



C/2024/6289

18.10.2024

**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/2024/6289)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Côtes de Provence”

PDO-FR-A0392-AM05

Data przekazania informacji: 25.7.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Odmiany winorośli

W rozdziale I specyfikacji produktu – V – 1 – Odmiany winorośli – wykaz odmian do produkcji win czerwonych, różowych i białych uzupełniono o odmiany floreal B, souvignier gris B i sauvignac B, które dodaje się jako 5 % odmian winorośli i 10 % asamblaży.

Włączenie tych odmian jest jednym z rozwiązań wprowadzonych przez producentów win objętych nazwą w celu przeciwdziałania zmianie klimatu i ograniczenia środków ochrony roślin. Odmiany dodane jako drugorzędnie odmiany winorośli są zgodne z profilem win objętych przedmiotową nazwą i umożliwiają przystosowanie się winorośli do suszy i grzybowych chorób roślin. Umożliwiają również stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin:

Jednolity dokument uzupełniono w punkcie „Główne odmiany winorośli do produkcji wina”.

Nazwy tych odmian nie mogą być umieszczane na etykietach win objętych nazwą. Wyjaśnienie to uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – Etykietowanie” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Côtes 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 nr ° 2009

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

4. Opis wina lub win

1. Różowe wina niemusujące

ZWIĘZŁY OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina różowe charakteryzują się barwą bladą różową. Jako produkty wysokiej jakości cechują się, w zależności od pochodzenia, paletą aromatów owocowych (owoce białe, cytrusowe, egzotyczne, czerwone itd.) lub kwiatowych, łączących się z nutami mineralnymi lub empireumatycznymi, podkreślona zrównoważoną strukturą między krągłością a rzeźkością.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na liter)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter) —

2. Czerwone wina niemusujące

ZWIĘZŁY OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Na etapie pakowania maksymalna zawartość kwasu jabłkowego wynosi 0,4 g/l.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach czerwonych wynosi co najmniej:

- Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %: 3 g/l
- Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %: 4 g/l

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina czerwone, o ciemnej barwie, występują w dwóch rodzajach:

- wina czerwone owocowe, uzyskiwane po krótkiej fermentacji, przeznaczone do szybkiego spożycia;
- wina czerwone długo leżakujące, o złożonym aromacie czarnych owoców, kakao, dziczyzny, przypraw oraz mocnych, jedwabistych tanin uzyskanym dzięki długiemu leżakowaniu.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na liter)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter) —

3. Białe wina niemusujące

ZWIĘZŁY OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Białe wina wytrawne mają barwę żółtą z zielonkawym odcieniem, jasną i przejrzystą oraz aromat owocowy (owoce cytrusowe), kwiatowy (kwiaty białe), balsamiczny lub miodowy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególna praktyka enologiczna

Szczególna praktyka enologiczna

W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w stadium fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru. Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.

2. Odstępy między rzędami winorośli

Praktyka uprawy

Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

3. Cięcie

Praktyka uprawy

Cięcie wykonuje się najpóźniej przed fazą fenologiczną E, tj. 3. rozwiniętymi liśćmi na 2 pierwszych oczkach.

Stosuje się cięcie krótkie (w kształcie kielicha lub sznura skośnego), pozostawiając co najwyżej 6 pędów; każdy pęd posiada maksymalnie 2 oczka.

W przypadku winorośli starszych niż 25 lat (26. listnienie) jeden z pędów może posiadać maksymalnie 5 oczek (limit 12 oczek na roślinę).

Z wyjątkiem winorośli przeznaczonych do produkcji oznaczeń geograficznych „Sainte-Victoire”, „Fréjus”, „La Londe” i „Pierrefeuf” szczepy cabernet–sauvignon N i syrah N można przycinać w formie pojedynczego sznura Guyota (nie więcej niż 8 oczek na roślinę, w tym najwyżej 6 na długiej łozie).

4. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Dopuszcza się nawadnianie.

5. Odchwaszczanie – przepisy rolno-ekologiczne

Praktyka uprawy

- Odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione.
- Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

5.2. *Maksymalna wydajność*

66 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny obejmuje 84 gminy, w tym 68 w departamencie Var, 15 w departamencie Bouches-du-Rhône i jedną w departamencie Alpes-Maritimes.

- w departamencie Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var;
- w departamencie Bouches-du-Rhône: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets;
- w departamencie Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Agiorgitiko N

Barbaroux Rs

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Rousseli Rs

Sauvignac

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Xinomavro N

8. Opis związku(-ów)

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Côtes de Provence” rozciąga się od dolnej Prowansji o podłożach wapiennych, na zachodzie i północy, po dolną Prowansję, o podłożach krystalicznych, na południu i wschodzie (Maures i Esterel). Przebiega wzdłuż wybrzeży Morza Śródziemnego, wcina się w doliny, rozciąga na skąpanych w słońcu skałach i kończy na skraju lasów sosnowych w niektórych gminach departamentów Var, Bouches-du-Rhône i Alpes-Maritimes.

