

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 156/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM02

Data przekazania informacji: 10.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis win

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego ChOG „Alpes-Maritimes” pkt 3.3 „Opis win” i pkt 7.2 „Specyfika produktów” uzupełniono opis win, dodając objaśnienia dotyczące barwy win i ich organoleptycznych cech charakterystycznych.

Objaśnienia te dodano również w punktach „Związek z obszarem geograficznym” i „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli uprawianych do celów produkcji win objętych ChOG „Alpes-Maritimes” dodano odmiany artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N i voltis B.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin, odpowiadając jednocześnie odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Uzupełniono punkt „Główne winne odmiany winorośli” w jednolitym dokumencie poprzez dodanie tych odmian.

3. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt 4.1 specyfikacji produktu zaktualizowano opis obszaru geograficznego pod względem formalnym.

Uściślono odniesienie do roku kodu geograficznego – krajowego dokumentu referencyjnego, w którym wymienia się gminy według departamentów – w celu podania gmin wchodzących w skład obszaru objętego ChOG. Chodzi o kod geograficzny z 2018 r.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Alpes-Maritimes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win*Czerwone, różowe i białe wina niemusujące*

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpes-Maritimes” obejmuje czerwone, różowe i białe wina niemusujące.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes” wynosi co najmniej 9 %.

W przypadku win niemusujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit) (wyłącznie w odniesieniu do win musujących), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone są to zwykle rasowe, mocne wina o silnym rysie tanicznym. Mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina różowe są albo kwiatowe, albo owocowo-korzenne, o silnej strukturze wynikającej z połączenia odmian; charakteryzują się również świeżością, którą zawdzięczają przede wszystkim odmianom grenache N i cinsault N. Posiadają świetlistą różową szatę z lososiovymi refleksami.

Wina białe są złożone i eleganckie, cechują się przede wszystkim aromatami kwiatowymi i cytrusowymi. Są subtelne, owocowe i żywe oraz charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniąca żółtą i przejrzystą barwą.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

Gatunkowe wina musujące

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpes-Maritimes” obejmuje również czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące.

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się drobnymi, eleganckimi pęcherzykami i przyjemną świeżością, której towarzyszą aromaty kwiatowe bądź owocowe, w zależności od odmian wykorzystanych do produkcji *cuvées*. Gatunkowe wina musujące produkuje się przede wszystkim z odmian grenache N i mourvèdre N w przypadku win różowych oraz z odmian vermentino B i sémillon B w przypadku win białych. Są owocowe i kwiatowe, a ich organoleptyczne cechy charakterystyczne są podobne do cech win niemusujących.

W przypadku gatunkowych win musujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit) (wyłącznie w odniesieniu do win musujących), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) Maksymalne zbiory

120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes” odbywają się w departamencie Alpes-Maritimes.

7. Główne odmiany winorośli

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
Graisse 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
Floreal 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
Camaralet 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
Rivarenc blanc B – Aspiran blanc
Bouquettraube B
Bouchalès N
Goldriesling B
Aramon blanc B
Rivarenc gris G – Aspiran gris
Cabernet franc N
Mayorquin B
Pinot blanc B
Gollean N
Mauzac rose Rs
César N
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Petit verdot N

8. Opis związku lub związków

Specyfika obszaru geograficznego i produktu

Obszar geograficzny objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes” położony jest na południowym wschodzie Francji w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże na wybrzeżu Morza Śródziemnego i obejmuje całe terytorium departamentu Alpes-Maritimes. Charakteryzuje się przede wszystkim ogromną różnorodnością krajobrazów. Obszary rolne znajdujące się na obszarze wspomnianego departamentu są bowiem niewielkie i położone w pobliżu pasa wybrzeża – na terenie cechującym się niedostatkiem gruntów – a także w dolinach prowadzących ku górą i na wzgórzach o najlepszej ekspozycji. Na obszarach wzgórz winnice sąsiadują tradycyjnie z gajami oliwnymi, a obszary dolin przeznaczają się w większym stopniu pod uprawę kwiatów lub warzyw.

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes” produkuje się na niewielkim obszarze winnic (wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym dotyczą powierzchni mniejszej niż 50 ha) podzielonym na mniejsze lub większe działki (gminy Nicea, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence), podzielone między małe gospodarstwa rolne.

