C/2026/2823
28.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2823)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Mont Caume«

EU-referencenummer: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Mont Caume«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater)

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse vedrører ikke nogen af de tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Geografiske områder, hvor aktiviteterne finder sted

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen suppleres under punkt 4 »Geografiske områder, hvor aktiviteterne finder sted« (punkt 4.1 »Geografisk område« og punkt 4.2 »Område i umiddelbar nærhed«) med henblik på at tilføje henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2024 samt opdatere listen over de kommuner, der udgør det geografiske område, uden øvrige ændringer.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge de geografiske områder med henvisning til 2024-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af de geografiske områder.

Der foretages en tilføjelse i enhedsdokumentet med en sådan henvisning i punktet »Geografisk område« og »Supplerende betingelser – området i umiddelbar nærhed«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Vinstokbestand

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen suppleres under punkt 5 »Vinstokbestand« med henblik på at medtage to sorter på listen over sorter, der er berettiget til den beskyttede geografiske betegnelse.

De pågældende sorter er Mourvèdre Blanc B og Mourvèdre Gris G, som er opstået ved spontane mutationer af Mourvèdre Noir, den historiske sort i departementet Var. De pågældende sorter er kendetegnet ved deres modstandsdygtighed over for sygdomme og tørke og er dermed egnede til det sydlige klima, der præger produktionsområdet.

Indførelsen af disse sorter tager hensyn til miljømæssige forhold, herunder både global opvarmning og tilpasning til skadedyrsangreb.

Disse sorter skal optages på listen over druesorter til vinfremstilling i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indberetningsforpligtelser

Beskrivelse

Kapitel 2 i produktspecifikationen suppleres under punkt 1 »Indberetningsforpligtelser« med henblik på at fastsætte den 31. januar i året efter høsten som frist for indberetning af høst og/eller produktion. De mængder, der er indberettet på denne dato, udgør den maksimale mængde, der kan omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse.

Denne frist for behandling af høstindberetningen, som gælder for alle produkter med beskyttet geografisk betegnelse i regionen, har til formål at stabilisere segmentet med produkter med beskyttet geografisk betegnelse på regionalt plan og sikre større gennemsigtighed i de mængder, der bringes på markedet.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Mont Caume«

EU-referencenummer: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Mont Caume«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Stille rødvine, rosévine og hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene har en lys og fin laksefarvet nuance.

Rødvinene er kraftige.

Hvidvinene er friske.

Aroma/duft

Rødvinene er kraftige.

Rosévinene er frugtagtige og raffinerede.

Hvidvinene har blomster- og frugtagtige aromaer.

Smag

Rødvinene er generelt strukturerede og kraftige.

Vinene er frugtagtige og raffinerede.

Hvidvinene er ret friske med blomster- og frugtagtige aromaer.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

I modsætning til den øvrige produktion i departementet, hvor rosévinene udgør ca. 80 %, udgør vine med den beskyttede geografiske betegnelse Mont Caume rosé mindre end 55 % af de producerede mængder. Produktionen af rødvin er derimod højere – et kendetegn for denne beskyttede geografiske betegnelse – og varierer mellem 40 % og næsten 50 % afhængigt af årgangen. Produktionen af hvidvin udgør en mindre andel, ca. 5 % af produktionen af stille vine, afhængigt af årgangen.

De stille rosévine fremstilles hovedsagelig af druesorterne Grenache N, Cinsault N og Carignan N, mens rødvinene hovedsagelig fremstilles af druesorterne Mourvèdre N, Carignan N og Grenache N. Til hvidvin foretrækkes druesorterne Bourboulenc B, Ugni blanc B og Clairette B.

Rødvinene er kendetegnet ved deres struktur og kraft.

Rosévinene er kendetegnet ved deres lyse og fine laksefarvede nuance og frugtagtige aromaer.

Hvidvinene er kendetegnet ved deres friskhed og blomster- og frugtagtige aromaer.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

—

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsrødvine, -rosévine og -hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene har en lys og fin laksefarvet nuance.

Rødvinene er kraftige.

