ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์
ทะเบียนเลขที่ สช 68200258

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ คำขอเลขที่ 64200270 ทะเบียนเลขที่ สช 68200258 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 15 กรกฎาคม 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรา กาญจนกูล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๓๔๔๙/๒๕๖๘

โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์

Côtes de Provence

(1) เลขที่คำขอ 64200270 **ทะเบียนเลขที่** สช 68200258

(2) วันที่ยื่นคำขอ 15 กรกฎาคม 2564 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 15 กรกฎาคม 2564

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สหภาพไวน์ โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์

ที่อยู่ เมซอง เดอ วินส์ – อาร์เอ็น 7 - 83460 เล อาร์ค ซังร์ อาร์เกนส์ ฝรั่งเศส

(4) รายการสินค้า ไวน์

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence หมายถึง ไวน์แดง ไวน์ขาว และไวน์โรเซ่ ที่มีคุณภาพเยี่ยม มีสี กลิ่น รสชาติ และรสสัมผัสที่แสดงถึงเอกลักษณ์ขององุ่นพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งผลิตและแปรรูปจากผลองุ่นในภูมิภาคโพรวองซ์ทางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส ประกอบด้วย 84 หมู่บ้าน โดย 68 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง วาร์ (Var) ส่วนอีก 15 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง บูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) และอีก 1 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง อัลเพส - มาริไทมส์ (Alpes - Maritimes) ริมฝั่งแม่น้ำวาร์ (Var) และรวมถึงโค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ (Côtes de Provence) เสริมท้ายด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์ทั้ง 5 ได้แก่ แซงก์ - วิกตัวร์ (Sainte - Victoire) เฟรฌูส (Frejus) ลาลงด์ (La Londe) ปิแอร์เฟอ (Pierrefeu) และ น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ (Notre - Dame des Anges) โดยผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนดและได้รับการรับรองจากสถาบันแหล่งกำเนิดสินค้าและคุณภาพแห่งชาติ (INAO)

ลักษณะของสินค้า

โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ มีประเภทสินค้า ลักษณะทางกายภาพ และลักษณะทางเคมี ดังนี้

(1) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence

(1.1) ไวน์แดง แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ไวน์แดงรสผลไม้ ที่มีระยะการบ่มสั้น และไวน์แดงสำหรับการเก็บระยะยาว มีสีแดงเข้ม มีกลิ่นหอมของผลไม้สีดำ โกโก้ และกลิ่นฉุนของเครื่องเทศ รสชาติฝาดละมุนลิ้นของสารแทนนิน มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(1.2) ไวน์ขาว มีสีเหลืองเหลือบเขียว แวววาวและสุกใส มีกลิ่นผลไม้ตระกูลส้ม บัลซามิก น้ำผึ้ง ลูกแพร์ สับปะรด เจือด้วยกลิ่นหอมของดอกไม้สีขาวและสมุนไพร เช่น มิ้นท์และเซจ เป็นต้น รสชาติละเอียดอ่อน รสเปรี้ยวกลมกล่อม ให้ความรู้สึกสดชื่น มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(1.3) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อน มีกลิ่นผลไม้สีขาว ผลไม้สีแดง ผลไม้ตระกูลส้ม ผลไม้ต่างแดน และกลิ่นดอกไม้เจือกลิ่นแร่ธาตุหรือกลิ่นควันไฟ รสชาติละมุนลิ้น ฉ่ำในปาก มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(2) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ แซงก์ - วิกตัวร์ หรือ Côtes de Provence Sainte – Victoire

(2.1) ไวน์แดง มีสีแดงเข้มและไฮไลท์สีม่วง มีกลิ่นของผลไม้สีดำ เช่น แบล็กเบอร์รี่ และบลูเบอร์รี่ เป็นต้น เจือด้วยกลิ่นของหนัง พุ่มไม้ และผลไม้หมักในแอลกอฮอล์ รสชาติเข้มข้นอุดมไปด้วยแทนนิน มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(2.2) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูราสเบอร์รี่อ่อนถึงค่อนข้างเข้มและไฮไลท์สีม่วงเข้ม มีกลิ่นของผลไม้สีแดงที่มีรสเปรี้ยว เช่น เชอร์รี่ และราสเบอร์รี่ เป็นต้น เจือด้วยกลิ่นมิ้นท์และเครื่องเทศ กลิ่นหอมคงตัว มีรสชาติเปรี้ยวสดชื่นและกลมกล่อม มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(3) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ เฟรฌูส หรือ Côtes de Provence Frejus

(3.1) ไวน์แดง มีสีแดงโกเมนอ่อน มีกลิ่นอายของป่าละเมาะที่ผสมผสานกับกลิ่นของแร่ธาตุ และเครื่องเทศ รสชาตินุ่มนวลจากแทนนิน มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร

(3.2) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อนคล้ายปลาแซลมอน มีกลิ่นแร่ธาตุที่มีกลิ่นของผลไม้สีเหลือง ผลไม้ต่างแดน น้ำผึ้ง วุ้นมะตูม เมลอนหวาน มาร์ชิแพน และเครื่องเทศ รสชาติกลมกล่อมและนุ่มนวล มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร

(4) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ลาลงด์ หรือ Côtes de Provence La Londe

(4.1) ไวน์แดง มีสีแดงเข้มและไฮไลท์สีม่วง มีกลิ่นแรงและกลิ่นของผลไม้สีดำ ได้แก่ แบล็กเบอร์รี่ และแบล็กเคอแรนท์ กับกลิ่นเครื่องเทศและวานิลา รสชาติแทนนินชุ่มฉ่ำและนุ่มนวล มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(4.2) ไวน์ขาว มีสีเหลืองอ่อน ใส มีกลิ่นผลไม้เข้มข้นตระกูลส้ม ลูกแพร์ และแอปริคอท กับกลิ่นดอกไม้และแร่ธาตุ รสชาติกลมกล่อม สดชื่นที่ปลายลิ้น มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 13 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 13 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(4.3) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อนถึงสีชมพูเข้มและมีไฮไลท์สีบานเย็น มีกลิ่นของผลไม้หลากหลาย ได้แก่ ผลไม้สีขาว ผลไม้สดสีแดง ผลไม้ต่างแดน ผลไม้ตระกูลส้ม และกลิ่นดอกไม้ รสชาติสดชื่น กลมกล่อม นุ่มนวล ละเอียดอ่อน มีปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(5) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ปิแอร์เฟอ หรือ Côtes de Provence Pierrefeu

(5.1) ไวน์แดง มีสีเข้ม มีกลิ่นหอมของผลไม้เข้มข้นคล้ายแบล็กเบอร์รี่ เชอร์รี่ หรือลูกพรุน รสชาติลุ่มลึก บางครั้งอาจมีรสเผ็ด มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 14 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(5.2) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูชีด มีกลิ่นหอมและรสชาติจากพันธุ์องุ่นที่ใช้หมัก มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 13 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 13 น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(6) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ หรือ Côtes de Provence Notre - Dame des Anges

(6.1) ไวน์แดง มีสีเข้ม มีกลิ่นหอมของผลไม้สีแดงและสีดำขนาดเล็กผสมผสานกับกลิ่นเครื่องเทศ รสชาติดีจากแทนนิน มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 14 ปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 14 ปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

