C/2025/2150

9.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/2150)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Dátum oznámenia: 15.1.2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Les Baux de Provence“ sa článok IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 1 „Zemepisná oblasť“ bez ďalších zmien dopĺňa vložením spresňujúcich slov „Všetky fázy výroby“ pred slová „zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín“.

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Les Baux de Provence“ sa článok IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 1 „Zemepisná oblasť“ a bod 3 „Oblasť v bezprostrednej blízkosti“ bez ďalších zmien dopĺňajú odkazom na úradný zemepisný kódex z roku 2023.

Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2023 a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisnej oblasti právny základ.

V dôsledku tejto zmeny sa menia body „Zemepisná oblasť“ a „Ďalšie podmienky – oblasť v bezprostrednej blízkosti“ jednotného dokumentu.

2. Vymedzená pozemková oblasť

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 2 „Vymedzená pozemková oblasť“ dopĺňa dátumami, ku ktorým príslušný vnútroštátny orgán schválil vymedzenie pozemkov s chráneným označením pôvodu v rámci zemepisnej oblasti výroby. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu. Zemepisná oblasť sa nemení.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. Pravidlá týkajúce sa podielu odrôd viniča

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok V „Odrodová skladba“ mení takto:

— pre ružové vína: podiel bielych odrôd pri sceľovaní sa znížil z 50 % na 20 % s cieľom zachovať vinárske výrobné postupy a typický charakter ružových vín „Baux de Provence“,

— pre biele vína: maximálny podiel doplnkových odrôd sa v špecifikácii výrobku stanovuje na 30 % s cieľom vyhnúť sa indexácii podielu týchto odrôd vzhľadom na jednu odrodu viniča, Roussanne B, ktorá má nízku a niekedy nepravidelnú produkciu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Vedenie viniča**

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok VI „Vedenie viniča“ mení s cieľom spresniť, že používanie herbicídov na pôdnom povrchu pozemku je zakázané. Toto ustanovenie sa vzťahuje aj na úvrate a svahy pozemku.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

5. **Spôsob výroby ružových vín**

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok X „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ bod 2 „Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobkov“ dopĺňa s cieľom spresniť, že ružové vína sa vyrábajú lisovaním a metódou „saignée“.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

6. **Dátum uvedenia červených a bielych vín na trh**

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok IX „Spracovanie, výroba a vyzrievanie vína“ mení s cieľom spresniť, že červené a biele vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po skončení obdobia vyzrievania, ktoré pri bielych vínach trvá do 1. apríla roku nasledujúceho po roku zberu a pri červených vínach do 15. septembra roku nasledujúceho po roku zberu.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. **Zrušenie prechodného opatrenia v oblasti v bezprostrednej blízkosti**

V kapitole I špecifikácie výrobku sa článok XI „Prechodné opatrenia“ mení s cieľom zrušiť zastarané prechodné opatrenie týkajúce sa oblasti v bezprostrednej blízkosti, ktorým sa prechodne stanovovalo, že na území obce Tarascon v departemente Bouches-du-Rhône sa vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína môžu uskutočňovať až do zberu úrody v roku 2013.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. **Povinné hlásenia**

Kapitola II špecifikácie výrobku s označením „Les Baux de Provence“ sa aktualizuje tak, aby sa povinné hlásenia výrobcov organizácii výrobcov uviedli do súladu s plánom kontroly označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. **Hlavné kontrolované body špecifikácie výrobku**

Kapitola III špecifikácie výrobku s označením „Les Baux de Provence“ sa aktualizuje tak, aby sa tabuľka so zoznamom hlavných kontrolovaných bodov kontroly uviedla do súladu s plánom kontroly označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. **Odkaz na kontrolný orgán**

V kapitole III špecifikácie výrobku sa článok II „Odkaz na kontrolný orgán“ aktualizuje s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou výrobku sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený kontrolným orgánom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Les Baux de Provence

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

2204 21 – V nádobách s objemom 2 litre alebo menej

2204 21 06 – Vína s chráneným označením pôvodu (CHOP)

4. **Opis vína (vín)**

Tiché červené, ružové a biele vína

STRUČNÝ OPIS

Chránené označenie pôvodu „Les Baux de Provence“ je vyhradené pre tiché červené, ružové a biele vína.

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

Pri plnení do fliaš majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v týchto vínach po fermentácii je maximálne 4 gramy na liter.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v európskych právnych predpisoch.

