C/2026/1950

7.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1950)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Var”

Referensnummer: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026

1. **Produktens namn**

”Var”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Titel

Geografiska områden där verksamheterna äger rum

Beskrivning

Punkt 4 ”Geografiska områden där verksamheterna äger rum”, punkt 4.1 ”Geografiskt område” och punkt 4.2 ”Omedelbart närområde” i kapitel 1 i produktspecifikationen har kompletterats med en hänvisning till 2024 års officiella geografiska kodex och en uppdatering av förteckningen över de kommuner som ingår i det geografiska området, utan att denna medför någon ändring.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till de geografiska områdena i förhållande till den version av den officiella geografiska kodexen som ges ut av *Institut national de la statistique et des études économiques* (INSEE, Frankrikes nationella institut för statistik och ekonomiska studier), som gällde år 2024 och juridiskt säkerställa de geografiska områdenas avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med denna hänvisning i punkterna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Druvsorter

Beskrivning

Punkt 5 ”Druvsorter” i kapitel 1 i produktspecifikationen har kompletterats genom tillägg av två sorter i förteckningen över druvsorter som får användas inom ramen för den skyddade geografiska beteckningen Var.

Dessa druvsorter är mourvèdre blanc B och mourvèdre gris G, spontana mutationer av mourvèdre noir, den traditionella druvsorten i departementet Var. Dessa druvsorter är motståndskraftiga mot sjukdomar och torka och är därför väl anpassade till det sydliga klimat som kännetecknar produktionsområdet.

Införandet av dessa druvsorter är ett svar på miljömässiga farhågor, både vad gäller den globala uppvärmningen och anpassningen till sjukdomstryck.

Dessa druvsorter måste läggas till i förteckningen över druvsorter i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Deklarationskrav

Beskrivning

Punkt 1 ”Deklarationskrav” i kapitel 2 i produktspecifikationen har kompletterats, och i denna anges nu den 31 januari året efter skörd som sista datum för inlämnande av skördedeklarationen och/eller produktionsdeklarationen. De volymer som deklarerats fram till detta datum utgör den högsta volym som är tillåten inom ramen för den skyddade geografiska beteckningen.

Detta sista datum för skördedeklarationen gäller för alla skyddade geografiska beteckningar i regionen och syftar till att stabilisera segmentet för den skyddade geografiska beteckningen på regional nivå och säkerställa större tydlighet vad gäller de volymer som släpps ut på marknaden.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinerna

”Var”

Referensnummer: PGI-FR-A1145-AM04 – 8.1.2026

1. **Namn**

Var

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Stilla röda viner, roséviner och vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna (70 % av produktionen) har i allmänhet en ljus färg.

De röda vinerna har en djup rubinröd till granatröd färg med violetta skiftningar.

De vita vinerna har en blekgul färg med gröna eller guldglänsande och kristallklara skiftningar.

Doft

Rosévinerna har fruktiga aromer som varierar naturligt beroende på vilka druvsorter och vinframställningsmetoder som används.

De röda vinerna är i allmänhet fylliga med god struktur och fruktiga aromer.

De vita vinerna är fruktiga.

Smak

Rosévinerna utmärks framför allt av sin livlighet och sina fruktiga aromer.

De röda vinerna är i allmänhet fylliga med god struktur, och ibland kraftfulla när det gäller de mer koncentrerade vinerna.

De vita vinerna förenar finess, fruktighet och livlighet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna, vars halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) är minst 45 gram per liter, kan undantagsvis ha en halt av flyktiga syror som fastställs gemensamt av konsumentskyddsministeriet och jordbruksministeriet.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande röda kvalitetsviner, mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna (70 % av produktionen) har i allmänhet en ljus färg.

De röda vinerna har en djup rubinröd till granatröd färg med violetta skiftningar.

De vita vinerna har en blekgul färg med gröna eller guldglänsande och kristallklara skiftningar.

Doft

Rosévinerna har fruktiga aromer som varierar naturligt beroende på vilka druvsorter och vinframställningsmetoder som används.

De röda vinerna är i allmänhet fylliga med god struktur och fruktiga aromer.

De vita vinerna är fruktiga.

