C/2025/2150

9.4.2025

# Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/2150)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Les Baux de Provence”**

**PDO-FR-A0272-AM01**

**Data przekazania informacji: 15 stycznia 2025**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

### 1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Les Baux de Provence” zmienia się, bez dalszych zmian, pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” ppkt 1 „Obszar geograficzny” przez dodanie przed słowami „zbiór winogron, winifikacja, przetwarzanie i dojrzewanie win” bardziej precyzyjnego sformułowania „Wszystkie etapy produkcji”.

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Les Baux de Provence” zmienia się, bez dalszych zmian, pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” ppkt 1 „Obszar geograficzny” i ppkt 3 „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” przez dodanie odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia określenie obszaru geograficznego przez odniesienie do obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego wydawanego przez Państwowy Instytut Statystyki i Badań Ekonomicznych (*Institut national de la statistique et des études économiques*, INSEE) oraz potwierdza prawną gwarancję ustalonych granic obszaru geograficznego.

Takie same zmiany wprowadzono w jednolitym dokumencie w punkcie „Obszar geograficzny” oraz w punkcie „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

### 2. Wyznaczone działki rolne

W specyfikacji produktu w rozdziale I pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” zmienia się pkt 2 „Wyznaczone działki rolne” przez dodanie dat zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy wyznaczonych działek objętych ChNP na obszarze geograficznym produkcji. Wyznaczenie granic działek polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 3. Przepisy dotyczące proporcji odmian winorośli

W specyfikacji produktu w rozdziale I pkt V „Odmiany winorośli” wprowadza się następujące zmiany:

— w odniesieniu do win różowych: aby zachować praktyki winiarskie i typowy charakter win różowych „Les Baux de Provence”, udział białych odmian winorośli w mieszance zmniejszono z 50 % do 20 %,

— w odniesieniu do win białych: aby uniknąć ustanawiania udziału procentowego drugorzędnych odmian winorośli w odniesieniu do jednej odmiany winorośli, Roussanne B, której plony są niekiedy niskie i nieregularne, zmieniono specyfikację przez ustanowienie maksymalnego udziału procentowego wynoszącego 30 %.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Prowadzenie winnicy**

W specyfikacji produktu w rozdziale I zmienia się pkt VI „Prowadzenie winnicy" w celu doprecyzowania, że zabronione jest chemiczne odchwaszczanie powierzchni gleby na działkach. Przepis ten ma również zastosowanie do uwroci i zboczy wzgórz na działkach.

Zmianę tę przeniesiono do punktu „Praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

5. **Metoda produkcji win różowych**

W specyfikacji produktu w rozdziale I pkt X „Związek z obszarem geograficznym" zmienia się pkt 2 „Informacje na temat jakości i właściwości produktu" w celu sprecyzowania, że wina różowe produkuje się metodą tłoczenia i techniką *saignée*.

Ten element przeniesiono do punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

6. **Data wprowadzania do obrotu win czerwonych i białych**

W specyfikacji produktu w rozdziale I zmienia się pkt IX „Przetwarzanie, produkcja i dojrzewanie" w celu sprecyzowania, że wina czerwone i białe udostępnia się konsumentom na rynku po zakończeniu okresu dojrzewania. Okres ten trwa do 1 kwietnia roku następującego po roku zbiorów w przypadku win białych oraz do 15 września roku następującego po roku zbiorów w przypadku win czerwonych.

Wyjaśnienia te przeniesiono do punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

7. **Usunięcie środka przejściowego dotyczącego obszaru bezpośredniego sąsiedztwa**

W specyfikacji produktu w rozdziale I zmienia się pkt XI „Środki przejściowe" w celu usunięcia zdezaktualizowanego środka przejściowego dotyczącego obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, który przewidywał, że na zasadzie przejściowej wina można przetwarzać, produkować oraz poddawać dojrzewaniu aż do zbiorów w 2013 r. włącznie na terytorium gminy Tarascon w departamencie Bouches-du-Rhône.

Przedmiotowe usunięcie nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Zaktualizowano rozdział II specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Les Baux de Provence": obowiązki podmiotów dotyczące składania deklaracji organowi ds. ochrony i zarządzania dostosowano do planu kontroli do celów nazwy pochodzenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. **Podstawowe punkty specyfikacji podlegające kontroli**

Zaktualizowano rozdział III specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Les Baux de Provence": wykaz głównych elementów podlegających kontroli dostosowano do planu kontroli do celów nazwy pochodzenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. **Odniesienie do organu kontrolnego**

W specyfikacji produktu w rozdziale III zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego", aby uściślić, że kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją należy przeprowadzać w oparciu o zatwierdzony plan kontroli i dokonuje jej podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, wyznaczony przez Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Les Baux de Provence

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

2204 21 – W pojemnikach o objętości 2 litry lub mniejszej

2204 21 06 – Z chronioną nazwą pochodzenia (ChNP)

4. **Opis wina lub win**

*Czerwone, różowe i białe wina niemusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Nazwa pochodzenia „Les Baux de Provence" obejmuje czerwone, różowe i białe wina niemusujące.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi 11,5 %.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do pakowania nie przekracza 0,4 grama na litr.

