C/2025/2814

21.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/2814)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Alpes-Maritimes“

PGI-FR-A1148-AM03

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район и област в непосредствена близост**

В глава I от продуктовата спецификация точка 4 (Географски район и област в непосредствена близост) от продуктовата спецификация се допълва с позоваване на официалния географски кодекс, с който се признава и установява списъкът на общините по департаменти на национално равнище. С това редакционно изменение се дава възможност географският район да бъде пренаписан, без да се внасят промени, под формата на списък на общините, а географската област да се посочи с позоваване на действащата през 2020 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), както и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Същите данни и актуализираният списък на общините са допълнени към единния документ под заглавията „Географски район“ и „Област в непосредствена близост“.

2. **Сортов състав**

Органът, отговарящ за защитата и управлението на наименованието, е поискал в глава I от продуктовата спецификация, в точка V „Сортов състав“ да се впишат следните сортове:

— устойчиви на мана и брашнеста мана:

Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Artaban N, Floréal B, Vidoc N, Voltis B, Monarch N, Prior N, Solaris B, Sauvignac B, Lilaro N.

— устойчиви на сушата:

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola N, Agiorgitiko N, Moschofilero Rs.

Тези сортове позволяват по-малко използване на продукти за растителна защита, а същевременно отговарят на сортовете, използвани за производството на вина с това ЗГУ, както от гледна точка на физиологичните, така и на енологичните качества. Тези сортове не променят органолептичните характеристики на вината с посоченото ЗГУ.

Единният документ се актуализира в точката „Винени сортове грозде“.

3. **Орган, отговарящ за контрола**

Изменя се глава III от продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“, за да се опрости точката „Орган, отговарящ за контрола“ и да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му били делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Това опростяване не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Alpes-Maritimes

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Червени, розе и бели тихи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ включва тихи вина — червени, розе и бели. Тихите вина със защитено географско указание „Alpes-Maritimes“ са с действително алкохолно съдържание в обемни проценти най-малко равно на 9 %. За тихите вина стойностите (прагови или гранични) за действително алкохолно съдържание (само за пенливите), общо алкохолно съдържание, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, общ серен диоксид и въглероден диоксид (само за пенливите) са определените в нормативната уредба на ЕС. Червените вина по принцип са танинови, класни и силни. Цветът им е рубиненочервен до нар, наситен, с виолетови отблясъци. Винata розе са с аромати на цветя или на плодове и на подправки, със силна структура при отпиване в зависимост от използваните смеси, със свежест, която им придават най-вече сортовете grenache N и cinsault N. Цветът им е ярко розов с отблясъци с цвят на сьомга. Белите вина са комплексни и елегантни и се характеризират по-специално с аромати на цветя и на цитрусови плодове. В тях се съчетава финес, плодов вкус и експлозивност, а цветът им е бледожълт със зеленикави отблясъци или златист, блестящ и прозрачен.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Качествени пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ включва качествени пенливи вина (червени, розе и бели). Качествените пенливи вина са с фини и елегантни мехурчета, съчетани с приятна свежест с аромати на цветя или плодове в зависимост от сортовете, използвани за ферментационната смес. Качествените пенливи вина се произвеждат главно от сортовете grenache N и mourvèdre N за вината розе и от сортовете vermentino B и sémillon B за белите вина. Те са с аромати на плодове и на цветя, а органолептичните им характеристики напомнят тези на тихите вина. За качествените пенливи вина стойностите (прагови или гранични) за действително алкохолно съдържание (само за пенливите), общо алкохолно съдържание, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, общ серен диоксид и въглероден диоксид (само за пенливите) са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

120 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вина, ползващи се от защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“, се извършват във всички общини на департамент Alpes-Maritimes съгласно официалния географски кодекс от 2020 г.

7. **Винени сортове грозде**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Altesse B

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N — Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brachet N - Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N - Vaccarèse

Béclan N - Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Colombaud B — Bouteillan

Corbeau N — Douce noire

Cot N — Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Courbu B — Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B — Cruchen

César N

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N — Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N — Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Lilaro N

Liliorila B

Listan B — Palomino

Lledoner pelut N

Macabeu B — Macabeo

Mancin N

Courbu noir N

Marsanne B

Marselan N

Maréchal Foch N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Jurançon blanc B

Meslier Saint-François B — Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N — Minustellu, Graciano

Moschofilero Rs

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N — Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat cendré B — Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nero d'Avola

Nielluccio N — Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Oberlin noir N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B — Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N — Aspiran noir

Rivairenc blanc B — Aspiran blanc

Rivairenc gris G — Aspiran gris

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignac B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Sciaccarello N

