C/2025/2150

9.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/2150)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Datum för meddelandet: 15 januari 2025

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i kapitel I i produktspecifikationen för beteckningen ”Les Baux de Provence” har punkt 1 ”Geografiskt område” kompletterats, utan ytterligare ändringar, genom att en mer exakt formulering, ”Alla produktionsled”, har lagts till före ”druvskörd, vinframställning, beredning och lagring av vinerna”.

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen för beteckningen ”Les Baux de Provence” har punkt 1 ”Geografiskt område” och punkt 3 ”Omedelbart närområde” kompletterats, utan ytterligare ändringar, för att lägga till en hänvisning till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*L'Institut national de la statistique et des études économiques*) och som juridiskt fastställer det geografiska områdets avgränsning.

Samma ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

2. Avgränsat odlingsområde

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen har punkt 2 ”Avgränsat odlingsområde” kompletterats med uppgift om det datum då den behöriga nationella myndigheten godkände det avgränsade odlingsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen inom det geografiska produktionsområdet. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen. Det geografiska området förblir oförändrat.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Bestämmelser om andelar druvsorter

Avsnitt V i kapitel I om druvsorter i produktspecifikationen har ändrats på följande sätt:

— När det gäller roséviner har andelen gröna druvsorter i blandningen minskats från 50 % till 20 % för att vinframställningsmetoderna och den typiska karaktären hos rosévinerna med beteckningen ”Les Baux de Provence” ska kunna bevaras.

— När det gäller vita viner har produktspecifikationen ändrats för att undvika att andelen sekundära druvsorter fastställs med hänvisning till en enda druvsort, roussanne B, som har en låg och ibland oregelbunden produktion, så att den högsta andelen nu fastställs till 30 %.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Vinodlingsmetoder**

I produktspecifikationen har avsnitt VI ”Vinodlingsförvaltning” i kapitel I ändrats så att där nu anges att kemisk ogräsbekämpning på jordlotternas yta är förbjuden. Denna bestämmelse gäller även för odlingsområdets utkanter och sluttningar.

Denna ändring har flyttats till avsnittet ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

5. **Metod för framställning av roséviner**

I kapitel I avsnitt X ”Samband med det geografiska området” i produktspecifikationen har punkt 2 ”Information om produktens kvalitet och egenskaper” ändrats så att där nu anges att rosévinerna framställs genom pressning och den metod som kallas *saignée*.

Uppgiften har flyttats till avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Datum för utsläppande på marknaden av röda och vita viner**

I produktspecifikationen har avsnitt IX i kapitel I, ”Beredning, produktion och lagring”, ändrats så att där nu anges att de röda och vita vinerna görs tillgängliga för konsumenterna på marknaden när lagringsperioden har avslutats. Denna period varar till och med den 1 april året efter skörden när det gäller de vita vinerna och till den 15 september året efter skörden när det gäller de röda vinerna.

Dessa förtydliganden har flyttats till avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

7. **Strykning av en övergångsåtgärd för det omedelbara närområdet**

I produktspecifikationen har kapitel I avsnitt XI ”Övergångsbestämmelser” ändrats för att ta bort en föråldrad övergångsbestämmelse avseende det omedelbara närområdet, enligt vilken vinerna genom en övergångsåtgärd fick beredas, framställas och lagras fram till och med skörden 2013 i kommunen Tarascon i departementet Bouches-du-Rhône.

Denna strykning påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. **Deklarationskrav**

Kapitel II i produktspecifikationen för beteckningen ”Les Baux de Provence” har uppdaterats genom att aktörernas skyldigheter att lämna deklarationer till branschorgan och administrativa organ har anpassats till inspektionsplanen för beteckningen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. **Viktigaste kontrollpunkterna i produktspecifikationen**

Kapitel III i produktspecifikationen för beteckningen ”Les Baux de Provence” har uppdaterats genom att förteckningen över de viktigaste kontrollpunkterna har anpassats till inspektionsplanen för beteckningen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. **Hänvisning till kontrollorganet**

Kapitel III avsnitt II ”Hänvisning till kontrollorganet” i produktspecifikationen har uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med specifikationen måste utföras utifrån en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och som utsetts av det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*).

