C/2026/1950

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/2026/1950)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Var“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Var“

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

Глава I, точка 4 „Географски райони, в които се извършват операциите“ подточка 4.1 „Географски район“ и подточка 4.2 „Област в непосредствена близост“ от продуктовата спецификация се допълват без изменения, за да се направи препратка към официалния географски кодекс за 2024 г. и да се актуализира без промяна списъкът на общините, съставляващи географския район.

С това редакционно изменение се дава възможност географските райони да се посочат с позоваване на действащата през 2024 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географските райони.

Това позоваване се добавя в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — район в непосредствена близост“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Сортов състав

Описание

В глава I, точка 5 „Сортов състав“ от продуктовата спецификация се допълва, за да се включат 2 сорта в списъка на сортовете, които могат да се използват за ЗГУ „Var“.

Тези сортове са mourvèdre blanc B и mourvèdre gris G, които са резултат от спонтанни мутации на mourvèdre noir — традиционен сорт на департамент Var. Тези сортове са устойчиви на болести и засушаване и следователно са добре приспособени към южния климат, който характеризира района на производство.

Включването на тези сортове е в отговор на опасенията, свързани с околната среда както по отношение на глобалното затопляне, така и по отношение на справянето с вредителите.

Тези сортове трябва да бъдат добавени към списъка на винените сортове грозде в единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължения за деклариране

Описание

Глава 2 от продуктовата спецификация се допълва в точка 1 „Задължения за деклариране“, 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 не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Var“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Var“

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

5. Качествени пенливи вина

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Тихи вина — червени, розе и бели

Органолептични свойства

Външен вид

Вината розе (70 % от производството) обикновено са с блед цвят.

Цветът на червените вина е рубиненочервен до цвят на нар, наситен, с виолетови отблясъци.

Цветът на белите вина е бледожълт със зеленикави отблясъци или златист, блестящ и прозрачен.

Аромат

Вината розе имат плодови аромати, които варират в зависимост от използваните сортове грозде и техники за винопроизводство.

Червените вина обикновено са плътни, с добра структура и плодови аромати.

Белите вина са плодови.

Вкус

Вината розе се характеризират главно със своята осезаема киселинност и плодови аромати.

Червените вина обикновено са плътни, с добра структура, понякога силни — в случая на по-концентрираните вина.

Белите вина съчетават финес, плодови аромати и осезаема киселинност.

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

Вината, чието съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) е по-голямо или равно на 45 g/l, чрез дерогация имат съдържание на летливи киселини, определено със съвместно постановление на министъра, отговарящ за потреблението, и министъра, отговарящ за земеделието.

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

Лозаро-винарски продукти

Качествени пенливи вина — червени, розе и бели

Органолептични свойства

Външен вид

Вината розе (70 % от производството) обикновено са с блед цвят.

Цветът на червените вина е рубиненочервен до цвят на нар, наситен, с виолетови отблясъци.

Цветът на белите вина е бледожълт със зеленикави отблясъци или златист, блестящ и прозрачен.

Аромат

Вината розе имат плодови аромати, които варират в зависимост от използваните сортове грозде и техники за винопроизводство.

Червените вина обикновено са плътни, с добра структура и плодови аромати.

Белите вина са плодови.

Вкус

Вината розе се характеризират главно със своята осезаема киселинност и плодови аромати. Тези пенливи вина розе са със силен плодов вкус с цветни нотки и предлагат приятна закръгленост, която напомня на тихите вина розе.

Червените вина обикновено са плътни, с добра структура, понякога наситени — в случая на по-концентрираните вина.

