C/2026/1950

2026.4.7.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1950)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Var”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-A1145-AM04 – 2026.1.8.

1. **A termék elnevezése**

„Var”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

(a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

(b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

(c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Földrajzi területek, ahol a műveleteket végzik

Leírás

A termékleírás I. fejezetének 4. pontját („Földrajzi területek, ahol a műveleteket végzik”), 4.1. pontját („Földrajzi terület”) és 4.2. pontját („A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület”) kiegészítették a 2024. évi hivatalos földrajzi kódexre [Code officiel géographique] való hivatkozással, továbbá változtatás nélkül naprakésszé tették a földrajzi területet alkotó települések jegyzékét.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető a Nemzeti Statisztikai és Gazdaságtudományi Intézet (INSEE) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2024-ben hatályos változatának, és ezáltal jogilag biztosítható a földrajzi területek körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” cím. pontját is ezzel a hivatkozással egészítették ki.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Szőlőfajták

Leírás

A termékleírás I. fejezetének 5. pontját („Szőlőfajták”) úgy egészítették ki, hogy a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzésre (OFJ) jogosult fajták jegyzékét két fajtával bővítették.

Ezek a fajták a mourvèdre blanc B és a mourvèdre gris G, amelyek a mourvèdre noir, Var megye ősi szőlőfajtájának spontán mutációi. Ezek a fajták ellenállóak a betegségekkel és az aszályokkal szemben, ezért jól alkalmazkodtak a termőterületre jellemző déli éghajlathoz.

E fajták felvétele a környezetvédelmi aggályokra ad választ, mind a globális felmelegedés, mind a betegségek jelentette nyomáshoz való alkalmazkodás tekintetében.

Az egységes dokumentum borszőlőfajtákat tartalmazó jegyzékét ki kell egészíteni ezekkel a szőlőfajtákkal.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nyilatkozattételi követelmények

Leírás

A termékleírás 2. fejezetének 1. pontját („Nyilatkozattételi követelmények”) úgy egészítették ki, hogy a szüretet követő év január 31-e legyen a szüreti és/vagy termelési nyilatkozat határideje. Az említett időpontig bejelentett mennyiségek képezik az OFJ-re jogosult borok maximális mennyiségét.

A szüreti nyilatkozat e határidejét a régió valamennyi OFJ-je esetében egyaránt be kell tartani, és célja az OFJ-vel ellátott borok szegmensének regionális szintű stabilizálása, valamint a forgalomba hozott mennyiségek egyértelműbbé tétele.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Var”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-A1145-AM04 – 2026.1.8.

1. **Elnevezés(ek)**

Var

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204- Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Csendes vörös-, rozé- és fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok (a termelt borok 70 %-a) általában halvány színűek.

A vörösborok színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösig változik, lilás csillogással.

A fehérborok halványsárga színűek zöldes árnyalatokkal, vagy ragyogó és áttetsző aranyszínűek.

Aroma/illat

A rozé borokat gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek természetesen a szőlőfajtáktól és az alkalmazott borkészítési eljárásoktól függően változóak.

A vörösborok általában teltek, jól strukturáltak és gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

A fehérborok gyümölcsös jellegűek.

Íz/zamat

A rozé borokat főként üdeség és gyümölcsös aromák jellemzik.

A vörösborok általában teltek, jól strukturáltak, a nagyobb alkoholkoncentrációjú borok esetében pedig időnként erősebbek.

A fehérborok finomak, gyümölcsösek és üdék.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A legalább 45 gramm/liter erjeszthetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok – eltérésként előírt kitétel mellett – a fogyasztóvédelemért felelős miniszter és a mezőgazdaságért felelős miniszter együttes rendeletében meghatározott illósavtartalommal rendelkeznek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi vörös-, rozé- és fehérpezsgők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok (a termelt borok 70 %-a) általában halvány színűek.

A vörösborok színe rubinvöröstől mély gránátvörösig változik, lilás csillogással.

A fehérborok halványsárga színűek zöldes árnyalatokkal, vagy ragyogó és áttetsző aranyszínűek.

Aroma/illat

A rozé borokat gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek természetesen a szőlőfajtáktól és az alkalmazott borkészítési eljárásoktól függően változóak.

A vörösborok általában teltek, jól strukturáltak és gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

A fehérborok gyümölcsös jellegűek.

Íz/zamat

A rozé borokat főként üdeség és gyümölcsös aromák jellemzik. E rozépezsgők íze nagyon gyümölcsös és virágos, valamint szépen lekerekített, ami emlékeztet a csendes rozé borokra.

