

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2020/C 156/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**„Alpes-Maritimes“****PGI-FR-A1148-AM02****Datum obvestila: 10. februar 2020****OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE****1. Opis vina**

V točki 3-3 „Opis vin“ in v točki 7-2 „Posebnost proizvoda“ poglavja I specifikacije proizvoda ZGO „Alpes-Maritimes“ je bil opis vin dopolnjen, da se je pojasnila barva vin in njihove organoleptične značilnosti.

Ta pojasnila so bila vnesena tudi v delu „Povezava z geografskim območjem“ in „Opis vin“ enotnega dokumenta.

**2. Trsni izbor**

V točki 5 poglavja I specifikacije proizvoda so bile na seznam sort vinske trte, uporabljenih za proizvodnjo ZGO „Alpes-Maritimes“, dodane sorte artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N in voltis B.

Te sorte vinske trte so odporne proti suši in glivičnim boleznim. Omogočajo manjšo uporabo fitofarmaceutskih sredstev, obenem pa ustrezajo sortam vinske trte, uporabljenim za proizvodnjo ZGO. Ne spreminjajo značilnosti vin z ZGO.

Del „Glavne sorte vinske trte“ enotnega dokumenta je bil dopolnjen z vnosom teh sort vinske trte.

**3. Geografsko območje**

V točki 4-1 poglavja I specifikacije proizvoda so bile uvedene oblikovne posodobitve opisa geografskega območja.

Določen je bil sklic na leto geografskega kodeksa, to je nacionalnega referenčnega imenika občin po departmajih, ki spadajo v ZGO. Gre za geografski kodeks iz leta 2018.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

(<sup>1</sup>) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

## ENOTNI DOKUMENT

**1. Ime proizvoda**

Alpes-Maritimes

**2. Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

**3. Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino

**4. Opis vin**

*Mirna rdeča, rosé in bela vina*

Zaščitena geografska označba „Alpes-Maritimes“ zajema mirna rdeča, rosé in bela vina.

Mirna vina z zaščiteno geografsko označbo „Alpes-Maritimes“ imajo vsaj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Za mirna vina so vsebnosti (prag ali mejna vrednost), tj. delež dejanskega alkohola (le za peneča vina), delež skupnega alkohola ter vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida (le za peneča vina), določene v zakonodaji Unije.

Rdeča vina so na splošno tanična, rasna in močna. So globoke rubinasto rdeče do granatne barve z vijoličnimi odtenki.

Vina rosé so ali cvetlična ali sadna in začimbna, močno strukturirana v ustih, odvisno od zvrsti; svežino prispevata predvsem sorti vinske trte grenache N in cinsault N. So svetlo rožnate barve z odsevi barve lososa.

Bela vina so kompleksna in elegantna, zanje so značilne predvsem sadne arome in arome agrumov. Bela vina združujejo prefinjenost, sadnost in živahnost ter so blede rumene barve z zelenimi ali sijočimi zlatimi odtenki in bistra.

## Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

*Kakovostna peneča vina*

Zaščitena geografska označba „Alpes-Maritimes“ zajema kakovostna peneča rdeča, rosé in bela vina.

Kakovostna peneča vina imajo drobne in elegantne mehurčke, ki jih spremlja prijetna svežina s cvetličnim ali sadnimi aromami uporabljenih sort v zvrsti. Kakovostna peneča vina so večidel pridelana iz sort grenache N in mourvèdre N za vina rosé in iz sort vermentino B in sémillon B za bela vina. So sadna in cvetlična ter spominjajo na organoleptične značilnosti mirnih vin.

Za kakovostna peneča vina so vsebnosti (prag ali mejna vrednost), tj. delež dejanskega alkohola (le za peneča vina), delež skupnega alkohola ter vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida (le za peneča vina), določene v zakonodaji Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

## 5. Enološki postopki

### a. Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopek

Za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

### b. Največji donosi

120 hektolitrov na hektar

## 6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev, vinifikacija in obdelava vin z zaščiteno geografsko označbo „Alpes-Maritimes“ potekajo v departmaju Alpes-Maritimes.