Белите вина съчетават финес, плодови аромати и осезаема киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Пенливите вина предлагат същите нюанси и същите органолептични характеристики като тихите вина, с повече свежест, финес и ароматна устойчивост, подчертани от фини и елегантни мехурчета.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
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 вината трябва да отговарят на нормативната уредба на ЕС.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Червени вина и вина розе

Максимален добив:

Максимален добив:	100
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Бели вина

Максимален добив:

Максимален добив:	120
Единица за максимален добив:	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

— 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 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

— 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

— Gros vert B

— Joubertin

— Jurançon blanc B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Knipperlé B

— Lauzet B

— 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

— 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

— 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

— 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

— 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 Rs

— 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

— Verdesse B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

— Voltis B

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

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вина, ползващи се от защитеното географско указание „Var“, се извършват във всички общини на департамент Var съгласно официалния географски кодекс от 2024 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

Var е един от департаментите, разположени в регион Provence-Alpes-Côte в Югоизточна Франция. Името си получава от крайбрежната река Var, която някога е определяла източната граница. На запад граничи с департамент Bouches-du-Rhône, на север — с департамент Alpes de Haute-Provence, на изток — с департамент Alpes-Maritimes, и на юг — със Средиземно море.

Географският район е с разнообразен релеф с две различни части от геологична гледна точка: варовикова — по оста Toulon-Draguignan, и кристалинна — на изток.

Тези две различни геоложки части са свързани с два вида растителност, характерни за средиземноморския район, а именно: шубраци („garrigue“) върху варовиковите почви и храсталаци („maquis“) и гори (борове и дъбове) върху по-кристалинните почви. Тези два вида растителност осигуряват съвсем малко хумус. Почвите на Var по принцип са бедни, с добър дренаж, но податливи на ерозия. Тези земи са благоприятни за развитието на лозите. Римляните не са сбъркали, когато преди 2 600 години въвели отглеждането на лози, развивайки Provincia Romana (Provence).

Една от основните характеристики на климата на Var е слънцегреенето. Департамент Var се характеризира със средиземноморски климат с топли и сухи лета и меки зими, и два дъждовни периода — през есента и през пролетта. Тези условия благоприятстват отглеждането на лозята и много често силно изразените температурни амплитуди водят до определяне на парцелите, които ще бъдат предназначени за винификацията на червените вина и на вината розе.

Основният вятър в областта е мистрал (северен). Той е леден през зимата, след като се е спуснал по алпийските снегове, но гарантира малко свежест през лятото. Естествено понякога е много силен, но винопроизводителят цени най-вече основното му качество: запазва лозята от прекомерно влажна атмосфера и от опасността от гъбични заболявания (мана).

От създаването си производството на защитеното географско указание „Var“ (Vin de Pays du Var) не спира да се развива и в началото на XXI век се установява на около 250 000 hl.

Var е с безспорен туристически потенциал благодарение на качеството на климата, разнообразието на пейзажите, морето, богатството на своето историческо и културно наследство, но също така на своите занаяти и традиции. Благодарение на всички тези предимства департаментът е развил силна икономическа дейност, свързана с туризма.

Тази забележителна атрактивност привлича над 14 милиона туристи годишно. Тези туристи, които често стават редовни посетители, разбира се са се научили, научават се или ще се научат да дегустират кухнята и провансалските продукти, сред които са и вината от Var, независимо дали са с контролирано наименование за произход или със защитено географско указание.

Така производството на защитеното географско указание „Var“ е изградило, от създаването си под предишния регламентиран статут на „Vin de Pays“ насам, авторитета си, до голяма степен придобит благодарение на туристическата дейност в областта, за което свидетелства голямото търсене на вина розе на местно ниво. Потребителите знаят как да оценят и разпознаят качеството на предлаганите гами от вина.

Въпреки това е забележително, че производителите са останали бдителни, за да могат непрекъснато да бележат напредък в производството на своите „Vins de Pays“, за да отговарят във все по-голяма степен на изискванията на потребителите (например по отношение на цвета на вината розе).

