Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2814

21.5.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/2814)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid

In hoofdstuk I van het productdossier wordt punt 4 (Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid) aangevuld met een verwijzing naar de officiële geografische code die de lijst van gemeenten per departement op nationaal niveau erkent en vaststelt. Deze redactionele aanpassing maakt het mogelijk om het geografische gebied om te zetten in een lijst van gemeenten, zonder dat er inhoudelijk iets verandert, om voor het geografische gebied te verwijzen naar de in 2020 geldende, door het INSEE gepubliceerde versie van de officiële geografische code en om de afbakening van het geografische gebied juridisch zeker te stellen.

Het enig document wordt aangevuld met deze verwijzing naar de geografische code en de lijst van gemeenten in het punt “geografisch gebied” en het punt “gebied in de onmiddellijke nabijheid” wordt bijgewerkt.

2. Wijnstokrassenbestand

In punt V (Wijnstokrassenbestand) van hoofdstuk I van het productdossier heeft het ODG verzocht om de toevoeging van rassen:

— die bestand zijn tegen valse meeldauw en echte meeldauw:

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.

— die bestand zijn tegen droogte:

assyrtiko B, verdejo B, xinomavro N, xarello B, nero d’avola N, agiorgitiko N, moschofilero Rs.

Deze rassen vertonen qua fysiologische en oenologische eigenschappen overeenkomsten met de druivenrassen die al voor de productie van de beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, maar hebben minder bestrijdingsmiddelen nodig. De organoleptische kenmerken van de wijnen van de BGA worden hierdoor niet gewijzigd.

In het enig document wordt het punt “Wijndruivenrassen” bijgewerkt.

3. Controle-instantie

In hoofdstuk III van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” wordt de informatie over de toezichthoudende autoriteit vereenvoudigd: er wordt aangegeven dat de controle op de naleving van het productdossier berust op een goedgekeurd controleplan en dat deze in opdracht van het INAO wordt uitgevoerd door een derde instantie, die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze vereenvoudiging heeft geen gevolgen voor het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Alpes-Maritimes

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Niet-mousserende rode, witte en roséwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Onder de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” vallen niet-mousserende wijnen in rode, witte en rosévarianten. De niet-mousserende wijnen met de beschermde geografische aanduiding hebben een effectief alcoholgehalte van ten minste 9 % vol. Voor de niet-mousserende wijnen zijn de minimale of maximale waarden voor het effectieve alcoholgehalte (alleen voor mousserende wijnen), het totale alcoholgehalte, de totale zuurgraad, het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zwaveldioxidegehalte en het kooldioxidegehalte (alleen voor mousserende wijnen) vastgelegd in de Europese regelgeving. De rode wijnen zijn over het algemeen taninnerijk, karakteristiek en krachtig. Ze hebben een diepe robijn- tot granaatappelrode kleur met een paarsige weerschijn. De roséwijnen zijn ofwel florale ofwel fruitige en kruidige wijnen met een krachtige smaakstructuur naargelang de assemblage, waarbij vooral grenache N en cinsault N zorgen voor een frisse toets. Ze hebben een helderroze kleur met een zalmroze weerschijn. De witte wijnen zijn complex en elegant en hebben met name aroma’s van bloemen en citrusvruchten. Ze paren finesse aan fruitigheid en levendigheid en zijn lichtgeel met een groene weerschijn of glanzend goudkleurig en helder.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

Onder de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” vallen mousserende kwaliteitswijnen in rode, witte en rosévarianten. De mousserende kwaliteitswijnen hebben fijne, elegante bubbels, een aangename frisheid en florale of fruitige aroma’s naargelang de gebruikte druivenrassen. De mousserende kwaliteitswijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van grenache N en mourvèdre N (roséwijnen) en van vermentino B en sémillon B (witte wijnen). Het zijn fruitige, florale wijnen waarvan de organoleptische kenmerken overeenkomen met die van de niet-mousserende wijnen. Voor de mousserende kwaliteitswijnen zijn de minimale of maximale waarden voor het effectieve alcoholgehalte (alleen voor mousserende wijnen), het totale alcoholgehalte, de totale zuurgraad, het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zwaveldioxidegehalte en het kooldioxidegehalte (alleen voor mousserende wijnen) vastgelegd in de communautaire regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Wat de oenologische procedés betreft, moeten de wijnen voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

120 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen met de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” vinden plaats in alle gemeenten van Alpes-Maritimes, op basis van de officiële geografische code van 2020.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

