C/2025/2814

2025.5.21.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/2814)

Ez az értesítés a(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Alpes-Maritimes”

PGI-FR-A1148-AM03

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület és az annak közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezetének „Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 4. szakasza kiegészült a hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozással, amely nemzeti szinten elismeri és meghatározza a megyék szerinti települések jegyzékét. Ez a módosítás lehetővé teszi, hogy a földrajzi területet változtatás nélkül reprodukálják a települések jegyzéke formájában, valamint hogy a földrajzi terület megfeleltethető legyen az INSEE (Nemzeti Statisztikai és Gazdaságtudományi Intézet) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2020. évi változatának, és jogilag biztosítható legyen a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című pontja kiegészült ezzel a hivatkozással és a települések frissített jegyzékével.

2. Szőlőfajták

Az oltalomért felelős és irányító szervezet a következő fajták felvételét kérte a termékleírás I. fejezetének „Szőlőfajták” című V. szakaszába:

— peronoszpórával és lisztharmattal szemben ellenálló fajták:

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

— szárazságtűrő fajták:

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

E fajták lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését, ugyanakkor mind a fiziológiai, mind az érzékszervi tulajdonságok szempontjából megfelelnek az OFJ előállításához használt fajtáknak. E fajták felvételének következtében nem módosulnak az OFJ-vel ellátott borok érzékszervi jellemzői.

Az egységes dokumentumot a „Borszőlőfajták” című pontban frissítették.

3. Ellenőrző szerv

Módosult az „Alpes Maritime” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának III. fejezete annak érdekében, hogy egyszerűsödjön az „Ellenőrző szerv” szakasz, és pontosításra kerüljön, hogy a termékleírás betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és azt az INAO által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat teljesítő harmadik fél végzi.

Ez az egyszerűsítés nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Alpes-Maritimes

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Csendes vörös-, rozé és fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok csendes vörös-, rozé és fehérborok. Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott csendes borok minimális tényleges alkoholtartalma legalább 9 térfogatszázalék. A csendes borok esetében a tényleges alkoholtartalom (küszöbértéke vagy határértéke) (kizárólag pezsgők esetében), az összes alkoholtartalom, a savtartalom, az illósavtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom, valamint a szénsavtartalom (kizárólag a pezsgők esetében) értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek. A vörösborok általában tanninosak, előkelőek és erősek. Színük rubinvöröstől mély gránátvörösig változik, lilás csillogással. A rozé borok íze virágokat idéző, gyümölcsös vagy fűszeres, az alkalmazott házasításoktól függően strukturált ízösszetételűek, üdeségüket elsősorban a Grenache N és a Cinsault N fajta adja. Színük világos rózsaszín, lazacszínű csillogással. A fehérborok összetettek és elegánsak, többek között virágokat és citrusféléket idéző aromákkal rendelkeznek. Finomság, gyümölcsös jelleg és tüzesség ötvöződik bennük; színük zöldesen vagy ragyogó aranyszínben csillogó, átlátszó halványsárga.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minőségi pezsgők vörös-, rozé és fehérpezsgők. A minőségi pezsgőket finom és elegáns buborékok jellemzik, amelyekhez kellemes üdeség és – az alapborhoz felhasznált szőlőfajtáktól függően – virágos vagy gyümölcsös aromák társulnak. A minőségi rozé pezsgők alapvetően a Grenache N és a Mourvèdre N szőlőfajtából, a minőségi fehérpezsgők pedig a Vermentino B és a Sémillon B szőlőfajtából készülnek. Gyümölcsös vagy virágos aromájúak, és a csendes borok érzékszervi jellemzőit idézik fel. A minőségi pezsgők esetében a tényleges alkoholtartalom küszöbértéke vagy határértéke (kizárólag pezsgők esetében), az összes alkoholtartalom, az összes savtartalom, az illósavtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom, valamint a szénsavtartalom (kizárólag a pezsgők esetében) értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

A boroknak a borászati eljárások tekintetében eleget kell tenniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

hektáronként 120 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, valamint az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok készítésére és fejlesztésére Alpes-Maritimes megye (a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex szerinti) összes településén kerül sor.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület és a termék sajátosságai*

Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe, amely Franciaország délkeleti részén, a Földközi-tenger menti Provence-Alpes-Côte d'Azur régióban található, Alpes-Maritimes megye teljes területét magában foglalja. Mindenekelőtt rendkívül változatos tájak jellemzik. E megye agrártevékenységekre szakosodott része tulajdonképpen a – termőföldekért folytatott jelentős versennyel jellemzett – tengerparti sávhoz közeli területekre, valamint a hegyek felé emelkedő völgyekre és a legjobb fekvésű domboldalakra korlátozódik. Ezeken a lankás területeken a szőlőültetvények hagyományosan az olajfaültetvények mellett találhatók, mivel a völgyekben inkább virág- vagy zöldségtermesztés folyik.

Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termésmennyiség nem nagy kiterjedésű szőlővidékről származik (kevesebb mint 50 hektár az eredetmegjelöléshez igényelt terület), amely kisebb-nagyobb szigetekre (Nizza, Saint-Jeannet, Saint-Paul-de-Vence településekre) tagolódik, és kis méretű gazdaságok között oszlik meg.

Ez a szőlővidék, amely Provence alpesi részének közepén, Provence mészkővonulatos részének keleti peremén található, valamint főként a Nizzában és környékén elterülő szőlővidék azon pliocén kori kőzetmozgásoknak köszönheti az altalaját, amelyek Provence déli része felé való elmozdulásukkal kialakították ezt a nagy tengert. Az így keletkezett üledéklerakódásokat a Var folyó pliocén kori deltájából származó, igen vastag törmelékkőzet-réteg borítja. A táj a negyedkorban alakult ki, Provence újabb – ezúttal nyugati irányú – elmozdulásával, amelynek során ezek a törmelékkőzet-rétegek 600 m tengerszint feletti magasságig emelkedtek: így jöttek létre a meredek domboldalak.

E képződmények talaja szilikátos-meszes pudingkövekből, valamint a szomszédos Alpok vonulatainak eróziójából származó, görgetett kavicsokból áll. A Lérins-szigetek magnéziumban gazdag, dolomitos, agyagos-meszes talajai jelentős kivételt képeznek.

A szőlőültetvényeket akár 400 méter tengerszint feletti magasságig telepítették, szinte kizárólag észak-déli fekvésű domboldalakra, ritkán dombtetőkön lévő fennsíkokra, a keleti vagy nyugati fekvés betartása mellett a szőlő szüreteléséhez gondosan kiválasztott parcellákra. A szőlőtőkék görgetett kavicsok, valamint nagyon világos színű, agyagos erezetű szemcsés homok (pudingkő) keverékéből álló, ember által kialakított keskeny teraszokon (ún. „restanques”) gyökereznek.

Az éves átlagos csapadékmennyiség 830 mm, a napsütéses órák száma magas, évi 2 820 óra.

A Var völgyének jelenléte meghatározó tényező a szőlőültetvények uralkodó éghajlatában, ugyanis lehetővé teszi, hogy a szélirány a domboldalak iránya szerint alakuljon, és így a szőlőültetvényeket éjszaka és a délelőtt egy részében az Alpokból leszálló északi szelek hatásának, a nap végén pedig a kelet felől érkező tengeri szélnek teszi ki. Annak ellenére, hogy a szőlőgazdaságok gazdasági egyensúlya részben az eredeti házasítások készítését lehetővé tevő összes szőlőfajta telepítésének szükségességén és a piacok kielégítésén alapul, az adott oltalom alatt álló földrajzi jelzés egyik sajátossága abból fakad, hogy a szőlőtermesztők igyekeznek fenntartani a helyi szőlőfajtákat – például a Braquet N, a Fuella Nera N, a Grassen N, a Mourvaison N fajtát – a vörösborok készítéséhez. A Braquet N és a Fuella Nera N szőlőfajtából készült borok különösen alkalmasak az érlelésre. E fajták mellett Provence többi részén általánosan elterjedt szőlőfajta a Mourvèdre N, a Cinsault N, a Carignan N, sőt a Grenache N vagy az Alicante N.

Ezekből a kékszőlőfajtákból a pincészetek tanninos, elegáns és erős vörösborokat készítenek.

A rozé borok olyan házasításokból készülnek, amelyek virágos vagy gyümölcsös és fűszeres, strukturált ízszerkezetű, de mindig kellemesen üde borokat adnak.

Az alapvetően a Vermentino B (helyi nevén: „rolle”) szőlőfajtából készült fehérborok összetettek és elegánsak, virágokat és citrusféléket idéző aromákkal rendelkeznek. Kiválóan alkalmasak lehetnek az érlelésre. Más szőlőfajták, például a Roussanne B, a Clairette B, a Bourboulenc B és a Chardonnay B is felhasználhatók a borok összetevőiként.