Това желание е ясно изразено в началото на XXI век, когато специалисти от Var участват в създаването на национален център за изследвания и експерименти, посветен на виното розе (разположен във Vidauban — Var). Оттогава са разпространени няколко първоначални изследвания (например разработка относно нюансите „розе“), което допринася за оперативното подобряване на качеството на вината розе. Освен това отрасълът е направил сериозни инвестиции за снабдяване с инструментите, необходими за перфектното овладяване на винификацията на розе. Това овладяване на технологията, посветена на виното розе, и уменията на производителите, разбира се, са от полза за производството на вина с контролирано наименование за произход, но са неразривно свързани с процесите, използвани за производство на вина със защитени географски указания.

Трябва да се спомене и близостта на лозовите масиви на Var до големи регионални градски центрове или морски курорти — близост, която е от голяма полза за производителите, които могат да придадат стойност на продуктите си и поради това да предпочетат опаковане на място. Директните продажби (в бутилки или в опаковка „торба в кутия“) днес представляват около 50 % от обемите, като директните продажби от избата сами по себе си може да достигнат 30 % от обемите.

Var се намира в Provence — регион с голяма популярност. Репутацията на лозарския Provence със стабилни позиции в производството на качествени вина розе — световен лидер в производството на вина розе — е добре установена и утвърдена посредством проучвания за популярност (източник: кантора Wine Intelligence Vinitrac — ноември 2009 г.).

Тази популярност и тези умения със силно изразена насоченост към производството на вината розе очевидно са валидни и за червените и белите вина, както и за пенливите вина, произведени от същите тези хора, от тези лозя в департамента в рамките на същата географска област.

Неоспорим е фактът, че успехът на вината розе се отразява и на качеството и репутацията на другите вина, произведени в департамента.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

В съответния производствен район се произвеждат и качествени пенливи вина.

Производството на пенливи вина не е новост за Provence. Това е традиционно производство, което достига до около един милион бутилки годишно и се осъществява от около петдесет оператори (производители, преработватели, търговци). В началото на двадесети век някои кооперативни изби или производители, като „la Tête Noire“, вече са опитвали да популяризират качествените пенливи вина, произведени в Provence.

Една от основните характеристики на пенливото защитено географско указание „Var“ е, че се произвежда от местни сортове грозде и се представя най-вече като вино розе, което представлява основното производство на тихо вино в региона.

Така със защитеното географско указание „Var“ се идентифицират тихи вина, както и пенливи вина с относително близки органолептични профили. Всъщност тези пенливи вина розе са със силен плодов вкус с цветни нотки и предлагат приятна заобленост, която напомня на тихите вина розе.

Именно тези органолептични характеристики (флорални и плодови нотки в съчетание с приятна заобленост) позволяват да се разграничат пенливите вина, произведени във Var, от тези, произведени в други френски области.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Етикетиране

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Защитеното географско указание „Var“ може да се допълни:

— с името на един или няколко сорта,

— с обозначенията „primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново).

Обозначенията „primeur“ или „nouveau“ са запазени за тихите вина.

За червените и белите вина и вината розе защитеното географско указание „Var“ може да се допълни с името на следните по-малки географски единици: „Argens“, „Coteaux du Verdon“, „Sainte Baume“.

За белите вина защитеното географско указание „Var“ може да се допълни с името на по-малката географска единица „Correns“.

Логото ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато наименованието „защитено географско указание“ се заменя с традиционното наименование „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

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, ползващи се от защитеното географско указание „Var“, допълнено или не с името на някоя от по-малките географски единици, посочени в точка 2, включва териториите на съседните на географския район общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

на изток — на границата с департамент Alpes-Maritimes на територията на следните общини:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

на запад — на границата с департамент Bouches-du-Rhône на територията на следните общини:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

на запад-северозапад — на границата с департамент Vaucluse на територията на следните общини:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de- Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon,Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de- la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines,Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

на север — на границата с департамент Alpes de Haute-Provence на територията на следните общини:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Annot, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Val-de-Chalvagne, Céreste-en-Luberon, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Hautes-Duyes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-083e9e89-a054-4da5-ab86-26ad1e4b15db