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Les Baux de Provence

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol, druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

2204 21 – På kärl rymmande högst 2 liter

2204 21 06 – Vin med skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Stilla röda viner, roséviner och vita viner

KORT BESKRIVNING

Ursprungsbeteckningen ”Les Baux de Provence” omfattar stilla röda viner, roséviner och vita viner.

Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

Röda viner klara för buteljering har en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 4 g/l.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Tack vare de särskilt gynnsamma miljöförhållandena, geologiska förhållandena och markförhållandena har de röda vinerna, som står för 60 % av produktionen, en lagringspotential på 5–10 år. De framställs huvudsakligen av druvsorterna grenache N och syrah N (ibland i blandning med druvsorterna mourvèdre N och cabernet sauvignon N). Dessa viner kombinerar robusthet och elegans med en mörk rubin- och granatröd färg, med en sprudlande doft av kryddor, ”syltiga” mörka bär och kakao. Tanninerna är mycket eleganta trots vinernas robusthet. De röda vinerna görs tillgängliga för konsumenterna på marknaden när lagringsperioden har avslutats. Denna period varar till och med den 15 september året efter skördeåret.

Rosévinerna (som står för 30 % av produktionen) framställs mer generellt av druvsorterna grenache N, cinsaut N och syrah genom pressning och den metod som kallas *saignée*. Färgen på dessa viner varierar från laxrosa till pionrött. De är välbalanserade, strukturerade, runda och fylliga med fruktiga och blommiga aromer.

De vita vinerna (som står för 10 % av produktionen) framställs huvudsakligen av en blandning av druvsorterna vermentino B, grenache blanc B, clairette B och, i mindre utsträckning, roussanne B. Druvsorten marsanne B och de mer traditionella druvsorterna bourboulenc B och ugni blanc B, som är väl anpassade till den geografiska miljön, kompletterar ibland blandningen genom att öka den aromatiska komplexiteten. Dessa viner kännetecknas av sin friskhet och livlighet och är mycket aromatiska i doft och smak, med toner av stenfrukter (t.ex. persika och aprikos), anis och rosmarin. När vinerna lagras på fat får de rostade toner med inslag av mogna frukter och vanilj. De vita vinerna görs tillgängliga för konsumenterna på marknaden när lagringsperioden har avslutats. Denna period varar till och med den 1 april året efter skördeåret.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,5 meter. Avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,8 meter.

— Vinstockarna beskärs genom kortskottsbeskärning, av typen gobelet eller cordon de Royat, med högst sex beskurna grenar med en eller två skott per vinstock.

— Druvsorten syrah N kan beskäras med enkel guyotbeskärning till högst åtta skott per vinstock.

— Bevattning under vinstockarnas växtperiod tillåts endast vid varaktig torka och när torkan påverkar vinstockarnas fysiologiska utveckling och druvans mognad. Bevattning ska ske uteslutande genom bevattning i fåror eller droppbevattning.

— För att bevara egenskaperna hos den fysiska och biologiska miljö som präglar områdets terroir är kemisk ogräsbekämpning på jordlotternas yta förbjuden. Denna bestämmelse gäller även för odlingsområdets utkanter och sluttningar.

2.

Särskild oenologisk metod

— All användning av ekspån är förbjuden.

— Vid framställning av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

— All termisk behandling av vinskörden som leder till temperaturer under 5 °C är förbjuden.

— All värmebehandling av vinskörden på temperaturer som överstiger 40 °C är förbjuden.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2 *Högsta avkastning*

1.

50 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Alla produktionsled, från druvskörd, vinframställning, beredning och lagring, äger rum i det geografiska området i följande kommuner i departementet Bouches-du-Rhône, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès och Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Cabernet sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Beskrivning av samband**

Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området motsvarar den västra delen av bergskedjan Alpilles, där bergstopparna når 490 meter över havet. Den centrala delen av området ligger i kommunen Les Baux de Provence.

Bergskedjan består av kalkstensklippor som sträcker sig från öst till väst i cirka 30 kilometer mellan floderna Rhône och Durance och Crau-slätten.

Bergskedjan är ett eroderat massiv och består av pittoreska avfasade klippor i märgelkalkstensformationer från äldre krita och hårdkalksten från jura. Här finns små flacka och steniga områden och små sänkor i argilliter från yngre krita och sand- och kalkstensmolass från miocen, som ger skydd åt vingårdar och traditionella olivlundar.