Wspomniane winnice znajdują się w centrum Prowansji Alpejskiej (fr. *Provence Alpine*) sąsiadującej z tzw. Prowansją Wapienną (fr. *Provence Calcaire*), a ich główna część znajduje się w Nicei i jej okolicach. Charakteryzujące ten obszar podglebie powstało wskutek intensywnych przemian w epoce pliocenu, które doprowadziły do rozszerzenia Morza Śródziemnego poprzez zmianę kąta nachylenia terenu w kierunku południowej Prowansji. Nad powstałymi wskutek tych przemian złożami skał osadowych znajdują się grube warstwy konglomeratu, zwanego konglomeratem plioceńskim z delty rzeki Var. Obecny krajobraz powstał w czwartorzędzie wskutek kolejnej zmiany nachylenia terenu na obszarze Prowansji, tym razem w kierunku zachodnim, co przyczyniło się do wyniesienia wspomnianych konglomeratów na wysokość 600 m n.p.m. – doprowadziło to do powstania stromych pagórków.

Gleby pochodzące od tych formacji składają się ze zlepieńców krzemowo-wapiennych i otoczków wykształconych wskutek erozji sąsiadujących masywów alpejskich. Wartym odnotowania wyjątkiem są bogate w magnez dolomitowe gleby ilasto-wapienne, które znajdują się na Wyspach Leryńskich.

Winorośle sadi się na wysokościach do 400 m n.p.m., niemal wyłącznie na wzgórzach o grzbietach skierowanych wzdłuż osi północ-południe, rzadko na płaskowyżach na szczytach wzgórz, z zachowaniem ekspozycji wschodniej lub zachodniej, na działkach starannie wyselekcjonowanych w celu zapewnienia jak najlepszych warunków zbioru winogron. Winorośle rosną na wąskich, sztucznie stworzonych tarasach, tzw. *restanques*, zbudowanych z otoczków zmieszanych z bardzo jasnym grubym piaskiem (konglomeratem), poprzecinanym niekiedy cienkimi warstwami gliny.

Średnie roczne opady wynoszą 830 mm, a nasłonecznienie jest duże i wynosi 2 820 godzin rocznie.

Dolina rzeki Var ma fundamentalne znaczenie dla kształtowania klimatu, który występuje na obszarze winnic. Dolina ta umożliwia bowiem występowanie wiatrów wzdłuż osi, na której położone są wzgórza, i ekspozuje obszary uprawy winorośli na wiatry północne wiejące od strony Alp w nocy i przez część poranka, a następnie na morską bryzę, która napływa ze wschodu pod koniec dnia. Chociaż równowaga gospodarstwa rolnych zależy częściowo od możliwości zasadzenia wszystkich odmian umożliwiających tworzenie oryginalnych połączeń i zaspokojenie potrzeb rynkowych, jedną ze szczególnych cech tego chronionego oznaczenia geograficznego jest fakt, że właściciele winnic chcą zachować lokalne odmiany takie jak braquet N, fuella nera N, grassen N, mourvaison N, które wykorzystuje się do produkcji win czerwonych. Jedną z interesujących właściwości win wytwarzanych z odmian braquet N i fuella nera N jest bowiem ich potencjał dojrzewania. Oprócz tych odmian uprawia się zestaw odmian charakterystyczny dla pozostałej części Prowansji, składający się z odmian mourvèdre N, cinsault N, carignan N lub z grenache N bądź alicante N.

W oparciu o tę gamę „czarnych” odmian winorośli producenci win produkują taniące, rasowe i mocne wina czerwone.

Wina różowe produkuje się z połączenia odmian, w wyniku których otrzymuje się wina albo kwiatowe, albo owocowo-korzennne, o silnej strukturze, ale charakteryzujące się przy tym wspaniałą świeżością.

Wina białe, produkowane przede wszystkim z odmiany vermentino B, zwanej lokalnie „rolle”, są złożone i eleganckie oraz cechują się aromatami kwiatowymi i cytrusowymi. Również znakomicie nadają się do dojrzewania. W ich skład mogą wejść także inne odmiany, takie jak roussanne B, clairette B, bourboulenc B i chardonnay B.