Hvidvinene er friske.

Aroma/duft

Rødvinene er kraftige.

Rosévinene er frugtagtige og raffinerede.

Hvidvinene har blomster- og frugtagtige aromaer.

Smag

Rødvinene er generelt strukturerede og kraftige.

Vinene er frugtagtige og raffinerede.

Hvidvinene er ret friske med blomster- og frugtagtige aromaer.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Mousserende kvalitetsvine fremstilles i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse og er hovedsageligt baseret på sorterne Clairette B og Ugni blanc B for hvidvine samt Grenache og Cinsault for rosévine.

De mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres elegance og de frugtagtige eller blomsteragtige aromaer, der er typiske for de stille vine, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.

Rødvinene er kendetegnet ved deres struktur og kraft.

Rosévinene er kendetegnet ved deres lyse og fine laksefarvede nuance og frugtagtige aromaer.

Hvidvinene er kendetegnet ved deres friskhed og blomster- og frugtagtige aromaer.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

–

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

–

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

For så vidt angår ønologiske fremgangsmåder skal vinene være i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Stille vine og mousserende kvalitetsvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	90
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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

— Marshall 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 Rs – Muscat, Moscato

— Merille 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 of 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

— Sémillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier Gris

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Høsten af druerne, vinfremstillingen og forarbejdningen af vinene med den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« foregår inden for følgende kommuner i departementet Var i henhold til den officielle geografiske kode fra 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 og Six-Fours-les-Plages.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ angivet kvalitet

☑ andre kendetegn

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område er beliggende i departementet Var i det sydøstlige Frankrig, i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur, i kystområdet mellem byområderne Toulon (mod øst) og Saint-Cyr-sur-Mer (mod vest) og består af 12 kommuner i den sydvestlige del af departementet med en tydelig morfologisk sammenhæng.

Området kan sammenlignes med en cirkusdal med en gennemsnitlig bredde på omkring ti kilometer, omgivet af lave bakker (op til 200-300 meter), som åbner sig mod havet ved Saint-Cyr-sur-Mer. I den centrale del findes der nogle få bakker (Castellet-bakkerne, La Cadière-d'Azur-bakkerne, Bandol-bakkerne, Migoua-bakkerne og Gros Cerveau de Croupatier-bakkerne). Området er omgivet af et landskab, der mod nord domineres af højlandet Sainte Baume (over 600 meter), mod øst af skråningerne ved Mont Caume (801 meter over havets overflade), mod vest af de øde plateauer i baglandet ved Marseille og mod nordvest af Siou Blanc-plateauet.

Jordlagene i området er overvejende fra triasperioden og danner både en øst-vest-gående strækning mellem Saint-Cyr og Bandol samt en udløber syd for Le Beausset. Jordbunden domineres af rødt sand eller ler, undertiden med indslag af kompakt kalksten. Grundfjeldet har dannet jordlag, som er forholdsvis tynde (70-80 cm) og har en mere eller mindre sandet, leret og kalkholdig struktur.

Vinbønderne har tilpasset sig terrænet ved at udnytte skråningernes form på bakker og højdedrag til at anlægge talrige »restanques« (terrasser), hvis bredde og dybde aftager med højden (fra 30 til 5 meter).

Havets nærhed har en regulerende virkning, der er karakteristisk for det middelhavskystnære klima, idet det udjævner de store temperaturudsving. Antallet af soltimer er blandt de højeste på den provencalske kyst (i gennemsnit 3 000 timer om året). Den sydvestlige beliggenhed muliggør, at havbrisen let trænger ind, hvilket også sikrer tilstrækkelig nedbør (650-800 mm/år), fordelt mellem efterår og vinter. Den kolde og tørre mistral blæser fra nord og påvirker områdets klima. Det bakkede terræn, som danner mikroklimaer, skaber gunstige betingelser for vindyrkning ved at reducere risikoen for blomstring, sikre det nødvendige sollys og samtidig beskytte mod tørke.

