

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2020/C 83/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Coteaux d'Aix-en-Provence”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0159-AM03

Data przekazania informacji: 20 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. Określenie obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa**

Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r. zostało wskazane w pkt IV specyfikacji w celu doprecyzowania wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

To doprecyzowanie zamieszczono w punkcie „Warunki dodatkowe” jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli

W pkt V specyfikacji odmiana drugorzędna caladoc noir N. została umieszczona w wykazie odmian winorośli dopuszczonych do produkcji win czerwonych i różowych. Dodanie odmiany caladoc N. nastąpiło po przeprowadzeniu testów na rocznikach 2005–2017.

Profil win objętych AOC jest chroniony, a odmianę tę można dodać jako odmianę drugorzędną w ilości maksymalnie 10 % wykorzystywanych odmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Coteaux d'Aix-en-Provence

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

Wina czerwone są zrównoważone i o aromacie owocowym, zaś pełnię smaku mogą osiągnąć po 2–3 latach dojrzewania w butelkach. Wykazują kwiatowe nuty zapachowe takie jak fiołek lub roślinne, przypominające woń siana, wawrzynu lub tytoniu, które następnie przechodzą w nuty bardziej wyrafinowane, takie jak cynamon lub futro zwierząt. Cechy te uzyskuje się pod koniec okresu dojrzewania, który trwa co najmniej do dnia 15 kwietnia roku następującego po zbiorze. Wina produkowane są głównie z odmian winorośli grenache N, mourvèdre N i syrah N, często w połączeniu z odmianami winorośli cabernet-sauvignon N i carignan N.

Wina różowe są lekkie, giętkie, o nutach owocowych i kwiatowych; spożywane głównie jako wina młode. Produkuje się je głównie z odmian winorośli grenache N, cinsaut N i counoise N. Mają piękną, bladoróżową szatę z błyszczącymi refleksami.

Wina białe produkowane są głównie z odmian winorośli vermentino B, zwykle w połączeniu z odmianami ugni blanc B i cligrette B. Są to świeże wina z nutami kwiatowymi i owocowymi.

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

Na etapie pakowania wina czerwone osiągają maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

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

Niewymienione analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z prawodawstwem wspólnotowym.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

- Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,5 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.
- Odstęp między rzędami nie przekracza 2,5 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,8 metra.
- Winorośl przycina się krótko (w formie kielicha lub sznura Royat). Na jednej roślinie zostawia się maksymalnie 8 czopów z jednym lub dwoma oczkami.
- Odmiany winorośli cabernet-sauvignon N, sauvignon B, sémillon B i syrah N można przycinać w formie sznura Guyota, zostawiając maksymalnie 8 oczek na roślinę.
- Można zezwalać na nawadnianie zgodnie z przepisami art. D. 645-5 francuskiego kodeksu rolnego i rybołówstwa morskiego.

Szczególne praktyki enologiczne

- W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w trakcie fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr.
- Zabrania się stosowania kawałków drewna.

b) maksymalne zbiory

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z 2019 r.:

- w departamencie Bouches-du-Rhône: Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Étang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvielle, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues;
- w departamencie Var: Artigues, Rians.

7. Główne odmiany winorośli

- ugni blanc B
- cinsaut N - cinsault
- counoise N
- grenache N
- mourvèdre N - monastrell
- syrah N - shiraz
- vermentino B - rolle
- clairette B
- grenache blanc B
- sauvignon B - sauvignon blanc

8. Opis związku lub związków

Obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Coteaux d'Aix-en-Provence” rozciąga się w zachodniej stronie dolnej Prowansji o podłożu wapiennym, od rzeki Durance na północy po Morze Śródziemne na południu i od doliny Rodanu na zachodzie po górę Sainte-Victoire na wschodzie. Obszar ten jest ściśle wyznaczony w obrębie 47 gmin departamentu Bouches-du-Rhône i 2 gmin departamentu Var.