## 7. Glavne sorte vinske trte

Sauvignon gris G - fié gris

Ugni blanc B

Piquepoul noir N

Cabernet-Sauvignon N

Téoulie N

Muscat Ottonel B - muscat, moscato

Mauzac B

Gascon N

Mérille N

Mouyssaguès

Saint-Pierre doré B

Gros Manseng B

Gewurztraminer Rs

Voltis B

Solaris B

Colombard B

Plant droit N - espanenc

Chatus N

Liliorila B

Gamay N

Persan N  
Pinot gris G  
Terret blanc B  
Counoise N  
Elbling B  
Plant de Brunel N  
Carcajolo N  
Colombaud B - bouteillan  
Gamay de Bouze N  
Muresconu N - morescono  
Gamaret  
Sacy B  
Muscat cendré B - muscat, moscato  
Graise B  
Fuella nera N  
Baroque B  
Sauvignon B - sauvignon blanc  
Bourboulenc B - doucillon blanc  
Tannat N  
Montils B  
Semillon B  
Muscardin N  
Riesling B  
Soreli B  
Valdiguié N  
Piquepoul blanc B  
Roussette d'Ayze B  
Mondeuse blanche B  
Meunier N  
Lledoner pelut N  
Aramon gris G  
Mourvèdre N - monastrell  
Lauzet B  
Joubertin  
Aubin vert B  
Carcajolo blanc B  
Arinarnoa N  
Petit Courbu B

Etraire de la Dui N  
Prior N  
Corbeau N - douce noire  
Prunelard N  
Grenache blanc B  
Muscaris B  
Riminèse B  
Petit Manseng B  
Verdesse B  
Couderc noir N  
Ondenc B  
Piquepoul gris G  
Clarin B  
Clairette B  
Noir Fleurien N  
Monerac N  
Artaban N  
Cot N - malbec  
Rivairenc N - aspiran noir  
Chardonnay B  
Arbane B  
Mollard N  
Select B  
Souvignier gris Rs  
Chenanson N  
Gouget N  
Viognier B  
Blanc dame B  
Brachet N - braquet  
Aramon N  
Terret gris G  
Syrah N – shiraz  
Béclan N - petit béclan  
Muscat à petits grains roses Rs - muscat, moscato  
Courbu B - gros courbu  
Muscat à petits grains rouges Rg - muscat, moscato  
Folle blanche B  
Aubin B  
Folignan B

Carignan blanc B  
Bouillet N  
Portan N  
Négret de Banhars N  
Tourbat B  
Jurançon noir N - dame noire  
Codivarta B  
Pinot noir N  
Varousset N  
Castets N  
Auxerrois B  
Tibouren N  
Mancin N  
Béquignol N  
Bachet N  
Carignan N  
Roublot B  
Villard blanc B  
Perdea B  
Morrastel N - minustellu, graciano  
Rosé du Var Rs  
Muscat à petits grains blancs B - muscat, moscato  
Ekigaïna N  
Duras N  
Terret noir N  
Seinoir N  
Aubun N - murescola  
Grassen N - grassenc  
Durif N  
Calitor N  
Arrouya N  
Molette B  
Pascal B  
Floreale B  
Oberlin noir N  
Picardan B - araignan  
Mourvaison N  
Marselan N  
Arriloba B

Feunate N  
Saint-Macaire N  
Melon B  
Villard noir N  
Tressot N  
Merlot N  
Mondeuse N  
Marsanne B  
Barbaroux Rs  
Segalin N  
Muscadelle B  
Claverie B  
Gramon N  
Roussanne B  
Furmint B  
Macabeu B – macabeo  
Monarch N  
Petit Meslier B  
Chenin B  
Grenache N  
Crouchen B - cruchen  
Portugais bleu N  
Carmenère N  
Caladoc N  
Raffiat de Moncade B  
Aligoté B  
Genovèse B  
Knipperlé B  
Orbois B  
Brun fourca N  
Semebat N  
Tempranillo N  
Muscat de Hambourg N - muscat, moscato  
Précoce de Malingre B  
Cabernet blanc B  
Brun argenté N - vaccarèse  
Listan B - palomino  
Cinsaut N - cinsault  
Sylvaner B

Courbu noir N  
Aranel B  
Muscat d'Alexandrie B - muscat, moscato  
Egiodola N  
Alicante Henri Bouschet N  
Jurançon blanc B  
Camaraulet B  
Pineau d'Aunis N  
Meslier Saint-François B - gros meslier  
Négrette N  
Servanin N  
Grolleau gris G  
Précoce Bousquet B  
Nielluccio N - nielluciu  
Saint Côme B  
Gringet B  
Chasan B  
Altesse B  
Biancu gentile B  
Müller-Thurgau B  
Grenache gris G  
Pagadebiti B  
Milgranet N  
Maréchal Foch N  
Rivairenc blanc B - aspiran blanc  
Bouquettraube B  
Bouchalès N  
Goldriesling B  
Aramon blanc B  
Rivairenc gris G - aspiran gris  
Cabernet franc N  
Mayorquin B  
Pinot blanc B  
Grolleau N  
Mauzac rose Rs  
César N  
Vermentino B - rolle  
Vidoc N  
Petit Verdot N