(6.2) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อนคล้ายปลาแซลมอนซีด มีกลิ่นของผลไม้สีแดงและผลไม้ต่างแดน รสชาติมีรสผลไม้ที่มีความสมดุลระหว่างความสดชื่นจากรสเปรี้ยวและปริมาณแอลกอฮอล์ที่สูง มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 13 น้ำตาลไม่เกิน 3 กรัมต่อลิตร และแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 13 ปริมาณน้ำตาลไม่เกิน 4 กรัมต่อลิตร

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ต้องผลิตจากองุ่นในพื้นที่เพาะปลูกที่ได้รับการรับรองจากสถาบันแหล่งกำเนิดสินค้าและคุณภาพแห่งชาติ (National Institute of Origin and Quality; INAO) ซึ่งไวน์แต่ละประเภทต้องผลิตด้วยสายพันธุ์องุ่นและสัดส่วนพันธุ์องุ่นที่ได้รับการอนุญาตตามข้อกำหนดและสัดส่วนพันธุ์องุ่นในพื้นที่ ดังนี้

(1) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 84 หมู่บ้าน ประกอบด้วย 68 หมู่บ้านในเขตวาร์ 15 หมู่บ้านในเขตบูเช่ – ดู - โรห์น และอีก 1 หมู่บ้านในเขตอัลเพส - มาริไทมส์ ของประเทศฝรั่งเศส ดังนี้

(1.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง และไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(1.1.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คโซซู เกรนาช มูร์แวเดรอะ ซีราช และทิบูเรน

(1.1.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง คาริญ็อง ไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน (บาร์บารูซ์ โรเซ่ และแบล็คคาลิเตอร์) ได้รับอนุญาตให้เป็นสายพันธุ์สำหรับแปลงที่ปลูกก่อนวันที่ 31 กรกฎาคม 2537)

(1.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง และไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(1.2.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70 ของพันธุ์ทั้งหมด

(1.2.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 90 ของพันธุ์ทั้งหมด

(1.3) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์ขาว ได้แก่ ไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน

(1.4) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์ขาว มีดังนี้

(1.4.1) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง และอูญี บลอง ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(1.4.2) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ แซงก์ - วิกตัวร์ หรือ Côtes de Provence Sainte – Victoire ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 9 หมู่บ้าน ประกอบด้วย 7 หมู่บ้านในเขตการปกครองบูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) และ 2 หมู่บ้านในเขตการปกครองวาร์ (Var) ของประเทศฝรั่งเศส ดังนี้

(2.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดงและไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(2.1.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คโซซู เกรนาช ชีราซ

(2.1.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง คาริญ็อง ไวท์แคลร์เรตต์ แบล็ค มูร์แวเดรอะ ไวท์เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน

(2.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดงและไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(2.2.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดสูงกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2.2.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2.2.3) สัดส่วนของแบล็คเกรนาชและชีราช รวมกันหรือแยกกันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 50 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2.2.4) สำหรับไวน์แดง สัดส่วนของแบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2.2.5) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง และอูญี บลอง ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(2.2.6) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

(3) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ เฟรญูส หรือ Côtes de Provence Frejus ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 6 หมู่บ้านและบางส่วนของ 2 หมู่บ้านในเขตการปกครองวาร์ (Var) ของประเทศฝรั่งเศส ดังนี้

(3.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง ได้แก่ สายพันธุ์หลักแบล็คเกรนาช มูร์แวเดรอะ และชีราช

(3.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง ในพื้นที่แต่ละพันธุ์น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 60 ของพันธุ์ทั้งหมด

(3.3) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(3.3.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คเกรนาช มูร์แวเดรอะ และชีราช

(3.3.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คโซซู

(3.4) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(3.4.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(3.4.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 60 ของพันธุ์ทั้งหมด

(3.4.3) สัดส่วนของแบล็คทิบูเรน มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ลาลงด์ หรือ Côtes de Provence La Londe ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 2 หมู่บ้านและบางส่วนของ 2 หมู่บ้าน ในเขตการปกครองวาร์ (Var) ของประเทศฝรั่งเศส ดังนี้

(4.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง มีดังนี้

(4.1.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คเกรนาช และมูร์แวเดรอะ

(4.1.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง และคาริญ็อง

(4.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง มีดังนี้

(4.2.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.2.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 60 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.2.3) สัดส่วนของแบล็คเกรนาซและซีราซ รวมกันหรือแยกกัน มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 50 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.2.4) สัดส่วนของแบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.3) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(4.3.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คโซซู และเกรนาซ

(4.3.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาริญ็อง ไวท์แคลร์เรตต์ แบล็คมูร์แวเดรอะ ไวท์เซมิยอง แบล็คซีราซ ทิบูเรน ไวท์อูญี บลอง และแวร์เมนติโน

(4.4) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(4.4.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.4.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 60 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.4.3) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง และอูญี บลอง ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.4.4) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

(4.5) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์ขาว มีดังนี้

(4.5.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ ไวท์แวร์เมนติโน

(4.5.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ ไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง และอูญี บลอง

(4.6) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์ขาว ต้องมีสัดส่วนของไวท์แวร์เมนติโน มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 50 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ปิแอร์เฟอ หรือ Côtes de Provence Pierrefeu ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 9 หมู่บ้าน และบางส่วนของ 3 หมู่บ้าน ในเขตการปกครองวาร์ (Var) ของประเทศฝรั่งเศส ดังนี้

(5.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง มีดังนี้

(5.1.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คเกรนาซ มูร์แวเดรอะ และซีราซ

(5.1.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง และคาริญ็อง

(5.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดง มีดังนี้

(5.2.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5.2.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5.3) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่ มีดังนี้

(5.3.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คโซซู เกรนาซ และซีราซ

(5.3.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คมูร์แวเดรอะ ทิบูเรน ไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน

(5.4) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์โรเซ่

(5.4.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5.4.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ไม่เกินร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5.4.3) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ อูญี บลอง และเซมิยอง ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(5.4.4) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโนทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

(6) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ หรือ Côtes de Provence Notre - Dame des Anges ผลิตในขอบเขตพื้นที่ 1 หมู่บ้าน และบางส่วนของ 9 หมู่บ้าน ในเขตการปกครองวาร์ (Var) ของประเทศฝรั่งเศส

(6.1) พันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดงและไวน์โรเซ่ ดังนี้

(6.1.1) สายพันธุ์หลัก ได้แก่ แบล็คโซซู เกรนาซ และซีราซ

(6.1.2) สายพันธุ์รอง ได้แก่ แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง คาริญ็อง ไวท์แคลร์เรตต์ แบล็คมูร์แวเดรอะ ไวท์เซมิยอง แบล็คทิบูเรน ไวท์อูญี บลอง และแวร์เมนติโน

(6.2) สัดส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์แดงและไวน์โรเซ่ ดังนี้

(6.2.1) สัดส่วนของพันธุ์องุ่นหลักทั้งหมดมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(6.2.2) มีพันธุ์หลักอย่างน้อย 2 พันธุ์จากพันธุ์ทั้งหมด แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 80 ของพันธุ์ทั้งหมด

