C/2025/2150

9.4.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/2150)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Datum obvestila: 15. januar 2025

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje in območje v neposredni bližini

V poglavju I specifikacije proizvoda za označbo „Les Baux de Provence“ je bila v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, brez sprememb popravljena točka 1 Geografsko območje, tako da se pred izrazi „trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vin“ doda natančnejša navedba „Vse faze proizvodnje“.

V poglavju I specifikacije proizvoda za označbo „Les Baux de Provence“ sta v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, točka 1 Geografsko območje in točka 3 Območje v neposredni bližini brez sprememb dopolnjeni s sklicem na uradni geografski kodeks iz leta 2023.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi nacionalni statistični inštitut INSEE, v različici za leto 2023, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu sta ta popravka vstavljena v točkah Geografsko območje in Dodatni pogoji – Območje v neposredni bližini.

2. Razmejeno območje parcel

V poglavju I specifikacije proizvoda je bila v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, dopolnjena točka 2 Razmejeno območje parcel, tako da se vključijo datumi, ko je pristojni nacionalni organ odobril razmejitev parcel za ZOP na geografskem območju proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla. Geografsko območje ni spremenjeno.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

3. Pravila o sortnih deležih

V poglavju I specifikacije proizvoda je oddelek V Trsni izbor spremenjen tako:

— za vina rosé: da bi se ohranile vinarske prakse in značilnosti vin rosé „Baux de Provence“, je bil delež belih sort vinske trte v zvrsti zmanjšan s 50 % na 20 %,

— za bela vina: da bi se izognili prilagajanju deleža stranskih sort eni sami sorti, tj. roussanne B, katere proizvodnja je majhna in včasih neredna, je bila specifikacija proizvoda spremenjena tako, da je določen največji delež 30 %.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Obdelovanje vinograda**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bil spremenjen oddelek IV Obdelovanje vinograda, da se pojasni, da je uporaba herbicidov na površini tal parcele prepovedana. Ta določba se uporablja tudi za ozare in brežine parcele.

Ta sprememba je v enotnem dokumentu vključena v točko Enološki postopki.

5. **Način pridobivanja vin rosé**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bila v oddelku X Povezava z geografskim območjem dopolnjena točka 2 Informacije o kakovosti in značilnostih proizvodov, da se pojasni, da se vina rosé pridelujejo s stiskanjem in iztokom samotoka (*saignée*).

To pojasnilo je v enotnem dokumentu vključeno v točko Opis vin.

6. **Datum dajanja rdečih in belih vin v promet**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bil spremenjen oddelek IX Predelava, obdelava, zorenje, da se pojasni, da se rdeča in bela vina dajo na potrošniški trg po koncu obdobja zorenja, ki pri belih vinih traja do 1. aprila leta, ki sledi letu trgatve, pri rdečih vinih pa do 15. septembra leta, ki sledi letu trgatve.

Ti pojasnili sta v enotnem dokumentu vključeni v točko Opis vin.

7. **Črtanje prehodnega ukrepa za območje v neposredni bližini**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bil popravljen oddelek XI Prehodni ukrepi, tako da je črtan zastareli prehodni ukrep, ki se je nanašal na območje v neposredni bližini in je določal, da vinifikacija, obdelava in zorenje vin prehodno do trgatve leta 2013 in vključno z njo lahko potekajo na ozemlju občine Tarascon v departmaju Bouches-du-Rhône.

To črtanje ne vpliva na enotni dokument.

8. **Prijavne obveznosti**

Poglavje II specifikacije proizvoda za označbo „Les Baux de Provence“ je bilo posodobljeno, da se prijavne obveznosti gospodarskih subjektov do organa za zaščito in upravljanje uskladijo z načrtom nadzora označbe.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

9. **Glavne točke specifikacije proizvoda, ki jih je treba preverjati**

Poglavje III specifikacije proizvoda za označbo „Les Baux de Provence“ je bilo posodobljeno, da se preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati, uskladi z načrtom nadzora označbe.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

10. **Podatki o nadzornem organu**

V poglavju III specifikacije proizvoda je bil oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Les Baux de Provence

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

2204 21 – v embalaži s prostornino 2 litra ali manj

2204 21 06 – vina z zaščiteno označbo porekla (ZOP)

4. **Opis vin**

Mirna rdeča, rosé in bela vina

KRATEK OPIS

Označba porekla „Les Baux de Provence“ se uporablja za mirna rdeča, rosé in bela vina.

