C/2025/2814

21.5.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/2814)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals

Produkta specifikācijas I nodaļas 4. punkts “Ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals” ir papildināts ar atsauci uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālo klasifikatoru, kurā valsts līmenī ir atzīts un noteikts pašvaldību saraksts pa departamentiem. Ar šo redakcionālo grozījumu ģeogrāfiskais apgabals tiek norādīts pašvaldību saraksta veidā, nemainot apgabala robežas, un ģeogrāfiskais apgabals tiek identificēts, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju, un grozījums piešķir ģeogrāfiskā apgabala definīcijai juridisko noteiktību.

Vienotais dokuments tiek papildināts ar šo atsauci un atjaunināto sarakstu ar pašvaldībām punktā “Ģeogrāfiskais apgabals” un punktā “Tiešās apkaimes apgabals”.

2. Vīnogu šķirnes

Aizsardzības un pārvaldības struktūra ir pieprasījusi produkta specifikācijas I nodaļas V punktā “Vīnogu šķirnes” iekļaut šķirnes, kas ir:

— izturīgas pret neīsto miltrasu un īsto miltrasu:

‘Muscaris B’, ‘Soreli B’, ‘Souvignier Gris B’, ‘Artaban N’, ‘Floréal B’, ‘Vidoc N’, ‘Voltis B’, ‘Monarch N’, ‘Prior N’, ‘Solaris B’, ‘Sauvignac B’ un ‘Lilaro N’,

— izturīgas pret sausumu:

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

Šīm šķirnēm var izmantot mazāku augu aizsardzības līdzekļu daudzumu, un tai pašā laikā tās gan pēc fizioloģiskajām, gan vīndarības īpašībām atbilst šķirnēm, ko izmanto ar šo AĢIN apzīmēto vīnu ražošanai. Tās neietekmē ar šo AĢIN apzīmēto vīnu organoleptiskās īpašības.

Ir atjaunināts arī vienotā dokumenta punkts “Vīna vīnogu šķirnes”.

3. Kontroles iestāde

Ir grozīts ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Alpes-Maritimes” apzīmēto produktu specifikācijas III nodaļas punkts “Kontroles iestāde”, to vienkāršojot un precizējot, ka produkta specifikācijas ievērošana jāpārbauda, pamatojoties uz apstiprinātu kontroles plānu, un tas jādara ārējai struktūrai, ko ir deleģējis Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (*INAO*) un kas garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis vienkāršojums vienoto dokumentu neietekmē.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Alpes-Maritimes

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Nedzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes" apzīmē nedzirkstošos sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus. Nedzirkstošajiem vīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes" faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 9 %. Nedzirkstošajiem vīniem faktiskā spirta satura (tikai dzirkstošajiem vīniem), kopējā spirta satura, kopējā skābuma, gaistošā skābuma un kopējā sēra dioksīda un oglekļa dioksīda satura (tikai dzirkstošajiem vīniem) sliekšņi jeb robežvērtības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem. Sarkanvīniem parasti ir augsts tanīnu līmenis, tie ir izsmalcināti un stipri. Tiem ir rubīnsarkana līdz tumši granātsarkana krāsa ar violetiem lāsumiem. Sārtvīni ir vai nu ar ziedu aromāta niansēm, vai augļaini un pikanti, tiem ir spēcīga garšas struktūra, kas atkarīga no izmantotajām kupāžām, un svaiguma sajūtu lielākoties raisa 'Grenache N' un 'Cinsault N' šķirnes vīnogas. Tiem ir spilgti sārta krāsa ar laškrāsas lāsumiem. Baltvīni ir kompleksi un izsmalcināti, tiem ir īpaši raksturīgi ziedu un citrusaugļu aromāti. Tie apvieno izsmalcinātību, augļainumu un dzīvīgumu, un tiem ir gaišdzeltena krāsa ar zaļganiem vai skaidriem un spoži zeltainiem lāsumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes" apzīmē kvalitatīvus dzirkstošos sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus. Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ir smalki un eleganti burbuļi, ko papildina patīkams svaigums ar ziedu vai augļu aromātiem – atkarībā no kupāžā izmantotajām šķirnēm. Kvalitatīvus dzirkstošos sārtvīnus lielākoties iegūst no 'Grenache N' un 'Mourvèdre N' šķirnes vīnogām, bet kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus – no 'Vermentino B' un 'Sémillon B' šķirnes vīnogām. Tie ir augļaini un ar ziedu aromātiem, un to organoleptiskās īpašības atgādina nedzirkstošajiem vīniem piemītošās. Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem faktiskā spirta satura (tikai dzirkstošajiem vīniem), kopējā spirta satura, kopējā skābuma, gaistošā skābuma un kopējā sēra dioksīda un oglekļa dioksīda satura (tikai dzirkstošajiem vīniem) sliekšņi jeb robežvērtības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Attiecībā uz visām izmantotajām vīndarības metodēm jāievēro prasības, kas noteiktas ES līmenī un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