Po fermentacji zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 4 gramów na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Dzięki szczególnie korzystnym warunkom środowiskowym, geologicznym i glebowym wina czerwone, które stanowią 60 % produkcji, mają potencjał dojrzewania wynoszący 5–10 lat. Produkuje się je głównie z odmian winorośli Grenache N i Syrah N (czasami mieszanych z odmianami Mourvèdre N i Cabernet Sauvignon N). W winach tych wyrazistość i elegancja łączą się z barwą ciemnego rubinu i kamienia granatu oraz z żywiołowym aromatem przypraw, „kandyzowanych" czarnych owoców i kakao. Pomimo wyrazistości win taniny są bardzo subtelne. Wina czerwone udostępnia się konsumentom na rynku po zakończeniu okresu dojrzewania, który trwa do dnia 15 września roku następującego po roku zbiorów.

Wina różowe (stanowiące 30 % produkcji) są zazwyczaj produkowane z odmian Grenache N, Cinsaut N i Syrah metodą tłoczenia i techniką *saignée*. Wina te mają barwę od różowo-łososiowej do barwy piwonii. Cechuje je dobra równowaga i struktura, są okrągłe i pełne z aromatami owocowymi i kwiatowymi.

Wina białe (stanowiące 10 % produkcji) produkowane są głównie z mieszanki odmian Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B oraz, w mniejszym stopniu, Roussanne B. Czasami mieszankę uzupełniają Marsanne B i bardziej tradycyjne, dobrze dostosowane do środowiska geograficznego odmiany Bourboulenc B i Ugni Blanc B, które dodają jej dodatkowej złożoności aromatycznej. Wina te charakteryzują się świeżością i żywością, w bukiecie i w ustach są bardzo aromatyczne, z nutami owoców pestkowych (np. brzoskwiń, moreli), anyżu i rozmarynu. Po dojrzewaniu w beczkach w winach wyczuwalne są tony tostowe, z nutami dojrzałych owoców i wanilii. Wina białe udostępnia się konsumentom na rynku po zakończeniu okresu dojrzewania, który trwa do 1 kwietnia roku następującego po roku zbiorów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie przekracza 2,5 m. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,8 m.

— Winorośl przycina się krótko, prowadzi w formie głowy (gobelet) lub w formie sznura Royat, z maksymalnie sześcioma czopami z jednym lub dwoma oczkami na łozie.

— Odmianę Syrah N można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota z maksymalnie ośmioma oczkami na łozie.

— Nawadnianie w okresie wegetacji winorośli dopuszcza się jedynie w sytuacji, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny winorośli i prawidłowe przebarwianie jagód. Przeprowadza się je wyłącznie w formie nawadniania bruzdowego lub kropelkowego.

— W celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które stanowi zasadniczy element *terroir*, zabrania się chemicznego odchwaszczania powierzchni gleby na działkach. Przepis ten ma również zastosowanie do uwroci i zboczy wzgórz na działkach.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

— Zabrania się stosowania wiórków drewna.

— Przy produkcji win różowych zabrania się stosowania węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

— Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, w której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

— Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, w której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów ustanowionych w przepisach UE oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1.

50 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wszystkie etapy produkcji, tj. zbiór winogron, winifikacja, przetwarzanie i dojrzewanie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, na terytorium następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône według oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès i Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache Blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni Blanc B

8. **Opis związku lub związków**

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny obejmuje zachodnią część masywu Alpilles, którego szczyty osiągają wysokość 490 m n.p.m., a środkową część zajmuje teren gminy Les Baux de Provence.

Masyw zbudowany jest ze skał wapiennych i ciągnie się ze wschodu na zachód na długości około 30 km między Rodanem, rzeką Durance i równiną Crau.

Masyw uległ erozji i łańcuch tworzą malownicze ukośnie ścięte skały w formacjach marglowo-wapiennych dolnej kredy i twardego wapienia jurajskiego. Występują tam małe obszary płaskie i kamieniste oraz małe zapadliska w skałach ilastych górnej kredy i mioceńskiej molasie piaszczystej i wapiennej, osłaniające winnice i tradycyjne gaje oliwne.