Vina imajo najmanjši delež naravnega alkohola 11,5 vol. %.

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

Po vrenju vina vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

Rdeča vina, ki predstavljajo 60 % proizvodnje, imajo zaradi posebno ugodnih ekoloških, geoloških in pedoloških razmer potencial za staranje od pet do deset let. Pridelujejo se predvsem iz sort grenache N in syrah N (včasih v povezavi s sortama mourvèdre N in cabernet-sauvignon N). Ta vina združujejo robustnost in prefinjenost, so rubinaste in temno granatne barve ter imajo prijeten vonj po začimbah, črnem vkuhanem jagodičju in kakavu. Kljub krepkemu ogrodju imajo zelo prefinjene tanine. Na potrošniški trg se dajo po koncu obdobja zorenja, ki traja najmanj do 15. septembra leta, ki sledi letu trgatve.

Vina rosé (30 % proizvodnje) se splošneje pridelujejo iz sort grenache N, cinsaut N in syrah, in sicer s stiskanjem in iztokom samotoka (*saignée*). Njihova barva sega od lososno rožnate do barve potonike. So uravnotežena, strukturirana, zaokrožena in oljnata ter imajo sadne in cvetlične arome.

Bela vina (10 % proizvodnje) se pridelujejo predvsem z zvrščanjem sort vermentino B, grenache blanc B, clairette B in v manjšem deležu roussanne B. Celoto včasih dopolnijo sorta marsanne B ter bolj tradicionalni sorti bourboulenc B in ugni blanc B, ki so dobro prilagojene geografskemu okolju in vinu dajo dodatno aromatično kompleksnost. Za ta vina so značilni svežina in živahnost ter zelo aromatična vonj in okus, v katerih se izražajo note koščičastega sadja (breskev, marelica itd.), janeža in rožmarina. Kadar vina zorijo v lesenih sodih, pridobijo pridih po praženem ter note zrelega sadja in vanilje. Bela vina se dajo na potrošniški trg po koncu obdobja zorenja, ki traja najmanj do 1. aprila leta, ki sledi letu trgatve.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami v teh vinogradih je največ 2,50 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa najmanj 0,80 metra.

— Trsi se obrezujejo v kratko rez (kotlasto ali kordonsko gojitveno obliko royat) z največ šestimi rezniki z enim ali dvema očesoma na trs.

— Sorta syrah N se lahko obrezuje z rezjo na guyot z največ osmimi očesi na trs.

— V rastni dobi vinske trte je namakanje dovoljeno samo ob dolgotrajni suši, ki ovira ustrezni fiziološki razvoj vinske trte in dobro zorenje grozdja. Izvaja se izključno s tehnikama brazdnega ali kapljičnega namakanja.

— Da se ohranijo značilnosti fizičnega in biološkega okolja, ki je bistveni element rastišča, je uporaba herbicidov na površini tal parcele prepovedana. Ta določba se uporablja tudi za ozare in brežine parcele.

2.

Posebni enološki postopek

— Uporaba lesenih trsk je prepovedana.

— Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

— Prepovedana je vsakršna termična obdelava, s katero se potrgano grozdje ohladi pod –5 °C.

— Prepovedana je vsakršna termična obdelava, s katero se potrgano grozdje segreje nad 40 °C.

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2 *Največji donosi*

1.

50 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Vse faze proizvodnje (trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vin) potekajo na geografskem območju, in sicer na ozemlju naslednjih občin departmaja Bouches-du-Rhône po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès in Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet-sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Opis povezave**

Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje obsega zahodni del gričevnate verige Alpilles, katerega najvišji vrhovi dosežejo 490 metrov, v njegovem osrednjem delu pa leži občina Les Baux de Provence.

Verigo sestavljajo apnenčaste vzpetine, obrnjene v smeri vzhod–zahod, ki se raztezajo približno trideset kilometrov med rekama Rona in Durance ter ravnino Crau.

Ta erodirani masiv s slikovitimi reliefi, poševno vklesanimi v lapornoapnenčaste tvorbe iz spodnje krede in trde apnence iz jure, zajema majhne prodnate terase in udorine, izdolbene v glinavec iz zgornje krede ali v peščene molase in apnenec iz miocena, na katerih gojijo tradicionalne vinograde in oljčne nasade.

Zaradi te razčlenjene pokrajine je podnebje sredozemsko z vročimi in suhimi poletji ter zelo deževnimi jesenmi in pomladmi, pri čemer povprečna letna količina padavin znaša 750 milimetrov. Mistral, hladen in pogosto močan severni veter, piha približno sto dni na leto. Povprečna osončenost je 2 800 ur na leto.

