Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2814

21.5.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/2814)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Alpes-Maritimes»

PGI-FR-A1148-AM03

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Το κεφάλαιο I ενότητα 4 «Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώνεται με παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα, βάσει του οποίου αναγνωρίζεται και καταρτίζεται ο κατάλογος των δήμων ανά νομό σε εθνικό επίπεδο. Αυτή η συντακτική προσαρμογή επιτρέπει την αναδιατύπωση της γεωγραφικής περιοχής, η οποία παραμένει αμετάβλητη, υπό μορφή καταλόγου δήμων και την καταχώριση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2020 έκδοσης του εκδιδόμενου από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE) επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ώστε να καταστεί νομικά ασφαλής η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με αυτή την καταχώριση και την επικαιροποίηση του καταλόγου δήμων στις ενότητες «Γεωγραφική περιοχή» και «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Ποικιλιακή σύνθεση**

Στο κεφάλαιο I ενότητα V «Ποικιλιακή σύνθεση» των προδιαγραφών προϊόντος, ο οργανισμός ελέγχου και διαχείρισης ζήτησε να συμπεριληφθούν ποικιλίες:

— ανθεκτικές στον περονόσπορο και στο ωίδιο:

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.

— ανθεκτικές στην ξηρασία:

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

Αυτές οι ποικιλίες συμβάλλουν στη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και είναι εφάμιλλες των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων ΠΓΕ, όσον αφορά τη φυσιολογία και τις οινολογικές ιδιότητες. Δεν τροποποιούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΓΕ.

Επικαιροποιείται η ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Αρχή ελέγχου**

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Alpes-Maritimes» τροποποιείται με σκοπό να απλουστευθεί το σημείο «Αρχή ελέγχου» και να αποσαφηνιστεί ότι ο έλεγχος της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πραγματοποιείται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου από τρίτο οργανισμό ο οποίος προσφέρει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το INAO.

Η εν λόγω απλούστευση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Alpes-Maritimes»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» συμπεριλαμβάνει μη αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους. Οι μη αφρώδεις οίνοι που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» έχουν ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 % vol. Για τους μη αφρώδεις οίνους, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές αποκτημένου αλκοολικού τίτλου (μόνο για τους αφρώδεις οίνους), ολικού αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας, ολικού θειώδη ανυδρίτη και ανθρακικού ανυδρίτη (μόνο για τους αφρώδεις οίνους) καθορίζονται από την ευρωπαϊκή νομοθεσία. Οι ερυθροί οίνοι είναι σε γενικές γραμμές πλούσιοι σε τανίνες, εκλεκτοί και με γεμάτο σώμα. Έχουν χρώμα κόκκινο του ρουμπινιού έως κόκκινο του γρανάτη, βαθύ με ιώδεις τόνους. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι είτε ανθώδεις είτε φρουτώδεις και πικάντικοι, με καλοδομημένη και έντονη γεύση στον ουρανίσκο ανάλογα με τις συμμείξεις που χρησιμοποιήθηκαν, με φρεσκάδα που οφείλεται κυρίως στις ποικιλίες grenache N και cinsault N. Έχουν φωτεινό ροζ ανοιχτό χρώμα με σομόν ανταύγειες. Οι λευκοί οίνοι είναι σύνθετοι και κομψοί και χαρακτηρίζονται κυρίως από αρώματα ανθέων και εσπεριδοειδών. Συνδυάζουν λεπτότητα, φρουτώδη χαρακτηριστικά και ζωηρή γεύση και έχουν ωχροκίτρινο χρώμα με πράσινους τόνους ή είναι διαυγείς και λαμπεροί.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» συμπεριλαμβάνει αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους ποιότητας. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν λεπτές και κομψές φυσαλίδες με ευχάριστη φρεσκάδα και αρώματα ανθέων ή φρούτων, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιήθηκαν για το προϊόν βάσης. Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται κυρίως από grenache N και mourvèdre N και οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας από vermentino B και sémillon B. Είναι φρουτώδεις και ανθώδεις οίνοι και θυμίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μη αφρωδών οίνων. Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές αποκτημένου αλκοολικού τίτλου (μόνο για τους αφρώδεις οίνους), ολικού αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας, ολικού θειώδη ανυδρίτη και ανθρακικού ανυδρίτη (μόνο για τους αφρώδεις οίνους) καθορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινολογικές πρακτικές**

