C/2026/2823

28.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2823)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Mont Caume“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Mont Caume“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието и продоволствената независимост (Ministère l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire) — Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията (Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията в настоящата продуктова спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗГУ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Географски райони, в които се извършват операциите

Описание

Глава I, раздел 4 „Географски райони, в които се извършват операциите“ от продуктовата спецификация точка 4.1 „Географски район“ и точка 4.2 „Област в непосредствена близост“ се изменят без промени, за да се добави позоваване на официалния географски кодекс за 2024 г. и да се актуализира списъкът на общините, съставляващи географския район.

С това редакционно изменение се дава възможност географските райони да се посочат с позоваване на действащата през 2024 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географските райони.

Това позоваване се добавя в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — район в непосредствена близост“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Сортов състав

Описание

Глава I, раздел 5 „Сортове лози“ от продуктовата спецификация се изменя, за да се включат 2 сорта в списъка на сортовете, които отговарят на условията за ЗГУ.

Тези сортове са mourvèdre blanc B и mourvèdre gris G, получени от спонтанни мутации на сорта mourvèdre noir, който е традиционният сорт на департамент Var. Тези сортове са устойчиви на болести и засушаване и следователно са добре адаптирани към южния климат, който характеризира района на производство.

Включването на тези сортове отговаря на екологичните опасения както по отношение на глобалното затопляне, така и по отношение на адаптирането към натиска от вредители.

Тези сортове трябва да бъдат добавени към списъка на винените сортове грозде в единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължения за деклариране

Описание

Глава 2, раздел 1 „Задължения за докладване“ от продуктовата спецификация се допълва, за да се включи като краен срок за подаване на декларацията за реколтата и/или за производството датата 31 януари в годината след прибирането на реколтата. Декларираните към тази дата обеми представляват максималният обем, който може да бъде заявен за ЗГУ.

Този краен срок за отчитане на декларацията за реколтата, който е общ за всички ЗГУ в региона, има за цел да стабилизира сегмента на ЗГУ на регионално равнище и да гарантира по-голяма яснота по отношение на пуснатите на пазара обеми.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Mont Caume“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Mont Caume“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Червени, розе и бели тихи вина

Органолептични свойства

Външен вид

Вината розе са с блед и деликатен розов цвят на сьомга.

Червените вина са силни.

Белите вина са темпераментни.

Аромат

Червените вина са силни.

Вината розе са плодови и рафинирани.

Белите вина са с цветни и плодови аромати.

Вкус

Червените вина обикновено са структурирани и силни.

Вината розе са плодови и рафинирани.

Белите вина са по-скоро темпераментни, с цветни и плодови аромати.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

За разлика от останалите винопроизводства в департамента, където делът на вината розе е около 80 %, вината розе със ЗГУ „Mont Caume“ представляват по-малко от 55 % от произведените обеми. От друга страна, и това е характеристика, която е специфична за това защитено географско указание, производството на червено вино е по-значимо, тъй като то винаги е между 40 % и почти 50 % в зависимост от годината на реколтата. Производството на бяло вино представлява около 5 % от производството на тихи вина в зависимост от годината на реколтата.

Тихите вина розе се произвеждат основно от сортовете grenache N, cinsault N и carignan N, докато червените вина се произвеждат основно от сортовете mourvèdre N, carignan N и grenache N. При белите вина се отдава предпочитание на сортовете bourboulenc B, ugni blanc B и clairette B.

Червените вина се характеризират със своята структура и сила.

Вината розе се характеризират с блед и деликатен розов цвят на сьомга и с плодови аромати.

Белите вина се отличават с темпераментност и цветни и плодови аромати.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Качествени пенливи вина — червени, розе и бели

Органолептични свойства

Външен вид

Вината розе са с блед и деликатен розов цвят на сьомга.

Червените вина са силни.

Белите вина са темпераментни.

Аромат

Червените вина са силни.

Вината розе са плодови и рафинирани.

Белите вина са с цветни и плодови аромати.

Вкус

Червените вина обикновено са структурирани и силни.

Вината розе са плодови и рафинирани.

Белите вина са по-скоро темпераментни, с цветни и плодови аромати.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Качествените пенливи вина се произвеждат в географския район на ЗГУ и са предимно бели (clairette B, ugni blanc B) и розе (grenache и cinsault).

Качествените пенливи вина се характеризират със своята елегантност и изразяването на плодови или цветни аромати, типични за тихите вина, обхванати от ЗГУ.