Segalin N

Seinoir N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Solaris B

Soreli B

Souvignier Gris

Sylvaner B

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xarello B

Xinomavro N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Специфични характеристики на географския район и на продукта*

Разположен в югоизточната част на Франция, в регион Provence-Alpes-Côte d'Azur, граничещ със Средиземно море, географският район на защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ обхваща целия департамент Alpes-Maritimes. Той се характеризира най-вече с изключителна разнородност на пейзажа. И наистина, земеделската част от департамента е ограничена и разположена близо до крайбрежната ивица, при силна конкуренция за земята, както и в долините нагоре към планините и по хълмовете с най-добро изложение. На тези хълмисти територии лозята традиционно растат редом с маслинови дървета, докато производството в долините е ориентирано повече към отглеждане на цветя и зеленчуци.

Производството на вината със защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ произхожда от неголяма площ лозови насаждения (заявени са по-малко от 50 хектара), които са раздробени на различни по размер „островчета“ (общини Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence), разпределени между малки стопанства.

Разположени в сърцето на алпийската част на Прованс, източната граница на варовиковия участък (Provence Calcaire), тези лозя, и най-вече разположените в Ница и околностите му, дължат подземната си основа на „плиоценската революция“, когато е образувано това голямо море чрез накланяне към южната част на Прованс. Получените в резултат на това седиментни отлагания са обградени от конгломерати със значителна дебелина, наричани „конгломерати от плиоценската делта на река Var“. Ландшафтът се установява през кватернера с ново накланяне на Прованс, този път на запад, при което конгломератите се издигат до 600 m надморска височина: така се появяват хълмовете със стръмни склонове.

Произхождащите от тези образувания почви се състоят от силикатно-варовикови конгломерати и обли камъчета от ерозията на съседните алпийски масиви. На техния фон рязко се открояват богатите на магнезий глинесто-варовикови доломитни почви на островите Lérins.

Лозята са засадени на надморска височина, която може да достигне до 400 m, почти изцяло по хълмове, ориентирани в посока север-юг, рядко на платата по върховете на хълмовете, като се спазва източно или западно изложение — на внимателно подбрани парцели за бране на гроздето. Лозовите растения се вкореняват върху оформени от човека тесни тераси или „валове“ („restanques“), състоящи се от обли камъчета, примесени с много светъл едър пясък (конгломерат или „пудинг“), тук-там с глинести жилки.

Средногодишното количество на валежите е 830 mm, а слънцегреенето е продължително (2 820 часа в годината).

Долината на река Var е от основно значение за характеризиране на климата, в който вирeят лозовите насаждения. Тази долина действително позволява циркулация на ветровете в зависимост от оста, по която са насочени хълмовете, и така лозята се излагат на северните ветрове, които слизат от Алпите през нощта и част от сутринта, а след това — на морския бриз, който в края на деня духа от изток. Макар икономическият баланс на стопанствата отчасти да се основава на необходимостта да могат да засадят всички сортове, които дават възможност за приготвяне на оригиналните смеси и за задоволяване на пазарите, една от специфичните особености на това защитено географско указание се дължи на желанието на лозарите да съхранят такива местни сортове като braquet N, fuella nera N, grassen N, mourvaison N за производството на червените вина. Получените от сортовете braquet N и fuella nera N вина имат интересни способности за стареене. Редом с тях се среща и разпространен в останалата част на Прованс сортов състав на базата на mourvèdre N, cinsault N, carignan N, а също и grenache N или alicante N.

От тази гама „черни“ сортове грозде стопанствата приготвят червени вина, които са танинови, класни и силни.

Вината розе се приготвят от смеси, от които се получават вина с аромати на цветя или на плодове и подправки, със силна структура при отпиване, но които винаги се характеризират с приятна свежест.

Белите вина, получени основно от сорта vermentino B, който местните наричат „rolle“, са комплексни и елегантни, с аромати на цветя и цитрусови плодове. Те могат да проявяват добра способност за стареене. В състава им може да влизат и други сортове като roussanne B, clairette B, bourboulenc B и chardonnay B.

Качествените пенливи вина се произвеждат главно от сортовете grenache N и mourvèdre N за вината розе и от сортовете vermentino B и sémillon B за белите вина. Те са с аромати на плодове и на цветя, а органолептичните им характеристики напомнят тези на тихите вина.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

Силно повлияни от географския район, от променящия се и контрастен ландшафт, който се разпростира от средиземноморското крайбрежие до високопланинските райони, тези лозя съчетават в себе си характеристиките на провансалските с определено северно влияние. Море и планина, слънце и студен вятър, завладяващи контрасти между „слънчевата“ и „сенчестата“ страна на долината („ubac“ и „adret“) оказват своето влияние както върху лозята и маслиновите дървета, така и върху хората.

