C/2026/2823

28.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2823)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Mont Caume“

Referenční číslo EU: PGI-FR-A1206-AM02 – 4. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Mont Caume“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti, Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Zeměpisné oblasti, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti

Popis

V kapitole I se v bodě 4 „Zeměpisné oblasti, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti“, bodě 4.1 „Zeměpisná oblast“ a bodě 4.2 „Oblast v bezprostřední blízkosti“ specifikace produktu doplňuje odkaz na úřední zeměpisný kodex z roku 2024 a aktualizuje se, beze změn, seznam obcí, které tvoří zeměpisnou oblast.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisné oblasti podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2024 a zajistit vymezení zeměpisných oblastí z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu do bodu „Zeměpisná oblast“ a bodu „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Název

Odrůdová skladba

Popis

V kapitole I, bodě 5 „Odrůdová skladba“ specifikace produktu se na seznam odrůd způsobilých pro CHZO doplňují dvě odrůdy.

Jedná se o odrůdy Mourvèdre blanc B a Mourvèdre gris G., získané spontánními mutacemi odrůdy Mourvèdre noir, která je tradiční odrůdou departementu Var. Tyto odrůdy jsou odolné vůči chorobám a suchu, a proto jsou dobře přizpůsobeny jižnímu podnebí, které je pro oblast produkce charakteristické.

Začlenění těchto odrůd pomáhá řešit environmentální výzvy – jak v souvislosti s globálním oteplováním, tak s přizpůsobením se tlaku škůdců.

Tyto odrůdy je třeba doplnit do seznamu moštových odrůd v jednotném dokumentu.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Název

Oznamovací povinnost

Popis

Do kapitoly 2, bodu 1 „Oznamovací povinnost“ specifikace produktu se doplňuje, že konečný termín pro oznámení sklizně a/nebo produkce je stanoven na 31. leden roku následujícího po sklizni. Objem oznámený k tomuto datu je maximálním objemem, který lze pro CHZO uplatnit.

Tato lhůta pro zohlednění oznámení sklizně, která je společná pro všechna CHZO v regionu, má stabilizovat segment CHZO na regionální úrovni a zajistit lepší přehlednost objemů uváděných na trh.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro vína

„Mont Caume“

Referenční číslo EU: PGI-FR-A1206-AM02 – 4. 3. 2026

1. **Název (názvy)**

„Mont Caume“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Tichá červená, růžová a bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová vína mají světlou, jemně lososovou barvu.

Červená vína mají intenzivní barvu.

Bílá vína mají svěží vzhled.

Vůně

Červená vína se vyznačují intenzivní vůní.

Růžová vína jsou ovocná a rafinovaná.

Bílá vína mají květinovou a ovocnou vůni.

Chuť

Červená vína jsou obecně strukturovaná a plná.

Vína jsou ovocná a rafinovaná.

Bílá vína jsou spíše svěží a mají květinová a ovocná aromata.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Růžová vína s CHZO „Mont Caume“ představují méně než 55 % vyrobeného objemu, na rozdíl od ostatní vinařské produkce v daném departementu, kde se podíl růžových vín pohybuje kolem 80 %. Pro toto chráněné zeměpisné označení je specifická významná produkce červeného vína, která se v závislosti na ročníku pohybuje vždy mezi 40 % a téměř 50 %. Výroba bílého vína je okrajová a v závislosti na ročníku představuje přibližně 5 % produkce tichých vín.

Tichá růžová vína se vyrábějí převážně z odrůd Grenache N, Cinsault N a Carignan N, zatímco červená vína se vyrábějí převážně z odrůd Mourvèdre N, Carignan N a Grenache N. U bílého vína se upřednostňují odrůdy Bourboulenc B, Ugni blanc B a Clairette B.

Červená vína se vyznačují svou strukturou a plností.

Růžová vína se vyznačují jemnou, světle lososovou barvou a ovocnými aromaty.

Bílá vína se vyznačují svěžestí a květinovými a ovocnými aromaty.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Jakostní šumivá červená, růžová a bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová vína mají světlou, jemně lososovou barvu.