Denna topografi ger upphov till ett medelhavsklimat med varma och torra somrar och synnerligen nederbördsrika vårar och höstar, med en genomsnittlig årsnederbörd på 750 millimeter. Den kalla och många gånger starka mistralvinden från norr drar in över området cirka hundra dagar om året. Den genomsnittliga solstrålningen i området uppgår till 2 800 timmar per år.

Tack vare det skyddade läget gynnas de sydliga sluttningarna i Alpilles av närheten till havet, medan det är svalare på de nordliga sluttningarna, som har ett mer öppet och utsatt läge för mistralvinden.

Vinodlingens jordmån utvecklas på sluttningar och steniga colluviumytor som bildar glacis, alluvialkoner, rasbranter eller skiktade sluttningsavlagringar (*grèzes litées*). Vingårdarnas jordlotter ligger huvudsakligen på terrasser eller sluttningar på båda sidor av bergskedjan.

Det geografiska området sträcker sig över sju kommuner i departementet Bouches-du-Rhône, och de jordlotter som är avsedda för druvskörd är avgränsade på ett sådant sätt att väldränerade sluttningar och steniga terränger prioriteras.

Detta säregna och ovanliga landskap med utmejslade och glänsande klippor, där vin- och olivodlingarna har funnits sida vid sida sedan urminnes tider, förevigades av Van Gogh och gav även inspiration till Alphonse Daudet från toppen av hans väderkvarn i Fontvieille.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Liksom i resten av Provence börjar vinodlingen här omkring år 600 f.Kr. då fokéerna grundade Marseille och tog med sig vinrankor till Frankrike för första gången. Från 200-talet f.Kr. kom romarna att bosätta sig i Ligurien, som hade koloniserats av fokéerna 400 år tidigare. Området Romanin (som sträcker sig mellan Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence och Orgon) var redan en viktig vinodling tack vare det grekiska inflytandet.

Vinodlingens historia och utveckling liknar den händelseutveckling som observerats i de övriga stora vinodlingsområdena i Provence.

Vinluskrisen innebar ett uppsving för olivodlingen fram till frosten 1956, som ledde till att nästan alla olivlundar förstördes och därmed gav vinodlingen en ny chans att sakta återta marken.

Direkt efter andra världskriget gav Robert Faye, tidigare ägare till ”Mas de la Dame”, vinodlingen nytt liv på inrådan av sin vän Baron le Roy, en av grundarna av skyddade beteckningar.

År 1956 erkändes viner som producerats i denna region ända upp till Aix-en-Provence som *vin délimité de qualité supérieure* (kvalitetsvin från ett avgränsat område).

Alpillesregionen har sedan dess haft ett särskilt gott renommé under namnet ”Coteaux des Baux de Provence”.

Genom ett dekret av den 25 september 1972 upphävdes dekretet från 1956 och alla kommuner som omfattade det geografiska området för ”Coteaux des Baux de Provence” införlivades i det geografiska området för kvalitetsvinet *vin délimité de qualité supérieure* med beteckningen ”Coteaux d’Aix-en-Provence”.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux d’Aix-en-Provence” erkändes genom ett dekret av den 24 december 1985, i vilket den särskilda geografiska beteckningen ”Les Baux de Provence” fastställdes.

Producenterna av vin med den geografiska beteckningen ”Les Baux de Provence” blev mycket tidigt medvetna om kombinationen av geografiska förutsättningar och klimatförhållanden i sitt område. Dessa vinproducenter är övertygade om områdets särprägel och det unika kunnande de besitter och strävar därför efter att sprida kännedom om originaliteten hos sina viner. Deras ansträngningar resulterade i att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Les Baux de Provence” erkändes den 20 april 1995.

Den högt belägna byn Baux, som ligger i hjärtat av det geografiska området, har gett namn åt termen *bauxit* eftersom malmen upptäcktes där 1821. Byn är en unik turistattraktion både tack vare den karga terrängen och citadellet, som är byggt på ruinerna av en gallisk bosättning. Byn har en stor inverkan på den lokala vinindustrin och vinproducenternas affärspolicy.

