C/2026/1948

7.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1948)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pays des Bouches-du-Rhône“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pays des Bouches-du-Rhône“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГО

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministère l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост) — Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията в настоящата продуктова спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗГУ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Географски райони, в които се извършват операциите

Описание

В глава I от продуктовата спецификация подточка 4.1 „Географски район“ и подточка 4.2 „Област в непосредствена близост“ се допълват, за да се направи препратка към официалния географски кодекс за 2025 г.

С това редакционно изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2025 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност за определянето на географския район и на областта в непосредствена близост.

За областта в непосредствена близост списъкът на окръзите е конвертиран без промяна в списък на общините.

Изменят се подточка „Географски район“ и подточка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Сортов състав

Описание

В глава I от продуктовата спецификация, точка 5 „Сортов състав“ към списъка на сортовете, от които може да се произвежда ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“, се добавят следните сортове:

— 8 сорта, устойчиви на гъбични болести: Opalor B, Sélénor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N, Fleurtai B, UD55.100, UD31.125.

— 12 сорта, устойчиви на засушаване: Assyrtiko B, Xinomavro N, Verdejo B, Agiorgitiko B, Xarello B, Tourbat B, Montepulcinao N, Nero d'Avola N/Calabrese, Moschofilero Rs, Touriga nacional N, Saperavi N, Morrastel N.

— 3 сорта с плодов аромат: pinotage N, Nebbiolo N, Couston N.

Като се гарантира запазването на органолептичния профил на вината със ЗГУ, включването на тези нови сортове отговаря на няколко опасения на производителите:

— Опазване на околната среда и адаптиране към изменението на климата;

— Намаляване на броя на фитосанитарните лечения и оперативните разходи;

— Гарантиране на по-редовен обем на реколтата, който е обвързан в по-малка степен с отрицателното въздействие на вредителите.

Изменя се точка „Винени сортове грозде“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добив

Описание

В глава I от продуктовата спецификация точка 6 „Максимален добив“ се изменя, за да се увеличи добивът на вината със ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“, допълнено с името на по-малката географска единица „Terre de Camargue“, от 90 hl/ha на 100 hl/ha за червените вина и вината розе и на 120 hl/ha — за белите вина.

Добивът на вина със ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“ без посочване на по-малка географска единица се запазва на 120 hl/ha за трите цвята (бели, червени и розе).

Това изменение не оказва въздействие върху качеството на произвежданите вина и позволява на производителите да хармонизират добивите в рамките на ЗГУ, като същевременно запазват местните практики.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължение за деклариране

Описание

В глава 2 от продуктовата спецификация точка 1 „Задължения за деклариране“ се допълва, за да се добави датата 31 януари на годината след годината на реколтата, като краен срок за деклариране на реколтата и/или производството. Декларираните на тази дата обеми представляват максималният обем, за който може да се поиска използването на ЗГУ.

Този краен срок за отчитане на декларацията за реколтата, който е общ за всички ЗГУ в региона, има за цел да стабилизира сегмента на ЗГУ на регионално равнище и да гарантира по-голяма яснота по отношение на пуснатите на пазара обеми.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Орган, отговарящ за контрола

Описание

В глава III от продуктовата спецификация раздел II относно препратките към органа, отговарящ за контрола, се опростява, за да се уточни, че проверките за съответствие със спецификацията трябва да се извършват въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO), който е органът, отговарящ за контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Pays des Bouches-du-Rhône“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Pays des Bouches-du-Rhône“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГО

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Обикновено белите вина се произвеждат чрез директно пресоване. Имат блестящ и жив цвят със „зеленикави“ отблясъци, които показват, че виното е младо.

Аромат

Получени от местни и извънрегионални сортове, те се характеризират с цветен и плодов аромат.

Вкус

Те се характеризират със свежи и ароматни цветни и плодови нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	9
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

-

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Вината розе се получават чрез директно пресоване и/или мацерация с ципите.

Произведени основно от сортовете grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N и merlot N, често допълнени със сортове бяло грозде при поставянето в съдовете за приготвяне на вина розе, получени чрез смесване на сортове, те имат повече или по-малко наситен бледорозов цвят, с наситенорозови отблясъци.