Červená vína mají intenzivní barvu.

Bílá vína mají svěží vzhled.

Vůně

Červená vína se vyznačují intenzivní vůní.

Růžová vína jsou ovocná a rafinovaná.

Bílá vína mají květinovou a ovocnou vůni.

Chuť

Červená vína jsou obecně strukturovaná a plná.

Vína jsou ovocná a rafinovaná.

Bílá vína jsou spíše svěží a mají květinová a ovocná aromata.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

V dané zeměpisné oblasti CHZO se vyrábějí převážně bílá jakostní šumivá vína (Clairette B, Ugni blanc B) a růžová jakostní šumivá vína (Grenache a Cinsault).

Vyznačují se elegancí a projevem ovocných nebo květinových aromat, které jsou typické pro tichá vína s CHZO.

Červená vína se vyznačují svou strukturou a plností.

Růžová vína se vyznačují jemnou, světle lososovou barvou a ovocnými aromaty.

Bílá vína se vyznačují svěžestí a květinovými a ovocnými aromaty.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené právními předpisy EU.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Tichá a jakostní šumivá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	90
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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

— Sauvignon 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným zeměpisným označením „Mont Caume“ probíhá na území těchto obcí departementu Var (podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2024):

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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☑ jiných vlastnostech

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast se nachází na jihovýchodě Francie, v regionu Provence-Alpes-Côte d'Azur, v departementu Var, v pobřežní oblasti mezi aglomeracemi Toulon (na východě) a Saint-Cyr-sur-Mer (na západě), pokrývá území dvanácti obcí na jihozápadě departementu a má určitou morfologickou konzistenci.

Tato oblast připomíná zhruba deset kilometrů široký amfiteátr, lemovaný nízkými kopci (o výšce maximálně 200 až 300 metrů), který se u obce Saint-Cyr-sur-Mer otevírá k moři. Uprostřed se nachází několik vyvýšenin (Le Castellet, La Cadière-d'Azur, Bandol, La Migoua, Le Gros Cerveau de Croupatier). Kolem této oblasti dominují krajině na severu náhorní plošiny La Sainte Baume (více než 600 metrů), na východě svahy Le Mont Caume (801 metrů), na západě náhorní plošiny vnitrozemí Marseille a na severozápadě náhorní plošina Le Siou Blanc.

Půdy na obvodu oblasti jsou převážně triasového původu a tvoří dvě ramena: jedno v ose východ–západ mezi obcemi Saint-Cyr a Bandol a druhé rozkládající se jižně od obce Le Beausset. Ve složení půd převládá pískovec nebo červený jíl, místy i vrstvy kompaktního vápence. Na matečné hornině vznikly spíše mělké půdy (70 až 80 cm) s převážně písčitou, jílovitou a vápencovou strukturou.

Vinaři zde přizpůsobili reliéf svahů tak, aby vzniklo mnoho „restanques" (teras), jejichž šířka a hloubka se s nadmořskou výškou zmenšují (z 30 na pět metrů).

Blízkost moře má typický regulační účinek středomořského pobřežního klimatu a zmírňuje teplotní výkyvy. Jedná se o jednu z nejslunnějších oblastí provensálského pobřeží (v průměru 3 000 hodin slunečního svitu ročně). Otevřenost oblasti k jihozápadu podporuje pronikání mořských vánků, které přispívají i k dostatku srážek (650–800 mm ročně), zejména mezi podzimem a zimou. Podnebí oblasti ovlivňuje také studený a suchý mistral, který sem vane ze severu. Tento kopcovitý terén vytváří mikroklima, které poskytuje ideální podmínky pro pěstování révy: omezuje problémy při kvetení, zajišťuje dostatek slunečního svitu a zároveň révu chrání před suchem.

