Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2814

21.5.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/2814)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alpes-Maritimes“

PGI-FR-A1148-AM03

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Nummer 4 (Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) der Produktspezifikation wird diese durch den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel ergänzt, in dem die Liste der Gemeinden nach Departements auf nationaler Ebene anerkannt und festgelegt wird. Diese redaktionelle Anpassung ermöglicht es, das geografische Gebiet unverändert in ein Verzeichnis der Gemeinden umzuschreiben, auf das geografische Gebiet gemäß dem im Jahr 2020 geltenden amtlichen Gemeindeschlüssel des INSEE zu verweisen und die Abgrenzung des geografischen Gebiets rechtlich abzusichern.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis und eine aktualisierte Auflistung der Gemeinden ergänzt.

2. Rebsortenbestand

Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (Organisme de Défense et Gestion, ODG) hat die Aufnahme folgender Rebsorten in Kapitel I Nummer V (Rebsortenbestand) der Produktspezifikation beantragt:

— resistent gegen falschen und echten Mehltau:

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.

— trockenresistent:

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

Diese Sorten ermöglichen es, mit weniger Pflanzenschutzmitteln auszukommen, und entsprechen gleichzeitig sowohl in Bezug auf die physiologischen als auch die önologischen Fähigkeiten genau den Sorten, die für die Erzeugung der g.g.A. verwendet werden. Durch sie verändern sich die organoleptischen Merkmale der g.g.A.-Weine nicht.

Der Punkt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend aktualisiert.

3. Zuständige Kontrollbehörde

Kapitel III der Produktspezifikation der geschützten geografische Angabe „Alpes-Maritimes“ wird geändert, um den Abschnitt „Zuständige Kontrollbehörde“ zu vereinfachen und um zu präzisieren, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer dritten Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Vereinfachung unberührt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alpes-Maritimes

2. **Art der geografischen Angabe:**

g.g.A. - geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Nicht schäumende Rot-, Rosé- und Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die geschützte geografische Angabe „Alpes-Maritimes“ umfasst stille Rot-, Rosé- und Weißweine. Die Stillweine mit der geschützten geografischen Angabe „Alpes-Maritimes“ weisen einen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol auf. Bei Stillweinen werden die Schwellen- oder Grenzwerte für den vorhandenen Alkoholgehalt (nur bei Schaumweinen), den Gesamtalkoholgehalt, den Gesamtsäuregehalt, die flüchtige Säure, den Gesamtschwefeldioxidgehalt und die Kohlensäure (bei Schaumweinen) durch die Unionsvorschriften geregelt. Die Rotweine sind i. d. R. tanninbetont, rassig und wuchtig. Ihr Farbspektrum reicht von rubinrot bis tief granatrot mit lilafarbenen Reflexen. Die Roséweine sind, je nach Verschnitt, entweder blumig oder fruchtig und würzig und von einer kräftigen Struktur am Gaumen; ihre Frische verdanken sie hauptsächlich den Rebsorten Grenache N und Cinsault N. Ihre Farbe ist leuchtend rosa mit lachsrosafarbenen Reflexen. Die Weißweine sind komplex und elegant und durch ein blumiges und an Zitrusfrüchte erinnerndes Aroma geprägt. Sie vereinen Finesse, Fruchtigkeit und Lebendigkeit und sind von einer blassgelben Farbe mit grünlichem Schimmer oder goldglänzend und klar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die geschützte geografische Angabe „Alpes-Maritimes“ ist Qualitätsschaumweinen in den Farben Rot, Rosé und Weiß vorbehalten. Die Perlage der Qualitätsschaumweine ist fein und elegant und geht mit einer angenehmen Frische sowie – je nachdem, welche Rebsorten bei der Cuvée verwendet wurden – blumigen oder fruchtigen Aromen einher. Die roséfarbenen Qualitätsschaumweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N und Mourvèdre N gewonnen, während die weißen Schaumweine vorwiegend aus Vermentino B und Sémillon B erzeugt werden. Sie sind fruchtig und blumig und erinnern hinsichtlich ihrer organoleptischen Eigenschaften an Stillweine. Bei Qualitätsschaumweinen werden die Schwellen- oder Grenzwerte für den vorhandenen Alkoholgehalt, den Gesamtalkoholgehalt, den Gesamtsäuregehalt, die flüchtige Säure, den Gesamtschwefeldioxidgehalt und die Kohlensäure (nur bei Schaumweinen) durch die gemeinschaftlichen Vorschriften geregelt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

5.2. *Höchsterträge*

120 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau für Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Alpes-Maritimes“ erfolgen in allen Gemeinden des Departements Alpes-Maritimes, nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2020.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Gewürztraminer 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

Murvècher N – Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N – Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B – Muskateller, Moscato

Muscat Cendré B – Muskateller, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muskateller, Moscato

Muscat de Hambourg N – Muskateller, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muskateller, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muskateller, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg – Muskateller, 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets und des Erzeugnisses*