Južna pobočja gričevja Alpilles so zaradi svoje zavetrne lege pod vplivom morja, medtem ko so nezaščitena severna pobočja izpostavljena mistralu in hladnejša.

Vinogradniška tla so se oblikovala na pobočnih nanosih in prodnatih koluvialnih nanosih, pri čemer so se izoblikovali nagnjene ravnice, aluvialni stožci, melišča ali plastovite usedline. Vinogradi so večinoma zasajeni terasasto ali vertikalno na obeh straneh gričevja.

Geografsko območje tako leži na ozemlju sedmih občin departmaja Bouches-du-Rhône, parcele za pridelavo grozdja pa so razmejene tako, da prednostno ležijo na vznožjih in na dobro odcednih prodnatih tleh.

Izjemne in nenavadne pokrajine z razgibanimi in osupljivimi reliefi, ob vznožju katerih sta vinogradništvo in oljkarstvo prisotna že od antike ter še vedno živita v simbiozi, je ovekovečil Van Gogh, Alphons Daudet pa se je v višavah svojega mlina v Fontvieillu ob pogledu nanje predajal sanjarjenju.

Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Tako kot v celotni Provansi se je zgodovina teh vinogradov začela približno leta 600 pred našim štetjem, ko so Fokajci ustanovili Marseille in v Francijo prvič prinesli vinsko trto. V 2. stoletju pred našim štetjem so se na ligurskih tleh, ki so jih štiri stoletja prej kolonizirali Fokajci, naselili Rimljani. Že pod vplivom Grkov je bil „Romanin“ (med kraji Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence in Orgon) pomembno vinogradniško območje.

Zgodovina vinogradniškega območja in njegov razvoj sta bila podobna kot v preostalem delu provansalskega vinorodnega središča.

Kriza zaradi napada trtne uši je povzročila razcvet oljkarstva vse do pozebe leta 1956, ki je uničila skoraj vse nasade, vinski trti pa omogočila, da se počasi obnovi.

Po koncu druge svetovne vojne je Robert Faye, nekdanji lastnik „Mas de la Dame“, po nasvetu svojega prijatelja barona le Roya, enega od ustanoviteljev kontroliranih označb porekla, omogočil nov razmah vinogradov.

Leta 1956 je bila vinom iz te regije, vse do Aix-en-Provencea, podeljena označba „appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure“ (označba porekla vina višje kakovosti z razmejenega območja).

Od takrat se je na ozemlju gričevja Alpilles uporabljalo posebno priznanje pod imenom „Coteaux des Baux de Provence“.

Z odlokom z dne 25. septembra 1972 je bil odlok iz leta 1956 razveljavljen in vse občine, ki so sestavljale geografsko območje „Coteaux des Baux de Provence“, so bile vključene v geografsko območje označbe porekla vina višje kakovosti z razmejenega območja „Coteaux d'Aix-en-Provence“.

Označba kontroliranega porekla AOC („appellation d'origine contrôlée“) „Coteaux d'Aix-en-Provence“ je bila priznana z uredbo z dne 24. decembra 1985, v kateri je bilo določeno posebno geografsko ime „Les Baux de Provence“.

Proizvajalci vin z geografskim imenom „Les Baux de Provence“ so že zelo kmalu prepoznali geografsko in podnebno enotnost svojega ozemlja. Ker so verjeli v to posebnost ter posebno znanje in izkušnje, ki so jih razvili, so si prizadevali za priznanje izvirnosti svojega proizvoda. Njihova prizadevanja so bila nagrajena 20. aprila 1995, ko je bila priznana označba kontroliranega porekla AOC „Les Baux de Provence“.

Vas Les Baux de Provence, ki leži na vzpetini v osrčju geografskega območja in po kateri se imenuje boksit, ki so ga tam odkrili leta 1821, je izjemna turistična znamenitost tako zaradi svoje razgibane pokrajine kot tudi zaradi mestne trdnjave, zgrajene na ruševinah galskega opiduma. To zelo vpliva na vinogradniško gospodarstvo in trgovinsko politiko proizvajalcev.

