C/2025/2814

21.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/2814)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Alpes-Maritimes»

PGI-FR-A1148-AM03

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica e zona di prossimità immediata

Al capitolo I del disciplinare, il punto 4 (Zona geografica e zona di prossimità immediata) è completato con il riferimento al codice geografico ufficiale, che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale. Si tratta di una modifica redazionale che permette di reidentificare come elenco di comuni la zona geografica, senza per questo modificarla, e di indicarla facendo riferimento alla versione vigente nel 2020 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE, tutelandone inoltre la delimitazione dal punto di vista giuridico.

Il documento unico è completato, ai punti «Zona geografica» e «Zona di prossimità immediata», con tale riferimento e con l'aggiornamento dell'elenco dei comuni.

2. Tipo di vitigni

Al capitolo I, sezione V (Assortimento varietale), del disciplinare, l'organismo di tutela e di gestione ha chiesto l'inserimento di varietà

— resistenti alla peronospora e all'oidio, in particolare:

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.

— resistenti alla siccità, in particolare:

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

Si tratta di varietà che corrispondono, per attitudini fisiologiche ed enologiche, a quelle utilizzate per la produzione dell'IGP, ma che consentono nel contempo un minor utilizzo di prodotti fitosanitari. Esse non alterano inoltre le caratteristiche organolettiche dei vini dell'IGP.

Il documento unico è aggiornato al punto «Varietà principale/i di uve da vino».

3. Autorità incaricata del controllo

Il capitolo III del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» è modificato per semplificare il punto «Autorità incaricata del controllo» e spiegare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato, secondo un piano di controllo approvato, da un organismo terzo delegato dall'INAO che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza.

Tale semplificazione non incide sul documento unico.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Alpes-Maritimes

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini fermi rossi, rosati e bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» comprende vini fermi rossi, rosati e bianchi. I vini fermi che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» presentano un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore al 9 %. Per i vini fermi, i valori (soglia o limite) del titolo alcolometrico effettivo (solo per i vini spumanti) e del titolo alcolometrico totale, nonché dei tenori di acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica (solo per i vini spumanti) sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini rossi sono in generale tannici, raffinati e potenti e presentano un colore intenso da rosso rubino a rosso granato con riflessi violacei. I vini rosati sono floreali oppure fruttati e speziati, di grande struttura in bocca a seconda degli assemblaggi ottenuti e con una freschezza apportata principalmente dalle varietà Grenache N e Cinsault N. Si distinguono per il colore rosa luminoso dai riflessi salmone. I vini bianchi sono complessi ed eleganti, caratterizzati in particolare da aromi floreali e agrumati. Di colore giallo pallido con riflessi verdi o giallo dorato brillante e limpido, questi vini combinano finezza, note fruttate e vivacità.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. *Vini spumanti di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» comprende vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi. I vini spumanti di qualità si distinguono per le bollicine fini ed eleganti, accompagnate da una piacevole freschezza con aromi floreali o fruttati a seconda dei vitigni utilizzati per la costituzione della partita di vino. I vini spumanti di qualità sono ottenuti principalmente da uve di varietà Grenache N e Mourvèdre N per i vini rosati e di varietà Vermentino B e Sémillon B per i vini bianchi. Fruttati e floreali, ricordano le caratteristiche organolettiche dei vini fermi. Per i vini spumanti di qualità, i valori (soglia o limite) del titolo alcolometrico effettivo (solo per i vini spumanti) e del titolo alcolometrico totale, nonché dei tenori di acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica (solo per i vini spumanti) sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

120 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione di vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» sono effettuate in tutti i comuni delle Alpes-Maritimes secondo il codice geografico ufficiale del 2020.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Specificità della zona geografica e del prodotto*

Situata nel sud-est della Francia, lungo la costa del Mediterraneo, nella regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, la zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» copre l'intero dipartimento delle Alpi Marittime. La zona geografica è innanzitutto caratterizzata da una grandissima varietà di paesaggi. In realtà, la parte agricola di questo dipartimento è limitata e situata nei pressi della fascia costiera, con una forte competizione per l'occupazione dei terreni, oltre che lungo le valli che risalgono verso le montagne e sulle colline meglio esposte. Queste zone collinari sono tradizionalmente caratterizzate da una convivenza di vite e olivo, mentre le valli sono più orientate all'orticoltura e alle produzioni floreali.

La produzione dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» proviene da una zona vitivinicola poco estesa (meno di 50 ettari rivendicati), frammentata in isolotti più o meno grandi (comuni di Nizza, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) e suddivisa tra piccole aziende agricole.

Situata nel cuore della Provenza alpina, al confine orientale della Provenza calcarea, questa zona vitivinicola e soprattutto quella di Nizza e dintorni devono il loro sottosuolo alla cosiddetta «rivoluzione pliocenica», che ha dato vita a questo grande mare attraverso uno spostamento verso sud della Provenza. I depositi di materiale sedimentario che ne sono scaturiti sono coronati da conglomerati di notevole spessore, noti come «conglomerati del delta pliocenico del Var». I paesaggi risalgono al Quaternario, con un nuovo spostamento della Provenza, questa volta verso ovest, portando questi conglomerati fino a 600 m di altitudine: sono nati in questo modo pendii ripidi.

I terreni risultanti da queste formazioni sono costituiti da puddinghe silico-calcaree e da ciottoli arrotondati derivanti dall'erosione dei vicini massicci alpini. Un'eccezione degna di nota è costituita dai terreni dolomitici, argilloso-calcarei, ricchi di magnesio, delle isole di Lerino.