Червените вина се характеризират със своята структура и сила.

Вината розе се характеризират с блед и деликатен розов цвят на сьомга и с плодови аромати.

Белите вина се отличават с темпераментност и цветни и плодови аромати.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Лозаро-винарска практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Що се отнася до енологичните практики, вината трябва да отговарят на европейските разпоредби.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Тихи вина и качествени пенливи вина

Максимален добив:

Максимален добив:	90
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— 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

— Colombaud B — Bouteillan

— 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 N

— 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

— Lilaro N

— 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

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Mourvèdre blanc B

— Mourvèdre gris G

— 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

— Nero d'avola N

— 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

— Pinot noir N

— 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

— Ribol N

— 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

— Rousseli Rs

— Roussette d'Ayze B

— Sacy B

— Saint Côme B

— Saint-Macaire N

— Saint-Pierre doré B

— Sauvignac B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— auvignon Gris G

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Semillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris B

— 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

— Verdejo B

— Verdesse B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **Кратко описание на определения географски район**

Бертибата на гроздето, винификацията и производството на вината със защитено географско указание „Mont Caume“ се извършват на територията на следните общини в департамент Var въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Le Revest-les-Eaux, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, La Seyne-sur-Mer, Six-Fours-les-Plages.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Разположен в департамент Var, регион Provence-Alpes-Côte d'Azur, в югоизточна Франция, в крайбрежната зона между агломерациите Toulon (на изток) и Saint-Cyr-sur-Mer (на запад), географският район обхваща територите на 12 общини в югозападната част на департамента и има известна морфологична консистенция.

Тази зона може да се оприличи на заливче със средна ширина около десет километра, ограничено от ниски хълмове (максимум 200—300 m), което се отваря към морето на нивото на Saint-Cyr-sur-Mer. В центъра се намират няколко възвишения (хълмовете Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua, Gros Cerveau de Croupatier). На север около този район се издигат високите плата Sainte Baume (над 600 m), на изток — склоновете на Mont Caume (надморска височина 801 m), на запад — пустинните плата във вътрешността на района на Marseille, а на северозапад — платото Siou Blanc.

Почвите, които се срещат на територията на района, са предимно от периода триас и образуват, от една страна, издължена зона, ориентирана изток-запад между Saint-Cyr и Bandol и, от друга страна — тесен и дълъг участък, простиращ се на юг от Beausset. Сред тях преобладават червени пясъчници или глини, понякога слоеве от компактен варовик. Почвите върху почвообразуващата скала са доста плитки (70 до 80 cm) с повече или по-малко песъчлива, глинеста и варовикова структура.

Лозарите са се пригодили към релефа, като са адаптирали морфологията на склоновете на тези хребети и хълмове и са създали многобройни тераси (restanques), чиято ширина и дълбочина намаляват с надморската височина (от 30 на 5 m).

Поради близостта си морето има регулиращ ефект, характерен за средиземноморския крайбрежен климат, като смекчава големите разлики в температурите. Слънцегреенето е едно от най-високите по крайбрежието на Provence (средно 3 000 часа годишно). Отвореността на югозапад благоприятства навлизането на морски бризове, които също така осигуряват достатъчно количество валежи (между 650 и 800 mm годишно) между есента и зимата. Студеният и сух вятър мистрал духа от север и оказва влияние върху климата в района. Този хълмист релеф, който създава микроклимат, осигурява идеални условия за отглеждане на лозя, като ограничава рисковете по време на цъфтежа и им осигурява необходимото слънцегреене, като същевременно ги предпазва от засушаване.

През VI век пр.н.е. фокейците създават колония, известна като Torroeis, около днешното село Castellet. Там те са засадили лозе, което римляните са съхранили, запазвайки терасите. Лозарството, което е здраво вкоренено на това, подходящо за отглеждане на лозя място, винаги е било в основата на местната икономическа дейност. От общо 2 400 ha лозя, засадени в този периметър, ЗГУ „Mont Caume“ понастоящем се произвежда на площ от 220 ha, като произведените обеми достигат 10 000 hl годишно. Винаta „Vins de Pays du Mont Caume“ са признати с указ от 31 януари 1982 г. За разлика от останалите винопроизводства в департамента, където делът на вината розе е около 80 %, вината розе със ЗГУ „Mont Caume“ представляват по-малко от 55 % от произведените обеми. От друга страна, и това е характеристика, която е специфична за това защитено географско указание, производството на червено вино е по-значимо, тъй като то винаги е между 40 % и почти 50 % в зависимост от годината на реколтата. Производството на бяло вино представлява около 5 % от производството на тихи вина в зависимост от годината на реколтата.

