C/2025/2814

21.5.2025

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/2814)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alpes-Maritimes»

PGI-FR-A1148-AM03

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones, el punto 4 (Zona geográfica y zona de proximidad inmediata) se completa con la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional. Esta adaptación de la redacción permite reproducir, sin cambios, la lista de los municipios que conforman la zona geográfica y referenciar a esta con respecto a la versión del nomenclátor geográfico oficial editado por el Instituto Nacional de Estadística francés (INSEE) vigente en 2020, y así garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El documento único se completa con esta referencia y con la actualización de la lista de municipios en los apartados «Zona geográfica» y «Zona de proximidad inmediata».

2. Encepamiento

En el capítulo I del pliego de condiciones, la sección V «Encepamiento», el ODG ha solicitado la inclusión de las siguientes variedades:

— resistentes al mildiu y al oídio:

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;

— resistentes a la sequía:

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

Estas variedades permiten una menor utilización de productos fitosanitarios y se corresponden con las variedades utilizadas para la producción de la IGP en lo relativo a las aptitudes tanto fisiológicas como enológicas. No modifican las características organolépticas de los vinos de la IGP.

El apartado «Variedades de uva de vinificación» del documento único se actualiza en consecuencia.

3. Autoridad encargada del control

El capítulo III del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» se modifica en aras de simplificar el apartado relativo a la «autoridad encargada del control» y precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el INAO.

Esta simplificación no afecta al documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alpes-Maritimes

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» abarca vinos tranquilos tintos, rosados y blancos. Los vinos tranquilos de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 9 % vol. En el caso de los vinos tranquilos, el grado alcohólico (umbral o límite) adquirido (solo para los espumosos), el grado alcohólico total, la acidez total, la acidez volátil, el anhídrido sulfuroso y el anhídrido carbónico totales (solo para los espumosos) son los establecidos por la normativa de la Unión Europea. Los vinos tintos son por lo general tánicos, con personalidad y potentes. Presentan un color que va del rojo rubí al granate profundo, con reflejos violetas. Los vinos rosados son florales o bien afrutados y especiados, con una fuerte estructura en boca gracias a los ensamblajes utilizados, con la frescura que aportan la Grenache N y la Cinsault N principalmente. Presentan un color rosa luminoso con reflejos asalmonados. Los vinos blancos son complejos y elegantes y se caracterizan principalmente por aromas florales y de cítricos. Alían finura, sabores frutales y vivacidad y presentan un color amarillo pálido con reflejos verdes o dorado brillante y límpido.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro): —

2. *Vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» abarca vinos espumosos de calidad tintos, rosados y blancos. Los vinos espumosos de calidad tienen una burbuja fina y elegante, de una frescura agradable con aromas florales o frutales según las variedades utilizadas para el vino base. Los vinos espumosos de calidad se producen principalmente a partir de Grenache N y Mourvèdre N para los rosados y de Vermentino B y Sémillon B para los blancos. Son afrutados y florales y recuerdan las características organolépticas de los vinos tranquilos. En el caso de los vinos espumosos de calidad, el grado alcohólico (umbral o límite) adquirido (solo para los espumosos), el grado alcohólico total, la acidez total, la acidez volátil, el anhídrido sulfuroso y el anhídrido carbónico totales (solo para los espumosos) son los establecidos por la normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

En materia de prácticas enológicas, los vinos deben respetar las obligaciones establecidas a nivel de la Unión y en el Código Rural y de la Pesca Marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

120 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» se llevan a cabo en todos los municipios del departamento de los Alpes Marítimos según el nomenclátor geográfico oficial de 2020.

7. **Variedades de uvas de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Especificidad de la zona geográfica y del producto*

Situada en la región de Provence-Alpes-Côte d'Azur, en el sudeste de Francia, la zona de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» cubre todo el departamento de los Alpes Marítimos. Se caracteriza principalmente por una variabilidad extrema de los paisajes. De hecho, la parte agrícola de este departamento es limitada y se localiza en la proximidad de la franja costera, con una fuerte competencia por los terrenos, así como en los valles que suben hacia las montañas y en las laderas mejor expuestas. En estos territorios de colinas, las viñas se cultivan tradicionalmente junto con el olivo, estando los valles más orientados hacia la producción de flores o de cultivos de huerta.

La producción de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» proviene de una pequeña zona de viñedos (menos de 50 hectáreas), fragmentada en parcelas de mayor o menor tamaño (municipios de Niza, Saint-Jeannet y Saint-Paul-de-Vence), distribuidos entre pequeñas explotaciones.

Situados en el corazón de la Provence Alpine, en la frontera este de la Provence Calcaire, estos viñedos son principalmente los de Niza y su zona circundante y deben su subsuelo a la «revolución del Plioceno», que dio lugar a este gran mar debido a un basculamiento de la Provenza hacia el sur. Los depósitos sedimentarios resultantes están coronados por un gran espesor de conglomerados denominados «conglomerados del delta pliocénico del Var». Los paisajes se establecen en el Cuaternario, con un nuevo basculamiento de la Provenza, ahora hacia el oeste, que lleva a estos conglomerados hasta una altura de 600 m, resultando en las pendientes pronunciadas ahora existentes.

Los suelos resultantes de estas formaciones están constituidos por mezclas arcillo-calizos y cantos rodados originados por la erosión de los macizos alpinos limítrofes, con una excepción notable: los suelos dolomíticos siliciocalcáreos ricos en magnesio de las islas de Lérins.