(6.2.3) สัดส่วนของแบล็คคาริญ็อง น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(6.2.4) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง และอูญี บลอง ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 10 ของพันธุ์ทั้งหมด

(6.2.5) สัดส่วนของไวท์แคลร์เรตต์ เซมิยอง อูญี บลอง และแวร์เมนติโน ทั้งหมดน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20 ของพันธุ์ทั้งหมด

กรรมวิธีการผลิตไวน์

(1) ผู้ผลิตไวน์ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนพื้นที่แปลงปลูก เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว INAO จะรายงานเอกสารแสดงขอบเขตพื้นที่การผลิตไวน์ไปยังสำนักงานบริหารของเมืองและหมู่บ้านภายในพื้นที่ภูมิศาสตร์ที่กำหนด ซึ่งผู้ผลิตต้องดำเนินการปฏิบัติและระเบียบข้อบังคับในการผลิตไวน์ ดังนี้

(1.1) การปลูกองุ่น ต้องปลูกองุ่นสายพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตตามข้อกำหนดของสัดส่วนพันธุ์องุ่นและการดูแลรักษาแปลงองุ่นต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับที่กำหนด

(1.2) การเก็บเกี่ยว การขนส่ง และความสุกขององุ่น ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่ INAO กำหนด

(1.3) การแปรรูป การผลิต การบ่ม การบรรจุ และการจัดเก็บ ต้องปฏิบัติตามแนวทางและกฎระเบียบในท้องถิ่นรวมถึงมีการจัดทำและควบคุมเอกสารอย่างต่อเนื่องและได้รับการควบคุมอย่างเข้มงวดผ่านหน่วยงานควบคุมภายในและภายนอก

(1.4) การนำเสนอ การติดฉลาก ผู้ผลิตและผู้ประกอบการที่ต้องการจำหน่ายไวน์ภายใต้ชื่อ Côtes de Provence ต้องส่งคำร้องให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ในส่วนไวน์ที่ชื่อภูมิศาสตร์เสริมท้ายทั้ง 5 แห่ง ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ ต้องส่งรายงานการจัดสรรแปลงปลูกให้ใช้ชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติมด้วย

การปลูกองุ่น

(1) การปลูกองุ่นใช้องุ่นสายพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตตามที่ระบุในข้อ 2.1 วัตถุดิบ

(2) ความหนาแน่นในการปลูก ต้นองุ่นจะใช้พื้นที่สูงสุด 2.5 ตารางเมตรต่อต้น โดยระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างแถวไม่เกิน 2.5 เมตร และพื้นที่ระหว่างต้นไม่น้อยกว่า 0.8 เมตร

(3) การตัดแต่งกิ่ง ต้นองุ่นต้องตัดแต่งกิ่งและจัดทรงพุ่มอย่างสม่ำเสมอ เพื่อควบคุมคุณภาพของผลผลิต โดยตัดแต่งกิ่งให้มีจำนวนตาต่อกิ่งสเปอร์ตามที่กำหนด ระยะที่เหมาะสมก่อนช่วงออกดอกและผลรอบปี คือ ระยะใบอ่อน 3 ใบคลี่บน 2 ตาแรก และเถาองุ่นจะต้องตัดแต่งกิ่งให้สั้นแบบ gobelet หรือ cordon de royat ยกเว้นพื้นที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์ทั้ง 5 เถาองุ่นสายพันธุ์แบล็คคาเบอร์เน็ต ซาวิญง และชีราซ อาจตัดแต่งกิ่งในแบบกูโยต์ (Guyot)

(4) การจัดทรงและความสูง ต้องดำเนินการภายใต้ระบบการจัดทรงแบบต้นสูง ซึ่งกำหนดอัตราส่วนความสูงจากลวด 3 เส้น ในอัตราส่วน 1/1/1 หรือ 1/2/1 หรือ 1/2/2 โดยให้มีความสูงของทรงพุ่มเลื้อยไม้ระแนงอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของพื้นที่ระหว่างแถว ความสูงของทรงพุ่มเลื้อยไม้ระแนงใบด้านล่างเหนือพื้นดินไม่น้อยกว่า 0.3 เมตร และใบด้านบนที่ถูกตัดแต่งอยู่เหนือลวดด้านบนของไม้ระแนงไม่น้อยกว่า 0.2 เมตร

(5) น้ำหนักของผลผลิตสูงสุดต่อแปลงอัตราเฉลี่ยกำหนดที่ 9,500 กิโลกรัมต่อเฮกตาร์ กรณีในพื้นที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์กำหนดที่ 8,500 กิโลกรัมต่อเฮกตาร์ ทั้งนี้ กรณีแปลงปลูกที่ได้รับอนุญาตทำการชลประทานตามประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล น้ำหนักผลผลิตสูงสุดเฉลี่ยต่อแปลงกำหนดที่ 7,000 กิโลกรัมต่อเฮกตาร์ และพื้นที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์กำหนดที่ 6,500 กิโลกรัมต่อเฮกตาร์

(6) เกณฑ์การเสียหายของเถาองุ่น อัตราของต้นองุ่นที่ตายหรือเสียหาย ตามประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล กำหนดไว้ที่ร้อยละ 20 อนุญาตให้ตอนกิ่งเพื่อทดแทนต้นองุ่นที่ตายหรือเสียหาย

(7) แนวทางปฏิบัติด้านการปลูกอื่น ๆ แปลงองุ่นและต้นองุ่นต้องได้รับการบำรุง เพื่อให้มีการเจริญเติบโต ปราศจากโรค และการปนเปื้อน มีการบำรุงรักษาดิน ควบคุมวัชพืช ในการกำจัดตาของต้นองุ่นต้องทำก่อนรอบปีระยะการติดผล phenological stage J ทั้งนี้ ห้ามทำการเปลี่ยนแปลง เช่น การเติมดิน การปรับระดับ การถม การขนย้ายดิน เป็นต้น ยกเว้นการปรับปรุงคุณภาพที่ได้รับอนุญาตตามเงื่อนไขของประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล

ความสุกขององุ่น การเก็บเกี่ยว และการขนส่ง

(1) ความสุกขององุ่นและการเก็บเกี่ยว ผลองุ่นต้องมีปริมาณน้ำตาล มีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ตรงตามเกณฑ์ที่ INAO กำหนดตามประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล โดยมีปริมาณผลผลิตขั้นต่ำ 55 เฮกโตลิตรต่อเฮกตาร์ ผลผลิตสูงสุด 66 เฮกโตลิตรต่อเฮกตาร์ สำหรับไวน์ที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์ มีปริมาณผลผลิตขั้นต่ำ 50 เฮกโตลิตรต่อเฮกตาร์ ผลผลิตสูงสุด 55 เฮกโตลิตรต่อเฮกตาร์ โดยการขนส่งผลองุ่นต้องบริหารจัดการตามทะเบียนการจัดการไวน์ (Wine Handling Registry) ซึ่งระบุไว้ตามประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล

(2) การขนส่ง ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขนส่งไวน์สำหรับชื่อระบุแหล่งผลิตที่ไม่ได้รับการบรรจุออกนอกฝรั่งเศส ต้องแจ้งไปยังองค์กรตรวจสอบที่ได้รับอนุมัติไม่เกินกว่า 8 วันทำการ ก่อนการขนส่งไวน์ที่ไม่ได้รับการบรรจุที่ถูกกำหนด สำหรับการขนส่งออกนอกประเทศฝรั่งเศสได้ผ่านการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและการทดสอบเชิงประสาทสัมผัส

การแปรรูป การผลิต การบ่ม การบรรจุ และการจัดเก็บ

(1) ข้อกำหนดและเงื่อนไขทั่วไป ไวน์ต้องได้รับการบ่มหมักตามกระบวนการผลิตและแปรรูปในท้องถิ่น โดยมีการจัดทำและควบคุมการบันทึกด้วยเอกสารอย่างสม่ำเสมอ

(2) การแปรรูป การผลิต การบ่ม ดังนี้

(2.1) ไวน์แดง ผลิตโดยการหมักแบบคาร์บอนิก ด้วยวิธีการการคั้น และการบดจากองุ่นทั้งผลกรณีไวน์ที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์ องุ่นทั้งผลจะถูกบ่มเป็นอย่างน้อยจนถึงวันที่ 15 สิงหาคมของปีหลังการเก็บเกี่ยว กรณีชื่อทางภูมิศาสตร์ แซงก์ - วิกตัวร์ (Sainte – Victoire) ลาลงด์ (La Londe) และน็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ (Notre - Dame des Anges) จะถูกบ่มเป็นอย่างน้อยจนถึงวันที่ 15 สิงหาคมของปีหลังการเก็บเกี่ยว และสำหรับชื่อทางภูมิศาสตร์เสริม เฟรฌูส (Frejus) และ ปิแอร์เฟอ (Pierrefeu) จะถูกบ่มอย่างน้อยจนถึงวันที่ 15 ตุลาคมของปีหลังการเก็บเกี่ยว

(2.2) ไวน์โรเซ่ ผลิตโดยการผสมผสานขององุ่นพันธุ์ต่าง ๆ เช่น เบลนด์ รินน้ำองุ่น หมักทั้งเปลือก กรองก่อนหมัก และคั้นโดยตรง เป็นต้น ทั้งนี้ อนุญาตให้ใช้ถ่านหินเพื่อการผลิตไวน์สำหรับน้ำองุ่นคั้นและไวน์ใหม่จากการคั้น ซึ่งยังอยู่ในระหว่างกระบวนการหมักร้อยละ 20 ของไวน์โรเซ่ที่ถูกผลิต โดยผู้ผลิตแต่ละรายห้ามใช้ถ่านหินสำหรับใช้ในการผลิตไวน์ ไม่ว่าแบบเพียงอย่างเดียวหรือเป็นแบบผสม ทั้งนี้ ห้ามใช้อุปกรณ์การหมักแบบต่อเนื่อง เครื่องคั้นแบบต่อเนื่อง เครื่องกำจัดก้านแบบแรงเหวี่ยง และเครื่องระบายแบบเกลียว ไม่มีหัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 750 มิลลิเมตร กรณีดังกล่าวข้างต้นยกเว้นสำหรับไวน์ที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์

(2.3) ไวน์ขาว ผลิตจากองุ่นขาวที่ได้รับการยกเว้นให้ทำไวน์แยกต่างหาก กรณีไวน์ที่เสริมด้วยชื่อทางภูมิศาสตร์ "ลาลงด์" ต้องผลิตด้วยการเบลนด์จากผลองุ่นพันธุ์ไวท์แวร์เมนติโนไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

(3) การบรรจุ และการจัดเก็บ ไวน์ที่เหมาะสมจะมีปริมาณกรดมาลิกสูงสุด 0.4 กรัมต่อลิตร ห้องจัดเก็บถังไวน์และอุปกรณ์การทำไวน์ต้องอยู่ในสภาพดี มีการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม

การนำเสนอ การติดฉลาก

การผลิตไวน์ในแต่ละรุ่น ผู้ประกอบการต้องส่งข้อมูลรายละเอียดการขนส่ง การจัดการสินค้าตามทะเบียนการจัดการไวน์ (Wine Handling Registry) ให้แก่องค์กรตรวจสอบที่ได้รับอนุมัติ ตามประมวลกฎหมายการประมงในชนบทและทางทะเล โดยจะทำการวิเคราะห์ก่อนและหลังการบรรจุภัณฑ์

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

โพรวองซ์ มีพื้นที่ทอดตัวจากโพรวองซ์ตอนล่างไปทางทิศตะวันตกและทิศเหนือ ลักษณะดินโดยส่วนใหญ่ประกอบด้วยดินจากหินปูน และทอดตัวไปยังโพรวองซ์ตอนล่างทางทิศใต้และทิศตะวันออก ลักษณะดินประกอบด้วยดินแบบผลึก มีการปลูกองุ่นเป็นภูมิทัศน์หลักของพื้นที่นี้ อีกทั้งมีความหลากหลายทางธรณีวิทยาทั้งที่ครอบคลุมเนินเขาและพื้นที่โล่ง ซึ่งสภาพพื้นที่ที่ซับซ้อนของโพรวองซ์ ทำให้มีลักษณะหลักถึง 5 แบบ คือ (1) พื้นที่ทิวเขาหินแปรมาสซิฟ เดส์ มอเรส ทอดตัวจากทิศใต้ไปยังทิศตะวันออกเฉียงใต้ในเขตวาร์ ลักษณะพื้นที่เป็นหินแกรนิต หินไนส์ หินไมกาชีสต์ และล้อมรอบด้วยหินฟิลไลต์ ซึ่งเป็นกลุ่มหินควอตซ์ ต้นองุ่นจะปลูกในพื้นที่ใจกลางป่าสนและไม้โอ๊คคอร์ก (2) พื้นที่แอ่งเพอร์เมียน สภาพพื้นที่ล้อมรอบด้วยทิวเขามาสซิฟ เดส์ มอเรส จากทิศตะวันตก ทิศเหนือ และทิศตะวันออกเฉียงเหนือ จากเมืองตูลงถึงเมืองแซงต์ - ราฟาเอล มีลักษณะเป็น

ดินเหนียวสีแดง หรือสีไวน์ และดินทราย ต้นองุ่นที่ปลูกในพื้นที่นี้ จะปลูกบนดินที่มีการระบายน้ำได้ดี (3) พื้นที่ราบสูงและเนินเขาดินชอล์ก ทอดตัวจากทิศเหนือไปยังทิศตะวันออกเฉียงเหนือของแอ่งเพอร์เมียน สภาพพื้นที่ก่อตัวขึ้นจากชั้นพับตัวของหินปูน ด้วยลักษณะธรณีสัณฐานแบบคาสต์ ต้นองุ่นที่ปลูกในพื้นที่จะปลูกบนดินมาร์ลและดินชอล์กด้วยวิธีแบบขั้นบันได (4) พื้นที่แอ่งบัวเซต ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินมาร์ลและหินทราย ต้นองุ่นจะปลูกบนดินตื้นมีการระบายน้ำดี (5) พื้นที่แอ่งโค้งสูง ตั้งอยู่บริเวณทิศเหนือ ซึ่งเป็นภูเขาและเชิงเขาแซงก์ - วิกตัวร์ และทางทิศใต้ของทิวเขาโอลิมเปและออเรเลียน โดยพื้นที่หันออกสู่ทะเลทางทิศตะวันตก ต้นองุ่นจะปลูกบนเนินเขาและเชิงเขาบนหินทรายชอล์กและดินเหนียวปนทราย

