C/2026/1950

7.4.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/1950)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Var”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026

1. **Nazwa produktu**

„Var”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ GI

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej/Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw) – Francja

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek dotyczacy zmiany specyfikacji ChOG nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

(a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

(b) powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

(c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Obszary geograficzne, na których prowadzone są działania

Opis

W rozdziale I specyfikacji produktu uzupełniono, nie wprowadzając zmian, pkt „4 – Obszary geograficzne, na których prowadzone są działania – pkt 4.1 – Obszar geograficzny i pkt 4.2 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa" w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. i aktualizacji, bez żadnych zmian, wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2024 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny", jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

W rozdziale I specyfikacji pkt 5 – Odmiany winorośli uzupełniono o dwie odmiany w wykazie odmian kwalifikujących się do objęcia ChOG Var.

Odmiany te to: mourvèdre blanc B i mourvèdre gris G., które są wynikiem spontanicznych mutacji mourvèdre Noi – odmiany stanowiącej dziedzictwo departamentu Var. Odmiany te są odporne na choroby i susze, a zatem dobrze przystosowane do klimatu południowego charakterystycznego dla obszaru produkcji.

Włączenie tych odmian stanowi odpowiedź na problemy środowiskowe zarówno pod względem globalnego ocieplenia, jak i przystosowania się do presji ze strony szkodników.

Odmiany te należy dodać do wykazu odmian winorośli do produkcji wina w jednolitym dokumencie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

Rozdział 2 specyfikacji uzupełniono w pkt 1 – Obowiązki sprawozdawcze, dodając dzień 31 stycznia roku następującego po zbiorach jako ostateczny termin składania deklaracji zbiorów lub produkcji. Ilości zgłoszone w tym terminie stanowią maksymalną ilość, którą można objąć ChOG.

Ten ostateczny termin uwzględnienia deklaracji zbiorów, który jest wspólny dla wszystkich ChOG w regionie, ma na celu ustabilizowanie segmentu ChOG na poziomie regionalnym i zapewnienie większej czytelności wprowadzanych do obrotu ilości.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Var”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Var”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe (70 % produkcji) mają na ogół bladą szatę.

Wina czerwone mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina białe charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniącą złotą i przejrzystą barwą.

Aromat/zapach

Wina różowe charakteryzują się owocowymi aromatami, które są wyraźnie zróżnicowane w zależności od wykorzystanych odmian i technik produkcji wina.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych.

Wina białe są owocowe.

Smak

Wina różowe charakteryzują się przede wszystkim rześkością i owocowymi aromatami.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych.

Wina białe łączą w sobie subtelny, owocowy i rześki smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Wina, w których zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 gramów na litr, wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe (70 % produkcji) mają na ogół bladą szatę.

Wina czerwone mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina białe charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniącą złotą i przejrzystą barwą.

Aromat/zapach

Wina różowe charakteryzują się owocowymi aromatami, które są wyraźnie zróżnicowane w zależności od wykorzystanych odmian i technik produkcji wina.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych.

Wina białe są owocowe.

Smak

Wina różowe charakteryzują się przede wszystkim rześkością i owocowymi aromatami. Te musujące wina różowe mają bowiem bardzo owocowy i kwiatowy smak oraz charakteryzują się krągłością, w związku z czym nie różnią się znacząco od niemusujących win różowych.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych.

Wina białe łączą w sobie subtelny, owocowy i rześki smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina musujące charakteryzują się taką samą barwą i takimi samymi właściwościami organoleptycznymi jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i subtelne oraz zachowują bardziej trwały aromat uwydatniony przez delikatne i eleganckie bąbelki.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególna praktyka enologiczna

Opis

Jeżeli chodzi o praktyki enologiczne, wina muszą być zgodne z przepisami UE.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone i różowe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	100
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	120
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var" odbywają się we wszystkich gminach wchodzących w skład departamentu Var, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ Renomie

☑ Odpowiedniej jakości

☑ Innych cechach

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Var jest jednym z departamentów położonych w regionie Provence-Alpes-Côte d'Azur na południowym-wschodzie Francji. Swoją nazwę zawdzięcza położonej na pobrzeżu rzece Var, która stanowiła niegdyś jego wschodnią granicę. Na zachodzie graniczy z departamentem Bouches-du-Rhône, na północny z departamentem Alpes-de-Haute-Provence, na wschodzie z departamentem Alpes-Maritimes, a na południu z Morzem Śródziemnym.