Taka topografia powoduje, że występuje tu klimat śródziemnomorski z gorącymi i suchymi latami oraz wyjątkowo deszczowymi wiosnami i jesieniami, ze średnimi rocznymi opadami deszczu wynoszącymi 750 milimetrów. Mistral, zimny i często silny wiatr z północy, wieje przez około sto dni w roku. Średnie nasłonecznienie na tym obszarze wynosi 2 800 godzin rocznie.

Południowe zbocza masywu Alpilles dzięki osłoniętemu położeniu pozostają pod wpływem morza, natomiast północne, bardziej otwarte i narażone na podmuchy mistrala, są chłodniejsze.

Gleby, na których uprawia się winorośl, powstały na pochyłych zboczach i kamienistych koluwiach, tworzących pochyłości, stożki aluwialne, piargi lub warstwowe osady na zboczach (*grèzes litées*). Działki winnic znajdują się głównie na tarasach lub na zboczach po obu stronach łańcucha.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium siedmiu gmin w departamencie Bouches-du-Rhône, a działki przeznaczone pod uprawę winorośli wyznacza się tak, aby nadać pierwszeństwo podnóżom wzgórz i terenom kamienistym zapewniającym dobry odpływ wody.

Te rzadkie i niezwykłe krajobrazy, z poszarpanymi i błyszczącymi skałami i występującymi od czasów starożytnych w symbiozie uprawami winorośli i oliwek, zostały uwiecznione przez Van Gogha i inspirowały Alphonse'a Daudeta podziwiającego je z wysokości wiatraka w Fontvieille.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Historia tej winnicy, podobnie jak całej Prowansji, rozpoczęła się ok. 600 r. p.n.e., kiedy Fokajczycy założyli Marsylię i po raz pierwszy wprowadzili do Francji uprawę winorośli. Od II w. p.n.e. na terenach Ligurii, które Fokajczycy skolonizowali cztery wieki wcześniej, osiedlali się Rzymianie. Dzięki wpływom Greków winnice były już powszechne w „Romanin" (między Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence i Orgon).

Historia winnicy i jej rozwój są podobne do historii i rozwoju pozostałych głównych obszarów uprawy winorośli w Prowansji.

Kryzys wywołany filokserą doprowadził do rozkwitu uprawy oliwek aż do mrozów w 1956 r., które zniszczyły prawie wszystkie gaje oliwne i dały uprawie winorośli drugą szansę na powolny powrót.

Tuż po II wojnie światowej Robert Faye, były właściciel „Mas de la Dame", za radą swojego przyjaciela barona le Roya, jednego ze współtwórców koncepcji chronionych nazw pochodzenia, dał winnicy drugie życie.

W 1956 r. wina produkowane w tym regionie aż po Aix-en-Provence zostały uznane za *vin délimité de qualité supérieure* [wino najwyższej jakości pochodzące z wyznaczonego obszaru].

Od tego czasu region Alpilles cieszy się szczególną renomą i znany jest pod nazwą „Coteaux des Baux de Provence".

Dekretem z dnia 25 września 1972 r. uchylono dekret z 1956 r. i wszystkie gminy znajdujące się na obszarze geograficznym „Coteaux des Baux de Provence" zostały włączone do obszaru geograficznego *vin délimité de qualité supérieure* „Coteaux d'Aix-en-Provence".

ChNP „Coteaux d'Aix-en-Provence" została uznana dekretem z dnia 24 grudnia 1985 r., w którym wyodrębniono również oznaczenie geograficzne „Les Baux de Provence".

Producenci używający oznaczenia geograficznego „Les Baux de Provence" bardzo wcześnie stali się świadomi jedności geograficznej i klimatycznej swojego terytorium. Przekonani o tej specyfice i wyjątkowej wiedzy fachowej, którą udało im się wypracować, zabiegali o uznanie oryginalności swoich win. 20 kwietnia 1995 r. ich starania doprowadziły do uznania ChNP „Les Baux de Provence".

Od nazwy położonej na skałach miejscowości Baux de Provence, znajdującej się w sercu przedmiotowego obszaru geograficznego, pochodzi słowo „boksyt", ponieważ ruda ta została tam odkryta w 1821 r. Miejsce to jest wyjątkową atrakcją turystyczną, ze względu na zarówno skalisty krajobraz, jak i zamek wybudowany na ruinach galijskiej osady. Miejscowość ma silny wpływ na lokalny przemysł winiarski i politykę biznesową producentów wina.

Średnia roczna produkcja winnic objętych ChNP „Les Baux de Provence", których powierzchnia w 2009 r. wynosiła 325 hektarów, to 10 000 hektolitrów z 14 gospodarstw. Dzięki szczególnie korzystnym warunkom środowiskowym, geologicznym i glebowym wina czerwone, które stanowią 60 % produkcji, mają potencjał dojrzewania wynoszący 5–10 lat. Produkuje się je głównie z odmian winorośli Grenache N i Syrah N (czasami mieszanych z odmianami Mourvèdre N i Cabernet Sauvignon N). W winach tych wyrazistość i elegancja łączą się z barwą ciemnego rubinu i kamienia granatu oraz z żywiołowym aromatem przypraw, „kandyzowanych" czarnych owoców i kakao. Pomimo wyrazistości win taniny są bardzo subtelne.