## 8. Opis povezave

### *Posebnost geografskega območja in proizvoda*

Geografsko območje zaščenega geografskega porekla „Alpes-Maritimes“, ki leži na jugovzhodu Francije v regiji Provansa - Alpe - Azurna obala ob Sredozemskem morju, zajema celotni departma Alpes-Maritimes. Zanj je predvsem značilna izredna raznovrstnost krajine. Kmetijski del tega departmaja je namreč omejen in lokaliziran v bližini obalnega pasu, kjer je veliko povpraševanje po zemljiščih, ter v dolinah, ki se raztezajo v smeri hribov, in na lepo izpostavljenih pobočjih. Na teh pobočjih uspeva vinska trta ob oljkah, medtem ko so doline bolj usmerjene v pridelavo cvetja in povrtnin.

Zaščiten geografska označba „Alpes-Maritimes“ se proizvaja na majhnem vinogradniškem območju (na manj kot 50 hektarih), razdeljenem na bolj ali manj velike otočke (občine Nica, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) in porazdeljenem med majhna kmetijska gospodarstva.

Ti vinogradi, ki ležijo v osrčju alpske Provanse, na vzhodnem robu kraške Provanse, se nahajajo predvsem v Nici in njeni okolici. Zemeljska podlaga vinogradov je nastala s „pliocensko revolucijo“, v kateri je nastalo to prostrano morje, ko se je Provansa premaknila proti jugu. Sedimentni nanosi, ki so tako nastali, pokrivajo debele plasti konglomeratov, imenovanih „konglomerati pliocenske delte reke Var“. Krajine so nastale v kvartarju, ko se je Provansa ponovno premaknila, tokrat proti zahodu, kar je prestavilo te konglomerate do nadmorske višine 600 m: nastala so strma pobočja.

Tla iz teh formacij sestavljajo silikatno-apnenčasti konglomerat in prodniki, ki so nastali z erozijo sosednjih alpskih masivov. Pomembna izjema so dolomitna, glinasto-apnenčasta tla, ki so bogata z magnezijem, na otočju Lérins.

Vinogradi se nahajajo na nadmorski višini do 400 metrov, skoraj izključno na pobočjih v smeri sever-jug, redko na planotah vrh gričev, in upoštevajo izpostavljenost vzhodu ali zahodu, na parcelah, ki so skrbno izbrane za trgatve. Vinska trta se zasadi na ozkih policah (*banquettes*), ki jih je naredil človek, ali terasah (*restanques*), podzidanih s konglomeratom iz prodnikov in zelo svetlega grobega peska z nekaj glinastimi žilami.

Povprečna letna količina padavin je 830 mm, osončenost je velika, z 2 820 urami letno.

Dolina Var bistveno določa podnebje, ki vlada na vinorodnem območju. Omogoča namreč kroženje vetra po osi hribov in tako izpostavlja vinograde severnim vetrom, ki se spuščajo z Alp ponoči ter v enem delu jutra, potem pa morski sapici, ki prihaja z vzhoda ob koncu dneva. Čeprav gospodarsko ravnotežje kmetijskih gospodarstev deloma temelji na potrebi, da se zasadi celota sort, ki omogočajo pripravo izvornih zvrsti in zadovoljitev trgov, ena od posebnosti te zaščiten geografske označbe izhaja iz želje vinogradnikov, da bi ohranili lokalne sorte vinske trte, kot so braquet N, fuella nera N, grassen N, mourvaison N., za pridelavo rdečih vin. Vina iz sort vinske trte braquet N in fuella nera N so zelo primerna za staranje. Ob njih se tako kot v preostalem delu Provanse uporablja trsni izbor na podlagi sort mourvèdre N, cinsault N, carignan N, celo grenache N ali alicante N.

Na vinskih posestvih se iz tega izbora rdečih sort pridelujejo rdeča vina, ki so tanična, rasna in krepka.

Vina rosé se pridelajo z zvrščanjem vin, ki so ali cvetlična ali sadna in začimbna ter močno strukturirana v ustih, vendar vedno z lepo svežino.

