



C/2024/1812

29.2.2024

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

(C/2024/1812)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Var”

PGI-FR-A1145-AM03

Data przekazania informacji: 6.12.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt 4 „Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa” uzupełniono odniesieniem do oficjalnego kodu geograficznego, w którym uznaje się i ustanawia wykaz gmin w podziale na departamenty na szczeblu krajowym. Ta zmiana redakcyjna umożliwia przedstawienie obszaru geograficznego formie wykazu gmin, bez wprowadzania zmian, uwzględnienie w obszarze geograficznym odniesień do obowiązującej w 2020 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Odniesieniem tym uzupełniono punkt „Obszar geograficzny”, a także „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” w jednolitym dokumencie.

2. Odmiany winorośli

W rozdziale I specyfikacji produktu – pkt V „Odmiany winorośli” – organ ds. ochrony zwrócił się o włączenie odmian:

— odpornych na pleśń i mączniaka:

Sauvignac B, Lilaro N.

— odpornych na susze:

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola N (lub calabrèse N), Agiorgitiko N, Moschofilero Rs.

Umożliwiają one stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin i jednocześnie odpowiadają odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG na poziomie właściwości zarówno fizjologicznych, jak i enologicznych. Nie zmieniają one właściwości organoleptycznych win objętych ChOG i umożliwiają odpowiednie dostosowanie się do skutków suszy.

Jednolity dokument zaktualizowano w punkcie „Główne odmiany winorośli do produkcji wina”.

3. Wydajność

W rozdziale I specyfikacji produktu – pkt VI – „Wydajność” – organ ds. kontroli wnosi o zmniejszenie maksymalnej wydajności ze 120 do 90 hl/ha w odniesieniu do wina w trzech kolorach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W drodze tego wniosku o zmniejszenie wydajności podmioty gospodarcze dostosowują się do skutków, jakie zmiana klimatu ma dla produkcji wina w regionie. Wydajność określona w specyfikacjach nie odpowiada już plonom odnotowanym na przedmiotowym terenie – niższe ze względu na skutki suszy, która jest jedną z najczęstszych konsekwencji zmiany klimatu w południowo-wschodnim regionie Francji. Grupa producentów chciała dostosować wydajność winorośli do realiów terenu w celu zachowania jakości.

Ta zmiana wydajności ma wpływ na jednolity dokument w punkcie „Praktyki winiarskie – maksymalna wydajność”.

4. Organ odpowiedzialny za kontrolę

Rozdział III specyfikacji zmieniono, aby uprościć punkt „Organ odpowiedzialny za kontrolę” i uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli i przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Uproszczenie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Var

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina:

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

KRÓTKI OPIS

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących oraz gatunkowych win musujących.

Wina, w których zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 gramów na litr, wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

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 różowe (70 % produkcji) mają na ogół bladą szatę. Charakteryzują się przede wszystkim rześkością i owocowymi aromatami, które są wyraźnie zróżnicowane w zależności od wykorzystanych odmian i technik produkcji wina.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych. Mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina białe łączą w sobie subtelny, owocowy i rześki smak. Charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniąca żółtą i przejrzystą barwą.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące

KRÓTKI OPIS

Wina musujące charakteryzują się taką samą barwą i takimi samymi właściwościami organoleptycznymi jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i subtelne oraz zachowują bardziej trwały aromat uwydatniony przez delikatne i eleganckie bąbelki.

W przypadku gatunkowych win musujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit), 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

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

5.2. Maksymalna wydajność

1.

90 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” odbywają się we wszystkich gminach wchodzących w skład departamentu Var, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.

7. Odmiana(-y) winorośli

Agiorgitiko N
Alicante Henri Bouschet N
Aligoté B
Alphonse Lavallée N
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 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
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
Ekigaiña N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Fer N - Fer Servadou, Braucole, Mansois, Pinenc
Feunate N
Floreale 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
Gros vert B
Joubertin
Jurançon blanc B
Jurançon noir N - Dame noire
Knipperlé B
Lauzet B
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
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
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
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 Côte B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré 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 Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Téoulrier N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Opis związku(-ów)

8.1. Specyfika obszaru geograficznego

Var jest jednym z departamentów położonych w regionie Provence-Alpes-Côte d'Azur (Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże) na południowym-wschodzie Francji. Swoją nazwę zawdzięcza położonej na pobrzeżu rzece Var, która stanowiła niegdyś jego wschodnią granicę. Na zachodzie graniczy z departamentem Bouches-du-Rhône, na północny z departamentem Alpes-de-Haute-Provence, na wschodzie z departamentem Alpes-Maritimes, a na południu z Morzem Śródziemnym.

Na obszarze geograficznym występuje zróżnicowane ukształtowanie terenu, na podstawie którego można podzielić go na dwie części różniące się pod względem geologicznym: część wapienną na zachód od osi Toulon-Druguignan i część krystaliczną na wschodzie.

