C/2025/2814

21.5.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/2814)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Alpes-Maritimes"

PGI-FR-A1148-AM03

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika u żona fil-viċinanza immedjata**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-punt 4 - Żona ġeografika u żona fil-viċinanza immedjata - tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie ssupplimentat b'referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li jirrikonoxxi u jistabbilixxi l-lista tal-muniċipalitajiet skont id-département fil-livell nazzjonali. Dan l-adattament editorjali jippermetti li ż-żona ġeografika tinkiteb mill-ġdid mingħajr ebda bidla f'lista ta' muniċipalitajiet u li ssir referenza għaż-żona ġeografika b'rabta mal-verżjoni fis-seħħ fl-2020 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, ippubblikat mill-INSEE, u li d-demarkazzjoni taż-żona ġeografika tingħata ċertezza legali.

Id-Dokument Uniku ġie ssupplimentat b'din ir-referenza u l-aġġornament tal-lista tal-muniċipalitajiet fit-taqsima "Żona ġeografika" kif ukoll fit-taqsima "Żona fil-viċinanza immedjata".

2. **Taħlita tal-varjetajiet ta' dwieli**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott - il-punt V - Taħlita tal-varjetajiet ta' dwieli, il-korp ta' protezzjoni u ta' ġestjoni talab l-inklużjoni tal-varjetajiet:

— reżistenti għat-tinwir tad-dwieli u għall-mell abjad:

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.

— reżistenti għan-nixfa:

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

Dawn il-varjetajiet inaqqsu l-ħtieġa għall-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti filwaqt li jikkorrispondu għall-varjetajiet użati għall-produzzjoni tal-IĠP kemm fil-karatteristiċi fiżjoloġiċi kif ukoll f'dawk enoloġiċi. Ma jbiddlux il-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed tal-IĠP.

Id-Dokument Uniku ġie aġġornat fit-taqsima "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed".

3. **Awtorità responsabbli għall-kontroll**

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes ġie emendat biex tiġi ssimplifikata t-taqsima intitolata "Awtorità responsabbli għall-kontroll", u biex jiġi speċifikat li l-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandha tiġi vverifikata skont pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz iddelegat mill-INAO u li joffri garanziji ta' kompetenza, imparzjalità u indipendenza.

Din is-simplifikazzjoni ma taffettwax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Alpes-Maritimes

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbejjed bla gass ħomor, rożè u bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes tikkonsisti fi nbejjed ħomor, rożè u bojod bla gass. L-inbejjed bla gass li jibbenefikaw mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes għandhom qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mill-inqas 9 %. Għall-inbejjed bla gass, il-qawwa alkoħolika proprja (limitu massimu jew limitu) (spumanti biss), il-qawwa alkoħolika totali, l-aċidità totali, l-aċidità volatili, id-diossidu tal-kubrit totali u d-diossidu tal-karbonju (spumanti biss) huma dawk stabbiliti mil-leġiżlazzjoni Ewropea. L-inbejjed ħomor huma ġeneralment tanniċi, vivaċi u qawwija. Għandhom kulur li jvarja minn aħmar lewn ir-rubini għall-granata skur bi sfumaturi vjola. L-inbejjed rożè għandhom aromi kemm ta' fjuri, kif ukoll ta' frott u ta' ħwawar, bi struttura qawwija fil-palat minħabba t-taħlitiet użati, bi freskezza li ġejja l-aktar mill-grenache N u mis-cinsault N. Huma ta' lewn roża jgħajjat bi sfumaturi lewn is-salamun. L-inbejjed bojod huma kumplessi u eleganti u huma kkaratterizzati b'mod partikolari minn aromi ta' fjuri u ta' frott taċ-ċitru. Huma fini, vivaċi, b'togħma ta' frott u għandhom lewn isfar ċar bi sfumaturi ħodor jew lewn id-deheb ileqq u trasparenti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes tikkonsisti fi nbejjed ħomor, rożè u bojod spumanti ta' kwalità. L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom bżieżaq fini u eleganti, flimkien ma' freskezza pjaċevoli b'aromi ta' fjuri jew ta' frott skont il-varjetajiet użati għall-cuvée. L-inbejjed spumanti ta' kwalità jiġu prodotti l-aktar mill-grenache N u l-mourvèdre N għall-inbejjed rożè u mill-vermentino B u s-sémillon B għall-inbejjed bojod. Dawn għandhom aromi ta' fjuri u ta' frott u jfakkru fil-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bla gass. Għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, il-limitu massimu jew il-valur ta' limitu għall-qawwa alkoħolika proprja (spumanti biss), il-qawwa alkoħolika totali, l-aċidità totali, l-aċidità volatili, id-diossidu tal-kubrit totali u d-diossidu tal-karbonju (spumanti biss) huma dawk stabbiliti mil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