Na obszarze geograficznym występuje zróżnicowane ukształtowanie terenu, na podstawie którego można podzielić go na dwie części różniące się pod względem geologicznym: część wapienną na zachód od osi Tulon-Draguignan i część krystaliczną na wschodzie.

Te dwa odrębne tereny geologiczne związane są z dwoma rodzajami roślinności charakterystycznej dla regionu śródziemnomorskiego, a mianowicie: garig na glebach wapiennych oraz makia i lasy (sosny i dęby) na glebach bardziej krystalicznych. Warstwa próchnicy wytwarzana przez te dwa rodzaje roślinności jest niewielka. W dolinie Var występują na ogół ubogie gleby, które charakteryzują się dobrą przepuszczalnością, ale są również narażone na erozję. Obszar ten sprzyja uprawie winorośli. 2 600 lat temu w ramach rozwoju Prowansji jako swojej prowincji (Provincia Romana) Rzymianie wprowadzili tutaj uprawę winorośli, co okazało się słuszną decyzją.

Jedną z głównych cech klimatu charakteryzującego dolinę Var jest nasłonecznienie. W departamencie Var panuje klimat śródziemnomorski cechujący się ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami z okresowymi opadami deszczu, które występują jesienią i wiosną. Warunki te sprzyjają uprawie winorośli, a z powodu amplitud temperatur – bardzo często znacznych – działki klasyfikowane są jako przeznaczone do produkcji win czerwonych i różowych.

Dominującym wiatrem w regionie jest mistral (wiatr północny). Zimą wiatr ten wieje z zaśnieżonych alpejskich stoków i przynosi chłód, ale latem zapewnia odrobinę ochłody. Chociaż mistral bywa gwałtowny, jego podstawowa cecha wpływa korzystnie na warunki panujące w winnicach: chroni winorośl przed zbyt wilgotnym powietrzem i szkodliwymi pojawami grzybów (pleśni).

Od momentu utworzenia chronionego oznaczenia geograficznego „Var" („Vin de Pays du Var") produkcja win objętych tym oznaczeniem stale się rozwija, osiągając na początku XXI wieku stabilny poziom wynoszący około 250 000 hl.

Departament Var wykazuje niezaprzeczalny potencjał turystyczny z uwagi na cechy klimatu, zróżnicowany krajobraz, morze, bogactwo dziedzictwa historycznego i kulturowego oraz rękodzieło i tradycje tego regionu. Dzięki wyżej wymienionym zaletom w departamencie rozwinęła się prężnie funkcjonująca działalność gospodarcza związana z turystyką.

Ta wyjątkowa atrakcyjność regionu sprawia, że rocznie odwiedza go ponad 14 milionów turystów. Turyści, będący często stałymi klientami, spróbowali, próbują lub spróbują z pewnością prowansalskiej kuchni i prowansalskich produktów, w tym win z Var, niezależnie od tego, czy będą one objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Od czasu utworzenia oznaczenia w ramach poprzedniego kontrolowanego oznaczenia „Vin de Pays" (wino regionalne) produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Var" uzyskała swoją renomę głównie dzięki działalności turystycznej w regionie, o czym świadczy duży lokalny popyt na te różowe wina. Konsumenci doceniają i uznają jakość proponowanego wachlarza win.

Należy jednak podkreślić, że producenci nie spoczywają na laurach i nieustannie dążą do rozwijania produkcji win objętych oznaczeniem „Vin de Pays", aby były one zawsze zgodne z upodobaniami konsumentów (na przykład pod względem barwy win różowych).

Dążenie to wyrażono na początku XXI wieku, kiedy specjaliści z departamentu Var wzięli udział w tworzeniu krajowego centrum ds. badań i doświadczeń poświęconego różowemu winu (którego siedziba mieści się w Vidauban w departamencie Var). Od tamtej pory opublikowano kilka pierwszych prac (na przykład pracę na temat „różowych" refleksów), co praktycznie przyczynia się do dalszej poprawy jakości win różowych. Ponadto branża dokonała znacznych inwestycji w narzędzia niezbędne do perfekcyjnego opanowania procesu produkcji wina różowego. Opanowanie technologii produkcji wina różowego i umiejętności producentów z pewnością wpływają korzystnie na wytwarzanie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, co nierozerwalnie łączy się z wpływem na proces wytwarzania win, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym.