Тихите вина розе се произвеждат основно от сортовете grenache N, cinsault N и carignan N, докато червените вина се произвеждат основно от сортовете mourvèdre N, carignan N и grenache N. При белите вина се отдава предпочитание на сортовете bourboulenc B, ugni blanc B и clairette B. Червените вина се характеризират със своята структура и сила. Вината розе се характеризират с блед и деликатен розов цвят на сьомга и с плодови аромати. Белите вина се отличават с темпераментност и цветни и плодови аромати.

Годишното производство на защитеното географско указание „Mont Caume“ може да изглежда скромно, но въпреки това тези вина са придобили известна репутация. ЗГУ разполага с местна дистрибуторска мрежа, организирана главно в избите. Вината са високо ценени. Всяка година вината „Pays du Mont Caume“ биват отличени както на национално равнище на конкурса „Concours Général Agricole de Paris“, така и на равнище департамент на конкурса „Concours des Soleils des vins produits dans le Var“.

В един от най-туристическите департаменти във Франция географското указание „Mont Caume“ е успяло да утвърди репутацията си в рамките на този винопроизводствен район. Тези вина се предлагат в цели 22 лозаро-винарски стопанства и 3 кооперативни винарски изби в отговор на търсенето от страна на клиентите. Благоприятното влияние на мистрала осигурява добра вентилация на лозята дори след проливни дъждове и по този начин допринася за доброто фитосанитарно състояние на гроздето в парцелите. Влиянието на средиземноморския крайбрежен климат, съчетано с местоположението на лозята по стръмни склонове с плитки варовикови почви, е причина за специфичната структура и сила на червените вина, свежестта и плодовия и цветен характер на белите вина и вината розе.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Производството на пенливи вина в географския район на ЗГУ понастоящем се извършва от лозаро-винарско стопанство и кооперативна изба, където се произвеждат 33 000 бутилки годишно, главно бяло вино (clairette, ugni blanc) и розе (grenache и cinsault).

Качествените пенливи вина се характеризират със своята елегантност и изразяването на плодови или цветни аромати, типични за тихите вина, обхванати от ЗГУ.

Влиянието на средиземноморския крайбрежен климат, съчетано с местоположението на лозята по стръмни склонове с плитки варовикови почви, е причина за специфичната структура и сила на червените вина, свежестта и плодовия и цветен характер на белите вина и вината розе, които се срещат в качествените пенливи вина.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Район в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Районът в непосредствена близост, определен посредством дерогация за винификацията и производството на вината със защитеното географско указание „Mont Caume“, включва територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

— на запад — на границата с департамент Bouches-du-Rhône на територията на следните общини:

Allauch, Aubagne, Auriol, Belcodène, La Bouilladisse, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, La Ciotat, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Gémenos, Marseille, La Penne-sur-Huveaune, Peypin, Plan-de-Cuques, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Saint-Savournin, Septèmes-les-Vallons.

— на изток — на границата с департамент Var, на територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Les Adrets-de-l'Estérel, Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bagnols-en-Forêt, Bargème, Bargemon, Barjols, La Bastide, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-Sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Le Bourguet, Bras, Brenon, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Callian, Camps-la-Source, Le

Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteaudouble, Chateauvert, Chateauvieux, Claviers, Cogolin, Collobrières, Comps-sur-Artuby, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Ginasservis, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, La Martre, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-les-Montrieux, Moissac-Bellevue, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-Sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-Sur-Mer, Régusse, Rians, Riboux, Rocbaron, Roquebrune-Sur-Argens, La Roquebrussanne, La Roque-Esclapon, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sainte-Maxime, Saint-Julien, Saint-Martin-De-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Salernes, Les Salles-sur-Verdon, Seillans, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Sillans-la-Cascade, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tanneron, Taradeau, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourrettes, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Trigance, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

Заглавие на изискването/дерогацията

Етикетиране

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Защитеното географско указание „Mont Caume“ може да бъде допълнено с името на един или на няколко сорта грозде.

Защитеното географско указание „Mont Caume“ може да бъде допълвано с обозначенията „primeur“ („младо“) или „nouveau“ („ново“). Обозначенията „primeur“ или „nouveau“ са запазени за тихите вина.

Логото за ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато думите „Защитено географско указание“ са заменени от традиционния израз „Vin de Pays“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3626f5ca-9286-44ac-b913-aa217430384e