C/2025/2814

21.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/2814)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

Punkt 4 ”Geografiskt område” och ”Omedelbart närområde” i kapitel I i produktspecifikationen har kompletterats med en hänvisning till den officiella geografiska kodexen, där förteckningen över kommuner efter departement är fastställd och erkänd på nationell nivå. Denna redaktionella ändring gör att det geografiska området kan återges utan några ändringar som en förteckning över kommuner och att det geografiska området kan identifieras med hänvisning till 2020 års officiella geografiska kodex, vilken offentliggörs av Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE, Frankrikes nationella institut för statistik och ekonomiska studier), vilket ger rättslig säkerhet till avgränsningen av det geografiska området.

Det sammanfattande dokumentet kompletteras med denna hänvisning och en uppdaterad förteckning över kommuner i punkterna ”Geografiskt område” och ”Omedelbart närområde”.

2. Druvsorter

Producentorganisationen har begärt att följande sorter införs under punkt 5 ”Druvsorter” i kapitel I i produktspecifikationen:

— motståndskraftig mot falsk mjöldagg och vinmjöldagg:

Muscaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Artaban N, Floréal B, Vidoc N, Voltis B, Monarch N, Prior N, Solaris B, Sauvignac B och Lilaro N.

— motståndskraftig mot torka:

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

Dessa druvsorter gör det möjligt att minska användningen av växtskyddsmedel, samtidigt som de i fråga om fysiologisk och oenologisk lämplighet motsvarar de sorter som används för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen. Detta påverkar inte de organoleptiska egenskaperna hos vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

Avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet har uppdaterats.

3. Kontrollorgan

Kapitel III i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” har ändrats i syfte att förenkla avsnittet med rubriken ”Kontrollorgan” genom att ange att kontrollerna av att produktspecifikationen följs ska utföras på grundval av en godkänd kontrollplan och av tredje part som utses av det nationella kontrollorganet Inao och som ska garantera kompetens, neutralitet och oberoende.

Denna förenkling påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Alpes-Maritimes

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204– Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Stilla röda viner, roséviner och vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” används för stilla röda viner, roséviner och vita viner. De stilla viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” har en verklig alkoholhalt på minst 9 volymprocent. För stilla viner ska den verkliga alkoholhalten (endast för mousserande viner), den totala alkoholhalten, den totala syrahalten, halten flyktiga syror, den totala svaveldioxidhalten och koldioxidhalten (endast för mousserande viner) följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen (tröskelvärde eller gräns). De röda vinerna är i allmänhet tanninrika, druvtypiska och kraftfulla. De har en djup rubinröd till granatröd färg med violetta skiftningar. Rosévinerna är antingen blommiga eller fruktiga och kryddiga, med en strukturerad smak, beroende på de druvblandningar som används, och en friskhet som huvudsakligen kommer från grenache N och cinsault N. Färgen är klarrosa med laxrosa skiftningar. De vita vinerna är sammansatta och eleganta och kännetecknas bland annat av blommiga aromer och citrustoner. De kombinerar finess, fruktighet och livlighet och har en blekgul färg med gröna eller guldglänsande och kristallklara nyanser.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Mousserande kvalitetsvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” används för mousserande röda kvalitetsviner, mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner. De mousserande kvalitetsvinerna har fina och eleganta bubblor och en behaglig friskhet med blommiga eller fruktiga aromer beroende på vilka druvor som använts vid framställningen. De mousserande kvalitetsrosévinerna framställs i huvudsak av druvsorterna grenache N och mourvèdre N, och de mousserande vita kvalitetsvinerna av vermentino B och sémillon B. De är fruktiga och blommiga och har organoleptiska egenskaper som påminner om de stilla vinernas. För mousserande kvalitetsviner ska den verkliga alkoholhalten, den totala alkoholhalten (endast för mousserande viner) den totala syrahalten, halten flyktiga syror, den totala svaveldioxidhalten och koldioxidhalten följa de regler om tröskelvärden eller gränsvärden som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (Code rural et de la pêche maritime).

5.2 *Högsta avkastning*

120 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvskörd, vinifiering och beredning av de viner som får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” sker i samtliga kommuner i departementet Alpes-Maritimes i enlighet med 2020 års officiella geografiska kodex.

