C/2025/2814

21.5.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/2814)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Alpes-Maritimes»

PGI-FR-A1148-AM03

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

No capítulo I do caderno de especificações, o ponto 4 («Área geográfica e área de proximidade imediata») do caderno de especificações é completado por uma referência ao Code officiel géographique (Código Geográfico Oficial), que reconhece e estabelece a lista de municípios por departamento, a nível nacional. Esta adaptação editorial permite reproduzir, sem alterações, a área geográfica em termos de lista de municípios, e definir a área geográfica de acordo com a versão de 2020 do Code officiel géographique, publicado pelo INSEE, de forma a proporcionar segurança jurídica quanto à delimitação da área geográfica.

O documento único é completado com esta referência e com a atualização da lista de municípios, nas rubricas «área geográfica» e «área de proximidade imediata».

2. Encepamento

No ponto V, «Encepamento», do capítulo I do caderno de especificações, o ODG solicitou a inclusão de várias castas:

— resistentes ao míldio e ao oídio:

muscaris B, *soreli* B, *souvignier-gris* B, *artaban* N, *floréal* B, *vidoc* N, *voltis* B, *monarch* N, *prior* N, *solaris* B, *sauvignac* B e *lilaro* N,

— resistentes à seca:

assyrtiko B, *verdejo* B, *xinomavro* N, *xarello* B, *nero-d'avola* N, *agiorgitiko* N e *moschofilero* Rs.

Estas castas permitem um recurso menos intensivo a produtos fitossanitários e são equivalentes às castas utilizadas na produção da IGP, em termos de aptidão fisiológica e enológica. Não alteram as características dos vinhos da IGP.

Atualiza-se o ponto «Castas de uva de vinho» do documento único.

3. Entidade de controlo

O capítulo III do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» é alterado para simplificar o ponto «Entidade de controlo» e precisar que a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada por um organismo terceiro delegado pelo INAO que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, com base num plano de controlo aprovado.

Esta simplificação não afeta o documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Alpes-Maritimes»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP - Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

A indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» compreende vinhos tranquilos, tintos, rosados e brancos. O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos tranquilos beneficiários da indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» é, no mínimo, de 9 % vol. No caso dos vinhos tranquilos, os teores (limiar ou limite) do título alcoométrico adquirido (apenas no caso dos vinhos espumantes), do título alcoométrico total, da acidez total, da acidez volátil, do dióxido de enxofre total e do dióxido de carbono (apenas no caso dos vinhos espumantes) são os fixados pela legislação da União. Os vinhos tintos são geralmente tânicos, típicos e potentes. A cor vai do vermelho-rubi ao grená profundo, com reflexos arroxeados. Os vinhos rosados são florais ou frutados e especiados, estruturados na boca, consoante o lote, e têm uma frescura que se deve sobretudo às castas *grenache* N e *cinsault* N. São cor-de-rosa brilhante com reflexos de salmão. Os vinhos brancos são complexos e elegantes, caracterizando-se sobretudo pelos aromas florais e cítricos. São finos, frutados e vivos, de cor amarela-pálida com reflexos verdes ou doirados brilhantes e límpidos.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— acidez total mínima: —

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

2. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

A indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» compreende vinhos espumantes de qualidade tintos, rosados e brancos. Os vinhos espumantes de qualidade apresentam bolha fina e elegante, uma agradável frescura e aromas florais ou frutados, consoante as castas utilizadas no vinho de base. Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos sobretudo a partir das castas *grenache* N e N, no caso dos rosados, e *vermentino* B e *semillon* B, no caso dos brancos. São frutados e florais e têm características organoléticas semelhantes às dos vinhos tranquilos. No caso dos vinhos espumantes de qualidade, os teores (valor mínimo e máximo) do título alcoométrico adquirido (espumantes apenas), do título alcoométrico total, da acidez total, da acidez volátil, do dióxido de enxofre total e do dióxido de carbono (espumantes apenas) são os fixados pela legislação da União.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— acidez total mínima: —

