C/2025/2814

21.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/2814)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Alpes-Maritimes“

PGI-FR-A1148-AM03

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole I specifikace se v bodě 4 „Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti“ doplňuje odkaz na úřední zeměpisný kodex, který uznává a stanoví seznam obcí podle jednotlivých departementů na vnitrostátní úrovni. Tato redakční úprava umožňuje přepsat beze změn zeměpisnou oblast v seznamu obcí a uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE, ve verzi z roku 2020, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Jednotný dokument je doplněn o tento odkaz a aktualizaci seznamu obcí v bodě „Zeměpisná oblast“ a také v bodě „Oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. Odrůdová skladba

Orgán pro ochranu a správu ODG požádal, aby byly do bodu 5 „Odrůdová skladba“ kapitoly I specifikace výrobku zařazeny odrůdy:

— odolné vůči peronospoře a padlí:

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.

— odolné vůči suchu:

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

Tyto odrůdy umožňují použití menšího množství přípravků na ochranu rostlin, a přitom odpovídají odrůdám používaným pro výrobu CHZO, jak z hlediska fyziologických, tak enologických vlastností. Nemění organoleptické vlastnosti vín CHZO.

Jednotný dokument je aktualizován v bodě „Moštové odrůdy“.

3. Kontrolní orgán

Kapitola III specifikace chráněného zeměpisného označení „Alpes-Maritimes“ se mění tak, aby se zjednodušil bod „Kontrolní orgán“ a upřesnilo se, že kontroly dodržování specifikace probíhají na základě schváleného plánu kontrol a provádí je třetí strana poskytující záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, kterou pověřil institut INAO.

Toto zjednodušení nemá vliv na jednotný dokument.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Alpes-Maritimes

2. **Typ zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Tichá červená, růžová a bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína s chráněným zeměpisným označením „Alpes-Maritimes“ se dělí na tichá červená, růžová a bílá vína. Minimální skutečný obsah alkoholu v tichých vínech nesoucích chráněné zeměpisné označení „Alpes-Maritimes“ činí 9 % objemových. Pro tichá vína jsou údaje o skutečném obsahu alkoholu (prahovém nebo mezním) (pouze u šumivých vín), o celkovém obsahu alkoholu, celkovém obsahu kyselin, obsahu těkavých kyselin, celkovém obsahu oxidu siřičitého a obsahu oxidu uhličitého (pouze u šumivých vín) stanoveny předpisy Společenství. Červená vína obecně obsahují třísloviny, jsou ušlechtilá a silná. Mají sytě rubínově červenou až granátovou barvu s purpurovými odlesky. Růžová vína se vyznačují buď květinovým, nebo ovocným a kořeněným aroma, projevují se v ústech výraznou strukturou závisející na použité směsi a svěžest jim dodávají hlavně odrůdy Grenache N a Cinsault N. Mají bledě růžovou barvu s lososovými odlesky. Bílá vína jsou komplexní a elegantní, charakterizuje je především květinové a citrusové aroma. Snoubí se v nich jemnost, ovocný charakter a živost a mají světle žlutou barvu se zelenými odlesky nebo zlatavou jasně zářivou barvu.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

2. *Jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína s chráněným zeměpisným označením „Alpes-Maritimes“ se dělí na jakostní šumivá červená, růžová a bílá vína. Jakostní šumivá vína se vyznačují jemnými a elegantními bublinami a příjemnou svěžestí a v závislosti na odrůdách použitých při scelování vykazují květinové nebo ovocné aroma. Jakostní růžová šumivá vína se vyrábějí především z odrůd Grenache N a Mourvèdre N a bílá šumivá vína z odrůd Vermentino B a Sémillon B. Jsou ovocná a květinová a svými organoleptickými vlastnostmi připomínají tichá vína. Pro jakostní šumivá vína jsou údaje o skutečném obsahu alkoholu (prahovém nebo mezním) (pouze u šumivých vín), o celkovém obsahu alkoholu, celkovém obsahu kyselin, obsahu těkavých kyselin, celkovém obsahu oxidu siřičitého a obsahu oxidu uhličitého (pouze u šumivých vín) stanoveny předpisy Společenství.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni Společenství a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