Należy również zwrócić uwagę na niewielką odległość między winnicami w departamencie Var a dużymi regionalnymi ośrodkami miejskimi lub nadmorskimi kurortami – dzięki tej bliskości producenci mogą promować swoją ofertę i w tym celu wybierają pakowanie na miejscu. Sprzedaż bezpośrednia (butelki lub opakowania typu „bag in box") dotyczy obecnie około 50 % ilości, a sama sprzedaż bezpośrednia w winiarniach (fr. caveaux) może obejmować nawet 30 % ilości.

Departament Var znajduje się w słynnym regionie Prowansji. Wizerunek Prowansji jako regionu winiarskiego, w którym praktykuje się zakorzenioną tradycję produkcji gatunkowych win różowych i który jest światowym liderem w tym zakresie, jest doskonale ugruntowany, co potwierdzają badania świadomości spontanicznej (źródło: agencja Wine Intelligence Vinitrac – listopad 2009 r.).

Wspomniana renoma i umiejętności silnie ukierunkowane na produkcję wina różowego w oczywisty sposób przekładają się na wytwarzanie win czerwonych, białych i musujących przez tych samych producentów w tych samych winnicach departamentu Var, które leżą na tym samym obszarze geograficznym.

W związku z tym nie ulega wątpliwości, że jakość i renoma innych win produkowanych w tym departamencie są owocem sukcesu win różowych.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Na przedmiotowym obszarze produkcji wytwarzane są również gatunkowe wina musujące.

Produkcja win musujących nie jest w Prowansji niczym nowym. Jest to produkcja tradycyjna, w wyniku której powstaje około milion butelek rocznie i którą prowadzi około 50 podmiotów gospodarczych (producenci, wytwórcy, podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie na rynek). Pierwsze próby promowania gatunkowych win musujących produkowanych w Prowansji podejmowały już na początku XX wieku niektóre spółdzielnie winiarskie lub producenci, m.in. „la Tête Noire".

Jedna z głównych cech musującego wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var" jest to, że wino to produkuje się z lokalnych odmian winorośli przeznaczonych głównie do produkcji wina różowego, które jest głównym winem niemusującym produkowanym w regionie.

W związku z tym chronione oznaczenie geograficzne „Var" obejmuje wina niemusujące i odpowiadające im wina musujące o stosunkowo podobnych właściwościach organoleptycznych. Te musujące wina różowe mają bowiem bardzo owocowy i kwiatowy smak oraz charakteryzują się krągłością, w związku z czym nie różnią się znacząco od niemusujących win różowych.

To właśnie te właściwości organoleptyczne (kwiatowy i owocowy smak związany z krągłością) pozwalają odróżnić wina musujące wytworzone w departamencie Var od win produkowanych w pozostałych francuskich regionach.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronione oznaczenie geograficzne „Var" można uzupełnić:

— nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,

— określeniem „primeur" lub „nouveau".

Określenia „primeur" lub „nouveau" są zarezerwowane dla win niemusujących.

Chronione oznaczenie geograficzne „Var" w odniesieniu do win czerwonych, różowych i białych można uzupełnić nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych: „Argens", „Coteaux du Verdon", „Sainte Baume".

Chronione oznaczenie geograficzne „Var" można uzupełnić w odniesieniu do win białych nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Correns".

Logo ChOG Unii Europejskiej umieszcza się na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée" (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest tradycyjnym określeniem „Vin de Pays".

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Var", niezależnie od tego, czy jest on uzupełniony o nazwę jednostki geograficznej, o której mowa w pkt 2, składa się z terytoriów następujących gmin znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

na wschodzie na granicy z departamentem Alpes-Maritimes są to następujące gminy:

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 zachodzie na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône są to następujące gminy:

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 zachodzie/północnym-zachodzie na granicy z departamentem Vaucluse są to następujące gminy:

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, Vitrolles-en-Lubéron.

na północy na granicy z departamentem Alpes de Haute-Provence są to następujące gminy:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, 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, Céreste, 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, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Mallefougasse-Augès, Malijai, 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, 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, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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