C/2026/1950

7.4.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1950)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Var“

Referenční číslo UE: PGI-FR-A1145-AM04 – 8. 1. 2026

1. **Název produktu**

„Var“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti, Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

(a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

(b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

(c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako standardní změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Zeměpisné oblasti, v nichž se provádějí různé činnosti

Popis

Kapitola I specifikace produktu se beze změny mění v bodě „4 – Zeměpisné oblasti, v nichž se provádějí činnosti – bod 4.1 – Zeměpisná oblast a bod 4.2 – Oblast v bezprostřední blízkosti“ s cílem doplnit odkaz na úřední zeměpisný kodex z roku 2024 a beze změny aktualizovat seznam obcí, které danou zeměpisnou oblast tvoří.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisné oblasti podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2024, a zajistit vymezení zeměpisných oblastí z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Odrůdová skladba

Popis

V kapitole I specifikace produktu se doplňuje bod 5 (Odrůdy révy vinné) s cílem zařadit na seznam odrůd způsobilých pro CHZO Var dvě odrůdy.

Těmito odrůdami jsou mourvèdre blanc B a mourvèdre gris G, které jsou výsledkem spontánních mutací odrůdy mourvèdre Noir, historické odrůdy z departementu Var. Uvedené odrůdy jsou odolné vůči chorobám a suchu, a jsou proto dobře přizpůsobeny jižnímu podnebí, které je pro oblast produkce charakteristické.

Začleněním těchto odrůd se řeší environmentální obavy, a to jak z hlediska globálního oteplování, tak z hlediska adaptace na zvýšený výskyt škůdců.

Tyto odrůdy musí být v jednotném dokumentu doplněny do seznamu moštových odrůd.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Oznamovací povinnost

Popis

Kapitola 2 bod 1 specifikace produktu – Oznamovací povinnosti – byla změněna tak, aby bylo jako termín pro podání hlášení o sklizni a/nebo hlášení o produkci uvedeno datum 31. ledna roku následujícího po roce sklizně. Objemy nahlášené k uvedenému datu představují maximální objem oprávněný pro danou CHZO.

Tato lhůta pro zohlednění prohlášení o sklizni je společná pro všechny CHZO v regionu a jejím účelem je stabilizovat segment CHZO na regionální úrovni a zajistit větší přehlednost, pokud jde o objemy uváděné na trh.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Var“

Referenční číslo EU: PGI-FR-A1145-AM04 – 8. 1. 2026

1. **Název (názvy)**

„Var“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Tichá červená, růžová a bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Barva

Růžová vína (70 % produkce) mají obvykle bledou barvu.

Červená vína mají sytě rubínově červenou až granátovou barvu s purpurovými odlesky.

Bílá vína mají světle žlutou barvu se zelenými nebo zářivými a průzračnými zlatými odlesky.

Vůně

Růžová vína se vyznačují především živostí a ovocným aromatem, které se samozřejmě liší podle odrůd a podle použitých vinařských technologií.

Červená vína jsou obvykle bohatá, s dobrou texturou a ovocnými aromaty.

Bílá vína mají ovocné aroma.

Chuť

Růžová vína se vyznačují především živostí a ovocnými aromaty.

Červená vína jsou obvykle bohatá s dobrou texturou, někdy silnější, pokud jde o koncentrovanější vína.

Bílá vína kombinují jemnost, ovocný charakter a živost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Vína, jejichž obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) je vyšší nebo roven 45 g/l, mají odchylně obsah těkavých kyselin stanovený společnou vyhláškou ministra odpovědného za spotřebu a ministra odpovědného za zemědělství.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Jakostní šumivá červená, růžová a bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Barva

Růžová vína (70 % produkce) mají obvykle bledou barvu.

Červená vína mají sytě rubínově červenou až granátovou barvu s purpurovými odlesky.

Bílá vína mají světle žlutou barvu se zelenými nebo zářivými a průzračnými zlatými odlesky.

Vůně

Růžová vína se vyznačují především živostí a ovocným aromatem, které se samozřejmě liší podle odrůd a podle použitých vinařských technologií.

Červená vína jsou obvykle bohatá, s dobrou strukturou a ovocnými aromaty.

Bílá vína mají ovocné aroma.

Chuť

Růžová vína se vyznačují především živostí a ovocnými aromaty. Tato perlivá růžová vína mají velmi ovocnou a květinovou chuť a nabízejí příjemnou kulatost, která připomíná tichá růžová vína.

Červená vína jsou obvykle bohatá s dobrou texturou, někdy silnější, pokud jde o koncentrovanější vína.

