Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/2814

21.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/2814)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Alpes-Maritimes“

PGI-FR-A1148-AM03

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti

V kapitole I špecifikácie výrobku bol bod 4 – Zemepisná oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti – doplnený o odkaz na úradný zemepisný kódex, v ktorom sa uznáva a stanovuje zoznam obcí podľa departementov na vnútroštátnej úrovni. Táto formálna zmena umožňuje bez akýchkoľvek zmien prepísať zemepisnú oblasť v podobe zoznamu obcí a zemepisnej oblasti určených odkazom na verziu úradného zemepisného kódexu z roku 2020, ktorý aktualizuje Národný inštitút pre štatistiku a ekonomické štúdie (INSEE), a poskytuje právnu istotu, pokiaľ ide o vymedzenie zemepisnej oblasti.

Rovnaký odkaz a aktualizovaný zoznam obcí boli vložené do jednotného dokumentu pod nadpismi „Zemepisná oblasť“ a „Oblasť v bezprostrednej blízkosti“.

2. Odrodová skladba

V kapitole I bode V špecifikácie výrobku – Odrodová skladba – ochranný a riadiaci orgán požiadal o zahrnutie odrôd:

— odolných proti peronospóre viniča a múčnatke viničovej:

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,

— odolných proti suchu:

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

Tým, že z hľadiska fyziologických a enologických vlastností tieto odrody zodpovedajú odrodám, ktoré sa používajú pri výrobe vín s CHZO, sa znižuje potreba používania prípravkov na ochranu rastlín. Používanie týchto odrôd nemá za následok zmenu organoleptických vlastností vín s CHZO.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

3. Kontrolný orgán

Kapitola III špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením „Alpes-Maritimes“ sa mení s cieľom zjednodušiť bod „Kontrolný orgán“ a spresniť, že sa kontroluje dodržiavanie špecifikácie výrobku na základe schváleného plánu kontroly orgánom tretej strany, ktorý zaručuje odbornú spôsobilosť, nestrannosť a nezávislosť a bol poverený inštitútom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Alpes-Maritimes

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *červené, ružové a biele tiché vína*

STRUČNÝ OPIS

Chránené zemepisné označenie „Alpes-Maritimes“ sa vzťahuje na tiché červené, ružové a biele vína. Tiché vína s chráneným zemepisným označením „Alpes-Maritimes“ majú skutočný obsah alkoholu najmenej 9 obj. %. V prípade tichých vín skutočný obsah alkoholu (minimálny alebo maximálny; iba pri šumivých vínach), celkový obsah alkoholu, celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, celkový obsah oxidu siričitého a obsah oxidu uhličitého (iba pri šumivých vínach) zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Červené vína sú vo všeobecnosti bohaté na triesloviny, ušľachtilé a silné. Majú silný rubínovočervený až granátový odtieň s fialkastými odleskami. Ružové vína sa vyznačujú buď kvetinovými, alebo ovocnými a korenistými arómami. V ústach majú výraznú štruktúru v závislosti od asambláže – najmä odrody Grenache N a Cinsault N dodávajú vínu sviežosť. Sfarbenie týchto vín je žiarivoružové s lososovoružovými odleskami. Biele vína sú komplexné a elegantné a prejavujú sa v nich predovšetkým kvetinové a citrusové arómy. Snúbi sa v nich jemnosť, ovocnosť a živosť a majú bledožltú farbu so zelenými odleskami alebo žiarivú či jasnú zlatú farbu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Chránené zemepisné označenie „Alpes-Maritimes“ sa vzťahuje na akostné šumivé vína – červené, ružové a biele. Akostné šumivé vína sa vyznačujú jemným a elegantným perlením, ktoré sprevádza príjemná sviežosť kvetinových alebo ovocných aróm v závislosti od odrôd použitých v cuvée. Akostné šumivé vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N a Mourvèdre N v prípade ružových vín a z odrôd Vermentino B a Sémillon B v prípade bielych vín. Majú ovocné a kvetinové arómy a organoleptickými vlastnosťami pripomínajú tiché vína. V prípade akostných šumivých vín skutočný obsah alkoholu (minimálny alebo maximálny; iba pri šumivých vínach), celkový obsah alkoholu, celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, celkový obsah oxidu siričitého a obsah oxidu uhličitého (iba pri šumivých vínach) zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

120 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín s CHZO „Alpes-Maritimes“ sa musia uskutočňovať v obciach departementu Alpes-Maritimes v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2020.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti a výrobku*