V šestém století př. n. l. založili Fókové v blízkosti současné vesnice Le Castellet kolonii s názvem Torroeis. Na tomto místě založili terasovitou vinici, o niž se později starali i Římané. Vinařství je v této výjimečné lokalitě pevně zakořeněno a bylo vždy základem místního hospodářství. Víno s CHZO „Mont Caume" se v současnosti pěstuje na 220 ha z celkových 2 400 ha vinic v této oblasti a jeho roční produkce dosahuje 10 000 hl. Vína s označením „Vins de Pays du Mont Caume" byla uznána nařízením ze dne 31. ledna 1982. Růžová vína s CHZO „Mont Caume" představují méně než 55 % vyrobeného objemu, na rozdíl od ostatní vinařské produkce v departementu, kde se podíl růžových vín pohybuje kolem 80 %. Produkce červeného vína, která je pro toto CHZO typická, se v závislosti na ročníku pohybuje mezi 40 % a téměř 50 %. Výroba bílého vína je okrajová a v závislosti na ročníku představuje přibližně 5 % produkce tichých vín.

Tichá růžová vína se vyrábějí převážně z odrůd Grenache N, Cinsault N a Carignan N, zatímco červená vína se vyrábějí převážně z odrůd Mourvèdre N, Carignan N a Grenache N. U bílého vína se upřednostňují odrůdy Bourboulenc B, Ugni blanc B a Clairette B. Červená vína se vyznačují svou strukturou a plností. Pro růžová vína je typická jemná, světle lososová barva a ovocná aromata. Bílá vína jsou svěží a mají květinová a ovocná aromata.

Roční produkce CHZO „Mont Caume“ se může zdát skromná, přesto si toto označení již získalo určitou pověst. Prodej vín s CHZO „Mont Caume“ se opírá o místní distribuční síť, organizovanou především prostřednictvím vinařských sklepů. Ceny těchto vín jsou přívětivé. Vína s označením „Pays du Mont Caume“ každoročně získávají ocenění v soutěžích na celostátní úrovni (Concours Général Agricole de Paris) i na úrovni departementu (Concours des Soleils pro vína vyprodukovaná v departementu Var).

Zeměpisné označení „Mont Caume“ si v tomto departementu – jednom z nejvíce turisticky navštěvovaných ve Francii – dokázalo mezi místní vinařskou produkcí vybudovat renomé. V reakci na poptávku zákazníků jej nabízí 22 vinařství a tři vinařská družstva. Příznivý vliv mistralu zajišťuje dobré větrání vinic, a to i po silných srážkách, a přispívá tak k dobrému zdraví hroznů na vinohradu. Vliv středomořského pobřežního podnebí a umístění vinic na mělkých a strmých vápencových půdách dodávají červeným vínům zvláštní strukturu a plnost; bílým a růžovým vínům zase svěžest a ovocně-květinový charakter.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

V současnosti vyrábí šumivá vína v této oblasti CHZO jedno vinařství a jedno vinařské družstvo, a to v objemu 33 000 lahví ročně. Převládají bílá vína (Clairette, Ugni blanc) a růžová vína (Grenache a Cinsault).

Jakostní šumivá vína se vyznačují elegancí a projevem ovocných nebo květinových aromat typických pro tichá vína s CHZO.

Vliv středomořského pobřežního podnebí a umístění vinic na mělkých a strmých vápencových půdách dává červeným vínům zvláštní strukturu a plnost; bílým a růžovým vínům zase svěžest a ovocně-květinový charakter, které jsou pro jakostní šumivá vína typické.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky:

oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezenou odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín s chráněným zeměpisným označením „Mont Caume“ tvoří podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2024 níže uvedené obce:

— na západě na hranici s departementem Bouches-du-Rhône:

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;

— na východě na hranici s departementem Var tyto obce (v souladu s oficiálním zeměpisným kodexem z roku 2024):

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.

Název požadavku/odchylky

označování

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Chráněné zeměpisné označení „Mont Caume" lze doplnit názvem jedné nebo více odrůd.

Chráněné zeměpisné označení „Mont Caume" lze doplnit slovy „primeur" nebo „nouveau". Označení „primeur" nebo „nouveau" jsou vyhrazena pro tichá vína.

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení" uveden tradiční výraz „Vin de Pays" (zemské víno), použije se logo CHZO.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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