C/2025/2814

2025 5 21

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/2814)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Alpes-Maritimes“

PGI-FR-A1148-AM03

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė ir arčiausiai esanti vietovės**

Specifikacijos I skyriaus 4 dalis „Geografinė ir arčiausiai esanti vietovės“ papildoma nuoroda į Oficialųjį geografinių kodų registrą, kuriuo nacionaliniu lygmeniu sudaromas ir patvirtinamas kiekvieno departamento komunų sąrašas. Ši redakcinio pobūdžio pataisa sudaro sąlygas geografinę vietovę įtraukti į komunų sąrašą be pakeitimų, ją nurodyti remiantis 2020 m. galiojusia INSEE tvarkomo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir teisiškai užtikrinti nustatytos geografinės vietovės ribas.

Šia informacija papildomos bendrojo dokumento dalys „Geografinė vietovė“ ir „Arčiausiai esanti vietovė“. Jose atnaujinamas komunų sąrašas.

2. **Vynuogių veislės**

Apsaugos ir administravimo institucija paprašė į specifikacijos I skyriaus V dalį „Vynuogių veislės“ įtraukti šias veisles, atsparias:

— miltligei, įskaitant netikrąją:

‘Muscaris B’, ‘Soreli B’, ‘Souvignier gris B’, ‘Artaban N’, ‘Floréal B’, ‘Vidoc N’, ‘Voltis B’, ‘Monarch N’, ‘Prior N’, ‘Solaris B’, ‘Sauvignac B’ ir ‘Lilaro N’;

— sausrai:

‘Assyrtiko B’, ‘Verdejo B’, ‘Xinomavro N’, ‘Xarello B’, ‘Nero d’Avola N’, ‘Agiorgitiko N’ ir ‘Moschofilero Rs’.

Dėl šių veislių galima naudoti mažiau augalų apsaugos produktų, o dėl fiziologinių ir vyninių savybių jos tinka SGN žymimiems vynams gaminti. Dėl jų SGN žymimų vynų juslinės savybės nekinta.

Atnaujinamas bendrojo dokumento punktas „Vyninių vynuogių veislės“.

3. **Už kontrolę atsakinga institucija**

Iš dalies keičiamas saugomos geografinės nuorodos „Alpes-Maritimes“ specifikacijos III skyrius: punktas „Už kontrolę atsakinga institucija“ supaprastinamas ir patikslinama, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis supaprastinimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Alpes-Maritimes

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimi raudonieji, rožiniai ir baltieji neputojantys vynai. Saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimų neputojančių vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra mažiausiai 9 %. Neputojančių vynų faktinės alkoholio koncentracijos (taikoma tik putojantiems vynams), visuminės alkoholio koncentracijos, bendrojo rūgštingumo, lakiojo rūgštingumo, bendro sieros dioksido kiekio ir anglies dvideginio kiekio (taikoma tik putojantiems vynams) vertės (arba ribos) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose. Raudonuosiuose vynuose paprastai gausu taninų, šie vynai yra iškilūs ir stiprūs. Jiems taip pat būdinga sodri rubino arba granatų raudonumo spalva su violetiniais atspalviais. Rožiniams vynams būdingi gėlių, vaisių arba prieskonių aromatai, stiprus, nuo naudojamų vynuogių veislių priklausantis skonis, kuriam daugiausia gaivumo suteikia ‘Grenache N’ ir ‘Cinsault N’ veislių vynuogės. Šie vynai yra skaisčios rožinės spalvos su lašišų rausvumo atspalviais. Baltieji vynai yra sudėtingi ir elegantiški, pasižymi gėlių ir citrusinių vaisių aromatais. Šiuose vynuose dera subtilumas, vaisiškumas ir gaivumas, o jų gelsva spalva su žalsvais ar aukso atspalviais yra žvilgi ir skaidri.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Rūšiniai putojantys vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimi raudonieji, rožiniai ir baltieji putojantys vynai. Rūšinių putojančių vynų burbuliukai smulkūs ir elegantiški, o malonus gaivumas dera su gėlių ar vaisių aromatais, kuriuos lemia gaminant kiuvė naudojamos vynuogių veislės. Rožiniai rūšiniai putojantys vynai daugiausia gaminami iš ‘Grenache N’ ir ‘Mourvèdre N’ veislių, o baltieji – iš ‘Vermentino B’ ir ‘Sémillon B’ veislių vynuogių. Šiems vynams būdingi vaisių ir gėlių aromatai, o juslinėmis savybėmis jie panašūs į neputojančius vynus. Rūšinių putojančių vynų faktinės alkoholio koncentracijos (taikoma tik putojantiems vynams), visuminės alkoholio koncentracijos, lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo, bendro sieros dioksido kiekio ir anglies dvideginio kiekio (taikoma tik putojantiems vynams) vertės (ribos) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

120 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas ir saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimas vynas iš jų gaminamas ir brandinamas visose 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtose Pajūrio Alpių departamento komunose.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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’