I vigneti sono impiantati a un'altitudine che può raggiungere i 400 metri, quasi esclusivamente su pendii orientati a nord-sud, raramente su altipiani collinari, rispettando l'esposizione a est o a ovest in parcelle accuratamente selezionate per la vendemmia. Le viti affondano le loro radici in stretti terrazzamenti realizzati dall'uomo, o «restanques», costituiti da ciottoli arrotondati misti a sabbia grossolana chiarissima (puddinga) con venature argillose.

La pluviometria media annua è di 830 mm e il soleggiamento è elevato, con 2 820 ore di sole all'anno.

La valle del Var svolge un ruolo fondamentale nella caratterizzazione del clima che regna nella zona vitivinicola: permette infatti ai venti di circolare lungo l'asse delle colline, sottoponendo i vigneti ai venti del nord che scendono dalle Alpi durante la notte e parte della mattinata e alla brezza marina che giunge da est a fine giornata. Anche se l'equilibrio economico delle aziende agricole si basa in parte sulla necessità di impiantare tutte le varietà che permettono di produrre assemblaggi originali e di soddisfare i mercati, una delle particolarità di questa indicazione geografica protetta è la volontà dei viticoltori di conservare vitigni locali, come Braquet N, Fuella nera N, Grassen N e Mourvaison N, per la vinificazione dei vini rossi. I vini ottenuti dalle varietà Braquet N e Fuella nera N hanno peraltro un ottimo potenziale di invecchiamento. Esistono poi varietà comuni al resto della Provenza, con Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N, oltre che Grenache N e Alicante N.

A partire da questa gamma di vitigni a bacca «nera», le case vitivinicole producono vini rossi tannici, eleganti e potenti.

I vini rosati sono ottenuti da assemblaggi che esprimono note floreali o fruttate e speziate, rivelando una grande struttura in bocca, pur mantenendo sempre una bella freschezza.

I vini bianchi, ottenuti essenzialmente da uve di varietà Vermentino B, localmente nota come «rolle», sono complessi ed eleganti, con aromi floreali e agrumati e una buona capacità di invecchiamento. Anche altri vitigni, come Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B e Chardonnay B, possono rientrare nella composizione di questi vini.

I vini spumanti di qualità sono ottenuti principalmente da uve di varietà Grenache N e Mourvèdre N per i vini rosati e di varietà Vermentino B e Sémillon B per i vini bianchi. Fruttati e floreali, ricordano le caratteristiche organolettiche dei vini fermi.

8.2. *Legame causale*

Fortemente segnati dal loro contesto geografico e dai loro paesaggi variegati e contrastanti, che vanno dalla costa mediterranea all'alta montagna, questi vigneti combinano le caratteristiche dei vigneti tipicamente provenzali con alcune influenze settentrionali. La combinazione di mare e montagna, di sole e vento freddo e i forti contrasti tra i versanti a bacio e a solatio influenzano tanto la vite e l'olivo quanto l'uomo.

Sono numerosi i fattori che concorrono allo sviluppo dei vigneti: i pendii ben esposti, i terreni drenanti favorevoli all'impianto e allo sviluppo vegetativo della vite pur proteggendola dai danni dei temporali estivi e il clima soleggiato e ventilato che permette una buona maturazione e protegge dalle malattie crittogamiche. Queste caratteristiche climatiche consentono un lento processo di maturazione, essenziale soprattutto alla freschezza e all'eleganza dei vini bianchi e rosati, oltre che dei vini spumanti, garantendo al contempo la potenza e la tannicità dei vini rossi.

A livello locale, l'impianto della vite è stato favorito anche dalla posizione di questi pendii, abbastanza lontani dalla costa da scoraggiare le invasioni barbariche, ma abbastanza vicini al mare da permettere lo sviluppo degli scambi commerciali.

Malgrado la competizione con altre colture e soprattutto nonostante la coltivazione del garofano di Nizza, molto redditizia nel secondo dopoguerra, i vigneti sono gradualmente riusciti a riconquistare i loro spazi, grazie alla determinazione di alcune famiglie di viticoltori che hanno saputo conservare vitigni antichi e locali, molto caratteristici e adatti a questo territorio.

Ancora oggi una quindicina di aziende agricole a conduzione familiare difendono la viticoltura in Costa Azzurra, con una produzione di circa 600-700 hl di vini fermi all'anno - costituiti per il 50 % da vini rossi, per il 35 % da vini bianchi e per il 15 % da vini rosati - la cui qualità è riconosciuta dal 1979 con lo statuto di «Vin de Pays». Ogni anno vengono prodotte dalle 3 000 alle 4 000 bottiglie di vini spumanti.

I vini dell'indicazione geografica protetta hanno saputo dimostrare la loro identità e sviluppare una propria notorietà, come dimostra perfettamente la produzione dei monaci dell'isola di Lerino, con una gamma di vini riconosciuta e perfettamente valorizzata. La reputazione dei vini delle Alpi Marittime è attestata dalla buona salute economica di questa produzione, che viene venduta per il 70 % a livello regionale a una clientela costituita essenzialmente da turisti, in bottiglia a prezzi molto redditizi (da 8 a 10 EUR/bottiglia), per il 20 % a livello nazionale e per il 10 % all'esportazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» può essere completata con il nome di uno o più vitigni.

L'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» può essere integrata con le menzioni «primeur» o «nouveau» (vino novello). Le menzioni «primeur» o «nouveau» sono riservate ai vini fermi.

Il logo IGP dell'Unione europea è riportato in etichetta quando la dicitura «Indicazione geografica protetta» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Alpes-Maritimes» è costituita dai comuni limitrofi della zona geografica secondo il codice geografico ufficiale del 2020, ossia:

a sud-ovest, al confine con il dipartimento del Var, i comuni seguenti:

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;

a ovest, al confine con il dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence, i comuni seguenti:

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.

Link al disciplinare del prodotto

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