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

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Specificiteit van het geografische gebied en van het product*

Het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” ligt in het zuidoosten van Frankrijk, in de regio Provence-Alpes-Côte d’Azur, grenzend aan de Middellandse Zee. Het bestrijkt het hele departement Alpes-Maritimes. Het landschap wordt voornamelijk gekenmerkt door de uiterst grote variatie. Het gedeelte van het departement waar aan landbouw wordt gedaan, is in feite beperkt en bevindt zich in de strook langs de kust, waar de concurrentie om land groot is, en ook in de dalen die de bergen in lopen, en op de best gelegen hellingen. In deze heuvels doet men van oudsher aan wijnbouw en olijfteelt, terwijl in de dalen meer aan bloementeelt en tuinbouw wordt gedaan.

De beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” wordt geproduceerd in een klein wijngaardgebied (minder dan vijftig hectare) dat bestaat uit kleinere of grotere stukken land (in de gemeenten Nice, Saint Jeannet en Saint Paul-de-Vence), die zijn verdeeld over een aantal kleine bedrijven.

De wijngaarden liggen in het hart van de alpiene Provence, ten oosten van de kalkrijke Provence. De ondergrond, vooral in en rond Nice, is gevormd tijdens de “pliocene revolutie”, waarbij de bodem naar het zuiden van de Provence is gekanteld en zo een grote zee heeft doen ontstaan. Dit ging gepaard met sedimentaire afzettingen, aan de bovenkant bedekt met dikke lagen conglomeraten, de zogeheten “conglomeraten van de pliocene delta van de Var”. Het landschap kreeg zijn vorm in het quartair met een nieuwe kanteling van de Provence, deze keer naar het westen, waarbij de conglomeraten tot op een hoogte van 600 m werden opgestuwd en steile hellingen ontstonden.

De door deze formaties gevormde bodems bestaan uit puddingsteen met kalkzandsteen en ronde keien die zijn ontstaan door erosie van de verderop gelegen alpiene massieven. Een opmerkelijke uitzondering zijn de dolomiethoudende klei-kalkbodems van de Lérins-eilanden, die rijk zijn aan magnesium.

De wijngaarden liggen tot vierhonderd meter hoog, bijna uitsluitend op noord-zuidwaarts gerichte hellingen. Slechts enkele wijngaarden liggen op een heuvelplateau. De percelen, die zorgvuldig zijn geselecteerd voor de druiventeelt, zijn naar het oosten of het westen gericht. De wijnstokken staan op smalle, door de mens gemaakte terrassen (“restanques”) die bestaan uit ronde keien vermengd met zeer zuiver grof zand (puddingsteen) met enkele klei-aders.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 830 mm en het aantal zonne-uren is met 2 820 uur per jaar groot.

De vallei van de Var is van fundamenteel belang voor het heersende wijnbouwklimaat. Ze maakt windcirculatie volgens de asrichting van de heuvels mogelijk, waardoor de wijngaarden worden blootgesteld aan noordenwinden, die ’s nachts en een deel van de ochtend uit de Alpen aanwaaien, aan het einde van de dag gevolgd door een zeebries uit het oosten. Om hun economisch evenwicht te verzekeren, moeten de wijnbouwers wijnstokrassen planten die originele assemblages mogelijk maken en die aan de verwachtingen van de markt voldoen. Toch is een van de bijzondere kenmerken van deze beschermde oorsprongsbenaming de wil van de wijnbouwers om lokale druivenrassen in stand te houden, zoals braquet N, fuella nera N, grassen N en mourvaison N voor de vinificatie van rode wijnen. Wijnen die zijn verkregen van braquet N en fuella nera N, hebben een goed rijpingspotentieel. Daarnaast komen in het gebied druivenrassen voor die ook in de rest van de Provence worden geteeld, zoals mourvèdre N, cinsault N, carignan N, of zelfs grenache N of alicante N.

Op basis van dit gamma “donkere” druiven worden op de domeinen rode wijnen gemaakt die tanninerijk, karakteristiek en krachtig zijn.

De roséwijnen worden gemaakt van assemblages die florale of fruitige en kruidige wijnen opleveren, met een krachtige smaakstructuur, maar steeds gekenmerkt door een mooie frisheid.

De witte wijnen worden voornamelijk gemaakt van vermentino B, plaatselijk “rolle” genoemd, en zijn complex en elegant, met aroma’s van bloemen en citrusvruchten. Sommige zijn zeer geschikt om te worden bewaard. Soms worden ook andere druivenrassen gebruikt, zoals roussanne B, clairette B, bourboulenc B en chardonnay B.

