C/2025/2814

21.5.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/2814)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Alpes-Maritimes«

PGI-FR-A1148-AM03

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed**

I kapitel I i produktspecifikationen er punkt 4, »Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed«, blevet suppleret med en henvisning til den officielle geografiske kode, der anerkender og fastlægger listen over kommuner opdelt efter departement på nationalt plan. Denne redaktionelle ændring gør det muligt at omskrive det geografiske område uden ændringer til en liste over kommuner og at identificere det geografiske område med henvisning til 2020-udgaven af den officielle geografiske kode, som ajourføres af Frankrigs nationale institut for statistik og økonomiske studier (INSEE) og giver retssikkerhed for definitionen af det geografiske område.

Den samme henvisning og en ajourført liste over kommuner er blevet medtaget i enhedsdokumentet under overskrifterne »Geografisk område« og »Område i umiddelbar nærhed«.

2. **Vinstokbestand**

I kapitel I i produktspecifikationen har beskyttelses- og forvaltningsorganet anmodet om, at der i punkt 5, »Vinstokbestand«, medtages sorter, som er:

— modstandsdygtige over for vinskimmel og meldug:

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

— modstandsdygtige over for tørke:

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

Disse sorter gør det muligt at anvende færre plantebeskyttelsesmidler, samtidig med at de svarer til de sorter, der anvendes til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse, både når det gælder de fysiologiske og ønologiske egenskaber. De ændrer ikke de organoleptiske egenskaber for vine med den beskyttede geografiske betegnelse.

Enhedsdokumentet er blevet ajourført i afsnittet »Druesorter«.

3. **Kontrolmyndighed**

Der foretages ændringer i kapitel III i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« for at forenkle afsnittet om kontrolmyndigheden og præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et tredjepartsorgan, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, som INAO har udpeget.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne forenkling.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Alpes-Maritimes

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Stille rød-, rosé- og hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« omfatter stille rødvine, rosévine og hvidvine. De stille vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« har et virkeligt alkoholindhold på mindst 9 %. For de stille vine svarer det virkelige alkoholindhold (tærskel eller grænse) (kun for mousserende vine), det totale alkoholindhold, det totale syreindhold, indholdet af flygtig syre, det totale svovldioxidindhold og kuldioxidindholdet (kun for mousserende vine) til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Rødvinene er generelt tanninholdige, fornemme og kraftige. De har en dyb rubinrød til granatrød farve med et violet skær. Rosévinene er enten blomsteragtige eller frugtagtige og krydrede med en kraftig struktur i munden alt efter de foretagne sammenstikninger og med en friskhed, som de hovedsagelig får fra Grenache N og Cinsault N. De har en klar rosa farve med et laksefarvet skær. Hvidvinene er komplekse og elegante og er især kendetegnet ved aromaer af blomster og citrusfrugter. De kombinerer friskhed med en fin og frugtagtig karakter og har en lysegul farve med et grønt eller skinnende gyldent og klart skær.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« omfatter mousserende kvalitetsrødvine, -rosévine og -hvidvine. De mousserende kvalitetsvine har fine og elegante bobler, der ledsages af en behagelig friskhed med blomster- eller frugtagtige aromaer, alt afhængigt af de anvendte sorter til cuvéen. De mousserende kvalitetsvine fremstilles hovedsagelig af Grenache N og Mourvèdre N for rosévinenes vedkommende og af Vermentino B og Sémillon B for hvidvinenes vedkommende. De er frugtagtige og blomsteragtige, og deres organoleptiske egenskaber minder om de stille vines. For de mousserende kvalitetsvine svarer det virkelige alkoholindhold (tærskel eller grænse) (kun for mousserende vine), det totale alkoholindhold, det totale syreindhold, indholdet af flygtig syre, det totale svovldioxidindhold og kuldioxidindholdet (kun for mousserende vine) til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Hvad angår de ønologiske fremgangsmåder, skal vinene opfylde de krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

120 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Høsten af druerne, vinfremstillingen og forarbejdningen af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« finder sted i alle kommunerne i Alpes-Maritimes i henhold til den officielle geografiske kode fra 2020.