5.1. *Ειδική οινολογική πρακτική*

Οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» πραγματοποιούνται σε όλους τους δήμους του νομού Alpes-Maritimes σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του έτους 2020.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

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

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής και ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Alpes-Maritimes», που βρίσκεται στη νοτιοανατολική Γαλλία, στην περιφέρεια Provence-Alpes-Côte d'Azur στα παράλια της Μεσογείου, καλύπτει το σύνολο του νομού Alpes-Maritimes. Χαρακτηρίζεται κυρίως από έντονες εναλλαγές του τοπίου. Η γεωργική περιοχή του νομού αυτού είναι περιορισμένης έκτασης και βρίσκεται κοντά στην παράκτια ζώνη, στην οποία ο ανταγωνισμός για την έγγεια ιδιοκτησία είναι μεγάλος, καθώς και στις κοιλάδες που εκτείνονται ως τα βουνά και στις πιο εκτεθειμένες πλαγιές. Στις πλαγιές αυτές τα αμπέλια συνυπάρχουν συνήθως με ελαιόδεντρα, ενώ στις κοιλάδες η παραγωγή προσανατολίζεται κυρίως στα άνθη και τα κηπευτικά.

Η παραγωγή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Alpes-Maritimes» προέρχεται από μικρό αμπελώνα (κάτω των 50 εκταρίων), ο οποίος είναι κατακερματισμένος σε μεγαλύτερα ή μικρότερα τμήματα (δήμοι Νίκαιας, Saint-Jeanet, Saint-Paul-de-Vence) κατανεμημένα σε μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Ο αμπελώνας αυτός, και κυρίως το τμήμα του που εκτείνεται στη Νίκαια και τα περίχωρά της, βρίσκεται στην καρδιά της αλπικής Προβηγκίας, στο ανατολικό σύνορο με την ασβεστολιθική Προβηγκία, και οφείλει το υπέδαφός του στην «επανάσταση της πλειοκαίνου», κατά την οποία δημιουργήθηκε η μεγάλη αυτή θάλασσα με τη μετατόπιση της Προβηγκίας προς τα νότια. Οι ιζηματογενείς αποθέσεις που προέκυψαν καλύπτονται από κροκαλοπαγή μεγάλου πάχους που αποκαλούνται «κροκαλοπαγή του δέλτα της πλειοκαίνου του Var». Το τοπίο διαμορφώνεται στο Τεταρτογενές, με μια νέα μετατόπιση της Προβηγκίας, αυτή τη φορά προς τα δυτικά, που ωθεί τα κροκαλοπαγή σε υψόμετρο μέχρι και 600 μέτρων: δημιουργούνται έτσι οι απόκρημνες πλαγιές.

Τα εδάφη που προέρχονται από τους σχηματισμούς αυτούς αποτελούνται από ασβεστολιθικά κροκαλοπαγή και αποστρογγυλεμένες κροκάλες που προέρχονται από τη διάβρωση των γειτονικών αλπικών ορεινών όγκων. Αξιοσημείωτες εξαιρέσεις αποτελούν τα δολομιτικά, αργιλοασβεστώδη, πλούσια σε μαγνήσιο εδάφη των Λερίνων νήσων.

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο έως και 400 μέτρα, σχεδόν αποκλειστικά σε πλαγιές με προσανατολισμό βορρά-νότου και σπανίως σε οροπέδια στην κορυφή λόφων, ενώ τα αγροτεμάχια που έχουν επιλεγεί προσεκτικά για τη συγκομιδή των σταφυλιών έχουν ανατολικό ή δυτικό προσανατολισμό. Τα αμπέλια ριζώνουν σε στενές αναβαθμίδες με τοιχία («restanques»), που διαμορφώνονται από τον άνθρωπο και αποτελούνται από αποστρογγυλεμένες κροκάλες αναμεμειγμένες με αδρομερή άμμο πολύ ανοιχτόχρωμη (κροκαλοπαγή) με κάποιες αργιλώδεις φλέβες.

Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος είναι 830 mm, ενώ η ηλιοφάνεια είναι μεγάλη, με 2 820 ώρες ετησίως.

Η παρουσία της κοιλάδας του Var είναι θεμελιώδους σημασίας για τον χαρακτηρισμό του κλίματος που επικρατεί στους αμπελώνες. Επιτρέπει την κυκλοφορία των ανέμων σύμφωνα με τον άξονα των πλαγιών, εκθέτοντας τον αμπελώνα στους βόρειους ανέμους που πνέουν από τις Άλπεις τη νύχτα και τις πρωινές ώρες και, στη συνέχεια, στη θαλασσινή αύρα από τα ανατολικά προς το τέλος της ημέρας. Μολονότι η οικονομική ισορροπία των εκμεταλλεύσεων βασίζεται εν μέρει στην αναγκαιότητα φύτευσης όλων των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες μπορούν να προκύψουν πρωτότυπες συμμείξεις και να ικανοποιηθούν οι αγορές, μία από τις ιδιαιτερότητες της εν λόγω προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης έγκειται στην επιθυμία των αμπελουργών να διατηρήσουν τοπικές ποικιλίες αμπέλου, όπως braquet N, fuella nera N, grassen N, mourvaison N. για την οινοποίηση ερυθρών οίνων. Οίνοι από τις ποικιλίες braquet N και fuella nera N έχουν ενδιαφέρουσες ικανότητες παλαίωσης. Εκτός από τις ποικιλίες αυτές, η ποικιλιακή σύνθεση που απαντά στην υπόλοιπη Προβηγκία είναι κοινή και βασίζεται στις ποικιλίες mourvèdre N, cinsault N, carignan N, καθώς και στις ποικιλίες grenache N ή alicante N.

Με βάση αυτή την παλέτα «μαύρων» ποικιλιών αμπέλου, οι αμπελουργικές εκτάσεις παράγουν ερυθρούς οίνους πλούσιους σε τανίνες, εκλεκτούς και με γεμάτο σώμα.

Οι ερυθρωποί οίνοι προέρχονται από συμμείξεις που παράγουν ανθώδεις ή φρουτώδεις και πικάντικους οίνους με καλοδομημένη και έντονη γεύση στον ουρανίσκο που διατηρεί την ευχάριστη φρεσκάδα της.

Οι λευκοί οίνοι, προερχόμενοι κυρίως από την ποικιλία Vermentino B, τοπικά γνωστή ως «rolle», είναι σύνθετοι και κομψοί με αρώματα ανθέων και εσπεριδοειδών. Χαρακτηρίζονται συνήθως από καλή ικανότητα παλαίωσης. Στη σύνθεσή τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες ποικιλίες αμπέλου, όπως οι ποικιλίες roussanne B, clairette B, bourboulenc B και chardonnay B.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται κυρίως από grenache N και mourvèdre N και οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας από vermentino B και sémillon B. Είναι φρουτώδεις και ανθώδεις οίνοι και θυμίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μη αφρωδών οίνων.

8.2. *Αιτιώδης σχέση*

Ο εν λόγω αμπελώνας, ιδιαίτερα αντιπροσωπευτικός του γεωγραφικού περιβάλλοντός του, του μεταβαλλόμενου τοπίου που εναλλάσσεται μεταξύ των ακτών της Μεσογείου και των ορεινών περιοχών, συγκεντρώνει τα χαρακτηριστικά ενός αμπελώνα της Προβηγκίας με ορισμένες βόρειες επιρροές. Θάλασσα και βουνό, ήλιος και ψυχρός άνεμος, εντυπωσιακές αντιθέσεις μεταξύ των βορινών και των ηλιόλουστων πλαγιών επηρεάζουν τόσο τα αμπέλια και τα ελαιόδεντρα όσο και τους ανθρώπους.