L-inbejjed għandhom ikunu konformi, fil-qasam tal-prattiki enoloġiċi, mal-obbligi stabbiliti fil-livell Komunitarju kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

120 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona definita**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed bl-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes isiru fil-muniċipalitajiet kollha tal-Alpes-Maritimes skont il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tas-sena 2020.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika u tal-prodott*

Iż-żona ġeografika tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes, li tinsab fix-Xlokk ta' Franza, fir-reġjun ta' Provence-Alpes-Côte d'Azur, u li tmiss mal-Mediterran, tkopri d-département kollu tal-Alpes-Maritimes. Din hija kkaratterizzata primarjament minn varjabbiltà estrema tal-pajsaġġi. Fil-fatt, il-parti agrikola ta' dan id-département hija limitata u tinsab qrib il-faxxa kostali, b'kompetizzjoni qawwija għall-art, kif ukoll fil-widien li jagħtu għall-muntanji u fuq l-għoljiet l-aktar esposti. Tradizzjonalment, fuq dawn l-għoljiet, id-dielja tmiss mas-siġra taż-żebbuġ, billi l-widien huma aktar orjentati lejn il-produzzjoni ta' fjuri jew ta' ħaxix.

Il-produzzjoni tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes ġejja minn vinja żgħira (anqas minn 50 ettaru ddikjarati), frammentata fi gżejriet ta' daqs varjabbli (il-muniċipalitajiet ta' Nice, Saint Jeannet, u Saint-Paul-de-Vence) u mifruxa f'azjendi agrikoli żgħar.

Din il-vinja, li tinsab fil-qalba ta' Provence Alpine, fix-xifer tal-Lvant ta' Provence Calcaire, u l-aktar dik li tinsab f'Nice u fiż-żoni tal-madwar jafu s-sottoswol tagħhom lir-"rivoluzzjoni plijokenika" li wasslet għall-ħolqien ta' dan il-baħar kbir permezz ta' inklinazzjoni lejn in-Nofsinhar ta' Provence. Id-depożiti sedimentarji li rriżultaw jikkonsistu fi ħxuna sinifikanti ta' konglomerati fil-wiċċ, imsejħa "konglomerati tad-delta plijokenika tal-Var". Il-pajsaġġi ġew stabbiliti fil-perjodu Kwaternarju b'inklinazzjoni ġdida ta' Provence, din id-darba lejn il-Punent, inklinazzjoni li ġġorr dawn il-konglomerati għal altitudni ta' 600 m: hekk ġew stabbiliti l-għoljiet weqfin.

Il-ħamrija li ġejja minn dawn il-formazzjonijiet tikkonsisti fi trab tar-ramel u l-ġir u f'ċagħaq irromblat li ġejjin mill-erożjoni tal-massifs tal-Alpi ta' ħdejha. Eċċezzjoni notevoli hija l-ħamrija dolomitika u taflija bil-ġir, rikka fil-manjeżju tal-gżejjer ta' Lérins.

