C/2025/2150

9.4.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/2150)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Data comunicării: 15 ianuarie 2025

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Arealul geografic și zona situată în imediata vecinătate

În capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Les Baux de Provence”, în secțiunea IV, „Arealele și zonele în care se desfășoară diversele operațiuni”, punctul 1, „Arealul geografic”, a fost modificat prin adăugarea formulării mai precise „Toate etapele producției” înainte de „recoltarea strugurilor, vinificarea, prelucrarea și maturarea vinurilor”, fără alte schimbări.

În capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Les Baux de Provence”, în secțiunea IV, „Arealele și zonele în care se desfășoară diversele operațiuni”, punctul 1, „Arealul geografic”, și punctul 3, „Zona situată în imediata vecinătate”, au fost completate cu o referire la Codul geografic oficial din 2023, fără alte schimbări.

Această modificare editorială face posibilă trimiterea la arealul geografic în raport cu versiunea Codului geografic oficial aflată în vigoare în 2023, publicată de INSEE, precum și asigurarea delimitării arealului geografic din punct de vedere juridic.

Aceleași modificări au fost aduse și în documentul unic, la rubricile „Arealul geografic” și „Condiții suplimentare – zona situată în imediata vecinătate”.

2. Arealul parcelat delimitat

În capitolul I din caietul de sarcini, în secțiunea IV, „Arealele și zonele în care se desfășoară diversele operațiuni”, punctul 2, „Arealul parcelat delimitat”, a fost completat cu datele aprobării de către autoritatea națională competentă a arealului parcelat delimitat al DOP, din arealul geografic de producție. Delimitarea parcelelor constă în identificarea, în cadrul arealului geografic de producție, a parcelelor propice pentru obținerea produsului cu denumire de origine protejată în cauză. Arealul geografic nu a fost modificat.

Această modificare nu vizează documentul unic.

3. Norme privind proporția soiurilor de struguri

În capitolul I din caietul de sarcini, secțiunea V, „Soiurile de struguri”, a fost modificată după cum urmează:

— pentru vinurile roze: pentru a se păstra practicile vitivinicole și caracterul tipic al vinurilor roze „Les Baux de Provence”, proporția soiurilor de struguri albi din amestec a fost redusă de la 50 % la 20 %.

— pentru vinurile albe: pentru a se evita ca proporția soiurilor secundare stabilită să se refere la un singur soi de struguri, Roussanne B, care are o producție scăzută și uneori neregulată, caietul de sarcini a fost modificat pentru a se stabili o proporție maximă de 30 %.

Aceste modificări nu vizează documentul unic.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Gestionarea plantațiilor viticole**

În capitolul I din caietul de sarcini, secțiunea VI, „Gestionarea plantațiilor viticole”, a fost modificată pentru a se preciza că este interzisă erbicidarea suprafeței solului de pe parcele. Această dispoziție se aplică și în cazul zonelor de promontorii și pante deluroase ale parcelelor.

Această modificare a fost mutată în secțiunea „Practici vitivinicole” din documentul unic.

5. **Metoda de producție a vinurilor roze**

În capitolul I din caietul de sarcini, în secțiunea X, „Legătura cu arealul geografic”, punctul 2, „Informații despre calitatea și caracteristicile produsului”, a fost modificat pentru a se preciza că vinurile roze sunt produse prin presare și prin tehnica *saignée*.

Acest detaliu a fost mutat în secțiunea „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic.

6. **Data introducerii pe piață a vinurilor roșii și albe**

În capitolul I din caietul de sarcini, secțiunea IX, „Prelucrarea, producția și maturarea”, a fost modificată pentru a se preciza că vinurile roșii și albe sunt puse la dispoziția consumatorilor pe piață atunci când se încheie perioada de maturare. Această perioadă durează până la data de 1 aprilie a anului următor anului de recoltă în cazul vinurilor albe și până la data de 15 septembrie a anului următor anului de recoltă în cazul vinurilor roșii.

Aceste clarificări au fost mutate în secțiunea „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic.

