdekt dat naar het dorp werd vernoemd: bauxiet. Het dorp is een bijzondere toeristische trekpleister vanwege het ruige landschap en de citadel die is gesticht op de ruïnes van een Gallisch oppidum. Dit heeft een grote invloed op de wijnbouweconomie en het handelsbeleid van de producenten.

In 2009 besloegen de wijngaarden van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Les Baux de Provence" 325 hectare, met een gemiddelde jaarproductie van 10 000 hectoliter, bereid door veertien wijngoederen en domeinen. De rode wijnen, die 60 % van de productie uitmaken, hebben dankzij bijzonder gunstige ecologische, geologische en bodemomstandigheden een bewaarpotentieel van vijf tot tien jaar. Ze worden voornamelijk gemaakt van de druivenrassen grenache N en syrah N (soms gecombineerd met de rassen mourvèdre N en cabernet-sauvignon N). Deze wijnen zijn zowel robuust als elegant, met een donkere robijn- en granaatrode kleur, en een aangenaam aroma van specerijen, cacao en jam van zwart fruit. Het zijn stevige wijnen, die desondanks beschikken over bijzonder verfijnde tanninen.

De roséwijnen (30 % van de productie) worden over het algemeen gemaakt van de druivenrassen grenache N en cinsaut N. De kleur van deze wijnen varieert van pioenroos- tot zalmroze. Ze zijn evenwichtig, gestructureerd, rond en vet, met fruitige en florale aroma's.

De witte wijnen (10 % van de productie) worden voornamelijk bereid uit een assemblage van de druivenrassen vermentino B, grenache blanc B, clairette B en, in mindere mate, roussanne B. Het ras marsanne B en de meer traditionele rassen bourboulenc B en ugni blanc B, die goed zijn aangepast aan de geografische omgeving, worden soms als aanvulling gebruikt om de wijnen extra aromatische complexiteit te verlenen. Deze wijnen zijn fris en levendig, met een zeer aromatische geur en smaak waarin tonen van steenvruchten (perziken, abrikozen enz.), anijs en rozemarijn tot uiting komen. Wijnen die op hout worden opgevoed, hebben geroosterde accenten en tonen van rijp fruit en vanille. De wijngaarden liggen in een gunstige en karakteristieke omgeving, met name vanwege de homogeniteit ervan. De wijnbouwgronden bevinden zich op steenachtige en kalkhoudende hellingafzettingen van cryoclastische oorsprong, die kenmerkend zijn voor deze regio. De klei-leemmatrix is voldoende om voor een goede waterhuishouding voor de wijnstokken te zorgen.

Het gebied heeft een klimaat dat vroege oogsten oplevert: warm, met weinig neerslag in de herfst en lente, en weinig vorst. In de beschutte wijngaarden aan de voet van de reliëfs zorgt de mistral voor een droge en koele atmosfeer, waardoor de polyfenolen goed tot rijping komen, vooral bij de meest gevoelige Provençaalse druivenrassen.

De combinatie van een mediterraan klimaat met voldoende neerslag en wind, een topografie met kleine depressies en hellingen, percelen met steenachtige bodems met een goede waterhuishouding, en een beschutte ligging aan de voet van de kalksteenreliëfs van de Alpilles, zorgt voor optimale omstandigheden voor alle wijngaarden, met name voor laatrijpe rassen zoals mourvèdre N.

Naast de knowhow die inherent is aan de productie van kwaliteitswijnen, weten de producenten optimaal gebruik te maken van de eigenschappen van dit gebied, dat wordt gekenmerkt door warme hellingen met veel wind, zowel op het noorden als op het zuiden.

Deze natuurlijke factoren die gunstig zijn voor de wijngaarden, in combinatie met menselijke factoren en beheersing van de opbrengst (maximaal 50 hectoliter per hectare), leiden tot de productie van gestructureerde, complexe en genereuze roséwijnen, levendige en aromatische witte wijnen, en rode wijnen met aroma's van specerijen, zwart fruit en zijdeachtige tanninen, en een goed bewaarpotentieel.

Het zijn deze kenmerken die de wijnen hun faam hebben bezorgd. Zakelijke klanten en particulieren uit binnen- en buitenland brengen graag een bezoek aan de bedrijven van de producenten.

De wijnen worden voornamelijk geserveerd in de betere restaurants in Parijs, in nationale en regionale restaurants, maar ook in restaurants in Londen (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), München (Dallmayr), Genève (Le Cygne) en Luxemburg (Le Gastronome, Clairefontaine).

De gecontroleerde oorsprongsbenaming heeft een uitstekende reputatie en de wijnen worden buiten de landsgrenzen op de markt gebracht in België, Denemarken, Duitsland, Groot-Brittannië, Ierland, Italië, Luxemburg, Nederland, Oostenrijk en Spanje. Ook worden ze geëxporteerd naar Australië, Canada, Japan, Nieuw-Zeeland, Singapore, de Verenigde Staten en Zwitserland.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône op basis van de officiële geografische code van 2023: Eygalières en Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link naar het productdossier

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