O bogactwie winnic „Côtes de Provence” stanowi różnorodność warunków geograficzno-glebowych i zróżnicowanie mezoklimatów. Ta różnorodność skłoniła producentów do stosowania narzędzi umożliwiających im uzyskanie jak najbardziej wyróżniających się produktów, zarówno pod względem wyboru odmian, które współgrają z tymi naturalnymi cechami, jak i przez dostosowanie metod pracy (uprawa ziemi, gęstość nasadzeń, metody cięcia, które pozwalają na uzyskanie zbiorów, jednocześnie zabezpieczając winnicę przed letnimi suszami) oraz dostosowanie warunków produkcji wina poprzez znaczne inwestycje materialne i techniczne, jakich dokonano w ubiegłym stuleciu.

Choć wina pochodzące z tak różnych odmian i tak rozmaitych środowisk wykazują zróżnicowanie, to zawsze ich tożsamość i oryginalność wynika ze wspólnych dla całej społeczności producentów zwyczajów i wiedzy fachowej, w szczególności w odniesieniu do produkcji win różowych.

Ten obszar geograficzny, kiedyś tylko tranzytowy, obecnie stał się miejscem upraw wielu odmian winorośli, odpowiednio łączonych ze sobą przez pokolenia, aby zapewnić jakość i tożsamość win. Na przykład szczepy grenache N i tibouren N zapewniają wysoką zawartość alkoholu i krągłość, szczep cinsaut N – subtelność i elegancję, szczep syrah N – aromat owocowy, a mourvèdre N – dobre predyspozycje wina do długiego przechowywania.

Optymalne warunki dojrzewania związane z rozkładem opadów deszczu i temperatur, stężenie składników mineralnych i ich utrzymanie na dobrym poziomie dzięki panującym wiatrom również przyczynia się do jakości i oryginalności produkowanych win. Równowaga między kwasowością a krągłością, stabilność barwy i elegancki aromat win uzyskiwane są dzięki zbiorowi winogron mających odpowiednią zawartość cukru i polifenoli.

Działki, skutkiem tradycyjnych praktyk, są precyzyjnie podzielone do celów zbioru winogron, a ich podłoże stanowią płytkie gleby o dobrych warunkach hydrologicznych.

Region „Côtes de Provence” ma 2 600 lat tradycji winiarskiej, która od 1980 r. przeżywa prawdziwe odrodzenie, zwłaszcza w zakresie produkcji win różowych.

Już prowansalski hrabia Bon Roy René d'Anjou ceniał wina z Prowansji i uczynił z Marsylii port wolnocłowy, co przyczyniło się do zwiększenia produkcji i sprzedaży win. Wprowadził również proces produkcji wina „clairet” i wina różowego. Swego rodzaju ambasadorką tych win była Eleonora Prowansalska, która zostawszy królową Anglii spopularyzowała je na londyńskim dworze. W XVII i XVIII w. były one bardzo cenione na dworze francuskim, gdzie do ich renomy przyczyniło się pióro Madame de Sevigné, hrabiny Grignan.

Renoma ta utrzymuje się nadal w 2010 roku. Producenci win, spółdzielnie i przedsiębiorstwa handlowe kontynuują wysiłki na rzecz ulepszania wspólnych zasad promowania chronionej nazwy pochodzenia „Côtes de Provence”, stanowiącej ich wspólne dziedzictwo, i dbają o przestrzeganie zasad dotyczących nazwy i charakteru produktu.

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 produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar 10 gmin w departamencie Bouches-du-Rhône i 41 gmin w departamencie Var.

— w departamencie Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— w departamencie Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Etykietowanie: Uzupełniające oznaczenia geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do ChNP „Côtes de Provence” można dodać uzupełniające oznaczenia geograficzne „Fréjus”, „Sainte-Victoire”, „Pierrefeu” i „Notre-Dame des Anges” w odniesieniu do win czerwonych i różowych.

Do ChNP „Côtes de Provence” można dodać uzupełniające oznaczenie geograficzne „La Londe” w odniesieniu do win czerwonych, różowych i białych.

Wina spełniają warunki określone w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do obszaru geograficznego pochodzenia winogron, produkcji wina oraz, w niektórych przypadkach, dojrzewania wina, odmian winorośli, maksymalnych zbiorów, zawartości cukrów fermentacyjnych oraz metod produkcji.

Etykietowanie: Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietce win objętych chronioną nazwą pochodzenia, niezależnie od tego, czy występuje razem z oznaczeniem geograficznym, można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Provence”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia, niezależnie od tego, czy występuje razem z oznaczeniem geograficznym. Nazwa większej jednostki geograficznej „Vin de Provence” znajduje się w tym samym polu widzenia, co chroniona nazwa pochodzenia i oznaczenie geograficzne.

Etykietowanie – nazwy odmian:

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Drugorzędne odmiany agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B nie mogą być umieszczane na etykietach win objętych nazwą.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe
