C/2026/1950

7.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1950)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Var«

EU-referencenummer: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Var«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, Generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater)

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder ar anført, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse vedrører ikke nogen af de tre eksempler på en EU-ændring, der:

(a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

(b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

(c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en standardændring.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Geografiske områder, hvor aktiviteterne udføres

Beskrivelse

Afsnit 4 – Geografiske områder, hvor der udføres aktiviteter – punkt 4.1 – Geografisk område og punkt 4.2 – Område i umiddelbar nærhed i kapitel I i produktspecifikationen er blevet suppleret uden ændringer for at tilføje henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2024 og uden ændringer ajourføre listen over kommuner, der udgør det geografiske område.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge de geografiske områder med henvisning til 2024-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Der foretages en tilføjelse i enhedsdokumentet med en sådan henvisning i afsnittet »Det geografiske område« og »Supplerende betingelser – Området i umiddelbar nærhed«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Vinstokbestand

Beskrivelse

Punkt 5 (Vinstoksorter) i kapitel I i produktspecifikationen er blevet suppleret for at medtage to sorter på listen over sorter, der er berettiget til den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) Var.

Disse sorter er Mourvèdre blanc B og Mourvèdre gris G., som er resultatet af spontane mutationer af Mourvèdre Noir, en kulturarvssort i departementet Var. Disse sorter er modstandsdygtige over for sygdomme og tørke og er derfor godt tilpasset det middelhavsklima, der kendetegner produktionsområdet.

Indførelsen af disse sorter imødegår miljøproblemer med hensyn til både global opvarmning og tilpasning til skadedyrsangreb.

Disse sorter skal føjes til listen over druesorter til vinfremstilling i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indberetningsforpligtelser

Beskrivelse

Kapitel 2 i produktspecifikationen er blevet suppleret i punkt 1 – Indberetningsforpligtelser med tilføjelse af den 31. januar i året efter høsten som sidste frist for indgivelse af høst- og/eller produktionsanmeldelsen. De mængder, der angives på denne dato, udgør den maksimale mængde, der kan opnå den beskyttede geografiske betegnelse.

Denne skæringsdato for hensyntagen til høstanmeldelsen, som er fælles for alle BGB'er i regionen, har til formål at stabilisere BGB-segmentet på regionalt plan og sikre et bedre overblik over de mængder, der markedsføres.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Var«

EU-referencenummer: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Var«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Stille rød-, rosé- og hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene (70 % af produktionen) har generelt en lys farve.

Rødvinene har en dyb rubinrød til granatrød farve med et violet skær.

Hvidvinene har en lys gul farve med et grønt skær eller et skinnende og klart gyldent skær.

Aroma/næse

Rosévinene har frugtagtige aromaer, som naturligvis varierer alt efter druesorterne og de anvendte vinfremstillingsteknikker.

Rødvinene er generelt fyldige med en god struktur og frugtagtige aromaer.

Hvidvinene er frugtige.

Smag/mund

Rosévinene er hovedsagelig kendetegnet ved deres livlighed og frugtagtige aromaer.

Rødvinene er generelt fyldige med en god struktur, nogle gange kraftige, når der er tale om mere koncentrerede vine.

Hvidvinene kombinerer finesse, frugtighed og livlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene, der har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på 45 g/l eller derover, har undtagelsesvis et indhold af flygtige syrer, der er fastsat ved fælles bekendtgørelse udstedt af ministeren for forbrugeranliggender og landbrugsministeren.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsrød-, rosé- og hvidvine.

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene (70 % af produktionen) har generelt en lys farve.

Rødvinene har en dyb rubinrød til granatrød farve med et violet skær.

Hvidvinene har en lys gul farve med et grønt skær eller et skinnende og klart gyldent skær.

Aroma/næse

Rosévinene har frugtagtige aromaer, som naturligvis varierer alt efter druesorterne og de anvendte vinfremstillingsteknikker.

Rødvinene er generelt fyldige med en god struktur og frugtagtige aromaer.

Hvidvinene er frugtige.

Smag/mund

Rosévinene er hovedsagelig kendetegnet ved deres livlighed og frugtagtige aromaer. Disse perlende rosévine er rent smagsmæssigt meget frugtige og blomsteragtige og har en fin rundhed, hvilket minder om de stille rosévine.

Rødvinene er generelt fyldige med en god struktur, nogle gange kraftige, når der er tale om mere koncentrerede vine.