Červené vína, ktoré tvoria 60 % produkcie, majú vďaka mimoriadne priaznivým ekologickým, geologickým a pôdnym podmienkam archivačný potenciál 5 až 10 rokov. Vyrábajú sa najmä z odrôd Grenache N a Syrah N (niekedy v kombinácii s odrodami Mourvèdre N a Cabernet-Sauvignon N). Tieto vína v sebe spájajú robustnosť a jemnosť, majú tmavú rubínovú a granátovú farbu a príjemnú korenistú vôňu s arómami zaváraného čierneho ovocia a kakaa. Majú silný ráz, no obsahujú veľmi jemné taníny. Červené vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po skončení obdobia vyzrievania, ktoré trvá minimálne do 15. septembra roku nasledujúceho po roku zberu.

Ružové vína (30 % produkcie) sa vo všeobecnosti vyrábajú z odrôd Grenache N, Cinsaut N a Syrah lisovaním a metódou „saignée“. Tieto vína majú lososovo ružovú až pivonkovú farbu. Sú dobre vyvážené, štruktúrované, guľaté a plné, s ovocnými a kvetinovými arómami.

Biele vína (10 % produkcie) sa vyrábajú najmä sceľovaním odrôd Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B a v menšej miere Roussanne B. Takto získanú zmes niekedy dopĺňa odroda Marsanne B a tradičnejšie odrody Bourboulenc B a Ugni blanc B, ktoré sú dobre prispôsobené zemepisnému prostrediu a vínu dodávajú aromatickú komplexnosť. Tieto vína sa vyznačujú sviežosťou a živosťou, veľmi aromatickou vôňou a chuťou, v ktorej sa prejavujú tóny kôstkového ovocia (broskyne, marhule atď.), anízu a rozmarínu. Pri vyzrievaní v drevených sudoch vína získavajú pražené akcenty, tóny zrelého ovocia a vanilky. Biele vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po skončení obdobia vyzrievania, ktoré trvá minimálne do 1. apríla roku nasledujúceho po roku zberu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

— Používa sa krátky rez (vedenie Gobelet alebo kordón Royat) najviac so šiestimi jedno- až dvojočkovými čapíkmi na ker.

— Pri odrode Syrah N sa používa vedenie Gobelet s najviac 8 očkami na ker.

— Počas vegetačného obdobia viniča možno povoliť zavlažovanie len v prípade pretrvávajúceho sucha, pokiaľ by tento stav narúšal zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna. Používať možno len kvapkovú závlahu a závlahu brázdovým podmokom.

— V záujme zachovania vlastností fyzikálneho a biologického prostredia, ktoré je základným prvkom terroir, je používanie herbicídov na pôdnom povrchu pozemku zakázané. Toto ustanovenie sa vzťahuje aj na úvrate a svahy pozemku.

2.

Osobitný enologický postup

— Používanie kúskov dreva je zakázané.

— Pri výrobe ružových vín je zakázané používať enologické aktívne uhlie, či už samostatne, alebo v prípravkoch.

— Akékoľvek tepelné spracovanie zozberaného hrozna pri teplote nižšej ako 5 °C je zakázané.

— Akékoľvek tepelné spracovanie zozberaného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C je zakázané.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

50 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Všetky fázy výroby (zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín) sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti na území týchto obcí departementu Bouches-du-Rhône podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès at Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Muštové odrody**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Opis súvislostí**

Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť zodpovedá západnej časti pohoria Alpilles s vrcholmi dosahujúcimi nadmorskú výšku 490 m n. m., ktorého centrálnu časť zaberá územie obce Les Baux de Provence.

Toto pohorie, ktoré tvorí vápencový reliéf, sa tiahne od východu na západ medzi riekami Rhôna a Durance a nížinou La Crau a dosahuje dĺžku približne tridsať kilometrov.

Erodovaný masív s malebným reliéfom, ktorý sa zarezáva do slieňovo-vápencových útvarov z obdobia spodnej kriedy a tvrdých vápencov z obdobia jury, zahŕňa neveľké kamenisté planiny a menšie preliačiny vyhĺbené do ílovcov z obdobia vrchnej kriedy alebo piesčitých molás a vápencov z obdobia miocénu. Práve tu sa nachádzajú tradičné vinice a olivové sady.

Táto topografia vytvára stredomorské podnebie s horúcim a suchým letom a mimoriadne daždivou jeseňou a jarou, v dôsledku čoho priemerný ročný úhrn zrážok dosahuje 750 milimetrov. Mistrál, chladný, často prudký severný vietor, fúka približne sto dní v roku. Priemerné trvanie slnečného svitu je 2 800 hodín ročne.