Zemepisná oblasť chráneného zemepisného označenia „Alpes-Maritimes“ sa nachádza na juhovýchode Francúzska v regióne Provence-Alpes-Côte d'Azur pri pobreží Stredozemného mora a pokrýva celý departement Alpes-Maritimes. Vyznačuje sa predovšetkým mimoriadne premenlivým rázom krajiny. Poľnohospodárska oblasť tohto departementu je totiž obmedzená a rozprestiera sa pozdĺž pobrežia, kde je veľký záujem o pozemky, ako aj v údoliach, ktoré sa dvíhajú k horám, a na najlepšie orientovaných stráňach. Na týchto stráňach tradične rastú vedľa seba vinič a olivovníky, zatiaľ čo v údoliach sa pestujú skôr kvety alebo zelenina.

Produkcia vína s chráneným zemepisným označením „Alpes-Maritimes“ pochádza z malej vinohradníckej oblasti (s rozlohou menej než 50 hektárov) rozptýlenej na viac či menej veľkých pozemkoch (mesto Nice a obce Saint Jeannet a Saint-Paul-de-Vence), ktorá je rozdelená medzi malé podniky.

Podložie tejto vinohradníckej oblasti, zasadenej uprostred alpínskeho Provensalska na východnej hranici s vápencovým Provensalskom, a najmä podložie v meste Nice a jeho okolí vzniklo v dôsledku „pliocénovej revolúcie“, keď sa pohybom na juh Provensalska vytvorilo toto veľké more. Takto vzniknuté sedimentárne ložiská sú pokryté hrubými vrstvami konglomerátov nazývaných „konglomeráty z delty rieky Var z pliocénu“. Krajina sa sformovala v období štvrtohôr, keď došlo v Provensalsku k ďalšiemu pohybu – tentokrát smerom na západ –, pričom konglomeráty boli vytlačené do výšky 600 metrov. Takto vznikli strmé stráne.

Z týchto formácií sa vytvorili pôdy zložené z kremičito-vápenatých zlepencov a okruhliakov, ktoré vznikli eróziou susedných alpských masívov. Pozoruhodnou výnimkou sú dolomitické, ílovito-vápencové pôdy na Lerínskych ostrovoch, bohaté na horčík.

Vinohrad je vysadený v nadmorskej výške do 400 metrov, takmer výlučne na juhoseverných stráňach, zriedkavo na plošinách na vrcholoch kopcov, a na pozemkoch orientovaných na východ a západ, ktoré boli starostlivo vybraté na pestovanie hrozna. Vinič sa zakoreňuje v úzkych terasách s kamennou oporou vytvorených človekom (tzv. restanques), ktoré pozostávajú z okruhliakov zmiešaných s veľmi svetlým hrubým pieskom (zlepenec) s niekoľkými ílovitými slojmi.

Priemerný ročný úhrn zrážok je 830 mm s vysokým množstvom hodín slnečného svitu (2 820 hodín za rok).

Dôležitým prvkom z hľadiska charakteristiky podnebia v oblasti vinohradu je prítomnosť údolia rieky Var. Vďaka nemu totiž vietor fúka po osi pahorkov, takže v noci a počas prvých dopoludňajších hodín vanie vinohradom severný alpský vietor a podvečer morský vánok z východu. Hospodárska stabilita miestnych podnikov síce čiastočne závisí od potreby vysadiť všetky odrody viniča, vďaka čomu možno vytvoriť originálne kupáže a vyhovieť potrebám zákazníkov, no jednou z osobitostí oblasti tohto chráneného zemepisného označenia je snaha vinohradníkov zachovať pri výrobe červených vín miestne odrody viniča, ako sú Braquet N, Fuella nera N, Grassen N, Mourvaison N. Vína vyrobené z odrôd Braquet N a Fuella nera N sú zaujímavé schopnosťou vyzrievania. Popri nich sa tu vyskytuje odrodová skladba, ktorá sa bežne pestuje v ostatných častiach Provensalska: Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N, dokonca aj Grenache N alebo Alicante N.

Z tejto palety „čiernych“ odrôd sa vyrábajú červené vína bohaté na triesloviny, ušľachtilé a silné.

Ružové vína sa vyrábajú z kupáží, ktoré vínam dodávajú kvetinovú alebo ovocnú a korenistú arómu s výraznou štruktúrou v ústach, stále sa však vyznačujú príjemnou sviežosťou.