5.2 *Maximální výnosy*

120 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným označením původu „Alpes-Maritimes“ probíhá ve všech obcích departementu Alpes-Maritimes podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2020.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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

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

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Maréchal Foch N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot 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 rouges Rg – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Mérille N

Müller – Thurgau B

Nero d'avola N

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 B

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti a produktu*

Zeměpisná oblast chráněného zeměpisného označení „Alpes-Maritimes“ se nachází na jihovýchodě Francie v regionu Provence-Alpes-Côte d'Azur na pobřeží Středozemního moře a rozkládá se na celém území departementu Alpes-Maritimes. Charakterizuje ji především výrazná krajinná různorodost. Zemědělská část tohoto departementu se ve skutečnosti nachází na omezené ploše poblíž pobřeží, pro kterou je typické tvrdé soupeření o půdy, a rovněž v údolích, odkud se táhne směrem k horám a nejlépe exponovaným svahům. Na svazích tradičně roste vinná réva spolu s olivovníky, zatímco údolí se zaměřují spíše na pěstování květin nebo zeleniny.

Produkce s chráněným zeměpisným označením „Alpes-Maritimes“ je získávána z malých vinic (vyznačených pozemků o ploše 50 hektarů) roztříštěných do menších či větších ostrůvků (obce Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) rozmístěných na pozemcích malých hospodářství.

Vinice ležící v alpské části Provence, na samotném okraji vápencové části, a především ty, jež se nacházejí v Nice a jeho okolí, vděčí za své podloží změnám v období pliocénu, které daly v důsledku posunů terénu směrem k jihu Provence vzniknout velkému moři. Výsledná ložiska sedimentů jsou obklopena silnou vrstvou konglomerátů označovaných jako konglomeráty pliocénní delty departementu Var. Krajina se utvořila ve čtvrtohorách při novém posunu terénu, tentokrát směrem na západ, tedy posunu, jehož výsledkem jsou konglomeráty v nadmořské výšce až 600 m, čímž vznikly příkré svahy.

Půdy z těchto útvarů tvoří vápenco-pískové slepence a oblázky vzniklé erozí sousedních alpských masivů. Pozoruhodnou výjimkou jsou dolomitické jílovito-vápencové půdy Lerinských ostrovů bohaté na hořčík.

Vinice jsou vysázeny v nadmořské výšce až 400 m, téměř výhradně na svazích orientovaných severojižním směrem a výjimečně na náhorních plošinách na vrcholech kopců, přičemž se dodržuje východní nebo západní orientace parcel pečlivě vybraných pro sklizeň hroznů. Vinná réva zakořeňuje v úzkých stupňovitých terasách vytvořených člověkem (označovaných jako „restanques“) ze směsi oblázků, velmi světlého hrubého písku (slepenců) a jílu.

Průměrné roční srážky dosahují 830 mm a doba slunečního svitu je dlouhá – 2 820 hodin ročně.

Pro charakter podnebí vinic má zásadní význam údolí Var. Díky němu mohou větry cirkulovat podél osy svahů a vinice jsou tak vystaveny větrům ze severu, proudícím od Alp v noci a částečně i ráno, a dále mořskému větru vanoucímu na konci dne z východu. Ačkoli je hospodářská rovnováha zemědělských podniků částečně závislá na výsadbě odrůd, díky nimž je možné vyrábět originální směsi vín a vycházet vstříc trhu, jednou z charakteristických vlastností tohoto chráněného zeměpisného označení je snaha vinařů zachovat lokální odrůdy jako Braquet N, Fuella nera N, Grassen N a Mourvaison N pro vinifikaci červených vín. Vína získávaná z odrůd Braquet N a Fuella nera N mají dobrou schopnost zrání. Vedle nich zde najdeme odrůdovou skladbu typickou pro zbytek Provence, jejímž základem jsou odrůdy Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N, nebo dokonce Grenache N či Alicante N.

Kromě této škály „černých“ odrůd vyrábějí podniky červená vína s obsahem tříslovin, ušlechtilá a silná vína.

Růžová vína se vyrábějí ze směsí obsahujících vína s květinovým, anebo ovocným a kořeněným aroma s výraznou, ovšem vždy svěží strukturou na patře.