Gatunkowe wina musujące produkuje się przede wszystkim z odmian grenache N i mourvèdre N w przypadku win różowych oraz z odmian vermentino B i sémillon B w przypadku win białych. Są owocowe i kwiatowe, a ich organoleptyczne cechy charakterystyczne są podobne do cech win niemusujących.

Związek przyczynowy

Przedmiotowe winnice są wyjątkowe ze względu na środowisko geograficzne oraz różnorodne i kontrastujące ze sobą krajobrazy – od śródziemnomorskich wybrzeży po wysokie góry – łącząc ze sobą właściwości winnicy prowansalskiej z pewnymi cechami terenów północnych. Morze i góry, słońce i zimny wiatr, a także uderzające kontrasty między stokami nasłonecznionymi i zacienionymi (ubac i adret) wpływają zarówno na winorośl i drzewa oliwne, jak i na mieszkańców tych terenów.

Do rozwoju uprawy winorośli przyczyniają się: dobra ekspozycja wzgórz, przepuszczalne gleby sprzyjające sadzeniu winorośli i ich rozwojowi wegetatywnemu, które chronią je jednocześnie przed szkodliwym wpływem letnich burz, a także słoneczny i wietrzny klimat, który pozwala na właściwe dojrzewanie i ochronę przed chorobami grzybowymi. Tego rodzaju warunki klimatyczne umożliwiają wolne dojrzewanie, które jest niezbędne w szczególności do tego, aby zarówno wina białe i różowe, jak i wina musujące zyskały świeżość i elegancję. Warunki te umożliwiają również osiągnięcie mocnego i tancicznego charakteru przez wina czerwone.

Sadzeniu winorośli sprzyjało przede wszystkim położenie wspomnianych wzgórz w wystarczającej odległości od wybrzeża, aby zniechęcić barbarzyńców do napaści, lecz na tyle blisko morza, by umożliwić rozwój wymiany handlowej.

Mimo konkurencji ze strony innych rodzajów upraw, a przede wszystkim uprawy goździka w Nicei, która po II wojnie światowej stanowiła bardzo lukratywną działalność, uprawa winorośli odradzała się stopniowo dzięki determinacji kilku rodzin zajmujących się prowadzeniem winnic, które zdołały zachować dawne lokalne odmiany o szczególnych właściwościach, dostosowane do tego terenu.

Mniej niż piętnaście rodzinnych gospodarstw para się wciąż uprawą winorośli na Lazurowym Wybrzeżu. Produkują one rocznie około 600–700 hl win niemusujących, z czego 50 % stanowią wina czerwone, 35 % – wina białe i 15 % – wina różowe, których jakość uznaje się od 1979 r., kiedy to nadano im oznaczenie „Vin de Pays”. Każdego roku produkuje się 3 000–4 000 butelek win musujących.

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym zdołały udowodnić własną tożsamość i wypracować własną renomę, czego doskonałym przykładem stanowi produkcja prowadzona przez zakonników z Wysp Leryńskich, którzy wytwarzają uznaną i bardzo cenioną gamę win. O renomie win z departamentu Alpes-Maritimes świadczy sukces gospodarczy tej produkcji, która w 70 % przeznaczona jest na rynek regionalny, gdzie sprzedawana jest w butelkach przede wszystkim turystom po bardzo korzystnych dla producentów cenach (8–10 EUR za butelkę), w 20 % – na rynek krajowy, a w 10 % – na wywóz.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpes-Maritimes” można uzupełnić nazwą jednej odmiany winorośli lub kilku takich odmian.

Chronione oznaczenie geograficzne „Alpes-Maritimes” można uzupełnić określeniami „primeur” lub „nouveau”. Określenia „primeur” lub „nouveau” są zarezerwowane dla win niemusujących.

Gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes”, składa się z następujących okręgów sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym:

na południowym zachodzie, na granicy z departamentem Var: z okręgu Draguignan, a na zachodzie, na granicy z departamentem Alpes-de-Haute-Provence: z okręgów Barcelonnette i Castellane.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d665accec-e3bc-4cf1-b3b9-2e571e3bf214