A vörösborok általában teltek, jól strukturáltak, a nagyobb alkoholkoncentrációjú borok esetében pedig időnként erősebbek.

A fehérborok finomak, gyümölcsösek és üdék.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A pezsgők ugyanolyan színárnyalatokkal és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, mint a csendes borok, ugyanakkor üdébbek, finomabbak és tartósabb aromájúak, amit a finom és elegáns buborékok emelnek ki.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Ami a borászati eljárásokat illeti, a boroknak meg kell felelniük az uniós szabályoknak.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös- és rozé borok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	100
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehérborok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	120
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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

— Côt 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő szüretelésére, a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Var megye (a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex szerinti) összes településén sor kerül.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Var megye a délkelet-franciaországi Provence-Alpes-Côte d'Azur régióban található megyék egyike. Nevét a Var partmelléki folyóról kapta, amely egykor a megye keleti határvonalát jelentette. Nyugaton Bouches-du-Rhône megye, északon Alpes-de-Haute-Provence megye, keleten Alpes-Maritimes megye, délen pedig a Földközi-tenger határolja.

A földrajzi terület domborzata változatos, geológiai szempontból két eltér. részből áll: a Toulon–Draguignan tengelytől nyugatra egy mészköve. részből, attól keletre pedig egy kristályo. részből.

Ehhez a két eltérő geológiai egységhez a mediterrán övezet két jellegzetes növényzettípusa társul: a meszes talajokon bozótos-cserjés növényzet, a kristályosabb talajokon pedig macchia-bozótok és erdők (fenyő- és tölgyerdők). Ez a két növényzettípus csak kevés humuszt termel. Var megye talajai általában tápanyagszegények, jó vízelvezető képességűek, de az erózióra érzékenyek. Ez a terület kedvez a szőlő fejlődésének. A rómaiak nem tévedtek, amikor 2 600 évvel ezelőtt a Provincia Romana (Provence) tartomány fejlesztésével betelepítették a szőlőt.

Var megye éghajlatának egyik fő jellemzője a napsütés. Var megye éghajlata mediterrán, amelyet forró és száraz nyár és enyhe tél, valamint egy őszi és egy tavaszi csapadékos időszak jellemez. Ezek a feltételek kedveznek a szőlőtermesztésnek, és a gyakran jelentős hőmérséklet-ingadozások játszanak döntő szerepet abban, hogy az egyes parcellákat vörös- vagy rozé borok készítésére szánják-e.

A régió uralkodó szele a misztrál elnevezésű (északi) szél. Az Alpokban hullott havon való áthaladását követően télen jeges, nyáron azonban némi frissességet biztosít. Néha kétségkívül erős, de a szőlőművelők elsősorban a leglényegesebb tulajdonságát veszik figyelembe: megóvja a szőlőt a túlzott nedvességtől és a kriptogám betegségektől (peronoszpóra).

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (Var megyei tájbor) létrehozása óta a bortermelés csak gyarapodott, és a XXI. század elejére 250 000 hektoliter környékén stabilizálódott.

Var megye az éghajlata minőségéből, a tájak változatosságából, a tengerből, a gazdag történelmi és kulturális örökségéből, továbbá a kézműves tevékenységeiből és hagyományaiból fakadóan is tagadhatatlanul turisztikai vonzerővel bír. Mindezeket az előnyös tulajdonságokat felhasználva a megye erőteljes gazdasági tevékenységet fejlesztett ki a turizmus köré.

Figyelemre méltó vonzereje révén évente több mint 14 millió turistát vonz. Ezek a gyakran visszatérő turisták természetesen már megtanulták, megtanulják vagy meg fogják tanulni felismerni a provence-i gasztronómiai fogások és termékek – többek között a „Var" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok – értékét.

Így amióta létrejött a „Var" oltalom alatt álló földrajzi jelzés a tájborként („Vin de Pays") való minősítés korábbi szabályai alapján, hírneve a régió turisztikai tevékenységének köszönhetően jelentősen nőtt, ahogyan arról a rozék iránt mutatkozó élénk helyi kereslet tanúskodik. A fogyasztók értékelni tudják és fel tudják ismerni a kínált borok termékskálájának minőségét.

Mindazonáltal figyelemre méltó, hogy a termelők éberek maradtak, hogy a fogyasztók ízlésének folyamatos követése (például a rozék színe) érdekében állandóan fejleszthessék a tájboraik készítését.