Južné svahy pohoria Alpilles sú chránené a pôsobia na ne morské vplyvy, zatiaľ čo otvorené severné svahy vystavené mistrálu sú chladnejšie.

Vinohradnícka pôda sa rozprestiera na svahoch a kamenistých naplaveninách vo forme valov, náplavových kužeľov, sutín alebo navrstvených štrkopieskov. Vinohradnícke pozemky sú vysadené najmä na terasách alebo svahoch na oboch stranách pohoria.

Táto zemepisná oblasť zahŕňa sedem obcí v departemente Bouches-du-Rhône, pričom pozemky určené na zber hrozna sú vymedzené tak, aby sa uprednostňovali dobre odvodnené úpätia a kamenisté pôdy.

Výnimočnú a vzácnu krajinu s členitým terénom a očarujúcim reliéfom, na úpätí ktorej sa už od staroveku darí vinohradom a olivovým sadom, ktoré tu dodnes rastú v symbióze, zvečnil maliar Van Gogh a prozaik Alphonse Daudet o nej sníval vo svojom mlyne na vyvýšenine nad obcou Fontvieille.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

História tejto vinohradníckej oblasti sa podobne ako v ostatných častiach Provensalska začala písať okolo roku 600 pred Kr., keď Fókovia založili Marseille a prvýkrát priniesli na územie Francúzska vinič. Od 2. storočia pred Kr. sa na ligúrskom území, ktoré štyri storočia predtým kolonizovali Fókovia, začali usádzať Rimania. Už pod vplyvom Grékov bola oblasť „Romanin“ (medzi obcami Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence a Orgon) dôležitou vinohradníckou oblasťou.

História a vývoj tejto vinohradníckej oblasti boli podobné ako v ostatných častiach provensalského vinárskeho kraja.

Epidémia fyloxéry viedla k rozmachu pestovania olív až do mrazov v roku 1956, ktoré zničili takmer všetky sady, vďaka čomu sa pomaly začalo obnovovať pestovanie viniča.

Na sklonku druhej svetovej vojny Robert FAYE, bývalý majiteľ statku „Mas de la Dame“, na radu svojho priateľa baróna Le Roya, jedného zo zakladateľov chránených označení pôvodu, vdýchol vinohradom nový život.

V roku 1956 vína z tohto regiónu, až po mesto Aix-en-Provence, získali uznanie ako „označenie pôvodu vína najvyššej kvality“.

Odvtedy sa územie pohoria Alpilles teší osobitnému uznaniu pod názvom „Coteaux des Baux de Provence“.

Výnosom z 25. septembra 1972 sa zrušil výnos z roku 1956 a všetky obce tvoriace zemepisnú oblasť „Coteaux des Baux de Provence“ sa začlenili do zemepisnej oblasti, v ktorej sa vyrábajú vína s označením pôvodu „Coteaux d'Aix-en-Provence“ najvyššej kvality.“

Chránené označenie pôvodu „Coteaux d'Aix-en-Provence“ bolo uznané vyhláškou z 24. decembra 1985, v ktorej sa odlišuje zemepisné označenie „Les Baux de Provence“.

Výrobcovia vín so zemepisným označením „Les Baux de Provence“ si veľmi skoro začali uvedomovať zemepisnú a klimatickú jedinečnosť svojej oblasti. Boli presvedčení o tejto špecifickosti a osobitnom know-how, ktoré vyvinuli, a usilovali sa o uznanie originality svojej produkcie. Ich úsilie vyvrcholilo 20. apríla 1995 uznaním chráneného označenia pôvodu „Les Baux de Provence“.

Obec Baux de Provence, ktorá sa nachádza na vyvýšenej planine v samom srdci zemepisnej oblasti a ktorá dostala svoje meno podľa bauxitovej rudy objavenej v roku 1821, sa stala vyhľadávanou turistickou atrakciou pre drsný charakter krajiny aj vďaka citadele stojacej na zrúcaninách galského oppida. To má silný vplyv na vinohradnícku ekonomiku a obchodnú politiku výrobcov.

V roku 2009 sa vinohrady s chráneným označením pôvodu „Les Baux de Provence“ rozprestierali na ploche 325 hektárov, pričom priemerná ročná produkcia 14 vinohradníckych majetkov dosahuje 10 000 hektolitrov. Červené vína, ktoré tvoria 60 % produkcie, majú vďaka mimoriadne priaznivým ekologickým, geologickým a pôdnym podmienkam archivačný potenciál 5 až 10 rokov. Vyrábajú sa najmä z odrôd Grenache N a Syrah N (niekedy v kombinácii s odrodami Mourvèdre N a Cabernet-Sauvignon N). Tieto vína v sebe spájajú robustnosť a jemnosť, majú tmavú rubínovú a granátovú farbu a príjemnú korenistú vôňu s arómami zaváraného čierneho ovocia a kakaa. Majú silný ráz, no obsahujú veľmi jemné taníny.