Аромат

На мирис се долавят изразени аромати на червени или цитрусови плодове.

Вкус

Продължителният контакт между сока и пулпата позволява по-широко разпространение на ароматните прекурсори и засилва плътния вкус. Ароматни на вкус, тези вина имат приятна свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	9
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

-

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Червените вина, най-често са получени чрез смесване на сортове, но понякога могат да бъдат сортови вина (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, …). Беритбата при достигане на пълна физиологична и фенолна зрялост позволява да се получат характерни, плътни вина без прекомерна тръпчивост и киселинност, със средиземноморски профил.

Цветът им е гранатовочервен с виолетови отблясъци, когато са млади, като със стареенето се променя към по-наситеночервен.

Аромат

На мирис вината имат силно изразен аромат с нотки на храстовидна растителност или по-солени нотки според района, на червени плодове, които преминават в нотки на плодово пюре.

Вкус

Прави се екстракция, за да се получи вино с мека и плътна танинова структура с добра стабилност на вкуса в устата. На вкус те са динамични, плътни, пивки, с копринено меки танини.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	9
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

-

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Лозаро-винарски практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Лозаро-винарска практика

-

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Червени вина, вина розе и бели вина

Максимален добив

Максимален добив:	120
Единица за максимална ефективност:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения(ите) сорт (сортове) грозде, от който (които) е (са) получено(и) виното (вината)**

— Agiorgitiko N

— Alicante Henri Bouschet N

— Aligoté B

— Alphonse Lavallée N

— Aléatico N

— Aramon N

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubun N — Murescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Brachet N — Braquet

— Brun argenté N — Vaccarèse

— Cabernet blanc B

— Cabernet cortis N

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Coliris

— Colombard B

— Cot N — Malbec

— Counoise N

— Couston N

— Egiodola N

— Fleurtai

— Floreal B

— Fuella nera N

— Gamay Fréaux N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Ganson N

— Gewurztraminer Rs

— Gramon N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gros Manseng B

— Gros vert B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Lilaro N

— Liliorila B

— Listan B — Palomino

— Macabeu B - Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meunier N

— Mollard N

— Monarch N

— Monerac N

— Montepulciano

— Morrastel N — Minustellu, Graciano

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— 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

— Nebbiolo N

— Nero d'avola N

— Nielluccio N — Nielluciu

— Négrette N

— Opalor

— Perdea B

— Petit Manseng B

— Petit Verdot N

— Picardan B — Araignan

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Pinotage N

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant droit N — Espanenc

— Portan N

— Prior N

— Riesling B

— Riminèse B

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Saperavi N

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G — Fié gris

— Sciaccarello N

— Selenor

— Semillon B

— Servanin N

— Sirano

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Touriga nacional N

— Téoulier N

— UD-31.125

— UD-55.100

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Verdejo B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **Кратко определение на определения географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината със защитеното географско указание „Pays des Bouches-du-Rhône“ се извършват във всички общини от департамент Bouches-du-Rhône съгласно официалния географски кодекс от 2025 г.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ качеството

☑ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Департамент Bouches-du-Rhône е разположен в сърцето на провансалския район. Той е с площ от 5 087 km² и граничи от една страна с река Rhône на запад, която го разделя от департамент Gard, а от друга страна — с река Durance на север, която го разделя от департамент Vaucluse. На изток граничи с департамент Var, а южната му граница съвпада със Средиземно море.

Департаментът включва различни територии. За източната част на департамента е характерно редуването на варовикови релефни форми от предалпийските части на района на Provence, които се простират от изток на запад. Една след друга следват планинските вериги Trévaresse (501 m), Estaque и Étoile (793 m), Sainte-Victoire (1 011 m), Saint-Cyr и Sainte-Baume (1 041 m в западната част). В тях са се врязали долините на реките Arc (басейна на Aix-en-Provence), Touloubre (Salon-de-Provence) и Huveaune (Aubagne Marseille), по-богати седиментни равнини, различни по своята значимост. На запад, около планинската верига Alpilles, се простират обширни равнини. Равнината Crau е образувана от чакъла, натрупан на мястото, където в миналото река Durance се е вливала в река Rhône; тя е разположена под оста Arles — Salon-de-Provence и представлява пуст степен район, който е уникален за Франция и белязан от влиянието на мистрала. Районът Camargue със своя регионален природен парк, където се редуват лозя, пасища и оризища, е запазеното царство на биковете (порода „camarguaise“), конете и богата фауна, която включва 400 различни вида. На север границите на департамента се очертават от запад на изток от планинската верига Alpilles, след това от долината на река Durance.