Bílá vína, získávaná zejména z odrůdy Vermentino B, označované místními výrazem „rolle“, jsou komplexní, elegantní a mají květinové či citrusové aroma. Jsou schopna velice dobře zrát. Součástí jejich složení mohou být další odrůdy jako Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B či Chardonnay B.

Jakostní růžová šumivá vína se vyrábějí především z odrůd Grenache N a Mourvèdre N a bílá šumivá vína z odrůd Vermentino B a Sémillon B. Jsou ovocná a květinová a svými organoleptickými vlastnostmi připomínají tichá vína.

8.2 *„Příčinná souvislost“*

Na zdejších vinicích, výrazně ovlivněných zeměpisným prostředím a proměnlivou krajinou plnou kontrastů táhnoucí se od středomořského pobřeží k pohoří, se prolínají vlastnosti provensálských vinic s některými severními vlivy. Moře a svahy, slunce a studený vítr, kontrast mezi svahy s nízkou a vysokou expozicí slunci ovlivňují vinnou révu, olivovníky i zdejší obyvatele.

K rozvoji vinic přispívají svahy vystavené slunečnímu svitu, půdy dobře odvádějící vodu vhodné pro výsadbu a vegetativní růst révy a zároveň chránící vinici před následky letních bouřek, slunečné a větrné podnebí umožňující dobré zrání a odolávání houbovitým chorobám. Výsledkem těchto podnebních podmínek je pomalý proces zrání, který je nezbytný pro svěžest a eleganci bílých a růžových, ale i šumivých vín. Také díky nim mají červená vína výrazný charakter s obsahem třís lovin.

K výsadbě vinné révy zde do velké míry přispělo umístění svahů, které se nacházejí v dostatečné vzdálenosti od pobřeží, což odrazovalo barbary od vpádu na toto území, ale zároveň dostatečně blízko moři, aby to umožňovalo rozvoj obchodování.

Navzdory konkurenci jiných plodin, zejména niceského karafiátu, jehož pěstování bylo velmi lukrativní po druhé světové válce, se vinice postupně rozrůstaly díky vytrvalosti několika vinařských rodin, jimž se podařilo zachovat velmi specifické tradiční místní odrůdy uzpůsobené této oblasti.

Vinařskou produkci na Azurovém pobřeží stále udržuje asi patnáct rodinných zemědělských podniků. Vyrábějí přibližně 600 až 700 hl tichého vína ročně, z toho 50 % červeného, 35 % bílého a 15 % růžového vína, jehož kvalita byla uznána v roce 1979 statusem „vin de pays“ (zemského vína). Každým rokem se vyrobí 3 000 až 4 000 lahví šumivého vína.

Vína s chráněným zeměpisným označením prokázala, že jsou jedinečná, a vysloužila si dobré jméno. Produkce lerinských mnichů a jejich uznávaná a vysoce ceněná řada vín je toho jasným důkazem. Dobrou pověst vín z oblasti Alpes Maritimes dokládá hospodářská životaschopnost této produkce, z níž se 70 % prodává na regionálním trhu, a to v lahvích a převážně turistické klientele za velmi atraktivní ceny (8 až 10 € za jednotku), 20 % na národním trhu a 10 % je určeno na vývoz.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Chráněné zeměpisné označení „Alpes-Maritimes“ lze doplnit názvem jedné nebo více odrůd.

Chráněné zeměpisné označení „Alpes-Maritimes“ lze doplnit slovy „primeur“ nebo „nouveau“. Označení „primeur“ nebo „nouveau“ jsou vyhrazena pro tichá vína.

Logo chráněného zeměpisného označení Evropské unie je uvedeno na štítcích, zatímco samotné označení „chráněné zeměpisné označení“ je nahrazeno označením „Vin de Pays“.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a zpracování vín využívajících chráněné zeměpisné označení „Alpes-Maritimes“ je tvořena těmito hraničními obcemi zeměpisné oblasti podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

na jihozápadě na hranici s departementem Var v těchto obcích:

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.

Na západě na hranici s departementem Alpes-de- Haute-Provence v těchto obcích:

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.

Odkaz na specifikaci produktu

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