Bílá vína kombinují jemnost, ovocný charakter a živost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Perlivá vína nabízejí stejné odstíny a stejné organoleptické vlastnosti jako tichá vína s vyšší svěžestí, jemností a aromatickou stálostí, a vyznačují se jemnými a elegantními bublinami.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Enologické postupy

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Pokud jde o enologické postupy, musí být u těchto vín v souladu s pravidly EU.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Červená a růžová vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	100
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	120
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným označením původu „Var“ probíhá ve všech obcích departementu Var podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2024.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ pověsti

☑ dané kvalitě

☑ dalších charakteristikách

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Var je jedním z departementů v oblasti Provence-Alpes-Côte d'Azur v jihovýchodní části Francie. Svůj název odvozuje od pobřeží řeky Var, která kdysi vymezovala jeho východní hranici. Na západě je ohraničený departementem Bouches-du-Rhône, na severu departementem Alpes de Haute Provence, na východě departementem Alpes-Maritimes a konečně na jihu Středozemním mořem.

Zeměpisná oblast představuje různorodý reliéf se dvěma geologicky odlišnými částmi: vápencová část směrem na západ od osy Toulon – Draguignan a část s krystalickými horninami směrem na východ.

Tyto dva odlišné geologické celky jsou spojeny se dvěma typy vegetace, které jsou charakteristické pro středomořskou oblast, jmenovitě: garrigue na vápencových půdách a makchie a les (borovice a duby) na krystaličtějších půdách. Tyto dva typy vegetace přináší jen málo humusu. Půdy v departementu Var jsou zpravidla chudé, dobře odvodněné, ale citlivé na erozi. Tato půda je příznivá pro rozvoj vinné révy. Volba Římanů zavést zde révu před 2 600 lety a rozvíjet oblast Provincia Romana (Provence) byla správná.

Jednou z hlavních charakteristik klimatu departementu Var je sluneční svit. Departement Var má středomořské klima, pro něž jsou charakteristická horká a suchá léta a mírné zimy se dvěma deštivými obdobími na podzim a na jaře. Tyto podmínky jsou vhodné pro pěstování vinné révy a mnohdy příznivé tepelné výkyvy vedou k tomu, že pozemky jsou ideální pro pěstování a výrobu červených a růžových vín.

Převládající vítr v regionu je mistral (ze severu). V zimě je ledový poté, co se prožene po sněhu v Alpách, ale v létě zajišťuje příjemný chládek. Je pravda, že někdy je drsný, ale vinaři si cení především jeho základní vlastnosti: chrání vinnou révu před příliš vlhkým prostředím a před škodlivými kryptogamickými tlaky (padlí).

Od svého vzniku se výroba chráněného zeměpisného označení „Var“ (Vin de Pays du Var) neustále rozšiřovala, až se na začátku 21. století ustálila na přibližně 250 000 hl.

Departement Var má nepopiratelný turistický potenciál díky kvalitě svého klimatu, rozmanitosti krajiny, díky moři, bohatému historickému a kulturnímu dědictví, ale také díky své řemeslné výrobě a tradicím. Departement si tak díky všem těmto výhodám vybudoval silnou hospodářskou aktivitu v oblasti cestovního ruchu.

Díky této pozoruhodné atraktivitě departement přiláká více než 14 milionů turistů ročně. Tito turisté, kteří často zůstávají této oblasti věrní, se tak naučili, učí nebo se naučí vychutnávat kuchyni a provensálské produkty, včetně vín z departementu Var, ať už jsou vyžadována jako vína s chráněným označením původu nebo s chráněným zeměpisným označením.

Produkce chráněného zeměpisného označení „Var“ si tedy již od svého vzniku pod předchozím regulovaným označením „Vin de Pays“ vybudovala proslulost, kterou získala z velké části díky aktivitám regionu v oblasti cestovního ruchu, jak o tom svědčí silná místní poptávka po růžových vínech. Spotřebitelé umí ocenit a uznat kvalitu celé škály nabízených vín.

Je však skvělé, že výrobci jsou i nadále bdělí a jsou trvale schopni rozvíjet zpracování svých Vins de Pays ve snaze vždy vyhovět vkusu spotřebitelů (například barvou růžových vín).