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no Code rural et de la pêche maritime (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

120 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos com a indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» são efetuadas em todos os municípios do departamento dos Alpes Marítimos, de acordo com o Code officiel géographique de 2020.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Especificidade da área geográfica e do produto*

Situada no sudeste de França, na região de Provença-Alpes-Côte d'Azur, na fronteira com o Mediterrâneo, a área geográfica da indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» abrange todo o departamento dos Alpes Marítimos. Caracteriza-se essencialmente por uma extrema variabilidade de paisagem. Com efeito, a área agrícola deste departamento é limitada e encontra-se nas proximidades da faixa costeira - onde existe uma grande concorrência por terras -, assim como dos vales que conduzem às montanhas e das encostas com melhor exposição. Estas encostas são tradicionalmente ocupadas pela oliveira, nos vales cultivam-se sobretudo flores ou frutas e legumes.

A produção da indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» provém de uma pequena superfície de vinha (inferior a 50 hectares), fragmentada em parcelas de maior ou menor dimensão (Nice, Saint-Jeannet, Saint-Paul-de--Vence), distribuídas pelas pequenas explorações.

Situadas no centro da região alpina da Provença e da fronteira este da Provença calcária, estas vinhas ocupam sobretudo os terrenos de Nice e da área circundante. O seu subsolo data da «revolução do Plioceno», que deu origem a esse grande mar quando a Provença se deslocou para o sul. Os depósitos sedimentares daí resultantes são cobertos por camadas espessas de conglomerados, denominados «conglomerados do delta pliocénico do Var». A paisagem formou-se no período Quaternário, quando a Provença sofreu novo deslocamento, desta vez para oeste, deslocamento este que elevou os conglomerados a 600 m de altitude: formaram-se assim as encostas escarpadas.

Os solos criados por estas formações consistem em resíduos de conglomerados silicocalcários e calhaus rolados da erosão dos maciços alpinos vizinhos. Com uma notável exceção: os solos dolomíticos e argilocalcários, ricos em magnésio das ilhas de Lérins.

A vinha está geralmente implantada nas encostas norte-sul e raramente nos planaltos, podendo chegar aos 400 metros de altitude. As parcelas cuidadosamente selecionadas para a colheita das uvas estão orientadas a este-oeste. As vinhas são cultivadas em socalcos, talhados pelo homem, os chamados «*restanques*», constituídos por pedra rolada e areia grossa muito clara e veios de argila.

A precipitação média anual é de 830 mm. A região tem muito sol, 2 820 horas por ano.

A presença do vale do Var é fundamental para a caracterização das condições climáticas que afetam o vinhedo. O vale permite a circulação dos ventos na direção das encostas, sujeitando assim as vinhas aos ventos do norte, que descem dos Alpes durante a noite e parte da manhã, e depois às brisas marítimas provenientes de leste ao fim do dia. Embora o equilíbrio económico das explorações se baseie, em parte, na necessidade de poder cultivar todas as castas capazes de produzir lotes originais e de satisfazer os mercados, uma das particularidades desta indicação geográfica protegida é a vontade que os vinicultores têm de preservar as castas locais, como a *braquet* N, a *fuella-nera* N, a *grassen* N e a *mourvaison* N, para a vinificação de vinhos tintos. Os vinhos provenientes das castas *braquet* N e *fuella-nera* N têm bom potencial de envelhecimento. Encontram-se ainda castas comuns ao resto da Provença, como a *mourvèdre* N, a *cinsault* N, a *carignan* N, ou mesmo a *grenache* N ou a *alicante* N.

Com esta palete de castas «negras», as explorações vitícolas produzem vinhos tintos tânicos, potentes e com muito caráter.

Os vinhos rosados são produzidos a partir de lotes que dão vinhos florais ou frutados e especiados, estruturados na boca, mas que se distinguem sempre por uma agradável frescura.