Wina różowe (stanowiące 30 % produkcji) są zazwyczaj produkowane z odmian winorośli Grenache N i Cinsaut N. Wina te mają barwę od różowo-łososiowej do barwy piwonii. Cechuje je dobra równowaga i struktura, są okrągłe i pełne z aromatami owocowymi i kwiatowymi.

Wina białe (stanowiące 10 % produkcji) produkowane są głównie z mieszanki odmian Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B oraz, w mniejszym stopniu, Roussanne B. Czasami mieszankę uzupełniają Marsanne B i bardziej tradycyjne odmiany Bourboulenc B i Ugni Blanc B, dobrze dostosowane do środowiska geograficznego, które dodają jej dodatkowej złożoności aromatycznej. Wina te charakteryzują się świeżością i żywością, w bukiecie i w ustach są bardzo aromatyczne, z nutami owoców pestkowych (np. brzoskwiń, moreli), anyżu i rozmarynu. Po dojrzewaniu w beczkach w winach wyczuwalne są tony tostowe, z nutami dojrzałych owoców i wanilii. Winnica usytuowana jest w sprzyjającym i charakterystycznym środowisku, dobrze znanym z jednorodności. Bardzo charakterystyczne dla tego regionu są gleby przeznaczane pod uprawę winorośli, które powstały na osadach kamienistych i wapiennych tworzących zbocza w wyniku wietrzenia mrozowego. Struktura gleby gliniasto-ilastej jest wystarczająca, aby zapewnić winorośli dobry reżim hydrologiczny.

Teren ten wyróżniają niuanse klimatyczne, które sprawiają, że jagody przebarwiają się wcześnie, mrozy występują rzadko, jest dużo ciepła, a jesień i wiosna przynoszą obfite opady deszczu. W tej dobrze osłoniętej winnicy u podnóża urwisk skalnych wyraźnie daje się odczuć wpływ mistrala: wysusza on i chłodzi atmosferę, czego skutkiem jest dobra dojrzałość fenolowa, zwłaszcza w przypadku najdelikatniejszych prowansalskich odmian winorośli.

Połączenie klimatu śródziemnomorskiego charakteryzującego się obfitymi opadami deszczu i wiatrem, topografii, na którą składają się niewielkie zagłębienia terenu i wzgórza, oraz działek o kamienistych glebach i dobrym reżimie hydrologicznym u podnóża chroniących je skał wapiennych masywu Alpilles, zapewnia optymalne warunki całej winnicy, a szczególnie późno dojrzewającym odmianom winorośli, takim jak Mourvèdre N.

Poza wiedzą fachową nieodłącznie związaną z produkcją wina gatunkowego społeczność producentów umiała zrobić dobry użytek z walorów tego terenu otoczonego zboczami przewiewanymi wiatrem i nagrzewanymi ciepłem, zarówno po północnej, jak i południowej stronie wzgórz.

Te czynniki naturalne korzystne dla winnicy, w połączeniu z czynnikami ludzkimi i regulowaniem wydajności (maksymalnie 50 hektolitrów z hektara), umożliwiają produkcję złożonych i bogatych win różowych o dobrej strukturze, żywych i aromatycznych win białych oraz nadających się do dojrzewania win czerwonych z aromatami przypraw i czarnych owoców oraz jedwabistymi taninami.

Cechy te są źródłem renomy tych win. Klienci, specjaliści i osoby prywatne, bez względu na narodowość, chętnie spotykają się z producentami wina w ich winnicach.

Wina te pojawiają się najczęściej w najlepszych restauracjach Paryża oraz w innych miejscach we Francji, a także w Londynie (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Monachium (Dallmayr), Genewie (Le Cygne) i Luksemburgu (Le Gastronome, Clairefontaine).

ChNP cieszy się doskonałą renomą, a wina sprzedawane są poza granicami Francji – w Austrii, Belgii, Danii, Hiszpanii, Irlandii, Luksemburgu, Niderlandach, Niemczech, we Włoszech i w Zjednoczonym Królestwie, a także wywożone do Kanady, Stanów Zjednoczonych Ameryki, Australii, Nowej Zelandii, Japonii, Singapuru i Szwajcarii.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

***Obszar bezpośredniego sąsiedztwa***

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji, przetwarzania i dojrzewania win, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône, według oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.: Eygalières i Mas-Blanc-des-Alpilles.

**Link do specyfikacji produktu**

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