C/2025/2814

21.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/2814)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini

U poglavlju I. specifikacije proizvoda točka 4. Zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini – dopunjena je upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik kojim se priznaje i utvrđuje popis općina po departmanima na nacionalnoj razini. Tom izmjenom teksta omogućuje se navođenje zemljopisnog područja, bez izmjena, u obliku popisa općina i upućivanje na zemljopisno područje iz važeće verzije službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020. koji objavljuje INSEE te se jamči pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

Jedinstveni dokument dopunjuje se tim upućivanjem i ažuriranjem popisa općina u točki „Zemljopisno područje” i u točki „Područje u neposrednoj blizini”.

2. Sorte vinove loze

U poglavlju I. specifikacije proizvoda – točka V. – Sorte vinove loze, tijelo za zaštitu i upravljanje zatražilo je da se uvrste sljedeće sorte:

— otporne na peronosporu i pepelnicu:

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.

— otporne na sušu:

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

Tim je sortama potrebna manja količina sredstava za zaštitu bilja, a odgovaraju sortama koje se upotrebljavaju za proizvodnju ZOZP-a, i to na razini fizioloških i enoloških sposobnosti. Ne mijenjaju organoleptička svojstva vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla.

Ažurirana je točka „Sorte vinove loze” jedinstvenog dokumenta.

3. Tijelo nadležno za kontrolu

Poglavlje III. specifikacije proizvoda sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” mijenja se radi pojednostavnjenja točke „Tijelo nadležno za kontrolu” te se pojašnjava da se kontrola usklađenosti sa specifikacijom proizvoda provodi na temelju kontrolnog plana koji odobrava treće tijelo koje je ovlastio Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu (INAO), čime se jamči njezina mjerodavnost, nepristranost i neovisnost.

To pojednostavnjenje ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Alpes-Maritimes

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Mirna crna, ružičasta i bijela vina*

KRATAK OPIS

Vina koja nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” proizvode se kao mirna crna, ružičasta i bijela vina. Vina zaštićena oznakom zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” imaju stvarnu volumnu alkoholnu jakost od najmanje 9 %. Inače, kad je riječ o mirnim vinima, (najmanja i najveća) stvarna alkoholna jakost (samo za pjenušava vina), ukupna alkoholna jakost, ukupna kiselost, sadržaj hlapljivih kiselina, ukupni sadržaj sumporova dioksida i sadržaj ugljikova dioksida (samo za pjenušava vina) propisani su europskim zakonodavstvom. Crna vina općenito su vrhunska vina snažna okusa bogata taninima. Boja im varira od rubin-crvene do granatno crvene, duboka je, s ljubičastim odsjajem. Ružičasta su vina cvjetna ili voćna i pikantna, sa snažnim okusom u ustima ovisno o kombinaciji sorti, pri čemu im svježinu donose ponajprije sorte grenache N i cinsault N. Sjajne su ružičaste boje s odsjajima boje lososa. Bijela su vina složena i elegantna te se posebno odlikuju cvjetnim aromama i aromama agruma. Bijela su vina fina, voćna i živa, a boja im je blijedožuta sa zelenim ili zlatnim odsjajem, blistava i bistra.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Kvalitetna pjenušava vina*

KRATAK OPIS

Vina koja nose kontroliranu oznaku izvornosti „Alpes-Maritimes” proizvode se kao kvalitetna pjenušava crna, ružičasta i bijela vina. Kvalitetna pjenušava vina imaju sitne i elegantne mjehuriće, uz ugodnu svježinu te cvjetne ili voćne arome, ovisno o sortama koje se upotrebljavaju za kupažu. Kvalitetna pjenušava vina ponajprije se proizvode od sorti grenache N i mourvèdre N za ružičasta vina, odnosno od sorti vermentino B i semillon B za bijela vina. Imaju voćne i cvjetne arome te podsjećaju na organoleptička svojstva mirnih vina. U pogledu kvalitetnih pjenušavih vina (najmanja i najveća) stvarna alkoholna jakost (jedino za pjenušava vina), ukupna alkoholna jakost, ukupna kiselost, sadržaj hlapljivih kiselina, ukupni sadržaj sumporova dioksida i sadržaj ugljikova dioksida (jedino za pjenušava vina) propisani su zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Kad je riječ o enološkim postupcima, potrebno je poštovati obveze koje su određene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinosi*

120 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Alpes Maritimes” provode se u svim općinama departmana Alpes-Maritimes u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2020.