Почвите, независимо дали са глинесто-варовикови, каменисти, песъкливи, дори чакълести, развили се върху глинести пясъчници и каменина, са бедни, с добър дренаж, податливи на ерозия. Тези плитки почви, без прекалено висока влажност, осигуряват идеални условия за лозите.

Департамент Bouches-du-Rhône е изложен на средиземноморски климат, с характерното за този климат значително слънцегреене. Лятото е много горещо и сухо, зимата — сравнително мека. Температурите варират доста според сезона, по-специално те са високи през летния период, през който често се наблюдават стойности от 35 °C на сянка. Средната годишна амплитуда между дневните и нощните температури е значителна, силно изразена през зимата, с няколко пика на силни студове през нощта. Валежите са нередовни и неравномерно разпредели през годината. Проливните дъждове не са рядкост. Мистралът, идващ от север сух и студен вятър, духа близо 100 дни в годината със скорост на поривите често над 100 km/h.

Провансалските лозя, които са на повече от 2 600 години, са най-старите във Франция. Те са известни предимно с производството на вина розе.

Лозовите насаждения в департамента продължават да процъфтяват до XIX век, когато филоксерата унищожава почти всички лозя с изключение на тези в Camargue (където лозята се отглеждат върху почви, които могат да бъдат заливани с вода).

С цената на големи технически и финансови усилия богатата на традиции лозарска общност се възстановява. От 1907 г. много лозари осъзнават необходимостта да се обединят, за да се справят с трудностите. Процесът на производство на виното е регламентиран, а винопроизводителите се организират в кооперации и синдикати, които насърчават качественото развитие на производството.

През 1964 г. виното получава точно определен съгласно нормативната уредба статут „vin de canton“ във връзка с даден административен район на производство с характерна съвкупност от почвено-климатични условия. С указ от 1968 г. вината „vins de canton“ се преобразуват във „vins de pays“ („регионални вина“), като първоначално се определят според името на департамента, в който се произвеждат, и отговарят на специфични критерии за производство, налагащи по-добро качествено равнище. По този начин е признато виното „vin de pays des Bouches du Rhône“, което през 2011 г. получава защитено географско указание.

Производството се извършва основно в два района, които са добре обособени: основен район, разположен в централната източна част на департамента, около Aix-en-Provence (65 до 70 % от обемите), докато на запад се разграничава така наречения район „camarguais“, разположен на югоизток от Tarascon, на териториите на общините Arles и Saintes-Maries-de-la-Mer. Уникалността на вината от района „camarguais“ се изтъква чрез обозначението „Terre de Camargue“: този географски район е специализиран изключително в производството на вина със ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“.

Производството в централната източна част (около Aix), върху предимно глинесто-варовикови и каменисти почви, е насочено главно към вина, получени чрез смесване на сортове, произведени главно от сортовете grenache N, syrah N, carignan N, merlot N и cabernet-sauvignon N. Добре структурираните червени вина са пивки, тъй като са приятни и ароматни и обикновено са с нотки на храстовидна растителност и бор и известна свежест. Белите вина и вината розе от този район са с голяма свежест, особено ако реколтата идва от парцели с ясно изразена дневна и нощна температурна амплитуда, което благоприятства наличието на ароматни прекурсори в зърната. В сортовия състав на белите вина влизат сортовете ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B и понякога chardonnay B, които им придават флорални аромати.