Hvidvinene kombinerer finesse, frugtighed og livlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

De perlende vine har de samme farver og de samme organoleptiske egenskaber som de stille vine, men med mere friskhed, finesse og en vedvarende duft, der fremhæves af en fin og elegant boble.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Vinene skal være i overensstemmelse med EU-reglerne hvad angår ønologiske fremgangsmåde.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Rød- og rosévine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	100
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	120
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af:**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Høsten af druerne, fremstillingen og forarbejdningen af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Var« finder sted i alle kommunerne i departementet Var i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☑ den givne kvalitet

☑ andre kendetegn

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Var er et af departementerne i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i det sydøstlige Frankrig. Det har fået sit navn efter kystfloden Var, der tidligere udgjorde dets grænse mod øst. Det afgrænses mod vest af departementet Bouches-du-Rhône, mod nord af departementet Alpes de Haute Provence og mod øst af departementet Alpes-Maritimes og endelig mod syd af Middelhavet.

Det geografiske område har et varieret terræn med to geologisk forskellige dele: en kalkholdig del vest for aksen Toulon-Draguignan og en krystallinsk del øst for denne akse.

Disse to særskilte geologiske områder er forbundet med to typer af vegetation, der er kendetegnende for Middelhavsområdet, nemlig: kratbevoksning på kalkjorden og maki og skov (fyr og eg) på den mere krystallinske jordbund. Disse to vegetationstyper skaber kun lidt humus. Jordbunden i Var er generelt næringsfattig, veldrænet, men følsom over for erosion. Dette terræn er velegnet til vindyrkning. Romerne tog ikke fejl, da de for 2 600 år siden indførte vinstokke i Provincia Romana (Provence).

Et af de vigtigste kendetegn ved klimaet i Var er solmængden. Departementet Var har et middelhavsklima, der er kendetegnet ved varme og tørre somre og milde vintre med to regnperioder om efteråret og foråret. Disse betingelser er gunstige for vindyrkning, og de ofte meget store temperaturudsving medvirker til udvælgelsen af de parceller, der skal helliges fremstilling af rødvin og rosévin.

Den fremherskende vind i regionen er Mistralen (nord). Den er iskold om vinteren, efter at den har blæst hen over sneen i Alperne, men om sommeren er den garant for lidt kølighed. Den er ganske vist nogle gange kraftig, men vindyrkerne sætter navnlig pris på dens vigtigste egenskab: Den beskytter vinmarkerne mod et alt for fugtigt klima, og de deraf følgende skadelige skimmelsygdomme (meldug).

Siden indførelsen af den beskyttede geografiske betegnelse »Var« (Vin de pays du Var) er produktionen steget stødt, idet den i starten af det 21. århundrede stabiliserede sig omkring 250 000 hl.

Departementet Var har et ubestrideligt potentiale inden for turisme på grund af dets klima, dets varierede landskab, havet, dets righoldige historiske og kulturelle arv samt dets kunsthåndværk og traditioner. Med alle disse fordele har departementet opbygget en stærk økonomisk aktivitet omkring turismen.

Denne bemærkelsesværdige tiltrækningskraft resulterer i over 14 mio. turister om året. Disse turister, som ofte er trofaste, har lært, lærer og vil lære at sætte pris på det provencalske køkken og de provencalske produkter, herunder vinene fra Var, uanset om de er forsynet med en kontrolleret oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse.

Produktionen af den beskyttede geografiske betegnelse »Var« har siden oprettelsen under den tidligere lovregulerede status »Vin de Pays« i høj grad bygget sit omdømme på turismen i regionen, hvilket den store lokale efterspørgsel efter rosévinene er et udtryk for. Forbrugerne værdsætter og genkender kvaliteten af den vifte af vine, der udbydes.

Det er alligevel bemærkelsesværdigt, at producenterne har fulgt med tiden, og konstant har udviklet deres Vins de Pays, så de altid stemmer overens med forbrugernes smag (f.eks. rosévinenes farve).