ด้วยความหลากหลายทางธรณีวิทยาและสภาพภูมิอากาศ ประกอบกับปริมาณน้ำฝนที่กระจายตัวสม่ำเสมอและอุณหภูมิที่เหมาะสม ส่งผลให้องุ่นเจริญเติบโตดี สภาวะการสุกที่เหมาะสม ผลองุ่นซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เกิดความสมดุลระหว่างความเป็นกรด นุ่มนวล ความคงตัวของสี และกลิ่น ประกอบกับความรู้และทักษะการผลิตไวน์ที่ถูกถ่ายทอดทำให้ผู้ผลิต “โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์” อนุรักษ์และหวงแหนความหลากหลาย ซึ่งเป็นสิ่งที่รับประกันคุณภาพและเอกลักษณ์ของไวน์ที่ผลิตในพื้นที่ว่า “โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์”

ลักษณะภูมิอากาศ

ภูมิภาคโพรวองซ์มีสภาพอากาศแบบเมดิเตอร์เรเนียนคลาสสิก โดยมีทะเลเป็นพรมแดนทางตอนใต้ มีฤดูแล้งที่สภาพอากาศร้อนยาวนาน ฤดูหนาวที่แห้งแล้งเล็กน้อย ฤดูใบไม้ร่วงและฤดูใบไม้ผลิที่ทำให้เกิดฝน ต้นองุ่นจึงได้รับแสงแดดเป็นเวลามากกว่า 2,700 ชั่วโมงต่อปี มีลมที่พัดมาจากทิศเหนือและทิศตะวันตกเฉียงเหนือ จึงช่วยลดระดับความแรงลมจากทิศตะวันตกไปทางทิศตะวันออก ลมเย็นเหล่านี้ทำให้ท้องฟ้าแจ่มใสและทำให้อากาศแห้งประกอบกับลมจากทิศใต้และตะวันออกเฉียงใต้ทำให้เกิดฝนตกและสภาวะอากาศชื้น และเพิ่มความแรงขึ้นจากทิศตะวันตกไปทางทิศตะวันออก ซึ่งสภาพภูมิอากาศในแต่ละท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกัน ประกอบกับสภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีความหลากหลาย จึงมีการกำหนดชื่อทั้ง 5 ของภูมิศาสตร์เพิ่มเติมตามความความแตกต่างทางพื้นที่และสภาพภูมิอากาศ ดังนี้

พื้นที่แซงก์ – วิกตัวร์ ตั้งอยู่บนเชิงเขาแซงก์-วิกตัวร์ ต้นองุ่นจะเจริญเติบโตในสภาพภูมิอากาศแบบภาคพื้นทวีป ได้รับการปกป้องทางทิศใต้จากทะเลโดยทิวเขาออเรเลียนและทิวเขาแซงก์ - โบม ครอบคลุมเนินเขาวัลเลย์ เดอ อาร์ค ตอนบน ดินมีความเฉพาะตัวมีองค์ประกอบของคาร์บอนไดออกไซด์ ดินร่วนระบายน้ำได้ดี สภาพภูมิอากาศสดใส ผลองุ่นจะสุกในเวลาที่แตกต่างกัน ทำให้ไวน์โรเซ่มีความสดชื่นกลมกล่อม ไวน์แดงมีโครงสร้างพอลิฟีนอลที่ดี ลักษณะเฉพาะของไวน์แดงเกิดจากระยะเวลาการบ่มจนถึงอย่างน้อยวันที่ 15 สิงหาคมของปีหลังการเก็บเกี่ยว

พื้นที่เฟรฌูส ตั้งอยู่ทางด้านทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ปลายสุดด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือของแอ่งเพอร์เมียน ต้นองุ่นปลูกบนชั้นหินเพอร์เมียนที่ผุพัง ลักษณะดินเป็นดินร่วนที่มีเศษหินเชิงเขา ปกคลุมผนังหินทรายและหินโคลนเพอร์เมียน แอ่งนี้อยู่ภายใต้สภาพภูมิอากาศแบบเมดิเตอร์เรเนียน ตลอดจนมีลมเฉพาะถิ่นการระบายอากาศเฉพาะตัวสืบเนื่องจากพื้นที่อยู่บริเวณเทือกเขาลามอนทากเนียร์ และอิทธิพลของลมทะเล ทำให้ไวน์มีความสมดุลกลิ่นหอมอบอวล และปริมาณน้ำตาลตามธรรมชาติในระดับสูง โดยไวน์โรเซ่ และไวน์แดงจะถูกบ่มในถังไม้อย่างดี

พื้นที่ลาลงด์ ตั้งอยู่ปลายชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงใต้ของภูเขามอเรส ต้นองุ่นจะปลูกบนแปลงดินที่เกิดจากหินกรวดหินชีสต์ในแอ่งเพอร์เมียน ดินระบายน้ำดี มีสภาพภูมิอากาศเฉพาะตัวเกิดจากอิทธิพลของทะเลซึ่งได้รับการปกป้องจากลมที่พัดแรง ในฤดูร้อนมีลมทะเลพัดบรรเทาความร้อน สายพันธุ์องุ่นที่ถูกคัดเลือกให้ปลูกในพื้นที่นี้มีความเหมาะสม ผนวกกับดินหินร้อนที่ไม่กักเก็บน้ำ และผลองุ่นเก็บเกี่ยวเมื่อสุกเต็มที่ ทำให้เมื่อผลิตไวน์จะมีความสมดุล นุ่มนวล ละเอียดอ่อน และกลิ่นหอมที่ติดทนยาวนาน

พื้นที่ปิแอร์เฟอ ตั้งอยู่ด้านตะวันตกเฉียงใต้ของแอ่งเพอร์เมียน ทางทิศตะวันตกและทิศเหนือสภาพพื้นที่เกิดจากการกัดกร่อนของภูเขามอเรส จึงเพิ่มชั้นของหินชีสต์ที่ปกคลุมหินทรายเพอร์เมียน และดินชอล์กมีหินชีสต์ที่ปกคลุมหินทรายเพอร์เมียนและหินฟิลไลต์ของภูเขามอเรส บนที่ราบเอย์กูติเยร์ทางตะวันตกเฉียงใต้ออกสู่ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ประกอบกับมีแม่น้ำแอ่งกาโป - เรอัล มาร์ติน ทำให้มีสภาพภูมิอากาศแบบภาคพื้นทวีป อีกทั้งลมจากทิศเหนือและทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ซึ่งมีกำลังแรงแต่ถูกลดระดับโดยภูเขาทางทิศเหนือและทิศตะวันออกทำให้การระบายอากาศดี มีความชื้นต่ำ ต้นองุ่นจะปลูกบนดินร่วนเนินเขาตะกอนทรายหรือตะกอนดินเหนียวระบายน้ำดี ด้วยลักษณะทางธรรมชาติ ร่วมกับการคัดเลือกพันธุ์องุ่นทำให้ไวน์มีองค์ประกอบที่ดีระดับแอลกอฮอล์สูง ไวน์โรเซ่มีสีชีด ไวน์แดงมีสีแดงเข้ม รสชาติอาจมีรสเผ็ด

