

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 121/05)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„Côtes de Provence”**

**PDO-FR-A0392-AM04**

**Data powiadomienia: 7 stycznia 2022**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Wyznaczone działki rolne objęte uzupełniającym oznaczeniem geograficznym Sainte-Victoire**

W rozdziale I pkt IV – 2 specyfikacji produktu – Wyznaczone działki rolne – określono datę zatwierdzenia przez właściwy organ wyznaczonej działki rolnej objętej uzupełniającym oznaczeniem geograficznym Sainte-Victoire.

Wina są wytwarzane z winogron pochodzących z działek położonych na obszarze wyznaczonym do produkcji, zatwierdzonym przez francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego w dniu 3 czerwca 2021 r.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2. Odmiany winorośli**

W rozdziale I specyfikacji produktu – punkt V – 1 – Odmiany winorośli – uzupełniono wykaz odmian uzupełniających.

— w winach czerwonych i różowych:

— odmiany rousseli Rs, caladoc N dodaje się jako 10 % udziału w odmianach winorośli.

— odmiany agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N są ograniczone do 5 % udziału w odmianach winorośli i do 10 % w asamblażach. Nazwy tych odmian nie mogą być umieszczane na etykietach win objętych nazwą.

— w winach białych: dodaje się verdejo B. Odmiana ta jest ograniczona do 5 % udziału w odmianach winorośli i do 10 % w asamblażach. Nazwa tej odmiany nie może być umieszczana na etykietach win objętych nazwą.

Włączenie tych odmian jest jednym z rozwiązań wprowadzonych przez nazwę 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.

Uzupełnia się punkt „Drugorzędne winne odmiany winorośli” w jednolitym dokumencie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Udział odmian agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N w odmianach winorośli jest określony w pkt V – 2 – Zasady dotyczące proporcji w gospodarstwie – Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Udział odmian agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N w asambrażach jest określony w pkt IX – 1 – Łączenie szczepów – Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 3. Prowadzenie winnicy

Rozdział I specyfikacji – punkt VI. — Prowadzenie winnic – w punkcie 2 – Inne praktyki uprawy, dodano dwa przepisy rolno-ekologiczne. Stwarzają one następujące ramy dla chemicznego odchwaszczania działek:

- odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione;
- całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

Zmiany te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki enologiczne”.

### 4. Całkowita pojemność piwnicy

Rozdział I specyfikacji – punkt IX. – W odniesieniu do przetwarzania, wytwarzania, uprawy, pakowania, przechowywania – zmieniono lit. f) dotyczącą obliczania całkowitej pojemności piwnicy. Wszystkie podmioty gospodarcze dysponują całkowitą pojemnością piwnicy równą lub większą od maksymalnej wydajności, o której mowa w pkt VIII ppkt 2 specyfikacji, jeśli chodzi o powierzchnię uprawy poddanej winifikacji w naziemnej piwnicy winiarskiej.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 5. Etykietowanie nazw odmian winorośli

Rozdział I specyfikacji – punkt XII. – Uzupełniono zasady prezentacji i etykietowania w celu doprecyzowania, że drugorzędne odmiany agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N nie mogą być umieszczane na etykietach win objętych nazwą.

### 6. Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny

W rozdziale III specyfikacji produktu – pkt I – Główne punkty specyfikacji podlegające kontroli oraz metody ich oceny – dostosowano do planu kontroli właściwej dla nazwy.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

Côtes de Provence

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

### 4. Opis wina lub win

1. *Różowe wina niemusujące*

#### KRÓTKI 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 europejskimi.

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 litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. *Czerwone wina niemusujące*

### KRÓTKI 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 europejskimi.

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 litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. *białe wina niemusujące*

### KRÓTKI OPIS

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

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

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 miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach 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

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m<sup>2</sup> 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. Przycinanie

Praktyka uprawy

Przycinanie 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 „Pierrefeu” 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

1. 66 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny obejmuje 84 gminy, w tym 68 w departamencie Var, 15 w departamencie Delta Rodanu (fr. Bouches-du-Rhône) i jedną w departamencie Alpy Nadmorskie (fr. Alpes-Maritimes).

- W departamencie Alpy Nadmorskie: Villars-sur-Var;
- W departamencie Delta Rodanu: 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 Farède, 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. Główne odmiany winorośli

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Semillon B

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Vermentino B - Rolle

## 8. Opis związku lub związków

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, wcinając się w doliny, rozciąga na skąpanych w słońcu skałach i kończy na skraju lasów sosnowych w niektórych gminach departamentów Var, Delta Rodanu i Alpy Nadmorskie.

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 natural-

nymi cechami, jak i przez dostosowanie metod pracy (uprawa ziemi, gęstość obsadzania, metody przycinania, 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 tibuoren 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 cenił wina z Prowansji i uczynił z Marsylii port wolnocłowy, co przyczyniło się do zwiększenia produkcji i sprzedaży win. Wprowadził również proces produkcji wina „clairret” 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 ulepszenia 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 Delta Rodanu i 41 gmin w departamencie Var.

— W departamencie Delta Rodanu: 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-Anastasia-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”, „Pierre-feu” 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 etykietach 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 nie mogą być umieszczane na etykietach win objętych nazwą.

### **Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-04ce000c-981e-4fb0-8009-c0266d331c79](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-04ce000c-981e-4fb0-8009-c0266d331c79)

---