Dette kom således fint til udtryk i begyndelsen af 00'erne, hvor de erhvervsdrivende i Var deltog i oprettelsen af et nationalt center for forskning og udvikling helliget rosévinen (beliggende i Vidauban – Var). Siden da er de første arbejder blevet offentliggjort (f.eks. vedrørende rosévinens nuancer), hvilket bidrager til at forbedre rosévinens kvalitet. Desuden har sektoren investeret stort i det nødvendige udstyr til en perfekt beherskelse af fremstillingen af rosévin. Denne specialiserede teknologi, der er helliget rosévinen, og producenternes knowhow er naturligvis til gavn for fremstillingen af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, men har en ubestridelig afsmittende virkning på fremstillingsprocessen for vin med den beskyttede geografiske betegnelse.

Det skal også nævnes, at vinområdet i Var ligger tæt på de store byer eller badesteder i regionen, hvilket er en stor fordel for producenterne, som kan øge værdien af deres udbud og derfor vælger at aftappe vinen på ejendommen. Det direkte salg (flasker eller »bag in box«) tegner sig nu for omkring 50 % af det fremstillede volumen, og det direkte salg fra vinkælder kan alene tegne sig for 30 % af det fremstillede volumen.

Var er beliggende i den berømte Provence-region. Billedet af Provence som et vindyrkningsområde, der er stærkt forankret i fremstillingen af kvalitetsrosévin – verdens førende inden for fremstilling af »rosévin« – er veletableret og understøttes af undersøgelser af spontan genkendelse (kilde: Wine Intelligence Vinitrac – november 2009).

Denne genkendelse, denne knowhow, der er i høj grad er baseret på fremstilling af rosévine, smitter naturligvis af på rødvinene, hvidvinene og de mousserende vine, der fremstilles af de samme mennesker inden for departementets vindyrkningsområde i det samme geografiske område.

Rosévinenes succes smitter således ubestrideligt af på kvaliteten af de øvrige vine, der fremstilles i departementet, og deres omdømme.

Vinavlsproduktets kategori

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Der fremstilles også mousserende kvalitetsvine i det pågældende produktionsområde.

Fremstillingen af perlende vine er ikke noget nyt i Provence. Der er tale om en traditionel produktion på omkring en mio. flasker om året, som varetages af omkring 50 erhvervsdrivende (producenter, forarbejdningsvirksomheder, markedsføringsvirksomheder). Allerede i starten af det 20. århundrede forsøgte nogle kooperativer og forarbejdningsvirksomheder såsom »Tête Noire« at udbrede mousserende kvalitetsvin fra Provence.

En af de vigtigste egenskaber ved perlende vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Var« er, at den fremstilles af lokale druesorter, der er de fremherskende sorter i rosévinene, der udgør størstedelen af produktionen af stille vin i regionen.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Var« er kendetegnende for stille vine, der forbindes med mousserende vine med nogenlunde de samme organoleptiske egenskaber. Faktisk er disse perlende rosévine rent smagsmæssigt meget frugtige og blomsteragtige og har en fin rundhed, hvilket minder om de stille rosévine.

Det er netop disse organoleptiske egenskaber (blomster- og frugtagtighed kombineret med rundhed), der gør det muligt at skelne perlende vine fremstillet i Var fra vine fremstillet i andre franske regioner.

11. **Yderligere gældende krav:**

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den beskyttede geografiske betegnelse »Var« kan suppleres:

— med navnet på en eller flere druesorter,

— med betegnelserne »primeur« eller »nouveau«.

Betegnelserne »primeur« eller »nouveau« er forbeholdt stille vine.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Var« kan for rød-, rosé- og hvidvinenes vedkommende suppleres med navnet på følgende mindre geografiske enheder: »Argens«, »Coteaux du Verdon«, »Sainte Baume«.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Var« kan for hvidvinenes vedkommende suppleres med navnet på den mindste geografiske enhed »Correns«.

EU's BGB-logo skal fremgå af etiketten, når betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse« erstattes af den traditionelle betegnelse »Vin de Pays«.

Kravets/fravigelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling og forarbejdning af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Var«, evt. suppleret med navnet på en af de i punkt 2 nævnte mindre geografiske enheder, omfatter de kommuner, der grænser op til det geografiske område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:

mod øst følgende kommuner på grænsen til departementet Alpes-Maritimes:

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 og Villeneuve-Loubet.

mod vest følgende kommuner på grænsen til departementet Bouches-du-Rhône:

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 og Vernègues.

mod vest/nordvest følgende kommuner på grænsen til departementet Vaucluse:

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 og Vitrolles-en-Luberon.

mod nord følgende kommuner på grænsen til departementet Alpes de Haute-Provence:

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 og Volx.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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