Smak

Rosévinerna utmärks framför allt av sin livlighet och sina fruktiga aromer. Dessa mousserande roséviner har en mycket fruktig och blommig smak och en fin rundhet som påminner om de stilla rosévinerna.

De röda vinerna är i allmänhet fylliga med god struktur, och ibland kraftfulla när det gäller de mer koncentrerade vinerna.

De vita vinerna förenar finess, fruktighet och livlighet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

De mousserande vinerna har samma kulörer och samma organoleptiska egenskaper som de stilla vinerna, men med mer friskhet, finess och kvardröjande arom, som förhöjs av de fina och eleganta bubblorna.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vad gäller oenologiska metoder måste vinerna uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda viner och roséviner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	100
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	120
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvskörd, framställning och beredning av de viner som får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Var” sker i samtliga kommuner i departementet Var i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Var är ett av departementen i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i sydöstra Frankrike. Departementet har fått sitt namn av kustfloden Var som tidigare utgjorde områdets östra gräns. I väster gränsar området till departementet Bouches-du-Rhône, i norr till departementet Alpes de Haute-Provence, i öster till departementet Alpes-Maritimes och dess södra gräns utgörs av Medelhavet.

Det geografiska området har en varierad relief, med två geologiskt olika delar: en kalkhaltig del väster om linjen mellan Toulon och Draguignan och en kristallinisk del i öster.

Dessa två särpräglade geologiska formationer är förknippade med två vegetationstyper som är karakteristiska för medelhavsområdet: garrigue på kalkhaltiga marker och maquis och skog (tall och ek) på de mer kristalliniska jordmånerna. Ingen av dessa två vegetationstyper ger mycket humus. Markerna i Var är i allmänhet magra och väldränerade, men känsliga för erosion. Denna terräng lämpar sig för vinodling. Romarna insåg detta för 2 600 år sedan när de började odla vin och utveckla Provincia Romana (Provence).

Klimatet i Var präglas framför allt av sol. Departementet har ett medelhavsklimat som utmärks av varma och torra somrar och milda vintrar, med två regniga perioder under höst och vår. Förhållandena lämpar sig för vinodling och de ofta mycket stora temperaturväxlingarna avgör vilka jordbrukslotter man väljer för att framställa röda viner och roséviner.

Den dominerande vinden i området är Mistralen (nordlig vind). Den är iskall på vintern efter att ha korsat de snötäckta Alperna, men ger en viss svalka under sommaren. Den kan visserligen vara hård ibland, men vinodlare uppskattar framför allt att den skyddar vinet mot fukt som kan leda till svampsjukdomar, såsom mjöldagg.

Produktionen av den skyddade geografiska beteckningen ”Var” (Vin de Pays du Var) har utvecklats kontinuerligt ända sedan starten, för att sedan stabilisera sig i början av 2000-talet till ungefär 250 000 hektoliter.

Var har utan tvekan stor potential som turistmål tack vare sitt klimat, variationsrika landskap, havet, det rika historiska arvet och kulturarvet, men också på grund av sitt hantverkskunnande och sina traditioner. Med alla dessa fördelar har departementet utvecklat en stor ekonomisk verksamhet kring turismen.

Området lockar mer än 14 miljoner turister per år. Dessa besökare, som ofta är återkommande, har lärt sig, lär sig eller kommer förstås att lära sig att smaka av det provencalska köket och de provencalska produkterna, däribland vinerna från Var, oavsett om de har en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning.

Anseendet för den skyddade geografiska beteckningen ”Var” har byggts upp sedan starten inom ramen för den tidigare reglerade statusen som ”Vin de Pays”, till stor del tack vare turismen i området, vilket framgår av den stora lokala efterfrågan på dessa roséviner. Konsumenterna uppskattar och känner igen kvaliteten i det utbud av viner som de erbjuds.

Det är ändå anmärkningsvärt att producenterna fortfarande arbetar aktivt för att ständigt förbättra framställningen av sina Vins de Pays för att fortsatt hålla jämna steg med konsumenternas smak (t.ex. rosévinernas färg).