Os vinhos brancos, obtidos principalmente a partir da casta *vermentino* B, a que os locais chamam *rolle*, são complexos e elegantes, com aromas florais e cítricos. Têm boa aptidão para o envelhecimento. Na sua composição podem utilizar-se, entre outas, as castas *roussanne* B, *clairette* B, *bourboulenc* B e *chardonnay* B.

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos sobretudo a partir das castas *grenache* N e N, no caso dos rosados, e *vermentino* B e *semillon* B, no caso dos brancos. São frutados e florais e têm características organoléticas semelhantes às dos vinhos tranquilos.

8.2. *Relação*

Muito marcada pelo ambiente geográfico e paisagem variada e contrastante, que vai da costa mediterrânica às altas montanhas, esta vinha combina as características dos vinhedos tipicamente provençais com algumas influências setentrionais. Mar e montanha, sol e vento frio, contrastantes entre as vertentes norte e sul influenciam tanto as vinhas e as oliveiras como as gentes.

São inúmeros os fatores que contribuem para o desenvolvimento da vinha: encostas bem expostas, solos que permitem uma boa drenagem e favoráveis à implantação e crescimento vegetativo da vinha e protetores dos danos causados pelas tempestades de verão, assim como clima soalheiro e ventilado que permite uma boa maturação e protege das doenças criptogâmicas. Estas características climáticas permitem a maturação lenta, sobretudo essencial para a frescura e a elegância dos vinhos brancos e rosados e dos vinhos espumantes, garantindo também a potência e o caráter tânico dos vinhos tintos.

A implantação da vinha foi também favorecida pela situação das encostas, suficientemente longe da costa para desencorajar as invasões de bárbaros, mas bastante perto do mar para permitir o desenvolvimento do comércio.

Assim, não obstante a concorrência de outras culturas, em especial a do cravo de Nice, muito lucrativo após a Segunda Guerra Mundial, as vinhas conheceram, pouco a pouco, um novo desenvolvimento graças à obstinação de algumas das famílias de produtores de vinho que souberam preservar variedades locais antigas e muito distintivas, bem adaptadas à zona.

Cerca de uma dúzia de explorações familiares continuam a praticar a viticultura na Côte d'Azur, produzindo cerca de 600 a 700 hl por ano de vinhos tranquilos, dos quais 50 % são vinhos tintos, 35 % vinhos brancos e 15 % vinhos rosados, cuja qualidade é reconhecida desde 1979 a título de «Vin de Pays». São produzidas anualmente entre 3 000 e 4 000 garrafas de vinhos espumantes.

Os vinhos da indicação geográfica protegida souberam conquistar uma identidade própria e desenvolver a sua reputação, sendo a produção dos monges de Lérins a demonstração notória desse facto, com uma série de vinhos reconhecidos e muito valorizados. A reputação dos vinhos dos Alpes Marítimos é testada pelo vigor económico desta produção, 70 % da qual é comercializada a nível regional a preços elevados (8 a 10 EUR por garrafa) junto de uma clientela maioritariamente constituída por turistas, 20 % no território nacional e 10 % em exportações.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» pode fazer-se acompanhar pelo nome de uma ou mais castas.

A indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» pode ser completada pelas menções «primeur» (pronto a beber) ou «nouveau» (novo). Estas menções estão reservadas aos vinhos tranquilos.

Se a menção «Indication géographique protégée» (indicação geográfica protegida) for substituída pela menção tradicional «Vin de pays», figura na rotulagem o logótipo IGP da União Europeia.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a produção de vinhos com a indicação geográfica protegida «Alpes-Maritimes» é constituída pelos seguintes distritos contíguos à área geográfica, de acordo com o Code officiel géographique de 2020:

A sudoeste, no limite do departamento de Var:

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 e Vidauban.

A oeste, no limite do departamento dos Alpes da Alta Provença:

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 e Villars-Colmars.

Hiperligação para o caderno de especificações

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