7. **Eliminarea unei măsuri tranzitorii referitoare la zona situată în imediata vecinătate**

În capitolul I din caietul de sarcini, secțiunea XI, „Măsuri tranzitorii”, a fost modificată pentru a se elimina o măsură tranzitorie caducă referitoare la zona situată în imediata vecinătate, care prevedea că, drept măsură tranzitorie, vinurile puteau fi prelucrate, produse și maturate până la recolta din 2013 inclusiv pe teritoriul comunei Tarascon din departamentul Bouches-du-Rhône.

Această eliminare nu afectează documentul unic.

8. **Obligații legate de declarare**

Capitolul II din caietul de sarcini al denumirii „Les Baux de Provence” a fost actualizat: obligațiile operatorilor de a transmite declarații către organismul de protecție și de gestionare au fost aliniate la planul de control pentru denumire.

Această modificare nu vizează documentul unic.

9. **Principalele puncte din caietul de sarcini care fac obiectul controlului**

Capitolul III din caietul de sarcini al denumirii „Les Baux de Provence” a fost actualizat: lista principalelor elemente care fac obiectul controlului a fost aliniată la planul de control pentru denumire.

Această modificare nu vizează documentul unic.

10. **Trimitere la organismul de control**

Secțiunea II, „Referirea la organismul de control”, din capitolul III din caietul de sarcini a fost actualizată, precizându-se că verificarea respectării caietului de sarcini se efectuează pe baza unui plan de control aprobat, de către un organism terț care oferă garanții de competență, imparțialitate și independență, numit de Institutul Național pentru Origine și Calitate (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*, INAO).

Această modificare nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Les Baux de Provence

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

2204 21 – Prezentate în recipiente cu un conținut de maximum 2 l

2204 21 06 – Vinuri cu denumire de origine protejată (DOP)

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vinuri liniștite roșii, roze și albe

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Denumirea de origine „Les Baux de Provence” cuprinde vinuri liniștite roșii, roze și albe.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11,5 %.

Vinurile roșii gata pentru îmbuteliere au un conținut de acid malic de cel mult 0,4 grame per litru.

După fermentație, vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) de maximum 4 grame pe litru.

Celelalte criterii analitice respectă limitele stabilite în legislația europeană.

Datorită condițiilor de mediu, geologice și pedologice deosebit de favorabile, vinurile roșii, care reprezintă 60 % din producție, au un potențial de învechire de 5-10 ani. Acestea se produc în principal din soiurile de struguri Grenache N și Syrah N (uneori amestecate cu soiurile de struguri Mourvèdre N și Cabernet Sauvignon N). Sunt vinuri care combină robustețea și eleganța cu o culoare rubinie și grena închisă și cu o aromă exuberantă de mirodenii, de fructe negre „gelatinizate” și de cacao. În pofida robusteții vinurilor, taninurile sunt foarte elegante. Vinurile roșii sunt puse la dispoziția consumatorilor pe piață atunci când se încheie perioada de maturare. Această perioadă durează până la data de 15 septembrie a anului următor anului de recoltă.

Vinurile roze (care reprezintă 30 % din producție) se produc mai degrabă din soiurile Grenache N, Cinsaut N și Syrah, prin presare și prin tehnica *saignée*. Culoarea acestor vinuri variază de la roz-somon la culoarea bujorului. Sunt vinuri echilibrate, structurate, rotunde și corpolente, cu arome fructate și florale.

Vinurile albe (care reprezintă 10 % din producție) se produc în principal dintr-un amestec între soiurile Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B și, într-o mai mică măsură, Roussanne B. Soiul Marsanne B și soiurile mai tradiționale Bourboulenc B și Ugni Blanc B, care sunt bine adaptate la mediul geografic, completează uneori amestecul, aducând mai multă complexitate aromatică. Aceste vinuri se caracterizează prin prospețime și vioiciune, având un gust și un miros foarte aromate și note de fructe sâmburoase (de exemplu piersici, caise), de anason și de rozmarin. Atunci când sunt învechite în recipiente din lemn, vinurile au tonuri de prăjit, cu note de fructe coapte și de vanilie. Vinurile albe sunt puse la dispoziția consumatorilor pe piață atunci când se încheie perioada de maturare. Această perioadă durează până la data de 1 aprilie a anului următor anului de recoltă.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Metodă de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci la hectar. Distanța dintre rânduri este mai mică sau egală cu 2,5 metri. Între butucii de pe același rând, distanța este de cel puțin 0,8 metri.