120 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija un ar AĢIN "Alpes-Maritimes" apzīmēto vīnu gatavošana notiek visu to pašvaldību teritorijā, kas ietvertas Piejūras Alpu [*Alpes-Maritimes*] departamentā saskaņā ar Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'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’

‘Carménère 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’

‘Côt 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’

‘Gewürztraminer 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’

‘Sémillon 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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala un produkta specifika*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes" apzīmēto produktu ražošanas ģeogrāfiskais apgabals, kas atrodas Francijas dienvidaustrumos, Provansas-Alpu-Azūra krasta [*Provence-Alpes-Côte d'Azur*] reģionā, un robežojas ar Vidusjūru, aptver visu Piejūras Alpu departamenta teritoriju. Tam pirmām kārtām ir raksturīga ļoti liela ainaviskā dažādība. Šā departamenta lauksaimniecības platība ir ierobežota un atrodas piekrastes joslas tuvumā, kur pastāv spēcīga konkurence par zemi, kā arī ielejās, kas pāriet kalnos, un kalnu nogāzēs ar vislabāko vērsumu. Šajās kalnu nogāžu teritorijās vīnogulāji tradicionāli tiek audzēti līdztekus olīvkokiem, un ielejās vairāk orientējas uz ziedu vai dārzeņu audzēšanu.

Produkciju ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes" iegūst nelielā vīndārzu platībā (mazākā par 50 hektāriem), kas ir sadalīta lielākos un mazākos zemesgabalos (*Nice*, *Saint-Jeannet* un *Saint-Paul-de-Vence* pašvaldības teritorijā), kurus apsaimnieko nelielas saimniecības.

Minētie vīndārzi atrodas Alpu Provansas [*Provence Alpine*] centrā, pie Provansas kaļķakmens iegulu austrumu robežas, un lielākoties ir izvietoti Nicā un tās apkārtnē. Bet par augsnes apakškārtu tiem jāpateicas "pliocēna revolūcijai", kas izveidoja šo plašo jūru, kura tādējādi paplašinājās Dienvidprovansas virzienā. Šajā procesā radušos nogulumiežus sedz biezi konglomerātu slāņi, kurus sauc par "Vāras [*Var*] pliocēna deltas konglomerātiem". Ainavas izveidojās kvartāra periodā, kad Provansa pārbīdījās no jauna – šoreiz virzienā uz rietumiem –, uzspiežot šos konglomerātus līdz pat 600 m augstumam virs jūras līmeņa; tā izveidojās stāvās kalnu nogāzes.

No šīm formācijām veidojušās augsnes sastāv no kaļķakmens un smilts konglomerātiem un noapaļotiem akmeņiem, kas radušies līdzās esošo Alpu kalnu masīvu erozijas rezultātā. Būtisks izņēmums ir *Lérins* salu dolomītiskās mālaina kaļķakmens augsnes, kas bagātas ar magniju.