Οι ιδιαίτερα εκτεθειμένες πλαγιές, τα στραγγιζόμενα εδάφη που ευνοούν τη φύτευση και τη βλαστική ανάπτυξη της αμπέλου, προστατεύοντάς την από τις ζημίες που προκαλούν οι καλοκαιρινές καταιγίδες, ο συνδυασμός ηλιοφάνειας και ανέμων που επιτρέπει την καλή ωρίμανση και την προφύλαξη από τις κρυπτογαμικές ασθένειες είναι παράγοντες που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του αμπελώνα. Τα συγκεκριμένα κλιματικά χαρακτηριστικά επιτρέπουν μια αργή διαδικασία ωρίμανσης, η οποία είναι απαραίτητη για τη φρεσκάδα και την κομψότητα των λευκών, των ερυθρωπών και των αφρωδών οίνων. Σε αυτά οφείλεται ο έντονος γευστικός και τανικός χαρακτήρας των ερυθρών οίνων.

Η φύτευση αμπέλων έχει επίσης ευνοηθεί από τη θέση αυτών των πλαγιών, που βρίσκονται αρκετά μακριά από τις ακτές ώστε να αποθαρρύνονται οι εισβολές των βαρβάρων αλλά αρκετά κοντά στη θάλασσα, ώστε να είναι δυνατή η ανάπτυξη του εμπορίου.

Έτσι, παρά τον ανταγωνισμό από άλλες καλλιέργειες και ιδίως την καλλιέργεια γαρύφαλλου της Νίκαιας, που ήταν πολύ προσοδοφόρα μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, ο αμπελώνας αναπτύχθηκε εκ νέου σταδιακά χάρη στην αποφασιστικότητα ορισμένων οικογενειών αμπελουργών, οι οποίες κατάφεραν να διατηρήσουν παλαιές και πολύ χαρακτηριστικές τοπικές ποικιλίες που είχαν προσαρμοστεί στην περιοχή αυτή.

Η αμπελουργική δραστηριότητα στις ακτές της Côte d'Azur συνεχίζεται χάρη σε δεκαπέντε περίπου οικογενειακές εκμεταλλεύσεις. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές παράγουν περίπου 600 έως 700 hl ετησίως μη αφρωδών οίνων, εκ των οποίων το 50 % είναι ερυθροί, το 35 % λευκοί και το 15 % ερυθρωποί οίνοι με ποιότητα που έχει αναγνωριστεί από το 1979 με την ένδειξη «Vin de pays». Παράγονται 3 000-4 000 φιάλες αφρωδών οίνων ετησίως.

Οι οίνοι της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης αναδείχθηκαν ως οίνοι με ιδιαίτερη ταυτότητα και απέκτησαν ισχυρή φήμη· η παραγωγή μιας σειράς αναγνωρισμένων οίνων υψηλής ποιότητας από τους μοναχούς των Λερίνων νήσων αποτελεί εξαιρετικό παράδειγμα. Η φήμη των οίνων της περιοχής Alpes Maritimes αποδεικνύεται από την οικονομική ευρωστία της παραγωγής, το 70 % της οποίας διατίθεται στο εμπόριο σε περιφερειακό επίπεδο, για κατανάλωση από πελατεία κατά βάση τουριστική σε πολύ υψηλές τιμές φιάλης (μεταξύ 8 και 10 EUR ανά φιάλη), ενώ το 20 % διατίθεται σε εθνικό επίπεδο και το 10 % προς εξαγωγή.

9. **Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «primeur» («πρώιμος») ή «nouveau» («νέος»). Οι ενδείξεις «primeur» («πρώιμος οίνος») ή «nouveau» («νεαρός οίνος») χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για μη αφρώδεις οίνους.

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης περιλαμβάνεται στην ετικέτα όταν η μνεία «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παραγωγή των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Alpes-Maritimes» αποτελείται από τους δήμους που συνορεύουν με τη γεωγραφική περιοχή σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του έτους 2020, ήτοι:

νοτιοδυτικά, με τους εξής δήμους του νομού 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, Vidauban.

δυτικά, με τους εξής δήμους του νομού 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, Villars-Colmars.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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