— Vița-de-vie este tăiată prin metoda tăierii scurte (condusă prin metoda „gobelet” sau „cordon de Royat”), cu maximum șase cepuri cu unul sau doi ochi per butuc.

— Soiul Syrah N poate fi tăiat prin metoda „Guyot” simplă, cu maximum opt ochi per butuc.

— Irigația în perioada de vegetație a viței-de-vie nu poate fi autorizată decât în caz de secetă persistentă și atunci când aceasta perturbă buna dezvoltare din punct de vedere fiziologic a viței-de-vie și maturarea corectă a strugurilor. Irigarea se efectuează exclusiv pe brazdă sau prin picurare.

— Pentru a se păstra caracteristicile mediului fizic și biologic, care constituie o parte fundamentală a terroir-ului, este interzisă erbicidarea suprafeței solului de pe parcele. Această dispoziție se aplică și în cazul zonelor de promontorii și pante deluroase ale parcelelor.

2.

Practică oenologică specifică

— Se interzice utilizarea de bucăți de lemn.

— În producția de vinuri roze, este interzisă utilizarea de cărbune de uz oenologic, individual sau amestecat în preparate.

— Se interzice efectuarea oricărui tratament termic al recoltei la o temperatură sub -5 °C.

— Se interzice orice tratament termic al recoltei la o temperatură de peste 40 °C.

În afara dispozițiilor sus-menționate, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, obligațiile existente la nivelul UE și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1.

50 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Toate etapele producției, de la recoltarea strugurilor la vinificare, prelucrare și până la maturare, se desfășoară în arealul geografic, pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Bouches-du-Rhône, pe baza Codului geografic oficial din 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès și Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc A

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Arealul geografic corespunde părții vestice a lanțului muntos Alpilles, ale cărui vârfuri ating o altitudine de 490 de metri și a cărui parte centrală se află pe teritoriul comunei Les Baux de Provence.

Acest lanț muntos este alcătuit din forme de relief calcaroase, care se întind de la est la vest pe o distanță de aproximativ 30 de kilometri între râul Ron, râul Durance și câmpia Crau.

Un masiv erodat, lanțul muntos este alcătuit din forme de relief teșite pitorești, cu formațiuni marnoase și calcaroase din cretacicul inferior și cu calcar dur din jurasic. Arealul include mici zone plane și pietroase și mici jgheaburi adâncite în argilitele din cretacicul superior și în molasa nisipoasă și calcaroasă din miocen, adăpostind plantații viticole și livezi tradiționale de măslini.

Această topografie dă naștere unei clime mediteraneene, cu veri calde și secetoase și cu primăveri și toamne deosebit de ploioase, precipitațiile medii anuale atingând 750 de milimetri. Mistralul, un vânt rece și adesea puternic dinspre nord, bate aproximativ o sută de zile pe an. În medie, arealul este expus la lumina soarelui timp de 2 800 de ore pe an.

Datorită poziției adăpostite, versanții sudici ai lanțului muntos Alpilles beneficiază de influențe maritime, în timp ce versanții nordici, mai deschiși și mai expuși la mistral, sunt mai răcoroși.

Solurile cultivate cu viță-de-vie se dezvoltă pe pante înclinate și pe suprafețe pietroase de coluviu, formând glacisuri, conuri aluvionare, grohotiș sau sedimente stratificate înclinate (*grèzes litées*). Parcelele viticole se găsesc în principal pe terase sau pe coastele dealurilor de pe ambele fețe ale lanțului muntos.

Arealul geografic se întinde pe teritoriul a șapte comune din departamentul Bouches-du-Rhône, iar parcelele destinate recoltării strugurilor sunt delimitate astfel încât să se acorde prioritate dealurilor bine drenate de la poalele munților și terenurilor pietroase.