Vīndārzus ierīko līdz pat 400 metru augstumā virs jūras līmeņa, gandrīz tikai kalnu nogāzēs, kas vērstas virzienā no ziemeļiem uz dienvidiem, un retumis arī uz plakankalnēm pauguru virsotnēs. Tie ir vērsti uz austrumiem vai rietumiem un ir ierīkoti zemesgabalos, kas rūpīgi izvēlēti vīnogu ražas izaudzēšanai. Vīnogulājus stāda šaurās cilvēka izveidotās terasēs jeb *restanques*, kuru augsnē ir oļi, kas sajaukti ar ļoti gaišām, rupjām smiltīm (izveidojot konglomerātu), un kuras caurvij māla dzīslas.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 830 mm, un ir liels saules gaismas daudzums – 2 820 stundas gadā.

Klimatu, kurā aug vīnogulāji, ļoti ietekmē Vāras ieleja. Tā ļauj vējiem brīvi pūst tādā virzienā, kādā stiepjas nogāzes, un tādēļ uz vīndārziem iedarbojas ziemeļu vēji, kas naktī un daļā rīta pūš no Alpiem, pēc tam – jūras vēsmas, kas dienas beigās ir jūtamas no austrumu puses. Kaut arī viena no stratēģijām, kas saimniecībām jāpiekopj, lai nodrošinātu savu ekonomisko dzīvotspēju, ir stādīt visas vīnogu šķirnes, no kurām var iegūt oriģinālas kupāžas un apmierināt tirgus prasības, viena no šīs aizsargājamās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes īpatnībām ir tā, ka vīnkopji vēlas arī saglabāt vietējās vīnogu šķirnes, piemēram, 'Braquet N', 'Fuella Nera N', 'Grassen N' un 'Mourvaison N', sarkanvīnu darīšanai. Vīni, kas ražoti no 'Braquet N' un 'Fuella Nera N' šķirnes vīnogām, ir labi piemēroti izturēšanai. Līdztekus tām tiek stādīta virkne vīnogu šķirņu, kas raksturīgas pārējai Provansai, lielākoties 'Mourvèdre N', 'Cinsault N', 'Carignan N' un pat 'Grenache N' vai 'Alicante N'.

No šā melnogu šķirņu klāsta ražotnēs gatavo sarkanvīnus, kas ir tanīniem bagāti, izsmalcināti un stipri.

Sārtvīnus gatavo no kupāžām, no kurām iegūst vīnus ar ziedu vai augļu un pikantiem aromātiem un ar spēcīgu garšas struktūru, un tiem vienmēr ir raksturīgs patīkams svaigums.

Baltvīni, kurus lielākoties ražo no 'Vermentino B' šķirnes jeb, kā to dēvē vietējie, *rolle* vīnogām, ir kompleksi un izsmalcināti, ar ziedu un citrusaugļu aromātiem. Tie bieži vien ir labi piemēroti izturēšanai. Šo vīnu sastāvā var iekļaut arī citas vīnogu šķirnes, piemēram, 'Roussanne B', 'Clairette B', 'Bourboulenc B' un 'Chardonnay B'.

Kvalitatīvus dzirkstošos sārtvīnus lielākoties iegūst no 'Grenache N' un 'Mourvèdre N' šķirnes vīnogām, bet kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus – no 'Vermentino B' un 'Sémillon B' šķirnes vīnogām. Tie ir augļaini un ar ziedu aromātiem, un to organoleptiskās īpašības atgādina nedzirkstošajiem vīniem piemītošās.

8.2. *Cēloniskā saikne*

Šie vīndārzi, kurus ļoti spēcīgi ietekmē ģeogrāfiskā vide, daudzveidīgās un kontrastējošās ainavas, sākot no Vidusjūras piekrastes un beidzot ar augstiem kalniem, apvieno Provansas vīndārzu īpašības ar noteiktu ziemeļniecisku ietekmi. Jūra un kalni, saule un aukstais vējš un pārsteidzošie kontrasti starp vēsākajām un ēnainākajām nogāzēm un saulainākajām un siltākajām nogāzēm ietekmē vīnogulājus un olīvkokus, tāpat kā cilvēkus.