Biele vína, vyrábané predovšetkým z odrody Vermentino B (miestne označovanej „rolle“), sú komplexné a elegantné a majú kvetinové arómy a arómy citrusového ovocia. Mnohé z nich majú dobrú schopnosť vyzrievania. V ich zložení sa môžu vyskytovať aj iné odrody, napríklad Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B a Chardonnay B.

Akostné šumivé vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N a Mourvèdre N v prípade ružových vín a z odrôd Vermentino B a Sémillon B v prípade bielych vín. Majú ovocné a kvetinové arómy a organoleptickými vlastnosťami pripomínajú tiché vína.

8.2. *Príčinný vzťah*

Na tieto vinohrady výrazne vplýva krajina, do ktorej sú zasadené, najmä jej premenlivý a kontrastný charakter – od pobrežia Stredozemného mora po vysoké hory. Majú typické vlastnosti provensalských vinohradov s určitými prvkami severného vplyvu. More a hory, slnko a studený vietor, pôsobivé kontrasty medzi severnými a južnými svahmi ovplyvňujú nielen viničˇ a olivovníky, ale aj ľudí.

Priaznivo orientované stráne, pôdy, ktoré dobre odvádzajú vodu a sú vhodné na výsadbu viniča a jeho vegetatívny vývoj a zároveň ho chránia pred poškodením letnými búrkami, slnečné a veterné podnebie, ktoré umožňuje dobré zrenie a ochranu pred hubovými chorobami – toto všetko prispieva k rozvoju vinohradu. Vďaka takémuto podnebiu nastáva dlhý proces zrenia, ktorý bielym, ružovým aj šumivým vínam dodáva najmä sviežosť a eleganciu. U červených vín spôsobuje aj silný a trieslovinový charakter.

Výsadbe viniča v tejto oblasti prospela aj poloha strání v dostatočnej vzdialenosti od pobrežia, aby odradila barbarov od útokov, a predsa dosť blízko pri mori, aby sa mohol rozvíjať obchod.

Napriek konkurencii iných plodín, najmä pestovaniu klinčekov z Nice, ktoré bolo po druhej svetovej vojne veľmi lukratívne, sa vinohrad postupne rozvíjal vďaka húževnatosti niekoľkých rodín vinárov, ktorým sa podarilo zachovať starobylé a veľmi typické miestne odrody, ktoré sú adaptované na túto oblasť.

Tradíciu pestovania viniča na Azúrovom pobreží udržiava pri živote približne pätnásť rodinných podnikov. Vyrábajú približne 600 až 700 hektolitrov tichých vín ročne, z toho 50 % predstavuje červené víno, 35 % biele víno a 15 % ružové víno. Kvalita týchto vín bola uznaná v roku 1979 udelením tradičného označenia „Vin de Pays“ (vidiecke víno). Každý rok sa vyprodukuje 3 000 až 4 000 fliaš šumivého vína.

Vína s chráneným zemepisným označením si dokázali vytvoriť vlastnú identitu a vybudovať vlastnú povesť, čo sa najvýraznejšie prejavuje v produkcii mníchov z Lerínskych ostrovov a ich uznávanom a cenenom sortimente vín. O dobrom mene vín z oblasti Alpes Maritimes svedčí zdravý ekonomický stav tejto produkcie, ktorej 70 % sa uvádza na regionálny trh, a to vo fľašiach najmä pre klientov z radov turistov a za zhodnocujúce ceny (od 8 do 10 EUR za jednotku), 20 % na celoštátny trh a 10 % je určených na vývoz.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Chránené zemepisné označenie „Alpes-Maritimes“ možno doplniť o názov jednej alebo viacerých odrôd viniča.

Chránené zemepisné označenie „Alpes-Maritimes“ možno doplniť o prívlastky „primeur“ alebo „nouveau“. Označenia „primeur“ a „nouveau“ sú vyhradené pre tiché vína.

Ak sa na etikete namiesto slov „indication géographique protégée“ (chránené zemepisné označenie) uvádza tradičný pojem „Vin de Pays“ (vidiecke víno), na etikete sa musí uvádzať logo CHZO Európskej únie.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Alpes-Maritimes“ zahŕňa obce hraničiace so zemepisnou oblasťou v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2020, a to:

- na juhozápade na hranici s departementom Var na území týchto obcí:

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.

- na západe na hranici s departementom Alpes de Haute-Provence na území týchto obcí:

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.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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