Aceste peisaje rare și extraordinare, cu forme de relief cioplite și luminoase, unde culturile de viță-de-vie și de măslini au existat în simbioză din cele mai vechi timpuri, au fost imortalizate de Van Gogh și l-au inspirat pe Alphonse Daudet din înălțimile morii sale de vânt de la Fontvieille.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

La fel ca în cazul întregii regiuni Provence, istoria acestei plantații viticole a început în jurul anului 600 Î.Hr., când foceenii au înființat Marsilia și au introdus pentru prima dată vița-de-vie în Franța. Din secolul al II-lea Î.Hr., romanii s-au stabilit în Liguria, care fusese colonizată de foceeni cu patru secole în urmă. Zona Romanin (aflată la limita dintre Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence și Orgon) reprezenta deja o plantație viticolă importantă datorită influenței grecești.

Istoria plantației viticole și dezvoltarea acesteia au fost similare cu cele ale celorlalte areale viticole principale din Provence.

Criza filoxerei a condus la o creștere explozivă a culturilor de măslini, până la înghețul din 1956, care a distrus aproape toate livezile de măslini și a oferit culturii viței-de-vie o nouă șansă de recăpăta ușor teren.

Imediat după cel de Al Doilea Război Mondial, Robert Faye, fostul proprietar al „Mas de la Dame", a readus la viață plantația viticolă, urmând sfatul prietenului său Baron le Roy, unul dintre părinții fondatori ai denumirilor protejate.

În 1956, vinurile produse în această regiune, până la Aix-en-Provence, au fost recunoscute ca *vin délimité de qualité supérieure* (vin delimitat de calitate superioară).

De atunci, regiunea Alpilles s-a bucurat de o reputație specială sub denumirea „Coteaux des Baux de Provence".

Decretul din 25 septembrie 1972 a abrogat decretul din 1956, iar toate comunele din arealul geografic al „Coteaux des Baux de Provence" au fost integrate în arealul geografic al *vin délimité de qualité supérieure* „Coteaux d'Aix-en-Provence".

DOP „Coteaux d'Aix-en-Provence" a fost recunoscută prin Decretul din 24 decembrie 1985, care a stabilit, de asemenea, denumirea geografică specifică „Les Baux de Provence".

Producătorii de vin cu denumirea geografică „Les Baux de Provence" au devenit foarte devreme conștienți de combinația de factori geografici și climatici din teritoriul lor. Convinși de această specificitate și de priceperea unică pe care au perfecționat-o, acești producători vinicoli se străduiesc să promoveze originalitatea vinurilor lor. Eforturile lor au condus la recunoașterea DOP „Les Baux de Provence" la 20 aprilie 1995.

Într-un peisaj înalt, satul Baux, situat în inima arealului geografic, a dat numele termenului „bauxită", deoarece mineralul a fost descoperit acolo în 1821. Este o atracție turistică excepțională, atât datorită reliefului său accidentat, cât și datorită citadelei înființate pe ruinele unei așezări galice. Satul are un impact puternic asupra industriei vitivinicole locale și asupra politicii comerciale a producătorilor vinicoli.

Plantația viticolă a DOP „Les Baux de Provence", care acoperea 325 de hectare în 2009, a atins o producție medie anuală de 10 000 de hectolitri, produși de 14 proprietăți și domenii. Datorită condițiilor de mediu, geologice și pedologice deosebit de favorabile, vinurile roșii, care reprezintă 60 % din producție, au un potențial de învechire de 5-10 ani. Acestea se produc în principal din soiurile de struguri Grenache N și Syrah N (uneori amestecate cu soiurile de struguri Mourvèdre N și Cabernet Sauvignon N). Sunt vinuri care combină robustețea și eleganța cu o culoare rubinie și grena închisă și cu o aromă exuberantă de mirodenii, de fructe negre „gelatinizate" și de cacao. În pofida robusteții vinurilor, taninurile sunt foarte elegante.