Nogāžu labvēlīgais vērsums pret debespusēm, labi drenētās augsnes, kas labvēlīgas vīnogulāju stādīšanai un veģetatīvajai attīstībai, vienlaikus pasargājot tos no postījumiem, kas saistīti ar vasaras vētrām, saulains un vējains klimats, kas nodrošina vīnogām pietiekamu gatavības pakāpi un aizsardzību pret kriptogāmiskām slimībām, – tas viss veicina vīndārzu attīstību. Šīs klimatiskās īpašības nodrošina lēnu ienākšanās procesu, kas ir īpaši svarīgs baltvīnu un sārtvīnu, kā arī dzirkstošo vīnu svaigumam un izsmalcinātībai. Tās arī nodrošina sarkanvīnu stiprumu un bagātību ar tanīniem.

Vīnogulāju stādījumus apgabalā ir sekmējis arī kalnu nogāžu izvietojums, jo tās atradās pietiekami tālu no krasta, lai pasargātu no barbaru iebrukumiem, un tomēr pietiekami tuvu jūrai, lai nodrošinātu tirdzniecības attīstību.

Tādējādi, neraugoties uz citu kultūraugu konkurenci un it īpaši Nicas neļķu kultivēšanu, kas pēc Otrā pasaules kara bija ļoti ienesīga, vīndārzi pakāpeniski atkal uzplauka, pateicoties vairākām apņēmīgām vīndaru ģimenēm, kuras spēja saglabāt senās vietējās vīnogu šķirnes, kas ir šai teritorijai ļoti raksturīgas un pielāgotas.

Azūra krastā ar vīnkopību joprojām nodarbojas aptuveni 15 ģimenes saimniecību. Gada laikā tās saražo aptuveni 600–700 hl nedzirkstošā vīna, no kuriem 50 % ir sarkanvīni, 35 % baltvīni un 15 % sārtvīni, un šo vīnu kvalitāte kopš 1979. gada ir atzīta, piešķirot nosaukumu *Vin de Pays* (‘vietējais vīns’). Katru gadu tiek saražotas 3 000–4 000 pudeles dzirkstošā vīna.

Vīni ar šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ir spējuši apliecināt savu identitāti un pavairot savu labo slavu, un *Lérins* mūku ražotie atzītie un ļoti augstu novērtētie vīni tam ir izcils piemērs. Piejūras Alpu vīnu reputāciju apstiprina šā produkta labā saimnieciskā situācija – 70 % vīna pārdod reģiona teritorijā, iepildītu pudelēs, lielākoties tūristiem un par ļoti ienesīgām cenām (no 8 līdz 10 EUR par vienību), 20 % pārdod pārējā valsts teritorijā, bet 10 % eksportē.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Alpes-Maritimes” var papildināt ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumu.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Alpes-Maritimes” var papildināt ar norādi *primeur* (‘agrīnais’) vai *nouveau* (‘jaunais’). Norādes *primeur* (‘agrīnais’) un *nouveau* (‘jaunais’) izmanto tikai nedzirkstošajiem vīniem.

Gadījumos, kad apzīmējumu *Indication géographique protégée* (‘aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde’) aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu *Vin de Pays*, marķējumā jāiekļauj Eiropas Savienības AĢIN logotips.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabals, kas, piemērojot atkāpi, noteikts to vīnu vinifikācijai un gatavošanai, kurus apzīmē ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Alpes-Maritimes", sastāv no šādu ģeogrāfiskā apgabala kaimiņpašvaldību teritorijām saskaņā ar Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

dienvidrietumos – šādas pašvaldības, kas robežojas ar Vāras 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 un *Vidauban*;

rietumos – šādas pašvaldības, kas robežojas ar Augšprovansas Alpu [*Alpes-de-Haute-Provence*] 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 un *Villars-Colmars*.

Saite uz produkta specifikāciju

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