Te dwa odrębne tereny geologiczne związane są z dwoma rodzajami roślinności charakterystycznej dla regionu śródziemnomorskiego, a mianowicie: garig na glebach wapiennych oraz makia i lasy (sosny i dęby) na glebach bardziej krystalicznych. Warstwa próchnicy wytwarzana przez te dwa rodzaje roślinności jest niewielka. W dolinie Var występują na ogół ubogie gleby, które charakteryzują się dobrą przepuszczalnością, ale są również narażone na erozję. Obszar ten sprzyja uprawie winorośli. 2 600 lat temu w ramach rozwoju Prowansji jako swojej prowincji (Provincia Romana) Rzymianie wprowadzili tutaj uprawę winorośli, co okazało się słuszną decyzją.

Jedną z głównych cech klimatu charakteryzującego dolinę Var jest nasłonecznienie. W departamencie Var panuje klimat śródziemnomorski cechujący się ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami z okresowymi opadami deszczu, które występują jesienią i wiosną. Warunki te sprzyjają uprawie winorośli, a z powodu amplitud temperatur – bardzo często znacznych – działki klasyfikowane są jako przeznaczone do produkcji win czerwonych i różowych.

Dominującym wiatrem w regionie jest mistral (wiatr północny). Zimą wiatr ten wieje z zaśnieżonych alpejskich stoków i przynosi chłód, ale latem zapewnia odrobinę ochłody. Chociaż mistral bywa gwałtowny, jego podstawowa cecha wpływa korzystnie na warunki panujące w winnicach: chroni winorośl przed zbyt wilgotnym powietrzem i szkodliwymi pojawami grzybów (pleśni).

8.2. Specyfika produktu

Od momentu utworzenia chronionego oznaczenia geograficznego „Var” („Vin de Pays du Var”) produkcja win objętych tym oznaczeniem stale się rozwija, osiągając na początku XXI wieku stabilny poziom wynoszący około 250 000 hl.

Produkcja jest w większości ukierunkowana na wina różowe (średnio 70 %), wytwarzane głównie przez mieszanie odmian.

Chociaż nadal powszechnie sady się lokalne odmiany winorośli, takie jak grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N i mourvèdre N w przypadku win różowych i czerwonych oraz vermentino B i ugni blanc B w przypadku win białych, należy uznać, że dzięki wspólnotowej pomocy na rzecz restrukturyzacji powstała możliwość stosowania odmian charakterystycznych dla innych francuskich winnic, m.in. cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B i w mniejszym stopniu viognier B. Ten szeroki wachlarz odmian umożliwił zróżnicowanie charakteru win i umożliwił przede wszystkim rozpoczęcie produkcji gatunkowych win różowych, a nawet rozwój tego segmentu.

Bardzo bładą różową barwę, która charakteryzuje większość win różowych, zawdzięcza się faktycznemu opanowaniu procesu bezpośredniego tłoczenia, który polega na bezpośrednim tłoczeniu całych lub odszypułkowanych kiści, często przy użyciu pras pneumatycznych, aby niezwłocznie rozpocząć proces fermentacji czystego soku w niskiej temperaturze. Otrzymane w ten sposób wina są żywe, owocowe i mają blad różową barwę.

Stosuje się również inne procesy techniczne, na przykład ściąganie soku z kadzi, macerację na skórkach lub macerację przedfermentacyjną (zbiory przechowuje się w niskiej temperaturze przez 8–24 godziny przed tłoczeniem), co pozwala uzyskać wina różowe o intensywniejszej barwie i o spójniejszej strukturze.

Wina czerwone (stanowiące około 20 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym), są często mocne, mięsiste, o wyraźnym rysie tanicznym i powstają głównie z trzech odmian – grenache N, syrah N i cabernet-sauvignon N – do których dodaje się często odmiany merlot N i cinsault N.

Jeżeli chodzi o wina białe, których produkcja jest mniejsza (10 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym), cieszą się one uznaniem zarówno miłośników wina odmianowego (rolle B lub vermentino B, viognier B i chardonnay B), jak i amatorów win kupażowych, które łączą subtelność z rzeźkością.

Na przedmiotowym obszarze produkcji wytwarzane są również gatunkowe wina musujące. Produkcja win musujących nie jest w Prowansji niczym nowym. Jest to produkcja tradycyjna, w wyniku której powstaje około milion butelek rocznie i którą prowadzi około 50 podmiotów gospodarczych (producenci, wytwórcy, podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie na rynek). Pierwsze próby promowania gatunkowych win musujących produkowanych w Prowansji podejmowały już na początku XX wieku niektóre spółdzielnie winiarskie lub producenci, m.in. „la Tête Noire”.

Jedną z głównych cech musującego wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” jest to, że wino to produkuje się z lokalnych odmian winorośli przeznaczonych głównie do produkcji wina różowego, które jest głównym winem niemusującym produkowanym w regionie.

W związku z tym chronione oznaczenie geograficzne „Var” obejmuje wina niemusujące i odpowiadające im wina musujące o stosunkowo podobnych właściwościach organoleptycznych. Te musujące wina różowe mają bowiem bardzo owocowy i kwiatowy smak oraz charakteryzują się krągłością, w związku z czym nie różnią się znacząco od niemusujących win różowych.