7. **Sorte vinove loze**

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

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Posebnost zemljopisnog područja i proizvoda*

Zemljopisno područje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes”, koje obuhvaća čitavi departman Alpes-Maritimes, smješteno je na jugoistoku Francuske, u regiji Provence-Alpes-Côte d'Azur, uz Sredozemno more. To područje ponajprije karakterizira izrazita raznolikost krajobraza. Dio tog departmana u kojem se obavljaju poljoprivredne djelatnosti ograničen je i nalazi se u blizini obalnog pojasa, a to je zemljište vrlo traženo na tržištu, kao i u dolinama koje se uspinju prema obroncima i najizloženijim padinama. Na tim obroncima vinova loza tradicionalno se uzgaja pored maslinika, dok su doline u većoj mjeri usmjerene na proizvodnju cvijeća ili povrtnih usjeva.

Proizvodnja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” potječe iz vinograda koji pokrivaju malu površinu (za koje je iskorišteno manje od 50 hektara), koja je rascjepkana na veće ili manje dijelove (općine Nica, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) raspršene na malim poljoprivrednim gospodarstvima.

Taj vinograd, koji se nalazi u srcu alpske Provanse, koja predstavlja istočnu granicu Provanse s vapnenačkom podlogom te osobito vinograd koji se nalazi u Nici i njezinoj okolici svoje podzemlje duguju „pliocenskoj revoluciji”, koja je dovela do nastanka tog velikog mora pomicanjem Provanse prema jugu. Nastali sedimentni slojevi okrunjeni su debelim valutičnjacima koji se nazivaju „valutičnjacima delte rijeke Var iz razdoblja pliocena”. Krajobrazi su nastali tijekom kvartara nakon novog pomicanja Provanse, ovaj put u smjeru zapada, što je te valutičnjake podignulo na visinu od 600 m: tako su nastali strmi obronci.

Tla nastala od tih formacija sastoje se od pudingova kamena od pijeska i kamenca te valjanih oblutaka nastalih erozijom susjednih alpskih masiva. Značajnu iznimku predstavljaju dolomitska, glinovito-vapnenačka tla bogata magnezijem na otocima Lérins.

Vinograd je posađen na nadmorskoj visini do 400 metara, gotovo isključivo na obroncima u smjeru sjever-jug, a rijetko na visoravnima na vrhu brežuljaka, i poštuje izloženost prema istoku ili zapadu na parcelama pažljivo odabranima za berbu grožđa. Vinova loza sadi se na uskim stepenicama koje oblikuju ljudi ili terasama („restanques”), koje se sastoje od valjanih oblutaka, pomiješanih s vrlo vidljivim neobrađenim pijeskom (pudingov kamen) s nekoliko glinovitih slojeva.

Prosječna godišnja količina padalina iznosi 830 mm, sa znatnom količinom insolacije od 2 820 sati godišnje.

Prisutnost doline rijeke Var ključna je za značajke klime koja utječe na vinovu lozu. Ona omogućuje protok vjetra po osi brda, zbog čega su vinogradi izloženi sjevernim vjetrovima koji se spuštaju s Alpa tijekom noći i dio jutra, a zatim i morskom povjetarcu koji puše s istoka krajem dana. Iako gospodarska ravnoteža poljoprivrednih gospodarstava djelomično počiva na potrebi za sadnjom svih sorti od kojih se mogu proizvesti izvorne kombinacije sorti i zadovoljiti potrebe tržišta, jedna od posebnosti ove zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla jest želja vinogradara da očuvaju lokalne sorte vinove loze kao što su braquet N, fuella nera N, grassen N i mourvaison N za proizvodnju crnih vina. Vina od sorti braquet N i fuella nera N imaju povoljne karakteristike kad je riječ o starenju. Uz njih se u ostatku Provanse mogu upotrebljavati sorte mourvèdre N, cinsault N, carignan N, grenache N ili alicante N.

Na temelju tog izbora „crnih” sorti gospodarstva proizvode vrhunska crna vina snažna okusa bogata taninima.