Los viñedos se sitúan a una altitud de hasta 400 metros, casi exclusivamente en pendientes de orientación norte-sur, raramente en las partes superiores de las colinas, respetando las exposiciones al este o el oeste de unas parcelas cuidadosamente seleccionadas para facilitar la vendimia. Las viñas se enraizan en terrazas artificiales estrechas o en «restanques», formados por cantos rodados mezclados con arena poco fina y muy clara (pudinga) con algunas venas arcillosas.

La precipitación media anual es de 830 mm, con mucho sol, 2 820 horas al año.

La presencia del valle del Var es fundamental para la caracterización del clima que reina sobre las cepas, pues permite el flujo de viento en función del eje de las colinas, sometiendo los viñedos a los vientos del norte que descienden de los Alpes durante la noche y una parte de la mañana y a las brisas marinas del este al final del día. Aun cuando el equilibrio económico de las explotaciones se basa en parte en la necesidad de poder plantar todas las variedades de vid capaces de producir ensamblajes originales y de satisfacer los mercados, una de las particularidades de esta indicación geográfica protegida es la voluntad de los viticultores de conservar variedades locales de vid, como Braquet N, Fuella nera N, Grassen N, Mourvaison N. para la vinificación de vinos tintos. Los vinos procedentes de las variedades Braquet N y Fuella nera no tienen mucha capacidad de envejecimiento. Por otra parte, hay una variedad de cepas común al resto de Provenza a base de Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N, e incluso Grenache N o Alicante N.

Sobre la base de esta variedad de cepas «negras» se producen vinos tintos, tánicos, con carácter y potentes.

Los vinos rosados se elaboran a partir de ensamblajes que revelan vinos florales o afrutados y especiados con una potente estructura en boca, pero que siguen caracterizándose por una buena frescura.

Los vinos blancos, principalmente elaborados a partir de la variedad Vermentino B, designados localmente como «Rolle», son complejos y elegantes, con aromas florales y cítricos. Pueden tener una buena capacidad de envejecimiento. Pueden utilizarse otras variedades de vid en su composición, como Rousanne B, Clairette B, Bourboulenc B y Chardonnay B.

Los vinos espumosos de calidad se producen principalmente a partir de Grenache N y Mourvèdre N para los rosados y de Vermentino B y Sémillon B para los blancos. Son afrutados y florales y recuerdan las características organolépticas de los vinos tranquilos.

8.2. *Relación causal*

Marcados muy especialmente por su entorno geográfico, sus paisajes cambiantes y contrastados que transitan desde la costa mediterránea hasta la alta montaña, estos viñedos combinan las características de los viñedos provenzales con determinadas influencias septentrionales. El mar, la montaña, el sol, el viento frío y los contrastes notables entre umbría y solana afectan tanto a la vid como a los olivos y a los hombres.

Las laderas bien expuestas, los suelos drenantes que propician el establecimiento y el crecimiento vegetativo de la vid, al tiempo que protegen de daños causados por las tormentas de verano, el cima soleado y ventoso permiten una buena maduración y preservación de enfermedades criptogámicas contribuyen al desarrollo del viñedo. Estas características climáticas permiten un proceso de maduración lento, que es esencial, en particular, para la frescura y la elegancia de los vinos blancos y rosados y de los vinos espumosos. También están en la raíz del poderoso y tánico carácter de los vinos tintos.

La situación de estas cepas también se ha visto favorecida por la geografía de las laderas, a suficiente distancia de la costa para dificultar las invasiones de los bárbaros y, sin embargo, bastante cerca del mar para permitir los intercambios comerciales.

Así, a pesar de la competencia de otros cultivos y, en particular, del clavel de Niza, muy lucrativo después de la II Guerra Mundial, los viñedos se desarrollaron progresivamente gracias a la constancia de algunas familias de viticultores, capaces de conservar variedades locales antiguas y muy distintivas adaptadas a este territorio.

Una quincena de explotaciones familiares aún se dedican a la viticultura en la Costa Azul y producen aproximadamente de 600 a 700 hl anuales de vinos tranquilos, de los que el 50 % son vinos tintos, 35 % blancos y 15 % rosados, y cuya calidad ha sido reconocida desde 1979 con el estatuto «Vin de Pays». Se elaboran entre 3 000 y 4 000 botellas de vinos espumosos cada año.

Los vinos de la indicación geográfica protegida han sabido mostrar su propia identidad y desarrollar su propia reputación, siendo la prueba de ello la producción de los monjes de Lérins, con una gama de vinos reconocidos y muy valorados. El renombre de los vinos de los Alpes Maritimes se pone de manifiesto por la buena salud económica de esta producción comercializada en un 70 % a nivel regional, en botella, sobre todo a turistas y a precios de muy alto valor (entre 8 y 10 EUR por unidad), el 20 % en el territorio nacional y el 10 % destinado a exportaciones.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» puede completarse con el nombre de una o más variedades.

La indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes» puede completarse con los términos «primeur» (vino joven) o «nouveau» (vino nuevo). Los términos «primeur» o «nouveau» están reservados para los vinos tranquilos.

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «Vin de Pays».

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Alpes-Maritimes», está compuesta por los municipios limítrofes siguientes de la zona geográfica según el nomenclátor geográfico oficial de 2020:

Al sudoeste, limitando con el departamento de Var, los municipios siguientes:

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 y Vidauban.

Al oeste, limitando con el departamento de Alpes-de-Haute-Provence, los municipios siguientes:

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 y Villars-Colmars.

Enlace al pliego de condiciones

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