Vinogradi označbe porekla AOC „Les Baux de Provence“ so se leta 2009 raztezali na 325 hektarih, povprečna letna proizvodnja 14 vinogradniških posestev pa je bila 10 000 hektolitrov. Rdeča vina, ki predstavljajo 60 % proizvodnje, imajo zaradi posebno ugodnih ekoloških, geoloških in pedoloških razmer potencial za staranje od pet do deset let. Pridelujejo se predvsem iz sort grenache N in syrah N (včasih v povezavi s sortama mourvèdre N in cabernet-sauvignon N). Ta vina združujejo robustnost in prefinjenost, so rubinaste in temno granatne barve ter imajo prijeten vonj po začimbah, črnem vkuhanem jagodičju in kakavu. Kljub krepkemu ogrodju imajo zelo prefinjene tanine.

Vina rosé (30 % proizvodnje) se splošneje pridelujejo iz sort grenache N in cinsaut N. Njihova barva sega od lososno rožnate do barve potonike. So uravnotežena, strukturirana, zaokrožena in oljnata ter imajo sadne in cvetlične arome.

Bela vina (10 % proizvodnje) se pridelujejo predvsem z zvrščanjem sort vermentino B, grenache blanc B, clairette B in v manjšem deležu roussanne B. Celoto včasih dopolnijo sorta marsanne B ter bolj tradicionalni sorti bourboulenc B in ugni blanc B, ki so dobro prilagojene geografskemu okolju in vinu dajo dodatno aromatično kompleksnost. Za ta vina so značilni svežina in živahnost ter zelo aromatična vonj in okus, v katerih se izražajo note koščičastega sadja (breskev, marelica itd.), janeža in rožmarina. Kadar vina zorijo v lesenih sodih, pridobijo pridih po praženem ter note zrelega sadja in vanilje. Vinogradi so zasajeni v okolju z ugodnimi razmerami, za katero je značilna zlasti homogenost. Vinogradniška tla so se oblikovala na prodnatih in apnenčastih pobočnih nanosih krioklastičnega izvora, ki so zelo značilni za to regijo. Meljasto glinena matična podlaga zadostuje za dober vodni režim za vinsko trto.

Za to območje je značilna podnebna posebnost, zaradi katere je to območje toplo, omogoča zgodnje zorenje z malo zmrzali, jeseni in spomladi pa so padavine obilne. Vpliv mistrala, ki piha v vinogradih v dobri zavetrni legi ob vznožju gričev, suši in ohlaja ozračje ter omogoča dobro zrelost polifenolov, zlasti pri najobčutljivejših provansalskih sortah vinske trte.

Preplet deževnega in vetrovnega sredozemskega podnebja, razčlenjene pokrajine, ki jo sestavljajo majhne kotline in vzpetine, ter parcel s prodnatimi tlemi in dobrim vodnim režimom, ki ležijo v zavetju vznožja apnenčastih gričev Alpilles, ustvarja optimalne razmere na vsem vinogradniškem območju, zlasti za pozne sorte, kot je mourvèdre N.

Poleg znanja in izkušenj, ki so neločljivo povezani s proizvodnjo kakovostnih vin, je skupnost pridelovalcev znala kar najbolje izkoristiti danosti tega ozemlja, za katero so značilni vetrovni in topli grči, obrnjeni na sever in jug.

Ti naravni dejavniki, ki so ugodni za vinogradništvo, skupaj s človeškimi dejavniki in nadzorovanim donosom (največ 50 hektolitrov na hektar) omogočajo pridelavo dobro strukturiranih, kompleksnih in darežljivih vin rosé, živahnih in aromatičnih belih vin ter rdečih vin za staranje z aromami začimb in črnega jagodičja ter svilnatimi tanini.

Iz teh značilnosti izhaja sloves teh vin. Kupci iz Francije in tujine, strokovnjaki in posamezniki, radi obiščejo pridelovalce na njihovih gospodarstvih.

Vina so še zlasti prisotna v najboljših pariških, nacionalnih in regionalnih restavracijah, pa tudi v restavracijah v Londonu (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Münchnu (Dallmayr), Ženevi (Le Cygne) in Luxembourgu (Le Gastronome, Clairefontaine).

Označba porekla AOC uživa izjemen ugled, vina pa se zunaj Francije prodajajo v Nemčiji, Avstriji, Belgiji, na Danskem, v Španiji, Veliki Britaniji, na Irskem, v Italiji, Luksemburgu in na Nizozemskem ter izvažajo v Kanado, Združene države Amerike, Avstralijo, Novo Zelandijo, na Japonsko, v Singapur in Švico.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023 zajema ozemlje naslednjih občin departmaja Bouches-du-Rhône: Eygalières in Mas-Blanc-des-Alpilles.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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