A minőségi rozé pezsgők alapvetően a Grenache N és a Mourvèdre N szőlőfajtából, a minőségi fehérpezsgők pedig a Vermentino B és a Sémillon B szőlőfajtából készülnek. Gyümölcsös vagy virágos aromájúak, és a csendes borok érzékszervi jellemzőit idézik fel.

8.2. *Ok-okozati összefüggés*

Ezen a szőlőültetvényen, amelyet nagyon markánsan meghatároz a földrajzi környezete, a változatos és a Földközi-tenger partvidékétől a magashegységig terjedő kontrasztokat mutató táj, a provence-i szőlőültetvények valamennyi jellemzője megfigyelhető, bizonyos északi behatásokkal. A tenger és a hegyek, a napsütés és a hideg szél, a napsütötte déli lejtők és az északi lejtők közötti jelentős kontrasztok a szőlőültetvényekre, az olajfaültetvényekre és az emberekre egyaránt hatással vannak.

A jó fekvésű domboldalak, a szőlő telepítése és vegetatív fejlődése szempontjából kedvező, ugyanakkor a szőlőt a nyári viharkároktól megvédő, jó vízelvezető képességű talajok, a megfelelő érést és a gombabetegségek elkerülését lehetővé tevő napsütéses és a szeles éghajlat egyaránt hozzájárulnak a szőlőültetvény fejlődéséhez. Ezek az éghajlati adottságok lehetővé teszik a lassú érési folyamatot, amely különösen a fehér- és a rozé borok, valamint a pezsgők üdeségéhez és eleganciájához elengedhetetlen. Ezek az adottságok alapozzák meg a vörösborok erőteljes és tanninos jellegét is.

A szőlő telepítését a domboldalak fekvése is elősegítette, amelyek kellő távolságban voltak a tengerparttól ahhoz, hogy elhárítsák a barbárok betörését, ugyanakkor elég közel voltak a tengerhez ahhoz, hogy kialakulhasson a kereskedelem.

Így a más növények termesztése – különösen a második világháború után nagyon jövedelmező nizzai szegfűtermesztés – jelentette verseny ellenére a szőlőültetvény fokozatosan fejlődött néhány szőlőtermesztő családnak köszönhetően, akik meg tudták őrizni a terület igen jellegzetes és jól alkalmazkodó régi és helyi szőlőfajtáit.

Mindössze körülbelül egy tucat családi gazdaság tart még ki a szőlőtermesztés mellett a Côte d'Azur mentén. E gazdaságok évente mintegy 600–700 hl csendes bort termelnek, 50 %-ban vörösbort, 35 %-ban fehérbort, 15 %-ban rozé bort, amelyeknek a minőségét 1979 óta „Vin de Pays" (tájbor) státusszal ismerik el. Évente 3 000–4 000 palack pezsgő készül.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok meg tudták mutatni identitásukat és növelni tudták ismertségüket: ennek figyelemre méltó példája a Lérins-szigeteki szerzetesek bortermelése egy elismert és nagyon jól értékesített borválasztékkal. Alpes-Maritimes megye borainak hírnevét a termékek gazdasági életképessége igazolja: a borok 70 %-át palackozva, regionálisan forgalmazzák alapvetően turistákból kitevődő vevőkörnek nagyon jó ár-érték aránnyal (egységenként 8–10 euróért), 20 %-ban Franciaország területén, 10 %-ban pedig exportra.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Alpes-Maritimes" oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével.

Az „Alpes-Maritimes" oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „primeur" (primőr) vagy „nouveau" (új) minőségre utaló kifejezéssel. A „primeur" (primőr) vagy „nouveau" (új) felirat a csendes borok számára van fenntartva.

Az Európai Unió OFJ logóját fel kell tüntetni a címkén, ha azon az „indication géographique protégée" (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de Pays" (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az „Alpes-Maritimes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok készítése és fejlesztése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos területet a földrajzi területtel határos következő települések alkotják a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex szerint:

délnyugaton Var megye határánál az alábbi települések:

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 és Vidauban;

nyugaton Alpes de-Haute-Provence megye határánál az alábbi települések:

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 és Villars-Colmars.

A termékleíráshoz vezető link

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