C/2025/2814

21.5.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/2814)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Tuote-eritelmän I luvun 4 kohtaan – Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue – on lisätty viittaus viralliseen geokoodiin, jossa esitetään ja vahvistetaan luettelo Ranskan kunnista departementeittain kansallisella tasolla. Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteellinen alue kuvataan ilman muutoksia luettelona kunnista ja maantieteelliseen alueeseen viitataan käyttäen Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) julkaisemaa vuoden 2020 virallista geokoodia. Näin varmistetaan maantieteellisen alueen määrittelyn oikeusvarmuus.

Sama viittaus ja päivitetty kuntien luettelo on sisällytetty yhtenäiseen asiakirjaan kohtiin ”Maantieteellinen alue” ja ”Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue”.

2. Viiniköynnöslajikkeet

Merkinnän suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin on pyytänyt, että tuote-eritelmän I luvussa olevaan V kohtaan – Viiniköynnöslajikkeet – lisätään lajikkeita, jotka

— ovat vastustuskykyisiä viininlehtihomeelle ja viiniköynnöksen härmälle:

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

— kestävät kuivuutta:

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

Näiden lajikkeiden ansiosta kasvinsuojeluaineiden tarve vähenee, ja ne vastaavat suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa käytettyjä lajikkeita niin viinien fysiologisen kuin valmistuksellisenkin soveltuvuuden osalta. Ne eivät vaikuta suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien ominaisuuksiin.

Yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajike/rypälelajikkeet” on päivitetty.

3. Valvontaelin

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Alpes-Maritimes” tuote-eritelmän III lukua on muutettu, jotta voidaan yksinkertaistaa kohtaa ”Valvontaviranomainen” ja tarkentaa, että tuote-eritelmän noudattamista valvotaan hyväksytyn valvontasuunnitelman mukaisesti. Noudattamista valvoo INAO:n valtuuttama kolmas osapuoli, mikä antaa takeet pätevyydestä, puolueettomuudesta ja riippumattomuudesta.

Tämä yksinkertaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Alpes-Maritimes

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Hiilihapottomat puna-, rosee- ja valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Alpes-Maritimes” valmistetaan hiilihapottomia puna-, rosee- ja valkoviinejä. Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Alpes-Maritimes” hiilihapottomien viinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia. Hiilihapottomien viinien seuraavat (raja-)arvot ovat EU:n sääntelyn mukaisia: todellinen alkoholipitoisuus (vain kuohuviini), kokonaisalkoholipitoisuus, kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidi (vain kuohuviini). Punaviinit ovat yleensä tanniinisia, rodukkaita ja voimakkaita. Niiden väri vaihtelee syvän rubiininpunaisesta granaatinpunaiseen, ja siinä näkyy violetin häivähdyksiä. Roseeviinit ovat joko kukkaisia tai hedelmäisiä ja mausteisia. Niiden suutuntuma on käytetyn rypälesekoituslajikkeen mukaan voimakas, ja raikkautta tuovat pääasiassa Grenache N ja Cinsault N. Viinit ovat heleän roosan värisiä lohenpunaisin vivahtein. Valkoviinit ovat monivivahteisia ja elegantteja, ja niitä luonnehtivat erityisesti kukkaisaromit ja sitrushedelmien aromit. Valkoviineissä yhdistyvät hienostuneisuus, hedelmäisyys ja eloisuus. Niiden väri on vaaleankeltainen, ja siinä näkyy vihreitä tai kirkkaita ja selkeitä kultaisia häivähdyksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

2. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Alpes-Maritimes” laatukuohuviinit ovat puna-, rosee- ja valkoviinejä. Laatukuohuviinien kuplat ovat pieniä ja hienostuneita, ja viineissä on miellyttävää raikkautta ja joko kukkaisia tai hedelmäisiä aromeja cuvéessa käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan. Laatukuohuviinejä valmistetaan ensisijaisesti rypälelajikkeista Grenache N ja Mourvèdre N (roseekuohuviinit) sekä Vermentino B ja Sémillon B (valkoiset kuohuviinit). Ne ovat hedelmäisiä ja kukkaisia, ja niiden aistinvaraiset ominaisuudet tuovat mieleen hiilihapottomat viinit. Laatukuohuviinien seuraavat (raja-)arvot ovat unionin sääntelyn mukaisia: todellinen alkoholipitoisuus (vain kuohuviini), kokonaisalkoholipitoisuus, kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidi (vain kuohuviini).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotos*

120 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Alpes-Maritimes” varustettujen viinien viinirypäleiden sadonkorjuu sekä viiniyttäminen ja viinin valmistus tapahtuvat Alpes-Maritimesin departementin kaikissa, vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaisissa, kunnissa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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