‘Cabernet 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 blancs B’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’

‘Muscat à petits grains roses Rs’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’

‘Muscat à petits grains rouges Rg’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’

‘Mérile 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‘ – ‘Roll’

‘Vidoc N’

‘Villard blanc B’

‘Villard noir N’

‘Viognier B’

‘Voltis B’

‘Xarello B’

‘Xinomavro N’

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės ir produkto ypatumai*

Prancūzijos pietryčiuose, Provanso-Alpių-Žydrojo Kranto regione, Vidužemio jūros pakrantėje plytinti saugomos geografinės nuorodos „Alpes-Maritimes“ geografinė vietovė apima visą Pajūrio Alpių departamentą. Šiai vietovei visų pirma būdinga itin didelė kraštovaizdžio įvairovė. Departamento plotų, kuriuose kultivuojama žemė, mažai. Jie išsidėstę šalia pakrantės, kur konkuruojama dėl kiekvieno žemės lopinėlio, ir užima kalnų papėdėse plytinčius slėnius ir geriausioje padėtyje esančius šlaitus. Šlaituose besidriekiančiuose sklypuose vynuogynas tradiciškai auga greta alyvmedžių giraičių, o slėniuose daugiau auginamos gėlės arba daržovės.

Saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimi vynai gaminami nedideliame vynuogyne (deklaruota mažiau nei 50 hektarų), kurį sudaro didesni ar mažesni nedideliems ūkiams priklausantys sklypai (Nicos, Sen Žanė, Sen Pol de Vanso komunose).

Pačiame Alpių Provanso viduryje įveisto ir su klintiniu Provansu besiribojančio vynuogyno, ypač Nicoje ir jos apylinkėse plytinčios jo dalies, podirvis susiformavo plioceno lūžio metu, kuomet, Provansui pasislinkus į pietus, susiformavo ši didžiulė jūra. Tuomet susidariusias nuogulas storu sluoksniu užklojo vadinamieji Varo deltos plioceno konglomeratai. Dabartinis kraštovaizdis susiformavo kvartero periodu, Provansui pasislinkus dar kartą, šįkart į vakarus, – dėl to konglomeratai pakilo iki 600 m aukščio ir atsirado statūs šlaitai.

Iš šių darinių susiformavęs dirvožemis sudarytas iš silicio ir klinčių sąnašų ir iš yrant greta stūksantiems Alpių kalnų masyvams susidariusių glotnių akmenukų. Nuo šio dirvožemio labai skiriasi dolomitinis, molingas ir kalkingas, magnio prisotintas Lereno salų dirvožemis.

Vynuogynas auga iki 400 m aukštyje, beveik visada – ant iš šiaurės į pietus atsigręžusių šlaitų, rečiau – ant į rytus ar vakarus nusisukusių plokštumų, plytinčių kalvų viršūnėse, kruopščiai vynuogėms auginti parinktuose sklypuose. Vynmedžiai šaknijasi siaurose žmogaus suformuotose terasose, vadinamose *restanques*, kurių dirvožemis sudarytas iš glotnių akmenėlių, susimaišiusių su labai šviesiu (sąnašiniu) smėliu, išvagotu viena kita molio gysla.

Metinis vidutinis kritulių kiekis yra 830 mm, saulė šviečia iki 2 820 valandų per metus.

Didžiulę įtaką vynuogyne vyraujančiam klimatui daro Varo slėnis. Jis nukreipia vėjus palei šlaitus. Naktį ir dalį ryto vynuogyną kedena nuo Alpių nusileidžiantys šiaurės vėjai, o pavakare – nuo jūros pučiantis rytų brizas. Nors ekonominė ūkių pusiausvyra iš dalies grindžiama būtinybe auginti visas vynuogių veisles, iš kurių galima išgauti originalius mišinius ir taip patenkinti rinkos poreikius, šia saugoma geografine nuoroda žymima produkcija išsiskiria tuo, kad vyndariai siekia išsaugoti vietines veisles, pavyzdžiui, ‘Braquet N’, ‘Fuella nera N’, ‘Grassen N’, ‘Mourvaison N’, iš kurių vynuogių gaminamas raudonasis vynas. Iš ‘Braquet N’ ir ‘Fuella nera N’ veislių vynuogių pagamintas vynas puikiai tinka brandinti. Greta šių veislių auginamos ir likusioje Provanso dalyje paplitusių ‘Mourvèdre N’, ‘Cinsault N’, ‘Carignan N’ ar net ‘Grenache N’ arba ‘Alicante N’ veislių vynuogės.

Iš šių juodųjų veislių vynuogių ūkiuose gaminami taninais pasižymintys, iškilūs ir stiprūs raudonieji vynai.

Rožiniai vynai gaminami iš vynuogių mišinių, atskleidžiančių jų gėlių arba aštrokus vaisinius aromatus ir stiprų, bet kartu ir maloniai gaivų skonį.