Ez a törekvés megfelelően kifejezésre jutott a 2000-es években, amikor Var megyei szakembere. részt vettek egy, a rozé borra szakosodott országos kutató- és kísérleti központ létrehozásában (a Var megyei Vidaubanban). Azóta az első munkák közül néhányat nyilvánosságra hoztak (például a „rozé" árnyalatairól készült munkát), ami ténylegesen hozzájárul a rozé borok további tökéletesítéséhez. Az ágazat továbbá jelentős beruházásokat hajtott végre a tökéletes rozé bor-készítési szaktudáshoz szükséges eszközök beszerzése érdekében. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához természetesen igénybe veszik ezt a szakszerűen alkalmazott rozé bor-készítési technológiát és a termelők szaktudását, amelyek azonban elkerülhetetlenül visszahatnak azoknak a boroknak az előállítási eljárására is, amelyek esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatát igénylik.

Emlékeztetni kell továbbá arra, hogy a Var megyei szőlővidék közel van a régió nagy városi központjaihoz, illetve a fürdőhelyekhez, és ez a közelség kedvező tényező a termelők számára, akik értékesíthetik a borkínálatukat és így a szőlőbirtokon történő palackozás mellett döntenek. A (palackokban vagy „bag in box" tasakokban történő) közvetlen értékesítés az értékesítési volumen immár mintegy 50 %-át teszi ki, a kizárólag pincében történő közvetlen értékesítés pedig az értékesítési volumen 30 %-át teheti ki.

Var a méltán ismert Provence régiójában található. A kifejezetten minőségi rozék termelésére szakosodott szőlőtermesztő Provence-ról – a világ első számú rozé bortermelő régiójáról – kialakult kép tökéletesen berögzült, és ezt a spontán ismertségre irányuló közvélemény-kutatások igazolják (forrás: Wine Intelligence Vinitrac iroda, 2009. november).

A kifejezetten a rozék előállításával összefüggő ismertség és szaktudás természetesen visszahat az ugyanazon személyek által, ugyanebben a földrajzi környezetben található megyei szőlővidéken előállított vörösborokra, fehérborokra, valamint pezsgőkre.

Így a rozé borok sikere immár tagadhatatlanul és kedvező módon összekapcsolódik a megyében előállított egyéb borok minőségével és hírnevével.

A szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az érintett borvidéken minőségi pezsgőket is készítenek.

A pezsgők készítése nem újdonság Provence-ban. Hagyományos termelésről van szó, amely évente kb. egymillió palackot jelent, és amelyet nagyjából ötven gazdasági szereplő (termelő, borkészítő, forgalmazó) biztosít. A XX. század elején egyes pinceszövetkezetek, illetve borászok, például a „Tête Noire" elnevezésű pincészet már megpróbálták értékesíteni a Provence-ban előállított minőségi pezsgőket.

A „Var" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott pezsgő egyik fő jellemzője, hogy helyi fajtákból készül, és döntően rozéként – a régióban előállított csendes borok közül többségi termékként – kínálják értékesítésre.

A „Var" oltalom alatt álló földrajzi jelzés ennek megfelelően azokat a pezsgőkhöz hasonló csendes borokat jelöli, amelyeknek az érzékszervi profilja viszonylag hasonló. E rozépezsgők íze valóban nagyon gyümölcsös és virágos, valamint szépen lekerekített, ami emlékeztet a csendes rozé borokra.

Pontosan az érzékszervi jellemzők (virágos és gyümölcsös jelleg, valamint a szép kerekség) teszik lehetővé a Var megyében készült pezsgők megkülönböztetését a többi francia régióban készült pezsgőktől.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető az alábbiakkal:

— egy vagy több szőlőfajta neve,

— a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat.

A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat a csendes borok számára van fenntartva.

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a vörös-, rozé- és fehérborok esetében kiegészíthető a következő kisebb földrajzi egységek nevével: „Argens”, „Coteaux du Verdon”, „Sainte Baume”.

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a fehérborok esetében kiegészíthető a „Correns” kisebb földrajzi egység nevével.

Az Európai Unió OFJ logóját fel kell tüntetni a címkén, ha azon az „indication géographique protégée” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] felirat helyett a „Vin de Pays” [tájbor] hagyományos felirat szerepel.

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel – a 2. pontban említett kisebb földrajzi egységek valamelyikének nevével együtt vagy anélkül – ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott közvetlenül határos terület – a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján – a következő települések területét foglalja magában:

Keleten Alpes-Maritimes megye határánál az alábbi települések:

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 és Villeneuve-Loubet.

Nyugaton Bouches-du-Rhône megye határánál az alábbi települések:

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 és Vernègues.

Nyugaton/északnyugaton Vaucluse megye határánál az alábbi települések:

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, Viens, Villars, Villelaure és Vitrolles-en-Lubéron.

Északon Alpes de Haute-Provence megye határánál az alábbi települések:

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 és Volx.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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