Ružové vína (30 % produkcie) sa vo všeobecnosti vyrábajú z odrôd Grenache N a Cinsaut N. Tieto vína majú lososovo ružovú až pivonkovú farbu. Sú dobre vyvážené, štruktúrované, guľaté a plné, s ovocnými a kvetinovými arómami.

Biele vína (10 % produkcie) sa vyrábajú najmä sceľovaním odrôd Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B a v menšej miere Roussanne B. Takto získanú zmes niekedy dopĺňa odroda Marsanne B a tradičnejšie odrody Bourboulenc B a Ugni blanc B, ktoré sú dobre prispôsobené zemepisnému prostrediu a vínu dodávajú aromatickú komplexnosť. Tieto vína sa vyznačujú sviežosťou a živosťou, veľmi aromatickou vôňou a chuťou, v ktorej sa prejavujú tóny kôstkového ovocia (broskyne, marhule atď.), anízu a rozmarínu. Pri vyzrievaní v drevených sudoch vína získavajú pražené akcenty, tóny zrelého ovocia a vanilky. Vinohrady sa nachádzajú v priaznivom prostredí, ktoré sa vyznačuje homogénnosťou. Vinohradnícka pôda sa rozprestiera na svahoch s kamenistými usadeninami a na vápencoch kryoklastického pôvodu, ktoré sú pre tento región veľmi charakteristické. Ílovito-hlinitá matrica postačuje na zabezpečenie dobrého vodného režimu pre vinič.

Tento kraj sa vyznačuje klimatickými podmienkami, ktoré z neho robia teplú oblasť so včasným nástupom vegetačného obdobia, s malým výskytom mrazov a bohatými zrážkami v období jesene a jari. Vplyvom mistrálu, ktorý zasahuje do tejto vinohradníckej oblasti, dobre chránenej na úpätí kopcov, dochádza k strate vlhkosti a ochladzovaniu ovzdušia, čo podporuje optimálne dozrievanie polyfenolov, najmä v prípade najcitlivejších provensalskych odrôd viniča.

Kombinácia veterného stredomorského podnebia s bohatými zrážkami, topografie tvorenej menšími preliačinami a svahmi a pozemkov s kamenistými pôdami s dobrým vodným režimom, ktoré majú chránenú polohu na úpätí vápencového reliéfu pohoria Alpilles, poskytuje celej vinohradníckej oblasti optimálne podmienky, najmä pre neskoro dozrievajúce odrody, ako napríklad Mourvèdre N.

Okrem *know-how* spojeného s výrobou akostných vín dokázalo spoločenstvo výrobcov využiť danosti tejto oblasti, ktorá sa vyznačuje teplými, veternými svahmi so severnou aj južnou orientáciou.

Tieto prírodné faktory priaznivé pre vinohrad spolu s ľudskými faktormi a kontrolovanými výnosmi (maximálne 50 hektolitrov na hektár) umožňujú vyrábať štruktúrované, komplexné a veľkorysé ružové vína, živé a aromatické biele vína a archívne červené vína s arómami korenín a čierneho ovocia a hodvábnymi tanínmi.

Tieto vína sa tešia dobrej povesti práve vďaka týmto vlastnostiam. Zákazníci, odborníci a súkromné osoby z Francúzska i zo zahraničia dokonca navštevujú túto oblasť, aby sa stretli s výrobcami priamo v ich poľnohospodárskych podnikoch.

Tieto vína majú mimoriadne silné zastúpenie v parížskych, celoštátnych a regionálnych gastronomických prevádzkach, ako aj v Londýne (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Mníchove (Dallmayr), Ženeve (Le Cygne) a Luxembursku (Le Gastronome, Clairefontaine).

Chránené označenie pôvodu má vynikajúcu povesť a vína sa predávajú aj mimo územia Francúzska v Belgicku, Dánsku, Holandsku, Írsku, Luxembursku, Nemecku, Rakúsku, Spojenom kráľovstve, Španielsku a Taliansku a vyvážajú sa do Kanady, Spojených štátov amerických, Austrálie, na Nový Zéland, do Japonska, Singapuru a Švajčiarska.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia týchto obcí v departemente Bouches-du-Rhône (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023): Eygalières a Mas-Blanc-des-Alpilles.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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