7. **Primære druesorter**

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

Mauzac 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 roses Rs – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg – 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

Sémillon 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

Turnbat 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Det geografiske områdes egenart og produktets egenart*

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« omfatter hele departementet Alpes-Maritimes og er beliggende i den sydøstlige del af Frankrig i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur, som ligger ud til Middelhavet. Området er først og fremmest kendetegnet ved en meget stor variation i landskabet. Landbrugsarealerne i dette departement er således begrænsede og ligger langs kyststrækningen, hvor der er stor kamp om jorden, samt i dalene ved foden af bjergene og på de bedst eksponerede skråninger. På disse skråningers arealer dyrkes der traditionelt både vin og oliven, mens der i dalene i højere grad finder blomster- eller grøntsagsproduktion sted.

Produktionen af den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« stammer fra et lille vindyrkningsområde (med et oplyst areal på under 50 ha), som er inddelt i større eller mindre områder (kommunerne Nice, Saint Jeannet og Saint-Paul-de-Vence) fordelt på mindre vinavlere.

Undergrunden i dette vindyrkningsområde – som er beliggende i hjertet af Provence Alpine og udgør den østlige grænse mod Provence Calcaire – og navnlig undergrunden i og omkring Nice er opstået som følge af »revolutionen« i Pliocæn, hvor dette store hav blev skabt, ved at jorden blev vippet op mod den sydlige del af Provence. De sedimentære aflejringer, der opstod som følge heraf, er dækket med store konglomeratlag, der kaldes »konglomerater fra Vars pliocæne delta«. Landskabet falder på plads i Kvartær, hvor Provence endnu en gang vippes – denne gang mod vest – hvilket giver disse konglomerater en højde på op til 600 m: Dermed opstod de stejle skråninger.

Den jord, der er dannet af disse formationer, består af kalksandstenskonglomerater og rullesten, som stammer fra erosionen af de nærliggende alpemassiver. En vigtig undtagelse er Lérinsøernes ler- og kalkholdige dolomitjord, der er rig på magnesium.

Vindyrkningsarealerne er beliggende i en højde på op til 400 m, næsten udelukkende på de nord-syd-vendte skråninger og sjældent på plateauerne på bakketoppene. De omhyggeligt udvalgte parceller til druehøsten er østligt eller vestligt eksponerede. Vinstokkene vokser på smalle menneskeskabte terrasser eller såkaldte »restanques«, der består af rullesten blandet med meget lyst groft sand (konglomerat) med nogle få lerholdige årer.

Den gennemsnitlige årlige nedbør er 830 mm, og der er hele 2 820 solskinstimer om året.

Vardalens tilstedeværelse er afgørende for det klima, der hersker på vinmarkerne. Den muliggør nemlig, at vinden kan blæse efter skråningernes akse, og dermed rammes vinmarkerne af nordenvinden, som blæser ned ad Alperne om natten og først på morgenen, og herefter af havbrisen, som kommer østfra sidst på dagen. Selv om vinavlernes økonomiske ligevægt delvist er baseret på nødvendigheden af at kunne plante alle de druesorter, der gør det muligt at foretage originale sammenstikninger og tilfredsstille markederne, består et af særprægene ved denne beskyttede geografiske betegnelse i, at vinavlerne ønsker at bevare lokale druesorter såsom Braquet N, Fuella nera N, Grassen N og Mourvaison N til fremstilling af rødvin. Vin fremstillet af sorterne Braquet N og Fuella nera N er særdeles gemmeegnede. Foruden disse finder man vinstoksorter, der er almindelige i resten af Provence, såsom Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N og endda Grenache N eller Alicante N.

Med udgangspunkt i denne palet af »sorte« druesorter fremstiller vingårdene tanninholdige, fornemme og kraftige rødvine.

Rosévinene fremstilles med sammenstikninger, som giver vine, der er enten blomsteragtige eller frugtagtige og krydrede med en kraftig struktur i munden, men som altid kendetegnes ved en god friskhed.