Tento úmysl se projevil počátkem 21. století, kdy se odborníci z departementu Var podíleli na vytvoření národního výzkumného a experimentálního centra věnovaného růžovému vínu (umístěného v obci Vidauban v departementu Var). Od té doby již vešly ve známost některé první práce (například práce o nuancích „růžových vín“), které operativně přispívají k dalšímu zvyšování úrovně kvality růžových vín. Kromě toho toto odvětví do velké míry investovalo do pořízení nástrojů nezbytných pro dokonalé zvládnutí výroby růžového vína. Tato zvládnutá technologie věnovaná růžovým vínům a know-how výrobců má samozřejmě dobrý vliv na výrobu vín s chráněným označením původu, ale jde ruku v ruce i s postupy používanými při výrobě žádaných vín s chráněným zeměpisným označením.

Je třeba zmínit také malou vzdálenost vinic v departementu Var od velkých regionálních městských center nebo lázeňských středisek, což je výhoda pro výrobce, kteří mohou uplatnit svou nabídku a volí pak balení ve vlastním vinařství. Přímý prodej (láhve nebo „bag in box“) dosahuje nyní přibližně 50 % objemu a jen samotný přímý prodej ve sklepě by mohl představovat 30 % objemu.

Departement Var se nachází v regionu Provence, tedy v regionu, který je dlouhodobě proslulý. A obraz vinařské Provence, v níž je hluboce zakořeněna výroba jakostních růžových vín – tedy obraz předního světového producenta „růžového vína“ – je dokonale zavedený a prokázaný řadou průzkumů týkajících se spontánní proslulosti (zdroj: Wine Intelligence Vinitrac – listopad 2009).

Tato proslulost, toto know-how jasně zaměřené na výrobu růžových vín, se zjevně přenáší i na červená vína, bílá vína a šumivá vína vyráběná stejnými lidmi na těchto vinicích v departementu v rámci jednoho zeměpisného prostředí.

Úspěch růžových vín tak vede nepochybně ke kvalitě a pověsti ostatních vín vyrobených v tomto departementu.

Druh výrobků z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

V dotyčné produkční oblasti se vyrábějí také jakostní šumivá vína.

Výroba perlivých vín není v Provence žádnou novinkou. Jedná se o tradiční výrobu, která představuje přibližně jeden milion lahví ročně a kterou zajišťuje přibližně padesát provozovatelů (výrobců, zpracovatelů, obchodníků). Na začátku dvacátého století se již některé družstevní nebo producentské sklepy, jako například „La Tête Noire“, pokusily zvýšit popularitu jakostních šumivých vín vyrobených v Provence.

Jednou z hlavních charakteristik chráněného perlivého zeměpisného označení Var je skutečnost, že se vyrábí z místních odrůd révy vinné, které jsou prezentovány převážně jako růžové víno, což je hlavní produkt, pokud jde o tiché víno v regionu.

Chráněné zeměpisné označení „Var“ by tedy označovalo tichá vína spojená s šumivými víny s relativně podobnými organoleptickými profily. Tato perlivá růžová vína mají skutečně velmi ovocnou a květinovou chuť a nabízejí příjemnou kulatost, která připomíná tichá růžová vína.

Právě tyto organoleptické vlastnosti (květinová a ovocná stránka spojená s příjemnou kulatostí) umožňují odlišit perlivá vína vyrobená v departementu Var od vín vyrobených v jiných francouzských regionech.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Chráněné zeměpisné označení „Var“ může být doplněno o:

— název jedné odrůdy či více odrůd,

— o označení „primeur“ nebo „nouveau“.

Označení „primeur“ nebo „nouveau“ jsou vyhrazena pro tichá vína.

Chráněné zeměpisné označení „Var“ může být u červených, růžových a bílých vín doplněno o názvy těchto menších zeměpisných jednotek: „Argens“, „Coteaux du Verdon“, „Sainte Baume“.

Chráněné zeměpisné označení „Var“ může být u bílých vín doplněno názvem menší zeměpisné jednotky „Correns“.

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“ uveden tradiční výraz „Vin du pays“ (zemské víno), použije se logo CHZO.

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti stanovená odchylně pro výrobu vína a zpracování vína, které nese chráněné zeměpisné označení „Var“ doplněné či nedoplněné o název některé z menších zeměpisných jednotek uvedených v bodě 2, je tvořena obcemi sousedícími se zeměpisnou oblastí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2024:

Na východě na hranici s departementem Alpes-Maritimes v těchto obcích:

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.

Na západě na hranici s departementem Bouches-du-Rhône v těchto obcích:

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.

Na západě / severozápadě na hranici s departementem Vaucluse v těchto obcích:

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.

Na severu na hranici s departementem Alpes de Haute-Provence v těchto obcích:

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.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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