Склоновете с добро изложение, благоприятните за засаждане на лозовите растения и за вегетативното им развитие пропускливи почви, които същевременно ги предпазват от причиняваните от летните бури щети, слънчевият и проветрив климат, който дава възможност за добро узряване и опазване от гъбични болести — всички те допринасят за развитието на лозята. Тези климатични характеристики позволяват процесът на узряване да бъде бавен, което по-специално е необходимо за свежестта и елегантността на белите вина и вината розе, а също и на пенливите вина. Те са в основата и на силния и танинов характер на червените вина.

Благоприятно за засаждането на лозя тук е било също и местоположението на тези хълмове, които са достатъчно отдалечени от крайбрежието, за да възпират варварските нашествия, но при все това достатъчно близо до морето, за да се даде възможност за развитие на търговския обмен.

Така, въпреки конкуренцията с отглеждането на други култури, по-специално на карамфила от Ница, което е било много доходоносно след Втората световна война, лозарството постепенно се е развило отново, благодарение на упоритостта на няколко семейства лозари, които са съумели да съхранят много характерните и пригодени към територията стари местни сортове.

Едва петнадесетина семейни стопанства все още защитават лозарството по Лазурния бряг. Те произвеждат годишно около 600—700 hl тихи вина, 50 % от които са червени, 35 % — бели и 15 % — розе, чието качество е признато от 1979 г. със статута на „Vin de Pays“. Всяка година се произвеждат от 3 000 до 4 000 бутилки пенливо вино.

Винata със защитеното географско указание са успели да проявят собствена идентичност и да развият собствена известност, забележително доказателство за което е производството на монасите от Lérins с призната и високо ценена гама от вина. Репутацията на вината от Alpes Maritimes се потвърждава от добрата икономическа жизнеспособност на продукцията, 70 % от която се продава на регионално равнище в бутилки, основно на туристи и на много високи цени (от 8 до 10 евро за брой), 20 % — на територията на цялата страна, а 10 % се изнася.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ може да бъде допълнено с името на един или на няколко сорта грозде.

Защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“ може да бъде допълнено с обозначенията „primeur“ или „nouveau“. Наименованието „primeur“ или „nouveau“ е запазено за тихите вина.

Логото ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато наименованието „защитено географско указание“ се заменя с традиционното наименование „Vin de Pays“.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вина със защитеното географско указание „Alpes-Maritimes“, се състои от следните съседни на географския район общини според официалния географски кодекс от 2020 г., а именно:

на югозапад — на границата с департамент Var на територията на следните общини:

Les Adrets-de-l'Estérel, Ampus, Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Bargème, Bargemon, La Bastide, Le Bourguet, Brenon, Callas, Callian, Cavalaire-sur-Mer, Châteaudouble, Châteauvieux, Claviers, Cogolin, Comps-sur-Artuby, La Croix-Valmer, Draguignan, Fayence, Figanières, Flayosc, Fréjus, La Garde-Freinet, Gassin, Grimaud, Lorgues, La Martre, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, La Motte, Le Muy, Le Plan-de-la-Tour, Puget-sur-Argens, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Roquebrune-sur-Argens, La Roque-Esclapon, Saint-Antonin-du-Var, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Salernes, Seillans, Sillans-la-Cascade, Tanneron, Taradeau, Tourrettes, Trans-en-Provence, Trigance, Vidauban.

на запад — на границата с департамент Alpes de Haute-Provence на територията на следните общини:

Allons, Allos, Angles, Annot, Barcelonnette, Beauvezer, Braux, Castellane, Castellet-lès-Sausses, Colmars, La Condamine-Châtelard, Demandolx, Enchastrayes, Entrevaux, Faucon-de-Barcelonnette, Le Fugeret, La Garde, Jausiers, Lambruisse, Le Lauzet-Ubaye, Méailles, Moriez, La Mure-Argens, Méolans-Revel, Peyroules, Pontis, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Paul-sur-Ubaye, Saint-Pierre, Saint-Pons, Sausses, Soleilhas, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Les Thuiles, Ubaye-Serre-Ponçon, Ubraye, Uvernet-Fours, Val-de-Chalvagne, Val d'Oronaye, Vergons, Villars-Colmars.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-21d7b276-d069-4cd5-84ee-9bb99da97e7c