พื้นที่น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ ตั้งอยู่เหนือแอ่งกลางของแอ่งเพอร์เมียน ต้นองุ่นถูกปลูกในพื้นที่นี้ตั้งแต่ยุคกลาง ซึ่งเป็นบริเวณพื้นที่ตรงกลางของแอ่งเพอร์เมียน ประกอบด้วยดินเหนียวเพอร์เมียนที่ปกคลุมด้วยดินที่ก่อตัวจากการไหลบ่าของแม่น้ำและเนินเขา ทิศเหนือถูกล้อมรอบด้วยเนินเขาดินชอล์ก และทิศใต้มีเนินเขาดินผลึกของภูเขามอเรส ไม่มีพื้นที่ออกสู่ทะเล จึงทำให้มีสภาพอากาศแบบภาคพื้นทวีป มีอุณหภูมิสูงในฤดูร้อน และเย็นในฤดูใบไม้ร่วงและฤดูหนาว ประกอบกับอิทธิพลจากลมทิศตะวันตกเฉียงเหนือและทิศตะวันตกทำให้อากาศแห้ง ส่งผลดีต่อความสุกของผลองุ่นในขณะที่ยังคงรักษาระดับความเป็นกรดที่เหมาะสมไว้ ซึ่งต้นองุ่นจะปลูกบนดินเลวแต่ระบายน้ำดี ทำให้ไวน์โรเซ่มีความสมดุลระหว่างความสดชื่น รสเปรี้ยว และปริมาณแอลกอฮอล์สูง ไวน์แดงมีโครงสร้างแทนนินที่ดี ปริมาณแอลกอฮอล์สูง และหอมกลิ่นผลไม้ที่ผสมผสานกับกลิ่นเครื่องเทศ

ด้วยปัจจัยจากมนุษย์และความเชื่อมโยงของแหล่งภูมิศาสตร์ ความสมบูรณ์ขององุ่นที่นำมาผลิตไวน์ “โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์” ประกอบกับความหลากหลายทางธรณีวิทยา ดิน และสภาพภูมิอากาศ ทำให้ผู้ผลิตได้นำภูมิปัญญามาปรับใช้ในกระบวนการปลูกและผลิต แม้ว่าวัตถุดิบจะมาจากสภาพแวดล้อมที่หลากหลายและพันธุ์องุ่นที่แตกต่างกัน ไวน์ทุกประเภทได้แสดงถึงเอกลักษณ์และความแตกต่างผ่านการเรียนรู้และทักษะที่ถูกกำหนดไว้ของคนในชุมชน

ประวัติความเป็นมา

โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ไวน์คุณภาพเยี่ยมที่ผลิตและแปรรูปจากผลองุ่นในภูมิภาคโพรวองซ์ ตั้งอยู่ทางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส เป็นเวลากว่า 2,600 ปี นับตั้งแต่ชาวกรีกโบราณหรือชาวโฟเชียน ได้ก่อตั้งเมืองมาร์เซยเมื่อ 600 ปีก่อนคริสตกาล ได้นำผลองุ่นมาผลิตเป็นครั้งแรกในประเทศฝรั่งเศส ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาได้เกิดเป็นประเพณีและถ่ายทอดศิลปะการผลิตไวน์มาอย่างยาวนาน ภายหลัง 200 ปีก่อนคริสตกาล ชาวโรมันเริ่มตั้งถิ่นฐานบนดินแดนโพรวองซ์ ได้ปลูกองุ่นและก่อตั้ง Provincia Romana ซึ่งปัจจุบันรู้จักกันในชื่อ Provence ด้วยที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ของภูมิภาคโพรวองซ์อยู่ระหว่างประเทศอิตาลี สเปน และหุบเขาโรห์น (Rhône) ซึ่งช่วยเพิ่ม

ทักษะการผลิตไวน์ซึ่งเกิดจากการผสมผสานกันระหว่างองุ่นพันธุ์ใหม่กับองุ่นพันธุ์ดั้งเดิมในท้องถิ่น ประกอบกับทำเลที่ตั้งติดกับทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งมีท่าเรือพาณิชย์ เช่น ท่าเรือ แซ็ง – ทรอเป และตูลง เป็นต้น จึงช่วยในการส่งเสริมการส่งออกไวน์ ทำให้มีการพัฒนาไร่องุ่นจนมีชื่อเสียง จากการขุดค้นทางโบราณคดีบริเวณท่าเรือตูลง ได้มีการขุดพบกิ่งเถาวัลย์และผลชั้นดีที่มีหมายเลขและปรากฏชื่อของผู้ส่งออกระบุว่า “โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ (Côtes de Provence)” อย่างเป็นทางการครั้งแรกในปี ค.ศ. 1858 จากนั้นในปี ค.ศ. 1919 ได้มีการขยายขอบเขตตามกฎหมายของฝรั่งเศส เพื่อควบคุม AOC และในปี ค.ศ. 1933 ได้มีการจัดตั้งสมาคมเจ้าของไร่ไวน์แห่งแรกในเขตการปกครองวาร์ และในปี ค.ศ.1936 ได้เริ่มมีการริเริ่มดำเนินการเพื่อกำหนดให้ภูมิภาคนี้มีสถานะเป็น AOC ทำให้นักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางมาเยี่ยมเยือน Provence และเพลิดเพลินไปกับรสชาติของไวน์โรเซ่ ต่อมาในปี ค.ศ. 1941 ได้มีการก่อตั้งองค์กรป้องกันและจัดการ (Syndicat des Vins Côtes de Provence) ต่อมาในปี ค.ศ. 1943 ได้มีการประกาศใช้คำว่า “Côtes de Provence” โดยกำหนดขอบเขตทางภูมิศาสตร์ครอบคลุมเขตการปกครองบูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) และอีก 1 แห่งในเขตการปกครองอัลเพส - มาริไทมส์ (Alpes - Maritimes) ริมฝั่งแม่น้ำวาร์ (Var) ตลอดจนการประกาศเงื่อนไขการผลิต จนกระทั่งเมื่อวันที่ 23 มกราคม ค.ศ. 1955 ได้มีการรับรองอย่างเป็นทางการให้ไวน์ โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ (Côtes de Provence) เป็นไวน์คุณภาพเยี่ยม “VDQS”

ตลอดหลายปีที่ผ่านมาผู้ผลิตได้อนุรักษ์สายพันธุ์องุ่นที่แตกต่าง รวมถึงความหลากหลายของพื้นที่ผลิตไวน์ สภาพภูมิอากาศที่เฉพาะตัว ผู้ผลิตรับประกันถึงคุณภาพของไวน์ที่ผลิต เกิดการจัดตั้งสหกรณ์หลายแห่งเพื่อผลิตและจำหน่ายไวน์จนทำให้ชื่อเสียงของไวน์ “โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์” หรือ “Côtes de Provence” เฟื่องฟูไปทั่วโลก