Il-vinja hija mħawla f'altitudni ta' mhux aktar minn 400 metru, kważi esklussivament fuq għoljiet orjentati lejn it-Tramuntana-Nofsinhar, rarament fuq żoni muntanjużi fin-naħa ta' fuq tal-għoljiet, filwaqt li jiġu rispettati l-esponimenti fil-Lvant jew fil-Punent fuq irqajja' art li ntgħażlu b'attenzjoni għall-ħsad tal-għeneb. Id-dwieli għandhom l-għeruq tagħhom f'imbankmenti dojoq, iffurmati mill-bniedem, jew "restanques", li jikkonsistu f'ċagħaq irromblat, imħallat ma' ramel aħrax ħafna (trab) bi ftit saffi ta' blat tafli.

Il-medja annwali ta' xita hija ta' 830 mm, b'2 820 siegħa dawl tax-xemx essenzjali fis-sena.

Il-preżenza tal-wied ta' Var hija fundamentali għall-karatterizzazzjoni tal-klima tad-dwieli. Fil-fatt, din tippermetti ċ-ċirkolazzjoni tal-irjieħ skont l-assi tal-għoljiet, u b'hekk il-vinja tiġi soġġetta għall-irjieħ tat-Tramuntana, li jiġu mill-Alpi matul il-lejl u parti mill-għodwa, imbagħad għaż-żiffa tal-baħar li tiġi mil-Lvant fi tmiem il-ġurnata. Anki jekk il-bilanċ ekonomiku tal-azjendi agrikoli huwa parzjalment ibbażat fuq il-ħtieġa li jitħawlu l-varjetajiet kollha li jistgħu jipproduċu taħlitiet oriġinali u jissodisfaw is-swieq, waħda mill-partikolaritajiet ta' din l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta hija x-xewqa tal-produtturi tal-inbid li jippreservaw varjetajiet lokali, bħall-braquet N, il-fuella nera N, il-grassen N, u l-mourvaison N għall-vinifikazzjoni tal-inbejjed ħomor. L-inbejjed li ġejjin mill-varjetajiet braquet N u fuella nera N għandhom ħiliet interessanti ta' maturazzjoni. Ħdejhom, wieħed isib varjetajiet komuni mal-bqija ta' Provence abbażi tal-mourvèdre N, tas-cinsault N, tal-carignan N, jew saħansitra tal-grenache N jew tal-alicante N.

Minn din il-medda ta' varjetajiet "suwed", l-għelieqi jipproduċu nbejjed ħomor, tanniċi, vivaċi u qawwija.

L-inbejjed rożè jiġu prodotti minn taħlitiet li jiżvelaw inbejjed b'aromi kemm ta' fjuri, kif ukoll ta' frott u ta' ħwawar, bi struttura qawwija fil-palat, iżda dejjem ikkaratterizzata minn freskezza pjaċevoli.

L-inbejjed bojod, li ġejjin prinċipalment mill-varjetà vermentino B, magħrufa lokalment bħala "rolle", huma kumplessi u eleganti, b'aromi ta' fjuri u ta' frott taċ-ċitru. Dawn jistgħu juru ħila tajba għall-maturazzjoni. Varjetajiet oħra jistgħu jintużaw fil-kompożizzjoni tagħhom, bħar-roussanne B, il-clairette B, il-bourboulenc B u x-chardonnay B.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità jiġu prodotti l-aktar mill-grenache N u l-mourvèdre N għall-inbejjed rożè u mill-vermentino B u s-sémillon B għall-inbejjed bojod. Dawn għandhom aromi ta' fjuri u ta' frott u jfakkru fil-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bla gass.

8.2. *Rabta kawżali*

Ikkaratterizzata sew mill-ambjent ġeografiku tagħha, u mill-pajsaġġi dejjem jinbidlu u kontrastanti li jgħaddu mill-kosta tal-Mediterran għall-muntanji għoljin, din il-vinja tikkombina l-karatteristiċi ta' vinja ta' Provence ma' ċerti influwenzi mit-Tramuntana. Il-baħar u l-muntanji, ix-xemx u r-riħ kiesaħ, il-kuntrasti sinifikanti bejn ubac u adret jaffettwaw id-dwieli u s-siġar taż-żebbuġ daqskemm jaffettwaw il-bniedem.