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Alpes-Maritimes“ liegt im Südosten Frankreichs in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur, wo es an das Mittelmeer grenzt und sich über das gesamte Departement Alpes-Maritimes erstreckt. Es wird in erster Linie durch die ungemeine Vielfalt seiner Landschaften geprägt. Der landwirtschaftlich genutzte Bereich des Departements findet sich einerseits in der Nähe des Küstenstreifens, wo die zunehmende Bebauung eine Konkurrenz darstellt, weiterhin in den bis ins Gebirge reichenden Tälern sowie auf den Hängen mit der stärksten Sonneneinstrahlung. In diesen Hanglagen wechseln sich traditionell Rebanlagen und Olivenhaine ab, während die Täler stärker auf den Blumen- oder Gemüseanbau ausgerichtet sind.

Die Produktion der geschützten geografischen Angabe „Alpes-Maritimes“ stammt aus einem eher kleinen Weinanbaugebiet (weniger als 50 Hektar beanspruchte Flächen), das über unterschiedlich große, in den Händen verschiedener kleiner Betriebe liegende, Gebiete zerstreut ist (Gemeinden Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence).

Seine tieferen Erdschichten verdankt das im Herzen der provenzalischen Alpen gelegene und den Ostrand des provenzalischen Kalkmassivs bildende Weinanbaugebiet (und insbesondere das Anbaugebiet in Nizza und Umgebung) den Umbrüchen des Pliozän, als eine Verschiebung in Richtung Südprovence dieses große Meer hervorbrachte. Die daraus hervorgegangenen Sedimentablagerungen werden von mächtigen Konglomeraten abgedeckt, den sogenannten Konglomeraten des Pliozän-Var-Deltas. Die Landschaften des Gebiets bilden sich – im Zuge eines neuerlichen Abkippens der Provence – in der Nach-Tertiärzeit heraus. Die Kippbewegung verläuft dieses Mal in westliche Richtung, hebt die Konglomerate auf eine Höhe von bis zu 600 m – und bringt so die heutigen Steilhänge hervor.

Die aus diesen Formationen hervorgegangenen Böden bestehen aus Nagelfluh aus Kalk- und Sandstein sowie aus Kieselsteinen, die aus der Erosion der angrenzenden Alpenmassive entstanden. Bei den ton- und kalkhaltigen Dolomitböden der Lérins-Inseln handelt es sich um eine bemerkenswerte Ausnahme.

Die Rebflächen sind auf Höhen von bis zu 400 m zu finden. Dort wurden sie nahezu ausschließlich auf in nord-südliche Richtung ausgerichteten Hängen sowie, seltener, auf Hügelplateaus mit Ost- oder Westlagen und stets auf im Blick auf die Traubenlese sorgsam ausgesuchten Parzellen angelegt. Die Reben wachsen auf engen, vom Menschen geschaffenen, Terrassen oder auf treppenförmigen Anlagen (den sogenannten Restanques), die aus einem Gemisch aus Kieselgestein und sehr hellem groben Sand (Nagelfluh) bestehen und gelegentlich von feinen Lehmbahnen durchzogen sind.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beläuft sich auf 830 mm, die Sonneneinstrahlung ist mit 2 820 Stunden pro Jahr hoch.

Eine wesentliche Rolle für das Klima des Weinbaugebiets spielt zudem das Var-Tal, denn entlang der Flusshänge dieses Tals kann der Wind zirkulieren, sodass die Weinberge nachts und bis in die Morgenstunden von den aus den Alpen herab wehenden Nordwinden und gegen Abend von der aus östlicher Richtung wehenden Meeresbrise durchzogen werden. Obgleich die Möglichkeit, alle Rebsorten anbauen zu können, eine wichtige Rolle für die wirtschaftliche Tragfähigkeit der Weinbaubetriebe spielt, da so die Nachfrage nach ausgefallenen Verschnitten bedient werden kann, zählt das Engagement der Winzer für den Erhalt ortstypischer, zur Herstellung von Rotweinen genutzter Rebsorten, wie z. B. Braquet N, Fuella Nera N, Grassen N oder Mourvaison N zu den Besonderheiten dieser geschützten geografischen Angabe. Die aus den Rebsorten Braquet N und Fuella Nera N gewonnenen Weine altern ausgesprochen gut. Mit Rebsorten wie Mourvèdre N, Cinsault N, Carignan N, aber auch Grenache N oder Alicante N findet sich daneben ein Sortenbestand, der überall in der Provence verbreitet ist.

Aus dieser Bandbreite „schwarzer“ Rebsorten erzeugen die Weingüter tanninbetonte, rassige und wuchtige Rotweine.

Die zur Roséherstellung vorgenommenen Verschnitte bringen Weine hervor, die entweder blumig oder fruchtig und würzig sind, am Gaumen eine kräftige Struktur zeigen und dennoch stets durch eine angenehme Frische bestechen.