Carménère 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

Côt 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

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

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen ja tuotteen erityisyys*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Alpes-Maritimes” maantieteellinen alue sijaitsee Välimeren rannalla Ranskan kaakkoisosassa Provence-Alpes-Côte d'Azurin alueella ja kattaa Alpes-Maritimesin departementin kokonaisuudessaan. Aluetta luonnehtivat ennen kaikkea erittäin vaihtelevat maisemat. Departementin maatalousalue alkaa läheltä rannikkovyöhykettä, jolla maanomistuksesta kilpaillaan, ja ulottuu vuorille nouseviin laaksoihin ja parhaiten viininviljelyyn sopiville kukkuloille. Kukkuloilla on perinteisesti ollut viininviljelyä oliivitarhojen rinnalla, kun taas laaksoissa viljely on suuntautunut enemmän kukka- tai puutarhaviljelyyn.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Alpes-Maritimes” tuotantoala on pieni (ilmoitettu alle 50 hehtaaria), ja se on hajallaan pientiloilla erikokoisina viljelyaloina (Nizzan, Saint Jeannet'n ja Saint-Paul-de-Vencen kunnissa).

Viininviljelyalue sijaitsee Provencen Alppien sydämessä Provencen kalkkipitoisen osan itäisellä rajalla. Varsinkin Nizzassa ja sen lähiympäristössä olevan osan pohjamaa on peräisin plioseeniepookin mullistuksesta, joka synnytti Välimeren Provencen työnnyttyä etelään. Näin syntyneitä sedimenttikerrostumia peittävät huomattavan paksut konglomeraattikerrostumat, niin sanotut Varin plioseenisen suiston konglomeraatit. Maisema muotoutui kvartäärikaudella, kun Provence heilahti jälleen, tällä kertaa länteen, minkä myötä kerrostumat nousivat 600 metrin korkeuteen, ja näin syntyivät jyrkkärinteiset kukkulat.

Näiden muodostumien maaperä koostuu pii- ja kalkkipitoisista täytekivistä ja läheisten Alppien eroosiosta syntyneistä vierinkivistä. Maaperä on kuitenkin hyvinkin erilaista Lérinsin saarilla, joilla on dolomiittista, runsasmagnesiumista kalkkipitoista savea.

Viinitarhoja on istutettu jopa 400 metrin korkeuteen, lähes yksinomaan pohjoiseteläsuuntaisille kukkuloille, harvemmin kukkuloiden päällä sijaitseville tasangoille. Rinteet ovat itä- tai länsirinteitä, ja ne on valittu huolellisesti rypäleiden korjuuta ajatellen. Viiniköynnökset istutetaan kapeisiin, ihmisen muotoilemiin penkereisiin (restanques). Penkereet ovat vierinkiveä, jonka seassa on erittäin vaaleaa, karkeaa hiekkaa (täytekiveä) ja juovittain savea.

Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 830 mm, ja aurinko paistaa huomattavan paljon, 2 820 tuntia vuodessa.

Varin laaksolla on olennainen vaikutus viininviljelmien ilmastotyyppiin. Laakson ansiosta tuulet voivat kierrellä kukkuloiden keskiviivan mukaan siten, että viinitarhoilla puhaltaa öisin ja osan aamupäivää Alpeilta laskeutuva pohjoistuuli ja illansuussa merituuli idästä. Jotta viinitilat saisivat taloutensa pysymään tasapainossa, niiden on istutettava köynnöslajikkeita, joista pystytään valmistamaan erikoislaatuisia sekoituksia ja jotka vastaavat markkinoiden tarpeisiin. Yksi tämän suojatun maantieteellisen merkinnän erityispiirteitä on kuitenkin, että viininviljelijät haluavat edelleen käyttää punaviinien viiniyttämiseen paikallisia rypälelajikkeita, joita ovat muun muassa Braquet N, Fuella nera N, Grassen N ja Mourvaison N. Braquet N- ja Fuella nera N -rypälelajikkeista saatavat viinit sopivat hyvin vanhennettaviksi. Niiden rinnalla käytetään samaa rypälevalikoimaa kuin muualla Provencessa, eli peruslajikkeina käytetään Mourvèdre N-, Cinsault N- ja Carignan N -lajikkeita taikka Grenache N- tai Alicante N -lajiketta.

Tästä tummien rypäleiden valikoimasta viinitilat valmistavat tanniinisia, rodukkaita ja voimakkaita punaviinejä.

Roseeviinit valmistetaan rypälesekoituksista, joista saadaan joko kukkaisia tai hedelmäisiä ja mausteisia viinejä. Niiden suutuntuma on voimakas, mutta sitä luonnehtii aina upea raikkaus.

Valkoviinit valmistetaan pääasiassa Vermentino B -rypälelajikkeesta, jota kutsutaan paikallisesti nimellä Rolle. Valkoviinit ovat monivivahteisia ja elegantteja, ja niissä on kukkien ja sitrushedelmien aromeja. Ne soveltuvat usein hyvin vanhennettaviksi. Niiden koostumukseen voi kuulua muitakin rypälelajikkeita, kuten Roussanne B, Clairette B, Bourboulenc B ja Chardonnay B.