Vinodlingen med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Les Baux de Provence”, som 2009 täckte 325 hektar, nådde då en genomsnittlig årsproduktion på 10 000 hektoliter som producerades av 14 fastigheter och egendomar. Tack vare de särskilt gynnsamma miljöförhållandena, geologiska förhållandena och markförhållandena har de röda vinerna, som står för 60 % av produktionen, en lagringspotential på 5–10 år. De framställs huvudsakligen av druvsorterna grenache N och syrah N (ibland i blandning med druvsorterna mourvèdre N och cabernet sauvignon N). Dessa viner kombinerar robusthet och elegans med en mörk rubin- och granatröd färg, med en sprudlande doft av kryddor, ”syltiga” mörka bär och kakao. Tanninerna är mycket eleganta trots vinernas robusthet.

Rosévinerna (som står för 30 % av produktionen) framställs mer generellt av druvsorterna grenache N och cinsaut N. Färgen på dessa viner varierar från laxrosa till pionrött. De är välbalanserade, strukturerade, runda och fylliga med fruktiga och blommiga aromer.

De vita vinerna (som står för 10 % av produktionen) framställs huvudsakligen av en blandning av druvsorterna vermentino B, grenache blanc B, clairette B och, i mindre utsträckning, roussanne B. Druvsorten marsanne B och de mer traditionella druvsorterna bourboulenc B och ugni blanc B, som är väl anpassade till den geografiska miljön, kompletterar ibland blandningen genom att öka den aromatiska komplexiteten. Dessa viner kännetecknas av sin friskhet och livlighet och är mycket aromatiska i doft och smak, med toner av stenfrukter (t.ex. persika och aprikos), anis och rosmarin. När vinerna lagras på fat får de rostade toner med inslag av mogna frukter och vanilj. Vinodlingen ligger i en gynnsam och karakteristisk miljö som är känd för att vara homogen. Vinodlingens jordmån, som bildats på sluttande sten- och kalkstensavlagringar till följd av frostvittring, är mycket karakteristisk för denna region. Den leriga jordstrukturen är tillräcklig för att säkerställa ett bra vattensystem för vinstockarna.

Området utmärker sig genom de subtila klimatvariationerna, som resulterar i tidig mognad med lite frost och mycket värme samt höstar och vårar med riklig nederbörd. Mistralvinden har en tydlig påverkan på denna väl skyddade vinodling vid foten av bergsklipporna. Den torkar och kyler atmosfären och möjliggör god fenolisk mognad, särskilt när det gäller de mest känsliga provensalska druvsorterna.

Vinodlingen i sin helhet har optimala förhållanden särskilt för sena druvsorter som mourvèdre N, detta tack vare medelhavsklimatet med riklig nederbörd och vind i kombination med terrängens sluttningar och små sänkor samt jordlotternas steniga jordmån och välfungerande vattensystem i skydd vid foten av Alpilles kalkstensklippor.

Förutom att producentgemenskapen besitter ett naturligt kunnande om framställningen av kvalitetsviner har de också lyckats utnyttja detta område med sluttningar som är utsatta för vind och varmt väder, såväl i norr- som i söderläge.

Dessa naturliga faktorer är gynnsamma för vinodlingen och möjliggör, i kombination med de mänskliga faktorerna och kontrollen av avkastningen (högst 50 hektoliter per hektar), produktion av strukturerade, komplexa och generösa roséviner, livliga och aromatiska vita viner och röda viner som lämpar sig för lagring, med aromer av kryddor och mörka bär samt silkeslena tanniner.

Dessa egenskaper är källan till vinernas anseende. Kunder, yrkesverksamma och privatpersoner, oavsett nationalitet, kommer gärna för att träffa vinproducenterna på vingårdarna.

Vinerna serveras framför allt på förstklassiga restauranger i Paris och på andra håll i Frankrike, men även i London (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), München (Dallmayr), Genève (Le Cygne) och Luxemburg (Le Gastronome, Clairefontaine).

Den skyddade ursprungsbeteckningen har ett högt anseende och vinerna säljs utanför Frankrike, i Belgien, Danmark, Irland, Italien, Luxemburg, Nederländerna, Spanien, Storbritannien, Tyskland, Österrike och exporteras till Kanada, USA, Australien, Nya Zeeland, Japan, Singapore och Schweiz.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för framställning, beredning och lagring av viner, omfattar följande kommuner i departementet Bouches-du-Rhône, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex: Eygalières och Mas-Blanc-des-Alpilles.

Länk till produktspecifikationen

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