Uprawę winorośli prowadzi się albo na formacjach marglowo-wapiennych z glebami kamienistymi o podłożu ilasto-gliniastym, albo na formacjach molasy i piaskowca z glebami bardzo piaszczystymi lub kamienistymi piaszczysto-gliniastymi. Pomimo piętrowego charakteru wybrzeża na północ od góry Sainte-Victoire krajobraz jest jednolity, co wiąże się z charakterystyczną morfologią składającą się z szeregu niewielkich masywów i depresji, gdzie rozmieszczone są porównywalne formacje litologiczne i gleby.

Działka rolna precyzyjnie wyznaczona do zbioru winogron obejmuje działki o kamienistej glebie na podłożu ilasto-gliniastym, rozwiniętej na marglach, i gleby bardzo piaszczyste lub kamieniste gleby piaszczysto-mułowe rozwinięte na molasie i piaskowcu. Występujące często kamienie stanowią z jednej strony ekran chroniący przed parowaniem, a z drugiej strony mają zasadnicze znaczenie dla warunków wodnych, w których rosną rośliny, ułatwiając odpływ wody.

Działki z glebami wytworzonymi na marglach szczególnie nadają się do produkcji win z dużą zawartością alkoholu, oleistych, o dużym bogactwie aromatów i strukturze taninowej zapewniającej doskonały potencjał dojrzewania.

Działki na glebach piaszczystych, wytworzonych na molasie i piaskowcu, są bardziej odpowiednie do otrzymywania win o mniejszej zawartości alkoholu, lekkich i o aromacie owocowym.

Klimat śródziemnomorski – charakteryzujący się z dużym nasłonecznieniem, bardzo ciepły i wietrzny za sprawą mistrala – jest szczególnie korzystny dla rozwoju kombinacji wymagających odmian winorośli, którą na przestrzeni wieków odpowiednio modyfikowano, gwarantując winom jakość i tożsamość. Na przykład odmiana grenache N zapewnia wysoką zawartość alkoholu i krągłość, odmiana cinsaut N – subtelność i elegancję, odmiana syrah N – aromat owocowy, a mourvèdre N – dobre predyspozycje wina do długiego przechowywania.

Podobnie jak w całej Prowansji uprawa winorośli na tym obszarze geograficznym prowadzona jest od ponad 2 000 lat. Prawdopodobnie winnice z okolic Aix-en-Provence były już powszechne od I wieku p.n.e. Winorośl jest trzecim elementem śródziemnomorskiego krajobrazu rolnego, obok oliwek i pszenicy.

Pierwsza faza rozwoju związana jest z obecnością Rzymian i organizacją handlu, który rozwinął się następnie w średniowieczu za pośrednictwem zgromadzeń zakonnych. Dzięki królowi René D'Anjou, hrabiemu Prowansji, wina zyskały znacznie większą sławę, a co za tym idzie powierzchnia winnic zwiększyła się od XV wieku. Uprawa winorośli przetrwała i doświadczyła nawet drugiego ważnego etapu rozwoju, począwszy od połowy XIX wieku, wraz z nasileniem karczowania terenów na zboczach wzgórz. To rozszerzenie uprawy winorośli było również związane z rozwojem stosunków handlowych. Polityka wolnego handlu zapoczątkowana przez II Cesarstwo nasiliła tę tendencję.

Nazwa wina najwyższej jakości pochodzącego z wyznaczonego obszaru (fr. *appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure*) zostaje uznana dnia 23 stycznia 1956 r.

Uzyskanie na mocy dekretu z dnia 24 grudnia 1985 r. kontrolowanej nazwy pochodzenia „Coteaux d'Aix-en-Provence” stanowi zwięźczenie wysiłków jakościowych oraz wytrwałości producentów i tej wspólnoty.

Wiedza fachowa producentów win, nabyta dzięki doświadczeniom kilku pokoleń, wyraża się w umiejętności łączenia win pochodzących z różnie uwarunkowanych obszarów upraw i różnych odmian winorośli. Ta wiedza fachowa, dostosowana do szczególnych warunków panujących na tym obszarze, które pierwotnie predysponowały go do produkcji win czerwonych, została w sposób naturalny zastosowana w produkcji win różowych i białych.

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 fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2019 r.:

— w departamencie Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles;

— w departamencie Var: Esparron, Ollières.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie win objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Provence”.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa tej większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9620d36b-5963-4fa1-81df-458a8ea0c236