Die Weißweine werden im Wesentlichen aus der Rebsorte Vermentino B gewonnen, die vor Ort unter der Bezeichnung „Rolle“ geläufig ist. Sie sind komplex und elegant, ihre Aromen sind blumig und erinnern an Zitrusfrüchte. Häufig altern sie ausgesprochen gut. In den Verschnitt der Weine können weitere Rebsorten, wie beispielsweise Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B und Chardonnay B, einfließen.

Die roséfarbenen Qualitätsschaumweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N und Mourvèdre N gewonnen, während die weißen Schaumweine vorwiegend aus Vermentino B und Sémillon B erzeugt werden. Sie sind fruchtig und blumig und erinnern hinsichtlich ihrer organoleptischen Eigenschaften an Stillweine.

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang*

In diesem Weinbaugebiet, das maßgeblich durch sein geografisches Umfeld und seine vielfältigen und kontrastreichen – von der Mittelmeerküste bis zum Hochgebirge reichenden – Landschaften geprägt ist, verbinden sich typische Eigenschaften eines provenzalischen Weinbaugebiets mit einigen nördlichen Einflüssen. Der Einfluss von Meer und Gebirge, Sonne und kaltem Wind wie auch der markante Kontrast zwischen Nord- und Südhängen prägt neben den Reben und Olivenbäumen auch die hier lebenden Menschen.

Die vorteilhaft ausgerichteten Hänge; die Böden, die den Reben dank ihrer guten Entwässerungskapazität günstige Anpflanz- und Wachstumsbedingungen bieten und zugleich Schutz vor Schäden durch die Sommergewitter gewähren; das für gute Reifebedingungen sorgende und Pilzbefall vorbeugende sonnige und windige Klima – all diese Faktoren sind der gedeihlichen Entwicklung der Rebanlagen zuträglich. Die besonderen klimatischen Bedingungen ermöglichen einen langsamen Reifeprozess, der unabdingbar ist, um Weiß-, Roséweine sowie Schaumweine zu erzeugen, die sich durch Frische und Eleganz auszeichnen. Auch der wuchtige und tanninbetonte Charakter der Rotweine ist auf diese Faktoren zurückzuführen.

Begünstigt wurde der Weinbau zudem von der Lage der Weinberge, deren Entfernung zur Küste weit genug war, um Schutz vor den Einfall wandernder Völker zu bieten, während sie sich zugleich nah genug am Meer befinden, um die Entwicklung von Handelsbeziehungen zu ermöglichen.

Dass sich der Weinbau trotz der Konkurrenz durch andere Erzeugnisse – insbesondere durch den nach dem Zweiten Weltkrieg sehr einträglichen Anbau der „Nizza-Nelke“ – nach und nach erholte, war der Beharrlichkeit einiger Winzerfamilien zu verdanken, denen es gelungen war, alte und ortstypische Rebsorten zu erhalten, die für das Gebiet sehr charakteristisch sind und sich gut an die vorherrschenden Bedingungen angepasst haben.

An der Côte d'Azur wird der Weinbau von einem guten Dutzend Familienbetrieben aufrechterhalten. Ihre Jahresproduktion an Stillweinen beläuft sich auf rund 600 bis 700 hl, die sich zu 50 % auf Rotweine, zu 35 % auf Weißweine und zu 15 % auf Roséweine verteilen. Von der Qualität der Weine zeugt seit 1979 ihre Anerkennung als „Vin de Pays“ (Landwein). Bei Schaumweinen beläuft sich die Produktion auf 3 000 bis 4 000 Flaschen.

Den Weinen mit der geschützten geografischen Angabe ist es gelungen, ihren einzigartigen Charakter darzustellen und ihren Bekanntheitsgrad auszubauen. Als bemerkenswertes Beispiel ist in diesem Zusammenhang die Produktion der Lérins-Mönche mit ihrer Palette geschätzter und hochwertiger Weine zu nennen. Der ausgezeichnete Ruf der Weine aus dem Anbaugebiet „Alpes-Maritimes“ wird ferner durch die solide wirtschaftliche Lage der Erzeuger belegt, die ihre Produkte zu 70 % in der Region – d. h. im Flaschenverkauf an eine vorwiegend touristische Kundschaft bei einträglichen Stückpreisen von 8 bis 10 EUR –, zu 20 % im Inland und zu 10 % im Export absetzen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Alpes-Maritimes“ kann durch den Namen einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Alpes-Maritimes“ kann durch den Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden. Die Begriffe „primeur“ oder „nouveau“ sind Stillweinen vorbehalten.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g.g.A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau der Weine mit der g.g.A. „Alpes-Maritimes“ eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus den an das geografische Gebiet angrenzenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2020; dabei handelt es sich um

im Südwesten an der Grenze zum Departement Var die folgenden Gemeinden:

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;

im Westen an der Grenze zum Departement Alpes de Haute-Provence die folgenden Gemeinden:

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.

Link zur Produktspezifikation

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