Районът „camarguais“, където почвите са песъчливи и дори чакълести, разположени върху глинести пясъчници и каменина, е изградил собствена идентичност около „сортовите“ вина с по-ограничен сортов състав, характеризиращ се с ароматния си потенциал: merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B и sauvignon B, но също и arinarnoa N или petit verdot N. По тези земи на Camargue сравнително кратката продължителност на ферментацията при червените вина позволява да се запази „плодът“ и да се получат пивки вина. На мирис и на вкус тези вина се характеризират със солени нотки, които винаги са подсилени от усещане за свежест. Производството на бяло вино или вино розе е овладяно отлично като са запазени свежестта и богатата ароматна палитра (това се постига посредством точното определяне на датата на прибиране на реколтата в зависимост от фенолната зрялост на гроздето, както и чрез контролирано охлаждане по време на процеса).

ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“ се основава предимно на специфичните характеристики на вината, които са свързани с характеристиките на природната среда (климат, почва).

Департамент Bouches-du-Rhône е разположен в регион Provence-Alpes-Côte d'Azur в Югоизточна Франция. Теренът е планински и се простира под формата на равнина до самото море, климатът е средиземноморски, а растителността е съставена главно от горска и храстовидна растителност. Той се характеризира също с присъствието на мистрала, който понякога затруднява работата, но позволява оздравяване, предпазване на лозята от нашествие на гъбични организми и в крайна сметка води до увеличаване на богатството на полезни вещества в гроздето и концентрацията им в последния етап на зреене.

Почвите, независимо дали са глинесто-варовикови, каменисти, песъкливи, дори чакълести, развили се върху глинести пясъчници и каменина, не са с прекалено висока влажност, имат добър дренаж и осигуряват идеални условия за лозите.

Като са се възползвали от оптималните природни условия, знаейки как да подбират най-добрите парцели, лозарите са съумели да развият различни сортове грозде на територия, където често почвите са бедни, но с добър дренаж и особено подходящи за отглеждането на лозя. Комбинацията от тези характеристики на почвата и горещия, сух климат със средиземноморски влияния осигурява оптимални условия за зреене, които позволяват да се запазят първичните аромати на сортовете грозде, а произведените от тях вина са с характерна свежест и ароматен потенциал. Така свежите и приятни червени вина се характеризират с аромата си на червени плодове; свежите вина розе са също така плътни и имат изразен аромат на червени или цитрусови плодове. Що се отнася до белите вина, те са ароматни, с цветни или плодови нотки, свежи, докато са още млади.

Днес годишното производство от около 50 000 hl вина със ЗГУ „Pays des Bouches-du Rhône“ се предлага на пазара от 18 кооперативни изби и 88 частни изби. Вината розе представляват близо 50 % от общия обем, червените вина са малко повече от 40 % от общия обем, а белите вина — малко по-малко от 10 % от общия обем.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнителни наименования

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Големината на буквите, с които е изписано името на географската единица „Terre de Camargue“, не трябва да надвишава както на височина, така и на ширина големината на буквите, с които е изписано наименованието на ЗГУ „Pays des Bouches-du-Rhône“.

Логото ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато обозначението „защитено географско указание“ се заменя с традиционното обозначение „Vin de Pays“.

Заглавие на изискването/дерогацията

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за винификацията и производството на вината, за които се използва защитеното географско указание „Pays des Bouches-du-Rhône“, евентуално допълнено от името на по-малката географска единица „Terre de Camargue“, се състои от следните общини в изброените по-долу съседни на географския район окръзи съгласно официалния географски кодекс за 2025 година:

На територията на департамент Gard:

Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et- Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montagnac, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire- d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon, Villevieille.

На територията на департамент Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Grillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône,

Lapalud, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Le Pontet, Puget, Puyvert, Richerenches, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Fontaine-de-Vaucluse, Vaugines, Vedène, Viens, Villars, Villelaure, Violès, Visan, Vitrolles-en-Lubéron.

На територията на департамент Alpes-de-Haute-Provence:

Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, L'Escale, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mallefougasse-Augès, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, La Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles,Oppedette, Peipin, Peyruis,Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

На територията на департамент Var:

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, La Celle, Châteauvert, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, Cuers, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Ville, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourtour, Tourves, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e6973094-a6eb-4fa8-8e7a-778e5761fd19