Ružičasta vina proizvode se od kombinacija vinove loze koje daju cvjetna ili voćna i pikantna vina sa snažnim okusom u ustima, koja uvijek imaju ugodnu svježinu.

Bijela vina, proizvedena ponajprije od sorte vermentino B, koja se lokalno naziva „rolle”, složena su i elegantna te se odlikuju cvjetnim aromama i aromama agruma. Mogu biti vrlo pogodna za starenje. U njihovu se sastavu mogu upotrebljavati i druge sorte vinove loze, kao što su roussanne B, clairette B, bourboulenc B i chardonnay B.

Kvalitetna pjenušava vina ponajprije se proizvode od sorti grenache N i mourvèdre N za ružičasta vina, odnosno od sorti vermentino B i semillon B za bijela vina. Imaju voćne i cvjetne arome te podsjećaju na organoleptička svojstva mirnih vina.

8.2. *Uzročna povezanost*

Ti vinogradi, koji su izrazito obilježeni svojim zemljopisnim okruženjem, raznovrsnim krajobrazima koji se izmjenjuju na području od sredozemne obale do visokih planina, odlikuju se značajkama provansalskog vinograda s određenim sjevernim utjecajima. More i planina, sunce i hladni vjetar, oštri kontrasti između neosunčana i osunčana dijela utječu na vinovu lozu, maslinike i ljude.

Dobro izloženi obronci, drenažna tla koja pogoduju sadnji i vegetativnom razvoju vinove loze, pri čemu se ona štiti od ljetnih oluja, osunčanost i vjetrovita klima koja omogućuje dobro zrenje i zaštitu od kriptogamnih bolesti pridonose razvoju vinograda. Te klimatske značajke omogućuju sporo dozrijevanje, što je osobito važno za svježinu i eleganciju bijelih i ružičastih vina, kao i pjenušavih vina. Jednako tako, zaslužne su za snažan okus crnih vina bogat taninima.

Na nasade vinove loze povoljno je utjecao i položaj obronaka, koji su dovoljno udaljeni od obale kako bi se obeshrabrile invazije barbara, ali su dovoljno blizu mora kako bi se omogućio razvoj trgovine.

Dakle, unatoč konkurenciji drugih kultura, a osobito unatoč uzgoju karanfila iz Nice, koji je bio vrlo unosan nakon Drugog svjetskog rata, vinogradi su se postupno razvijali zahvaljujući upornosti pojedinih obitelji vinogradara, koji su znali kako sačuvati stare i vrlo prepoznatljive lokalne sorte prilagođene tom području.

Mali dio obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava još se uvijek bavi vinogradarstvom na Azurnoj obali. Proizvode približno od 600 do 700 hektolitara mirnih vina godišnje, od čega 50 % predstavljaju crna vina, 35 % bijela vina, a 15 % ružičasta vina, čija je kvaliteta priznata 1979. dodjelom statusa „Vin de Pays”. Svake se godine proizvodi od 3 000 do 4 000 boca pjenušava vina.

Vina koja nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla uspjela su potvrditi svoj identitet i razviti vlastiti ugled, a jedan su od najistaknutijih dokaza cijenjena vina visoke kvalitete koja proizvode redovnici iz Lérinsa. O ugledu vina departmana Alpes Martimes svjedoči dobro gospodarsko stanje te proizvodnje, od koje se 70 % plasira na regionalno tržište, i to u bocama, ponajprije turistima, po vrlo atraktivnim cijenama (između 8 EUR i 10 EUR po jedinici), 20 % na nacionalno tržište, a 10 % se izvozi.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” može se dopuniti nazivima sorti vinove loze.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes” može se dopuniti izrazima „primeur” (mlado) ili „nouveau” (novo). Izrazi „mlado” ili „novo” rezervirani su za mirna vina.

Logotip ZOZP-a Europske unije navodi se na etiketi kada se izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” zamjenjuje tradicionalnim izrazom „Vin de pays”.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Alpes-Maritimes" čine područja općina koje graniče sa zemljopisnim područjem u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2020., kako slijedi:

– na jugozapadu, na granici s departmanom Var sljedeće općine:

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 zapadu, na granici s departmanom Alpes de Haute-Provence sljedeće općine:

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.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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