Vinurile roze (care reprezintă 30 % din producție) se produc mai degrabă din soiurile Grenache N și Cinsaut N. Culoarea acestor vinuri variază de la roz-somon la culoarea bujorului. Sunt vinuri echilibrate, structurate, rotunde și corpolente, cu arome fructate și florale.

Vinurile albe (care reprezintă 10 % din producție) se produc în principal dintr-un amestec între soiurile Vermentino B, Grenache Blanc B, Clairette B și, într-o mai mică măsură, Roussanne B. Soiul Marsanne B și soiurile mai tradiționale Bourboulenc B și Ugni Blanc B, care s-au adaptat bine la mediul geografic, completează uneori amestecul, aducând mai multă complexitate aromatică. Aceste vinuri se caracterizează prin prospețime și vioiciune, având un gust și un miros foarte aromate și note de fructe sâmburoase (de exemplu piersici, caise), de anason și de rozmarin. Atunci când sunt învechite în recipiente din lemn, vinurile au tonuri de prăjit, cu note de fructe coapte și de vanilie. Plantația viticolă este situată într-un mediu propice și caracteristic, cunoscut pentru omogenitatea sa. Solurile cultivate cu viță-de-vie, formate pe depozite pietroase și calcaroase înclinate, apărute ca urmare a gelifracției, sunt foarte caracteristice pentru regiune. Structura argilo-lutoasă a solurilor este suficientă pentru asigurarea unui regim hidric bun pentru vița-de-vie.

Acest teritoriu se distinge prin variațiile sale climatice subtile, care îl transformă într-o zonă de coacere timpurie, cu puține înghețuri și multă căldură și cu toamne și primăveri cu precipitații abundente. Influența mistralului se resimte clar în această plantație viticolă bine adăpostită, aflată la poalele formelor de relief montane. Mistralul usucă și răcește atmosfera, permițând o bună coacere fenolică, în special în cazul celor mai delicate soiuri de struguri din Provence.

O climă mediteraneeană care se bucură de precipitații abundente și vânt, alături de un relief cu coaste de dealuri și mici jgheaburi, precum și parcele cu soluri pietroase și cu un regim hidric bun, adăpostite la poalele formelor de relief calcaroase din munții Alpilles, oferă întregii plantații viticole condiții optime, în special pentru soiurile de struguri cu coacere târzie, cum ar fi soiul Mourvèdre N.

Pe lângă priceperea inerentă legată de producția de vin de calitate, comunitatea de producători a reușit să valorifice această zonă binecuvântată cu dealuri expuse la vânt și la o vreme caldă, indiferent dacă sunt orientate spre nord sau spre sud.

Acești factori naturali favorabili plantației viticole, combinați cu factorii umani și controlul randamentului (maximum 50 de hectolitri la hectar), permit producerea unor vinuri roze structurate, complexe și generoase, a unor vinuri albe vioaie și aromate și a unor vinuri roșii care se pretează la învechire, cu arome de mirodenii și de fructe negre, precum și taninuri catifelate.

Aceste caracteristici au dat naștere reputației acestor vinuri. Pentru clienți, profesioniști și persoane fizice, indiferent de naționalitate, este ușor să meargă să cunoască producătorii viticoli pe domeniile lor viticole.

Aceste vinuri sunt prezente cel mai frecvent în restaurantele de vârf din Paris și din celelalte zone ale Franței, precum și la Londra (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), München (Dallmayr), Geneva (Le Cygne) și Luxemburg (Le Gastronome, Clairefontaine).

DOP se bucură de o reputație excelentă, iar vinurile sunt comercializate și în afara Franței, și anume în Austria, Belgia, Danemarca, Germania, Irlanda, Italia, Luxemburg, Țările de Jos, Spania și Regatul Unit, și se exportă în Canada, Statele Unite ale Americii, Australia, Noua Zeelandă, Japonia, Singapore și Elveția.

9. **Alte condiții esențiale (îmbutelierea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, prelucrarea și maturarea vinurilor, este formată din teritoriul următoarelor comune din departamentul Bouches-du-Rhône, pe baza Codului geografic oficial din 2023: Eygalières și Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link către caietul de sarcini al produsului

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