Daugiausia iš ‘Vermentino B’ veislės, vietinių vadinamos *rolle*, vynuogių gaminami baltieji vynai yra sudėtingi ir elegantiški, pasižymintys gėlių ir citrusinių vaisių aromatais. Jie taip pat puikiai tinkami brandinti. Kartu gali būti naudojamos ir kitos vynuogių veislės, pavyzdžiui, ‘Roussanne B’, ‘Clairette B’, ‘Bourboulenc B’ ir ‘Chardonnay B’.

Rožiniai rūšiniai putojantys vynai daugiausia gaminami iš ‘Grenache N’ ir ‘Mourvèdre N’ veislių, o baltieji – iš ‘Vermentino B’ ir ‘Sémillon B’ veislių vynuogių. Šiems vynams būdingas vaisių ir gėlių aromatai, juslinėmis savybėmis jie panašūs į neputojančius vynus.

8.2. *Priežastinis ryšys*

Vynuogynas, kuriam didžiulę įtaką daro geografinė padėtis, įvairus ir kontrastingas kraštovaizdis nuo Vidužemio jūros pakrantės iki aukštikalnių, pasižymi visomis Provanso vynuogynui būdingomis savybėmis, kurias papildo keli šiaurietiški bruožai. Jūra ir kalnai, saulė ir šaltas vėjas, įspūdingi šiaurinių ir pietinių šlaitų skirtumai daro įtaką ir vynmedžiams, ir alyvmedžiams, ir žmonėms.

Gerai išsidėstę šlaitai, laidžios ir vynmedžiams įsišaknyti ir augti tinkamos dirvos, kartu saugančios vynmedžius nuo vasarinių audrų, saulėtas ir vėjuotas klimatas, leidžiantis gerai sunokti uogoms ir saugantis jas nuo grybinių ligų, – visa tai prisideda prie vynuogyno klestėjimo. Šios klimato sąlygos leidžia uogoms sunokti lėtai – tik tuomet baltieji, rožiniai ir putojantys vynai būna gaivūs ir elegantiški. Be to, būtent jos nulemia raudonųjų vynų stiprumą ir juose esančių taninų gausą.

Palankios vynuogynui auginti sąlygos susiklostė dar ir dėl to, kad šlaitai, ant kurių jie auga, buvo ne tik pakankamai nutolę nuo pakrantės, kad būtų apsaugoti nuo barbarų antplūdžių, bet ir pakankamai arti jos, kad vyktų sėkminga prekyba.

Tad, nepaisant kitų kultūrų, ypač Nicos gvazdikų, kuriuos auginti po Antrojo pasaulinio karo buvo labai pelninga, konkurencijos, ilgainiui dėl kelių vyndarių šeimų, sugebėjusių išsaugoti labai savitas senovines, puikiai prisitaikiusias prie vietos sąlygų vynuogių veisles, užsispyrimo vynuogynas vėl išsiplėtė.

Vyndaryste Žydrajame Krante vis dar užsiima apie penkiolika šeimos ūkių. Per metus jie pagamina maždaug 600–700 hl neputojančio vyno, kurio 50 % sudaro raudonieji vynai, 35 % – baltieji, o 15 % – rožiniai. Šių vynų kokybė pripažinta 1979 m., suteikus jiems krašto vynų statusą. Kasmet pagaminama po 3 000–4 000 butelių putojančio vyno.

Saugoma geografine nuoroda žymimi vynai įrodė savo savitumą ir pasiekė žinomumą – tai neabejotinai patvirtina garsūs, labai vertinami Lereno vienuolių vynai. Gerą SGN „Alpes-Maritimes“ vynų vardą patvirtina ir ekonominis šios produkcijos gyvybingumas – 70 % į butelius išpilstytų vynų parduodama regione, daugiausia turistams, už labai gerą kainą (8–10 EUR už butelį), 20 % – šalies teritorijoje, o 10 % produkcijos eksportuojama.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kartu su saugomos geografinės nuorodos „Alpes-Maritimes“ pavadinimu galima nurodyti vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimus.

Kartu su saugomos geografinės nuorodos „Alpes-Maritimes“ pavadinimu gali būti pateikiamos nuorodos „primeur“ arba „nouveau“. Nuorodos „primeur“ (jaunas) ir „nouveau“ (naujas) skirtos tik neputojantiems vynams.

Jeigu nuoroda „indication géographique protégée“ (saugoma geografinė nuoroda) pakeičiama tradicine nuoroda „Vin de Pays“ (krašto vynas), etiketėje turi būti pateiktas Europos Sąjungos SGN logotipas.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti saugoma geografine nuoroda „Alpes-Maritimes“ žymimų vynų gamybos vietovė apima šias 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtas greta geografinės vietovės esančias komunas:

- pietvakariuose, ties riba su Vokliūzo departamentu:

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;

- šiaurėje, ties riba su Aukštutinio Provanso Alpių departamentu:

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.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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