Hvidvinene fremstilles hovedsagelig af druesorten Vermentino B, der lokalt betegnes som »Rolle«. De er komplekse og elegante og har aromaer af blomster og citrusfrugter. De kan være meget gemmeegnede. Andre druesorter kan indgå i deres sammensætning, f.eks. Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B og Chardonnay B.

De mousserende kvalitetsvine fremstilles hovedsagelig af Grenache N og Mourvèdre N for rosévinenes vedkommende og af Vermentino B og Sémillon B for hvidvinenes vedkommende. De er frugtagtige og blomsteragtige, og deres organoleptiske egenskaber minder om de stille vines.

8.2. *Årsagssammenhæng*

På disse vindyrkningsarealer, som er stærkt præget af deres geografiske miljø og de skiftende og kontrastfyldte landskaber – der både omfatter kyststrækninger ved Middelhavet og høje bjerge – kombineres de karakteristiske træk ved en vinmark i Provence med en vis nordlig indflydelse. Havet og bjergene, solen og den kolde vind samt de skarpe kontraster mellem skråningernes sol- og skyggeside påvirker både vinstokkene, oliventræerne og indbyggerne.

De velekspонerede skråninger, den veldrænede jord – der er gunstig for vinstokkenes plantning og vækst, og som samtidig beskytter dem mod skader i forbindelse med uvejr om sommeren – samt det solrige og blæsende klima, som giver en god modning og beskytter mod svampesygdomme, bidrager alt sammen til vindyrkningsarealernes udvikling. Disse klimaforhold giver en langsom modningsproces, som navnlig er afgørende for hvidvinenes, rosévinenes og de mousserende vines friskhed og elegante karakter. De ligger ligeledes til grund for rødvinenes kraftige og tanninholdige karakter.

Desuden har disse skråningers beliggenhed været befordrende for plantningen af vinstokke, da de lå tilstrækkeligt langt væk fra kysten til at hindre barbarernes invasion, men stadig tæt nok på havet til at muliggøre handelens udvikling.

På trods af konkurrencen fra andre afgrøder og navnlig dyrkningen af nelliker i Nice, som var meget lukrativ efter Anden Verdenskrig, udviklede vinmarkerne sig gradvist takket være ihærdigheden hos nogle få vinavlerfamilier, der var i stand til at bevare nogle meget karakteristiske gamle og lokale druesorter, som var tilpasset til dette område.

Der er knap 15 familievingårde, som stadig holder vindyrkningsfanen højt på Côte d'Azur. De fremstiller ca. 600-700 hl stille vin om året, heraf 50 % rødvin, 35 % hvidvin og 15 % rosévin, hvis kvalitet har været anerkendt som »Vin de Pays« siden 1979. Der fremstilles 3 000-4 000 flasker mousserende vin hvert år.

Vinene med den beskyttede geografiske betegnelse har været i stand til at vise deres identitet og udvikle deres omdømme. Den produktion, der blev foretaget af munkene på Lérins, er et bemærkelsesværdigt bevis på dette, da den omfatter et udvalg af anerkendte og særdeles værdsatte vine. »Alpes Maritimes«-vinenes omdømme fremgår af den robuste økonomi i denne produktion, hvoraf 70 % afsættes regionalt og aftappet på flaske til et kundeunderlag, der primært består af turister, til særdeles pæne priser (8-10 EUR pr. flaske), mens 20 % afsættes på det nationale område, og 10 % eksporteres.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« kan suppleres med navnet på en eller flere druesorter.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes« kan suppleres med benævnelsen »primeur« eller »nouveau«. Betegnelserne »primeur« eller »nouveau« er forbeholdt stille vine.

EU's BGB-logo skal fremgå af etiketten, når betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse« erstattes af den traditionelle betegnelse »Vin de Pays«.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Det område i umiddelbar nærhed, hvor det som en undtagelse er tilladt at fremstille og forarbejde vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Alpes-Maritimes«, omfatter de tilgrænsende kommuner til det geografiske område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2020, nemlig følgende:

mod sydvest følgende kommuner på grænsen til departementet Var:

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 og Vidauban.

mod vest følgende kommuner på grænsen til departementet Alpes de Haute-Provence:

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 og Villars-Colmars.

Link til produktspecifikationen

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