Denna strävan gav goda resultat i början av 2000-talet när de yrkesverksamma i Var deltog i inrättandet av ett särskilt nationellt forsknings- och försökscentrum för rosévin (i Vidauban – Var). Sedan dess har några verk publicerats (bl.a. om nyanserna i ”rosé”), vilket på ett konkret sätt bidrar till att höja rosévinernas kvalitet. Dessutom har sektorn gjort stora investeringar i de redskap som krävs för att få en perfekt kontroll över framställningen av rosévin. Denna särskilda kontrollerade teknik för roséviner och producenternas kunnande är självklart till fördel för produktionen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen, men den bygger utan tvekan på processen med att framställa vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

Det bör också nämnas att vinodlingsområdet i Var ligger nära regionens stora urbana centrum och badorter, vilket är till stor fördel för producenterna, som kan höja värdet på sitt erbjudande och därför väljer att förpacka vinet på sin egendom. Direktförsäljningen (på flaska eller i bag-in-box) utgör numera ungefär 50 % av volymerna och direktförsäljning i vinkällarna kan i sig motsvara 30 % av volymerna.

Var ligger i Provence, en välkänd region med gott rykte. Bilden av Provence som en världsledande producent av roséviner av hög kvalitet är oomtvistlig och bekräftas i undersökningar om spontan kännedom (källa: undersökningsföretaget Wine Intelligence Vinitrac – november 2009).

Denna allmänna kännedom och hantverkskunnandet, som är starkt inriktat på framställningen av roséviner, går förstås även att tillämpa på de röda, vita och mousserande viner som framställs av samma personer inom departementets vinodlingsområde, i samma geografiska miljö.

Det är alltså utan tvekan så att framgångarna med rosévinerna bidrar till kvaliteten och anseendet hos de andra viner som framställs i samma departement.

Kategori av vinprodukt

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

I det berörda produktionsområdet framställs även mousserande kvalitetsviner.

Framställningen av mousserande viner är inget nytt i Provence. Det är en traditionell produktion som ger ungefär en miljon flaskor per år och som utförs av ett femtiotal aktörer (producenter, tillverkare, säljare). Redan i början av 1900-talet försökte vissa kooperativt ägda vinkällare och vintillverkare såsom ”Tête Noire” öka värdet på mousserande kvalitetsviner som produceras i Provence.

En av de viktigaste egenskaperna för mousserande viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Var” är att de framställs av lokala druvsorter och till allra största delen i form av roséviner, som utgör den största andelen av områdets produktion av stilla viner.

Det betyder att den skyddade geografiska beteckningen ”Var” brukar beteckna stilla viner och mousserande viner som har förhållandevis likartade organoleptiska profiler. De mousserande rosévinerna har en mycket fruktig och blommig smak och en fin rundhet som påminner mycket om de stilla rosévinerna.

Det är just dessa organoleptiska egenskaper (blommiga och fruktiga i kombination med en fin rundhet) som särskiljer de mousserande viner som framställts i Var från sådana som framställs i andra franska områden.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Den skyddade geografiska beteckningen ”Var” kan kompletteras

— med namnet på en eller flera druvsorter,

— med uppgifterna ”primeur” eller ”nouveau”;

Uppgifterna ”primeur” och ”nouveau” får endast användas för stilla viner.

På de röda vinerna, rosévinerna och de vita vinerna kan den skyddade geografiska beteckningen ”Var” kompletteras med namnen på följande mindre geografiska enheter: ”Argens”, ”Coteaux du Verdon” och ”Sainte Baume”.

På de vita vinerna kan den skyddade geografiska beteckningen ”Var” kompletteras med namnet på den mindre geografiska enheten ”Correns”.

EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften ”skyddad geografisk beteckning” ersätts med det traditionella uttrycket ”Vin de Pays”.

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för beredning av viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Var”, eventuellt kompletterad med namnet på en mindre geografisk enhet som anges i punkt 2, består av de kommuner som angränsar till det geografiska området på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

I öster, följande kommuner angränsande till 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 och Villeneuve-Loubet.

I väster, följande kommuner angränsande till 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 och Vernègues.

I väster/nordväst, följande kommuner angränsande till departementet Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-dePertuis, 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 och Vitrolles-en-Lubéron.

I norr, följande kommuner angränsande till 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 och Volx.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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