To właśnie te właściwości organoleptyczne (kwiatowy i owocowy smak związany z krągłością) pozwalają odróżnić wina musujące wytworzone w departamencie Var od win produkowanych w pozostałych francuskich regionach.

8.3. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Departament Var wykazuje niezaprzeczalny potencjał turystyczny z uwagi na cechy klimatu, zróżnicowany krajobraz, morze, bogactwo dziedzictwa historycznego i kulturowego oraz rękodzieło i tradycje tego regionu. Dzięki wyżej wymienionym zaletom w departamencie rozwinęła się prężnie funkcjonująca działalność gospodarcza związana z turystyką.

Ta wyjątkowa atrakcyjność regionu sprawia, że rocznie odwiedza go ponad 14 milionów turystów. Turyści, będący często stałymi klientami, spróbowali, próbują lub spróbują z pewnością prowansalskiej kuchni i prowansalskich produktów, w tym win z Var, niezależnie od tego, czy będą one objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Od czasu utworzenia oznaczenia w ramach poprzedniego kontrolowanego oznaczenia „Vin de Pays” (wino regionalne) produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” uzyskała swoją renomę głównie dzięki działalności turystycznej w regionie, o czym świadczy duży lokalny popyt na te różowe wina. Konsumenci doceniają i uznają jakość proponowanego wachlarza win.

Należy jednak podkreślić, że producenci nie spoczywają na laurach i nieustannie dążą do rozwijania produkcji win objętych oznaczeniem „Vin de Pays”, aby były one zawsze zgodne z upodobaniami konsumentów (na przykład pod względem barwy win różowych).

Dążenie to wyrażono na początku XXI wieku, kiedy specjaliści z departamentu Var wzięli udział w tworzeniu krajowego centrum ds. badań i doświadczeń poświęconego różowemu winu (którego siedziba mieści się w Vidauban w departamencie Var). Od tamtej pory opublikowano kilka pierwszych prac (na przykład pracę na temat „różowych” refleksów), co praktycznie przyczynia się do dalszej poprawy jakości win różowych. Ponadto branża dokonała znacznych inwestycji w narzędzia niezbędne do perfekcyjnego opanowania procesu produkcji wina różowego. Opanowanie technologii produkcji wina różowego i umiejętności producentów z pewnością wpływają korzystnie na wytwarzanie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, co nierozdzielnie łączy się z wpływem na proces wytwarzania win, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym.

Należy również zwrócić uwagę na niewielką odległość między winnicami w departamencie Var a dużymi regionalnymi ośrodkami miejskimi lub nadmorskimi kurortami – dzięki tej bliskości producenci mogą promować swoją ofertę i w tym celu wybierają pakowanie na miejscu. Sprzedaż bezpośrednia (butelki lub opakowania typu „bag in box”) dotyczy obecnie około 50 % ilości, a sama sprzedaż bezpośrednia w winiarniach (fr. caveaux) może obejmować nawet 30 % ilości.

Departament Var znajduje się w słynnym regionie Prowansji. Wizerunek Prowansji jako regionu winiarskiego, w którym praktykuje się zakorzenioną tradycję produkcji gatunkowych win różowych i który jest światowym liderem w tym zakresie, jest doskonale ugruntowany, co potwierdzają badania świadomości spontanicznej (źródło: agencja Wine Intelligence Vinitrac – listopad 2009 r.).

Wspomniana renoma i umiejętności silnie ukierunkowane na produkcję wina różowego w oczywisty sposób przekładają się na wytwarzanie win czerwonych, białych i musujących przez tych samych producentów w tych samych winnicach departamentu Var, które leżą na tym samym obszarze geograficznym.

W związku z tym nie ulega wątpliwości, że jakość i renoma innych win produkowanych w tym departamencie są owocem sukcesu win różowych.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić:

nazwą jednej odmiany lub kilku odmian,

określeniem „primeur” lub „nouveau”, Określenia „primeur” lub „nouveau” są zarezerwowane dla win niemusujących.

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” w odniesieniu do win czerwonych, różowych i białych można uzupełnić nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych: „Argens”, „Coteaux du Verdon”, „Sainte Baume”.

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić w odniesieniu do win białych nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Correns”.

Logo ChOG Unii Europejskiej umieszcza się na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest tradycyjnym określeniem „Vin de Pays”.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Var”, niezależnie od tego, czy jest on uzupełniony o nazwę jednostki geograficznej, o której mowa w pkt 2, składa się z terytoriów następujących gmin znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

na wschodzie na granicy z departamentem Alpes-Maritimes są to następujące gminy:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiery, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

na zachodzie na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône są to następujące gminy:

Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puylobier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

na zachodzie/północnym-zachodzie na granicy z departamentem Vaucluse są to następujące gminy:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Lubéron.

cd. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

na północy na granicy z departamentem Alpes de Haute-Provence są to następujące gminy:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gignac, Gréoux-les-Bains, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambriuisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Mallefougasse-Augès, Malijai, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppédette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerie, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sison, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20fb7657-b88c-432b-94da-e6c1c73bfd4d