L-għoljiet esposti sew, il-ħamrija li tiskula u li tiffavorixxi t-tħawwil u t-tkabbir veġetattiv tad-dielja, filwaqt li tipproteġiha mill-ħsara kkawżata mill-maltempati tas-sajf, u t-temp xemxi u bir-riħ li jippermetti maturazzjoni tajba u preservazzjoni tal-mard kriptogamiku, kollha jikkontribwixxu għall-iżvilupp tal-vinja. Dawn il-karatteristiċi klimatiċi jippermettu proċess bil-mod ta' maturazzjoni li huwa essenzjali b'mod partikolari għall-freskezza u l-eleganza tal-inbejjed bojod u rożè, kif ukoll tal-inbejjed spumanti. Dawn iwasslu wkoll għall-karattru qawwi u tanniku tal-inbejjed ħomor.

It-tħawwil tad-dwieli ġie ffavorit ukoll mill-pożizzjoni ta' dawn l-għoljiet, 'il bogħod biżżejjed mill-kosta biex jiskoraġġixxu l-invażjonijiet tal-barbari, iżda madankollu viċin biżżejjed tal-baħar biex jippermettu l-iskambji tal-kummerċ.

Għalhekk, minkejja l-kompetizzjoni minn kultivazzjonijiet oħra u, b'mod partikolari, minkejja l-kultivazzjoni tal-qronfol ta' Nice, li ħalliet ħafna qligħ wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-vinja żviluppat mill-ġdid b'mod gradwali bis-saħħa tad-determinazzjoni ta' xi ftit familji tal-produtturi tal-inbid li kienu kapaċi jippreservaw varjetajiet tad-dwieli antiki u lokali, karatteristiċi u adattati ferm għal dan it-territorju.

Madwar ħmistax-il azjenda agrikola tal-familja għadhom jiddefendu l-vitikultura f'côte d'Azur. Dawn jipproduċu madwar 600 sa 700 hl fis-sena ta' nbejjed bla gass, li 50 % minnhom huma nbejjed ħomor, 35 % inbejjed bojod, 15 % inbejjed rożè, u li l-kwalità tagħhom ilha mill-1979 rikonoxxuta bid-denominazzjoni "Vin de Pays". Kull sena jiġu prodotti 3 000 sa 4 000 flixkun inbid spumanti.

L-inbejjed tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta kienu kapaċi juru l-identità tagħhom stess u jiżviluppaw ir-reputazzjoni tagħhom stess, u l-produzzjoni tal-patrijiet ta' Lérins hija xempju ta' dan b'firxa ta' nbejjed rikonoxxuti u apprezzati ħafna. Ir-reputazzjoni tal-inbejjed tal-Alpes Maritimes tidher mis-saħħa ekonomika tajba ta' din il-produzzjoni kummerċjalizzata b'70 % fil-livell reġjonali, fi fliexken għal klijentela essenzjalment turistika u bi prezzijiet attraenti ħafna (bejn EUR 8 u EUR 10 għal kull unità), b'20 % fit-territorju nazzjonali u b'10 % fl-esportazzjoni.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes tista' tiġi ssupplimentata bl-isem ta' varjetà waħda jew aktar.

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes tista' tiġi ssupplimentata bil-kliem "primeur" (bikri) jew "nouveau" (ġdid). It-termini "bikri" jew "ġdid" huma riżervati għall-inbejjed bla gass.

Il-logo "IGP" tal-Unjoni Ewropea għandu jidher fuq it-tikketta meta l-kliem "indication géographique protégée" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) jiġi sostitwit bil-kliem tradizzjonali "Vin de Pays" (Inbid Lokali).

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata ddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed li jibbenefikaw mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Alpes-Maritimes hija magħmula mill-muniċipalitajiet li jmissu maż-żona ġeografika skont il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tas-sena 2020, jiġifieri:

Fil-Lbiċ, fil-fruntiera mad-département ta' Var fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

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.

Fil-Punent, fil-fruntiera mad-département tal-Alpes de Haute-Provence fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

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 għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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