C/2025/2814

21.5.2025

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/2025/2814)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Alpes-Maritimes"

PGI-FR-A1148-AM03

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 w 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.

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:

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;

— odpornych na susze:

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola 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 wpływają na właściwości organoleptyczne win objętych ChOG.

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

3. Organ odpowiedzialny za kontrolę

Rozdział III specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Alpes-Maritimes" 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.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Alpes-Maritimes

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Czerwone, różowe i białe wina niemusujące*

KRÓTKI OPIS

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 łososiowymi 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 lśniącą złotą i przejrzystą barwą.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— 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): —

2. *Gatunkowe wina musujące*

KRÓTKI OPIS

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 ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *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*

120 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes" odbywają się we wszystkich gminach wchodzących w skład departamentu Alpes-Maritimes, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

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

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

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *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 górom i na wzgórzach o najlepszej ekspozycji. Na obszarach wzgórz winnice sąsiadują tradycyjnie z gajami oliwnymi, a obszary dolin przeznacza 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 otoczaków wykształconych wskutek erozji sąsiadujących masywów alpejskich. Wartym odnotowania wyjątkiem są bogate w magnez dolomitowe gleby ilasto-wapienne, które znajdują się na Wyspach Leryńskich.

Winorośle sadzi 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 otoczaków 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 eksponuje 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 gospodarcza gospodarstw 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 taniczne, rasowe i mocne wina czerwone.

Wina różowe produkuje się z połączenia odmian, w wyniku których otrzymuje się wina albo kwiatowe, albo owocowo-korzenne, 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.

8.2. *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 tanicznego 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 doskonały przykład 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 odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Alpes-Maritimes", stanowi obszar następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r., mianowicie:

na południowym-zachodzie na granicy z departamentem Var są to następujące gminy:

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;

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

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 do specyfikacji produktu

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