Laatukuohuviinejä valmistetaan ensisijaisesti rypälelajikkeista Grenache N ja Mourvèdre N (roseekuohuviinit) sekä Vermentino B ja Sémillon B (valkoiset kuohuviinit). Ne ovat hedelmäisiä ja kukkaisia, ja niiden aistinvaraiset ominaisuudet tuovat mieleen hiilihapottomat viinit.

8.2 *Syy-yhteys*

Maantieteellisen alueen maisemat ovat vastakohtaisia: Välimeren rannikko muuttuu vuoristoksi, ja se vaikuttaa viinitarhoihin voimakkaasti. Provencen viinitarhojen luonteenpiirteet yhdistyvät viininviljelyalueella tiettyihin pohjoisempiin vaikutteisiin. Vastakohdat – meri ja vuoret, aurinko ja kylmä tuuli, pohjois- ja etelärinteet – vaikuttavat yhtä lailla viiniköynnöksiin, oliivipuihin ja ihmisiin.

Aurinkoiset rinteet ja vettä hyvin läpäisevä maaperä suosivat viiniköynnösten istutusta ja kasvua ja suojaavat köynnöksiä samalla kesän myrskyiltä. Aurinkoinen ja tuulinen ilmasto edistää rypäleiden kypsymistä ja estää sienitauteja. Kaikki nämä seikat edistävät viiniköynnösten kehittymistä. Näiden ilmasto-olojen ansiosta rypäleet kypsyvät hitaasti, mikä on välttämätöntä erityisesti valko- ja roseeviinien sekä kuohuviinien raikkauden ja hienostuneisuuden kannalta. Ilmasto-olot vaikuttavat myös punaviinien voimakkaaseen ja tanniiniseen luonteeseen.

Myös kukkuloiden sijainti on ollut edullinen viiniköynnösten istutukselle, sillä viinitarhat sijaitsevat tarpeeksi kaukana rannikosta, eivätkä ne ole siis houkuttaneet vihollisten hyökkäyksiä, mutta ne ovat silti riittävän lähellä merta, jotta kauppasuhteet ovat voineet kehittyä.

Viininviljely kehittyi vähitellen tiettyjen päättäväisten viininviljelijäsukujen ansiosta, vaikka joutuikin kilpailemaan muiden viljelylajikkeiden kanssa. Erityisesti neilikan (œillet de Nice) viljely oli erittäin kannattavaa toisen maailmansodan jälkeen. Viljelijät osasivat säilyttää perinteiset paikalliset lajikkeet, jotka olivat erityislaatuisia ja hyvin sopeutuneita tälle alueelle.

Viitisentoista perhetilaa vaalii edelleen viininviljelyä Ranskan Rivieralla. Ne tuottavat vuodessa noin 600–700 hehtolitraa hiilihapottomia viinejä, joista 50 prosenttia on punaviinejä, 35 prosenttia valkoviinejä ja 15 prosenttia roseeviinejä ja joiden laatu on vuodesta 1979 tunnustettu merkinnällä ”Vin de Pays”. Kuohuviinejä tuotetaan joka vuosi 3 000–4 000 pulloa.

Suojatun maantieteellisen merkinnän viinit ovat todistaneet oman erikoislaatunsa ja saaneet tunnettuutta. Lérinsin munkkien valmistamat tunnetut ja erittäin arvostetut viinit ovat siitä mainio osoitus. Alpes-Maritimesin viinintuotannon hyvä taloudellinen tila on todiste alueen viinien maineesta. Tuotannosta 70 prosenttia markkinoidaan alueella pullotettuna pääasiassa matkailijoista koostuvalle asiakaskunnalle erittäin hyvään hintaan (8–10 euroa/pullo). Loppuosasta 20 prosenttia myydään kotimaassa ja 10 prosenttia viedään ulkomaille.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Alpes-Maritimes” voidaan täydentää yhden tai useamman rypälelajikkeen nimellä.

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Alpes-Maritimes” voidaan täydentää merkinnällä ”primeur” tai ”nouveau”. Merkinnät ”primeur” tai ”nouveau” on varattu hiilihapottomille viineille.

Merkinnöissä on oltava Euroopan unionin SMM-tunnus, jos maininta suojatusta maantieteellisestä merkinnästä (”Indication géographique protégée”) korvataan perinteisellä merkinnällä ”Vin de Pays”.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Alpes-Maritimes” oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, muodostuu maantieteelliseen alueeseen rajoittuvista, vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaisista, kunnista seuraavasti:

lounaassa seuraavat Varin departementtiin rajoittuvat kunnat:

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 ja Vidauban

lännessä seuraavat Alpes-de-Haute-Provencen departementtiin rajoittuvat kunnat:

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 ja Villars-Colmars.

Linkki tuote-eritelmään

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