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence อยู่ในภูมิภาคโพรวองซ์ทางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส ประกอบด้วย 84 หมู่บ้าน โดย 68 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง วาร์ (Var) ได้แก่ เลส์อาร์ค (Les Arcs) บันนอลส์ – ออง - ฟอเรต์ (Bagnols – en - Forêt) เลอบูเซตต์ (Le Beausset) เบสส์ – ซูร์ - อิสโซล (Besse – sur - Issole) บอร์มส์ – เลส์ - มิโมซาส (Bormes – les - Mimosas) คาเบสส์ (Cabasse) ลา กาเดียร์ - ดาซูร์ (La Cadière - d’Azur) คาลลาส (Callas) เลอกานเนต์ – เด - โมเรส์ (Le Cannet – des - Maures) คาร์เซส (Carcès) คาร์นูลส์ (Carnoules) การ์เกรานน์ (Carqueiranne) เลอ กาสเตเลต์ (Le Castellet) คาวาแลร์ – ซูร์ - แมร์ (Cavalaire – sur - Mer) โคโกลิน (Cogolin) คอลโลบรีแยร์ (Collobrières) คอร์เรนส์ (Correns) โคติญัก (Cotignac) ลาคุว์ (La Crau) ลา ครัวซ์ - วัลแมร์ (La Croix - Valmer) คิวเออร์ (Cuers) ดรากีญ็อง (Draguignan) อองเทรคาสโตซ์ (Entrecasteaux) อีเวนอส (Evenos) ลา ฟาร์เลด (La Farlède) ฟิกาเนียร์ (Figanières) ฟลาสซองส์ – ซูร์ - อิสโซล (Flassans – sur - Issole) ฟลายอสค์ (Flayosc) เฟรฌูส (Fréjus) ลาการ์ด (La Garde) ลา การ์ด – ไฟรเนต์ (La Garde - Freinet) แกสซิน (Gassin) โกนฟารง (Gonfaron) กรีโมด์ (Grimaud) เฮแยร์ (Hyères) ลา ลองด์ – เลส์ - มอเรส (La Londe – les - Maures) ลอร์กส์ (Lorgues) เลอลุค (Le Luc) เลส์มายอนส์ (Les Mayons) มงฟอร์ตซูร์อาร์เกนส์ (Montfort – sur - Argens) ลา โมเล่ (La Môle) ลามอทเท (La Motte) เลอ มีว์ (Le Muy) ปิแอร์เฟอ – ดู - วาร์ (Pierrefeu – du - Var) ปิญองส์ (Pignans) แพลนเดอลาทัวร์ (Plan – de – la - Tour) พัวร์ซูว์ (Pourcieux) พัวร์เยรส์ (Pourrières) เลอ ปราเด็ท (Le Pradet),

ปูเจต์ – ซูร์ - อาร์เกนส์ (Puget – sur - Argens), ปูเจต์วิลล์ (Puget-Ville) รามาตูเอลล์ (Ramatuelle), โรเกอบรุน – ซูร์ - อาร์เกนส์ (Roquebrune – sur - Argens) แซงต์ – อันโตแนง – ดู - วาร์ (Saint – Antonin – du - Var) แซงต์ – ซีร์ – ซูร์ - แมร์ (Saint – Cyr – sur - Mer) แซงต์ - มักซีม (Sainte - Maxime) แซงต์ – ปอล – ออง - ฟอเรต์ (Saint – Paul – en - Forêt) แซงต์ - ราฟาเอล (Saint - Raphaël) แซงต์ - โทรเปซ (Saint - Tropez) ซานารี – ซูร์ - แมร์ (Sanary – sur - Mer) ซีลองส์ (Seillans) ซิกส์โฟร์เลอเพลจส์ (Six – Fours – les - Plages) ซอลลิเอส-ปองต์ (Solliès - Pont) ทาราดูว์ (Taradeau) เลอ โธโรเน็ต (Le Thoronet) ทรานส์ – ออง - โพรวองซ์ (Trans – en - Provence) ลาวาแลตต์ – ดู - วาร์ (La Valette – du - Var) และวิเดาบาน (Vidauban)

ในส่วนอีก 15 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง บูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) ได้แก่ แอลลู (Allauch) โบคเบลแอร์ (Bouc – Bel - Air) เซย์เรสเต (Ceyreste) ชาโตเนิฟเลอรูจ (Châteauneuf - le-Rouge) ลาซิโอทัต (La Ciotat) คูจเลอพินส์ (Cuges – les - Pins) เมย์รอยล์ (Meyreuil) มิเมตต์ (Mimet) เพย์เนียร์ (Peynier) ปุยโลเบียร์ (Puyloubier) โรเกฟอร์ – ลา - เบดูล (Roquefort - la-Bédoule) รูส์เซ็ต (Rousset) ซิเมียนโคลลงค์ (Simiane - Collongue) เลอ โธโรเน็ต (Le Tholonet) และเทร็ตส์ (Trets) และอีก 1 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง อัลเพส - มาริไทมส์ (Alpes - Maritimes) รายละเอียดตามแผนที่

ขอบเขตพื้นที่การผลิตชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม แซงก์ - วิกตัวร์ (Sainte - Victoire) ประกอบด้วย 9 หมู่บ้าน โดย 7 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง บูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) ได้แก่ ชาโตเนิฟเลอรูจ (Châteauneuf – le - Rouge) เมย์รอยล์ (Meyreuil) เพย์เนียร์ (Peynier) ปุยโลเบียร์ (Puyloubier) รูส์เซ็ต (Rousset) เลอ โธโรเน็ต (Le Tholonet) และเทร็ตส์ (Trets) และอีก 2 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง วาร์ (Var) ได้แก่ พัวร์ซูว์ (Pourcieux) และพัวร์เยรส์ (Pourrières)

ขอบเขตพื้นที่การผลิตชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม เฟรฌูส หรือ (Frejus) ประกอบด้วย 8 หมู่บ้านในเขตการปกครอง วาร์ (Var) โดย 6 หมู่บ้าน ได้แก่ เฟรฌูส (Fréjus) คาลลาส (Callas) เลอ มีว์ (Le Muy) ปูเจต์ – ซูร์ - อาร์เกนส์ (Puget – sur - Argens) โรเกอบรุน – ซูร์ - อาร์เกนส์ (Roquebrune – sur - Argens) แซงต์ - ราฟาเอล (Saint - Raphaël) และบางส่วนของ 2 หมู่บ้าน ได้แก่ คาลลาส (Callas) ทรานส์ – ออง - โพรวองซ์ (Trans – en - Provence)

ขอบเขตพื้นที่การผลิตชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม ลาลงด์ (La Londe) ประกอบด้วย 4 หมู่บ้านในเขตการปกครอง วาร์ (Var) โดย 2 หมู่บ้าน ได้แก่ เฮแยร์ (Hyères) ลา ลองด์ – เลส์ - มอเรส (La Londe – les - Maures) และบางส่วนของ 2 หมู่บ้าน ได้แก่ บอร์มส์ – เลส์ - มิโมซาส (Bormes – les - Mimosas) ลาคุ๋ว (La Crau)