De mousserende kwaliteitswijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van grenache N en mourvèdre N (roséwijnen) en van vermentino B en sémillon B (witte wijnen). Het zijn fruitige, florale wijnen waarvan de organoleptische kenmerken overeenkomen met die van de niet-mousserende wijnen.

8.2. *Causaal verband*

Het wijnbouwgebied wordt zeer sterk gekenmerkt door de geografische omgeving en de wisselende landschappen, die vanaf de kust tot aan het hooggebergte veel contrasten vertonen. De wijngaarden hebben zowel Provençaalse als bepaalde noordelijke kenmerken. De zee en de bergen, de zon en de koude wind, de scherpe contrasten tussen zon- en schaduwzijde: al deze factoren hebben een invloed op de wijngaarden, de olijfbomen en de bewoners.

De ontwikkeling van de wijngaarden wordt bevorderd door de goed georiënteerde hellingen, de uitstekend afwaterende bodems waarop de wijnstokken goed gedijen, beschermd tegen schade door zomerstormen, en het zonnige en winderige klimaat, dat een goede rijping mogelijk maakt en beschermt tegen schimmelziekten. Deze klimaatomstandigheden maken een langzaam rijpingsproces mogelijk, wat met name van essentieel belang is voor de frisheid en elegantie van de witte en de roséwijnen en van de mousserende wijnen. Dankzij die omstandigheden kunnen ook krachtige en tanninerijke rode wijnen worden gemaakt.

De ligging van de heuvels is ook bevorderlijk geweest voor de introductie van wijnstokken in het gebied, dat ver genoeg van de kust is verwijderd om gespaard te blijven van invasies door barbaren, maar toch dicht genoeg om de ontwikkeling van handel mogelijk te maken.

Ondanks de concurrentie van andere gewassen, met name de anjerteelt in Nice, die na de Tweede Wereldoorlog zeer winstgevend was, hebben de wijngaarden zich geleidelijk aan opnieuw ontwikkeld, dankzij de volharding van enkele wijnbouwfamilies die erin geslaagd zijn oude en lokale variëteiten die zeer specifieke kenmerken hebben en aan het gebied zijn aangepast, in stand te houden.

Een vijftiental familiebedrijven houdt de wijnbouw aan de Côte d'Azur in leven. Zij produceren jaarlijks gemiddeld 600 à 700 hl niet-mousserende wijnen (50 % rood, 35 % wit en 15 % roséwijnen), waarvan de kwaliteit sinds 1979 wordt erkend onder het keurmerk "Vin de Pays". Jaarlijks worden 3 000 à 4 000 flessen mousserende wijn geproduceerd.

De wijnen met de beschermde geografische aanduiding hebben zich duidelijk weten te onderscheiden en hebben een eigen reputatie opgebouwd. Een opmerkelijk voorbeeld is het gamma wijnen van de monniken van Lérins, die algemeen bekende en goed gewaardeerde wijnen produceren. De faam van de Alpes-Maritimes-wijnen blijkt uit de goede economische gezondheid van deze bedrijvigheid. 70 % van de productie wordt op regionaal niveau verkocht, vooral aan toeristen, tegen zeer goede prijzen (8 tot 10 euro per fles), 20 % wordt op nationaal niveau verkocht en 10 % wordt uitgevoerd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde geografische aanduiding "Alpes-Maritimes" mag worden aangevuld met de naam van een of meer druivenrassen.

De beschermde geografische aanduiding "Alpes-Maritimes" mag worden aangevuld met de woorden "primeur" of "nouveau". De vermeldingen "primeur" of "nouveau" zijn voorbehouden aan niet-mousserende wijnen.

Wanneer de vermelding "beschermde geografische aanduiding" wordt vervangen door de traditionele vermelding "Vin de Pays", wordt op het etiket het BGA-logo van de Europese Unie aangebracht.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar bij wijze van uitzondering wijn met de beschermde geografische aanduiding “Alpes-Maritimes” mag worden gevinifieerd en bereid, bestaat uit de gemeenten die grenzen aan het geografische gebied op basis van de officiële geografische code van 2020, te weten:

in het zuidwesten, grenzend aan het departement Var, de volgende gemeenten:

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.

in het westen, grenzend aan het departement Alpes de Haute-Provence, de volgende gemeenten:

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 naar het productdossier

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