Bela vina, ki so v glavnem pridelana iz sorte vinske trte vermentino B, lokalno imenovana „rolle“, so kompleksna in elegantna s cvetličnimi aromami in aromami agrumov. Pogosto so zelo primerna za staranje. Lahko se uporabijo tudi druge sorte vinske trte, kot so roussanne B, clairette B, bourboulenc B in chardonnay B.

Kakovostna peneča vina so večidel pridelana iz sort grenache N in mourvèdre N za vina rosé in iz sort vermentino B in sémillon B za bela vina. So sadna in cvetlična ter spominjajo na organoleptične značilnosti mirmih vin.

### *Vzročna povezava*

Ti vinogradi, ki jih močno zaznamuje njihovo geografsko okolje, spreminjajoča se krajina, polna nasprotij, ki sega od sredozemske obale do visokogorja, združujejo značilnosti provansalskega vinograda z nekaterimi severnimi vplivi. Morje in hribi, sonce in hladni veter, močna nasprotja med osojnimi in prisojnimi pobočji vplivajo na vinograde, oljke in ljudi.

Lepo izpostavljena pobočja, osušena tla, primerna za zasaditev in vegetativni razvoj vinske trte, hkrati zaščita pred poletnimi nevihtami, podnebje z močno osončenostjo in prevetrenostjo, ki omogočata dobro zorenje in varujeta pred glivičnimi boleznimi, vse to pripomore k razvoju vinograda. Te podnebne značilnosti omogočajo počasno zorenje, ki je zlasti bistveno za svežino in elegantnost belih in rosé vin ter penečih vin. Obenem prispevajo h krepkosti in taničnosti rdečih vin.

Poleg tega je zasajanju vinske trte koristil položaj gričev, dovolj oddaljenih od obale, da ni prišlo do barbarskih vpadov, vendar dovolj blizu morju, kar je omogočilo razvoj trgovanja.

Tako so se vinogradi postopno razvijali kljub konkurenci drugih kmetijskih rastlin, zlasti gojenju nageljna iz Nice, ki je bilo zelo donosno po drugi svetovni vojni, po zaslugi trme nekaj družin vinogradnikov, ki so znali ohraniti stare lokalne sorte vinske trte, ki so zelo značilne in prilagojene območju.

Kakšnih petnajst družinskih kmetij še vedno ohranja vinogradništvo na Azurni obali. Na leto proizvedejo približno 600 do 700 hl mirnih vin, od tega 50 % rdečih vin, 35 % belih vin, 15 % vin rosé, katerih kakovost je od leta 1979 priznana s statusom „Vin de Pays“ (deželno vino). Vsako leto se proizvede 3 000–4 000 steklenic penečih vin.

Vina z zaščiteno geografsko označbo so znala izraziti lastno identiteto in razviti svoj ugled; visoka kakovost cele palete vin, ki jih proizvajajo menihi iz Lérinsa, pa je odličen dokaz za to. Sloves vin Alpes Maritimes se odraža v dobrem gospodarskem zdravju njihove proizvodnje, od katere se 70 % prodaja na regionalni ravni, in sicer predvsem turistom po zelo ugodni ceni 8 do 10 evrov za steklenico, 20 % na nacionalnem ozemlju, 10 % pa izvozi.

#### 9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Zaščitena geografska označba „Alpes-Maritimes“ se lahko dopolni z imenom ene ali več sort vinske trte.

Zaščitena geografska označba „Alpes-Maritimes“ se lahko dopolni z navedbo „primeur“ ali „nouveau“ (mlado vino). Izraza „primeur“ ali „nouveau“ (mlado vino) se uporabljata za mirna vina.

Logotip ZGO Evropske unije je naveden na etiketi, kadar je „zaščitena geografska označba“ nadomeščena s tradicionalnim izrazom „Vin de Pays“ (deželno vino).

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vin z zaščiteno geografsko označbo „Alpes-Maritimes“, zajema naslednja sosednja okrožja geografskega območja:

na jugozahodu na meji z departmajem Var: okrožje Draguignan, na zahodu, na meji z departmajem Alpes de Haute-Provence: okrožji Barcelonnette in Castellane.

#### Povezava na specifikacijo proizvoda

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d665acec-e3bc-4cf1-b3b9-2e571e3bf214](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d665acec-e3bc-4cf1-b3b9-2e571e3bf214)

---