ขอบเขตพื้นที่การผลิตชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม ปิแอร์เฟอ (Pierrefeu) ประกอบด้วย 12 หมู่บ้านในเขตการปกครอง วาร์ (Var) โดย 9 หมู่บ้าน ได้แก่ คิวเออร์ (Cuers) ปิแอร์เฟอ – ดู - วาร์ (Pierrefeu – du - Var) ปูเจต์ วิลล์ (Puget Ville), ซอลลิเอส - ปองต์ (Sollies - Pont) ลา การ์ด (La Garde) ลา ฟาร์เลด (La Farlède) ลาวาแลตต์ – ดู - วาร์ (la Valette – du - Var) การ์เกรานน์ (Carqueiranne) และเลอ ปราเด็ท (Le Pradet) และบางส่วนของ 3 หมู่บ้าน ได้แก่ ลาคุ๋ว (La Crau) คาร์นูลส์ (Carnoules) และคอลโลบรีแยร์ (Collobrières)

ขอบเขตพื้นที่การผลิตชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์ (Notre - Dame des Anges) ประกอบด้วย 10 หมู่บ้านในเขตการปกครอง วาร์ (Var) โดย 1 หมู่บ้าน ได้แก่ เลส์มายอนส์ (Les Mayons) และบางส่วนของ 9 หมู่บ้าน ได้แก่ คิวเออร์ (Cuers) ปิแอร์เฟอ – ดู - วาร์ (Pierrefeu – du - Var) ปูเจต์ วิลล์ (Puget Ville) ซอลลิเอส - ปองต์ (Sollies - Pont) ลา การ์ด (La Garde) ลา ฟาร์เลด (La Farlède) ลาวาแลตต์ – ดู - วาร์ (la Valette – du - Var) การ์เกรานน์ (Carqueiranne) และเลอ ปราเด็ท (Le Pradet)

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

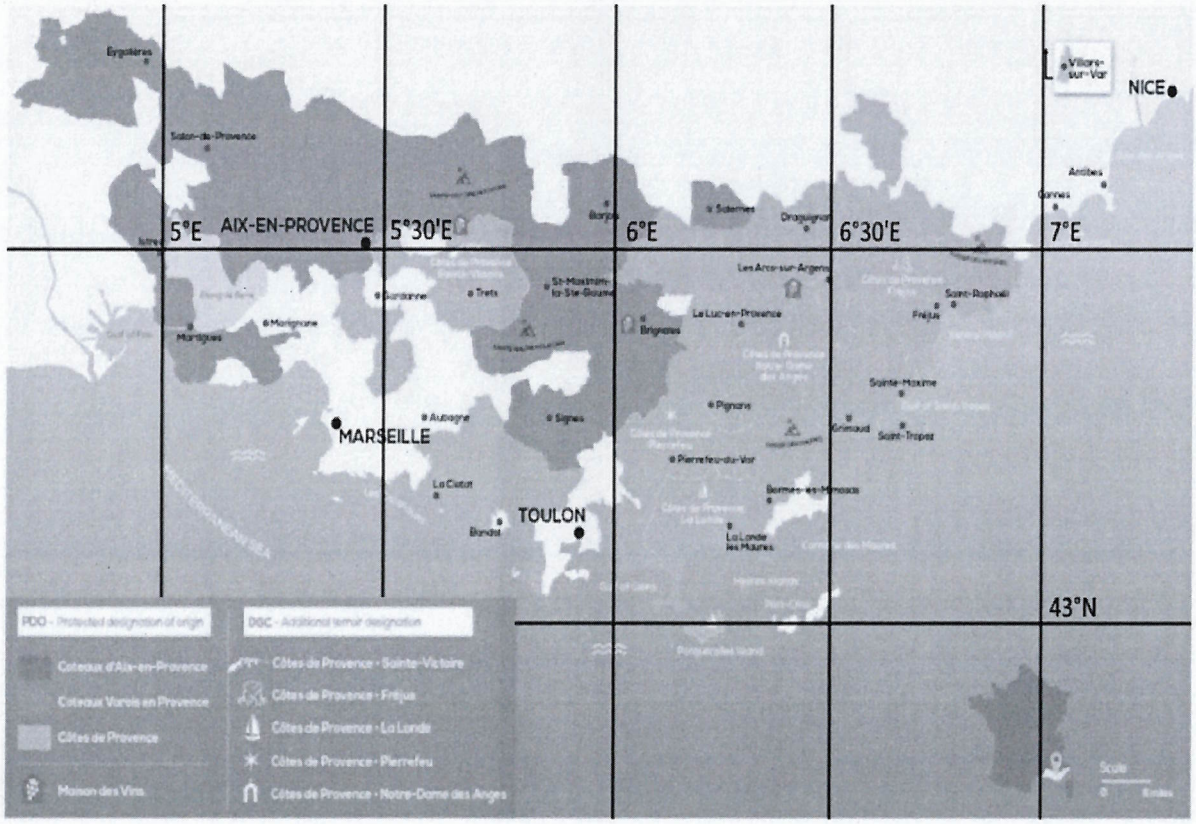
(1) โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence หรือที่มีชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม “แซงก์ – วิกตัวร์” (Sainte - Victoire) หรือ “เฟรฌูส” (Frejus) หรือ “ลาลงด์” (La Londe) หรือ “ปิแอร์เฟอ” (Pierrefeu) หรือ “น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์” (Notre - Dame des Anges) ต้องเป็นไวน์ที่ผลิตและแปรรูปในพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุ โดยต้องผ่านกระบวนการผลิตไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนดและได้รับการรับรองจากสถาบันแหล่งกำเนิดสินค้าและคุณภาพแห่งชาติ (National Institute of origin and Quality; INAO)

(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence หรือที่มีชื่อทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติม “แซงก์ – วิกตัวร์” (Sainte - Victoire) หรือ “เฟรฌูส” (Frejus) หรือ “ลาลงด์” (La Londe) หรือ “ปิแอร์เฟอ” (Pierrefeu) หรือ “น็อทร์ - ดาม เดส์ ซองเฌอส์” (Notre - Dame des Anges) จะต้องได้รับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และรับรองสัญลักษณ์แสดงแหล่งการผลิตจากองค์กรป้องกันและจัดการ (Syndicat des Vins Côtes de Provence) ตามแผนการตรวจสอบที่ได้รับอนุมัติจากสถาบันแหล่งกำเนิดสินค้าและคุณภาพแห่งชาติ (National Institute of Origin and Quality; INAO)

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศฝรั่งเศส อีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์



ประเทศฝรั่งเศส

ขอบเขตพื้นที่การผลิต โค้ตส์ เดอ โพรวองซ์ หรือ Côtes de Provence ครอบคลุมพื้นที่ผลิตและแปรรูปในภูมิภาคโพรวองซ์ทางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส ประกอบด้วย 84 หมู่บ้าน โดย 68 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง วาร์ (Var) ในอีก 15 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง บูเช่ – ดู - โรห์น (Bouches – du - Rhône) และอีก 1 หมู่บ้านอยู่ในเขตการปกครอง อัลเพส - มาริไทมส์ (Alpes - Maritimes)