7. **Druvsort(er)**

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 R

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

Étraire de la Dui N

Fer N – fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Feunate N

Floréal 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 B – muscat, moscato

muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato

Mérille N

Müller-thurgau B

Nero d'avola N

Nielluccio N – vielluciu

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 gousquet 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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Det geografiska områdets och produktens särskilda egenskaper*

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” omfattar hela departementet Alpes-Maritimes, som ligger vid Medelhavet i sydöstra Frankrike, i regionen Provence-Alpes-Côte d’Azur. Området kännetecknas framför allt av ett mycket varierande landskap. Jordbruksmarken i detta departement är begränsad och ligger främst längst kusten, där den har stark konkurrens av bostadsbyggandet, samt i dalarna om löper upp mot bergen och på de mest välexponerade sluttningarna. På dessa sluttningar växer vindruvorna traditionellt tillsammans med olivträd, medan odlingarna i dalgångarna är mer inriktade på blommor, frukt och grönsaker.

Produktionen av vin med den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” kommer från en mindre areal vinodlingar (mindre än 50 hektar sammanlagt) som är kringspridda på större och mindre odlingsområden (i kommunerna Nice, Saint Jeannet och Saint-Paul-de-Vence) och fördelade mellan små jordbruksföretag.

Dessa vinodlingar i hjärtat av den alpina delen av Provence, på den östra gränsen till den kalkrika delen av Provence, utgörs huvudsakligen av vinodlingar i Nice med omnejder. De växer på en grund som härstammar från omvälvningarna under pliocen, vilka gav upphov till det stora havet genom att hela Provence flyttades söderut. De sedimentära avlagringar som blev följden har sedan täckts av ett tjockt lager konglomerat som härstammar från floden Vars delta från pliocen. Landskapet fick sin slutliga form under kvartärtiden när Provence försköts ytterligare, denna gång västerut, vilket förde konglomeraten upp till 600 meters höjd. Detta gav upphov till de branta sluttningarna.

De jordar som härstammar från dessa formationer består av kisel- och kalkhaltig puddingsten och rullsten som eroderats från de angränsande alpmassiven. Ett exceptionellt undantag från detta är de magnesiumrika dolomitiska lerkalkjordarna på Iles de Lérin (Lérinöarna).

Vinodlingarna ligger på upp till 400 meters höjd, nästan uteslutande på sluttningar i nordsydlig riktning, mer sällan på platåerna på kullarnas topp, exponerade åt öster eller väster på jordbrukslotter som valts ut mycket noga för druvskörden. Vinstockarna växer i smala bäddar som avgränsas av terrassmurar, så kallade restanques, som består av rullsten blandad i mycket ljus grov sand (puddingsten) med några stråk av lera.

Den årliga nederbörden är i genomsnitt 830 millimeter, och solinstrålningen är betydande, omkring 2 820 soltimmar per år.

Floden Vars dalgång har en grundläggande betydelse för klimatet i vinodlingarna. I dalgången cirkulerar vindarna längs sluttningarna och nordanvindarna från Alperna blåser ned över odlingarna under natten och en del av morgonen, för att ersättas av havsbrisen från öster mot slutet av dagen. Även om jordbruksföretagens ekonomiska jämvikt till en del bygger på att de måste kunna plantera alla druvsorter som bidrar till de specifika druvblandningar som kan möta marknadens efterfrågan, är ett av särdragen hos denna skyddade geografiska beteckning vinodlarnas strävan efter att bevara lokala druvsorter som braquet N, fuella nera N, grassen N och mourvaison N för framställningen av röda viner. Viner som framställs av druvsorterna braquet N och fuella nera N har en god förmåga att åldras väl. Vid sidan av dessa finner man ett blandat druvbestånd som är vanligt i hela Provence, som grundas på mourvèdre N, cinsault N, carignan N, liksom grenache N eller alicante N.

Med denna palett av blå druvor framställer vingårdarna röda tanninrika viner som är druvtypiska och kraftfulla.

Rosévinerna framställs av druvblandningar som ger antingen blommiga eller fruktiga och kryddiga viner med en strukturerad smak, som dock alltid kännetecknas av en god friskhet.

De vita vinerna, som framställs främst av druvsorten vermentino B (lokalt kallad rolle), är väl sammansatta och eleganta, med blommiga aromer och citrustoner. De kan lämpa sig väl för lagring. Andra druvsorter kan också blandas in, som roussanne B, clairette B, bourboulenc B och chardonnay B.

De mousserande kvalitetsrosévinerna framställs i huvudsak av druvsorterna grenache N och mourvèdre N, och de mousserande vita kvalitetsvinerna av vermentino B och sémillon B. De är fruktiga och blommiga och har organoleptiska egenskaper som påminner om de stilla vinernas.

8.2 *Orsakssamband*

Vinodlingarna präglas starkt av den geografiska miljön, det växlande och kontrastrika landskapet mellan Medelhavets kust och de höga bergen, och här ackumuleras de provencalska vinodlingarnas särskilda kännetecken i samklang med en viss påverkan från norr. Hav och berg, sol och svala vindar, kontrasterna mellan bergens syd- och nordsluttningar – allt detta påverkar såväl vinstockar och olivträd som människorna här.

Vinodlingarnas utveckling främjas också av läget på de välexponerade sluttningarna, jordarna som ger god dränering som gynnar plantering och tillväxt av vinstockarna samtidigt som de skyddar från skador orsakade av sommarens åskoväder. Det soliga och blåsiga klimatet gör att druvorna mognar väl och skyddas från svampsjukdomar. Dessa klimatförhållanden gör att druvorna mognar långsamt, vilket är ett måste för att få fram friskheten och elegansen hos de vita vinerna och rosévinerna, liksom hos de mousserande vinerna. Det är också klimatet som ligger bakom de röda vinernas kraftfulla och tanninrika karaktär.

Vinodlingarnas etablering har dessutom gynnats av sluttningarnas läge, tillräckligt långt från kusten för att slippa barbarernas invasioner men ändå tillräckligt nära havet för att medge en utveckling av handelsförbindelserna.

Trots konkurrensen från andra odlingar, och särskilt odlingen av nejlikor i Nice som var mycket lönsam efter andra världskriget, har vinodlingarna byggts upp gradvis tack vare ihärdigheten hos några vinodlande familjer som lyckats bevara gamla, lokala och mycket karakteristiska druvsorter som är väl anpassade till denna trakt.

Ett femtontal familjejordbruk håller fortfarande ställningarna inom vinodlingen på den franska rivieran. De producerar årligen omkring 600 till 700 hektoliter stilla viner, varav 50 % röda, 35 % vita och 15 % roséviner, vilkas kvalitet har erkänts sedan 1979 under beteckningen ”Vin de Pays. Mellan 3 000 och 4 000 flaskor mousserande vin produceras varje år.

Vinerna med den skyddade geografiska beteckningen har kunnat uppvisa en egen identitet och utveckla sitt eget anseende, vilket inte minst påvisats av produktionen från munkarna på Iles de Lérin, med ett sortiment av viner som är vida erkända och väl uppskattade. Det goda anseende som vinerna med beteckningen ”Alpes Maritimes” åtnjuter bevisas också av den goda ekonomiska lönsamheten hos denna produktion som till 70 % säljs regionalt, på flaska, till en kundkrets som främst består av turister, till ett mycket bra pris (8 till 10 euro/flaska), medan 20 % av produktionen säljs i övriga landet och 10 % exporteras.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” får kompletteras med namnet på en eller flera druvsorter.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes” får kompletteras med uttrycken ”primeur” och ”nouveau”. Uttrycken ”primeur” och ”nouveau” får endast användas för stilla viner.

EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften ”skyddad geografisk beteckning” ersätts med det traditionella uttrycket ”Vin de Pays”.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som har fastställts genom undantag för vinifering och beredning av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Alpes-Maritimes”, omfattar följande arrondissement, som angränsar till det geografiska området i enlighet med 2020 års officiella geografiska kodex:

I sydväst, följande kommuner angränsande till departementet 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 och Vidauban.

I väst, följande kommuner angränsande till departementet Alpes de Haute-Provence:

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 och Villars-Colmars.

Länk till produktspecifikationen

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