I det 6. århundrede f.Kr. grundlagde fokeerne en koloni ved navn Torroeis nær den landsby, der i dag hedder Le Castellet. Der blev anlagt vinmarker, som romerne senere bevarede, og som var terrasserede. Vindyrkning, som er dybt forankret i dette privilegerede område, har altid udgjort en af grundpillerne i den lokale økonomi. Ud af et samlet potentiale på 2 400 ha beplantet med vinstokke inden for området produceres den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« i øjeblikket på 220 ha, svarende til 10 000 hl/år. »Vins de Pays du Mont Caume« blev anerkendt ved dekret af 31. januar 1982. I modsætning til den øvrige produktion i departementet, hvor rosévinene udgør ca. 80 %, udgør vine med den beskyttede geografiske betegnelse Mont Caume rosé mindre end 55 % af de producerede mængder. Produktionen af rødvin er derimod højere – et kendetegn for denne beskyttede geografiske betegnelse – og varierer mellem 40 % og næsten 50 % afhængigt af årgangen. Produktionen af hvidvin udgør en mindre andel, ca. 5 % af produktionen af stille vine, afhængigt af årgangen.

De stille rosévine fremstilles hovedsagelig af druesorterne Grenache N, Cinsault N og Carignan N, mens rødvinene hovedsagelig fremstilles af druesorterne Mourvèdre N, Carignan N og Grenache N. I hvidvin foretrækkes druesorterne Bourboulenc B, Ugni blanc B og Clairette B. Rødvinene er kendetegnet ved deres struktur og kraft. Rosévinene er kendetegnet ved deres lyse og fine laksefarvede nuance og frugtagtige aromaer. Hvidvinene er kendetegnet ved deres friskhed og blomster- og frugtagtige aromaer.

Den årlige produktion af den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« kan forekomme beskeden, men har ikke desto mindre opnået et vist omdømme. Den beskyttede geografiske betegnelse har et lokalt distributionsnet, som hovedsageligt er organiseret gennem vinkældre. Vinene er godt positioneret på markedet. Hvert år modtager vinene fra Pays du Mont Caume priser både på nationalt plan ved Concours Général Agricole i Paris og på departementsplan ved Concours des Soleils for vine fra Var-departementet.

I et af Frankrigs mest turistprægede departementer har den geografiske betegnelse »Mont Caume« formået at opbygge sit omdømme inden for områdets vinproduktion. Der er således ikke mindre end 22 vingårde og 3 kooperative vinkældre, der tilbyder dem for at imødekomme kundernes efterspørgsel. Mistralen sikrer en effektiv ventilation af vinmarkerne selv efter kraftig nedbør og bidrager dermed til druernes sundhed på parcellerne. Middelhavsklimaet og vinmarkernes placering på lavtliggende, skrånende kalkjord giver rødvinene deres særlige struktur og fylde samt hvidvinene og rosévinene deres friskhed og frugtagtige og blomsteragtige karakter.

Vinavlsproduktets kategori

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Fremstillingen af mousserende vine i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse varetages i dag af ét kooperativ og én vinkælder og udgør ca. 33 000 flasker om året, hovedsageligt hvidvin (Clairette, Ugni blanc) og rosévin (Grenache og Cinsault).

De mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres elegance samt frugtagtige eller blomsteragtige aromaer, som er typiske for de stille vine, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.

Middelhavsklimaet og vinmarkernes placering på lavtliggende, skrånende kalkjord giver rødvinene deres særlige struktur og fylde samt hvidvinene og rosévinene deres friskhed og frugtagtige og blomsteragtige karakter, som man også finder i de mousserende kvalitetsvine.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Området i umiddelbar nærhed, der udgør en undtagelse i forbindelse med fremstilling og forarbejdning af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« består af følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:

— Mod vest, ved grænsen til departementet Bouches-du-Rhône, i følgende kommuner:

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 og Septèmes-les-Vallons.

— Mod øst, ved grænsen til departementet Var, i følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode fra 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 og Vins-sur-Caramy.

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« kan suppleres med navnet på en eller flere druesorter.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Mont Caume« kan suppleres med benævnelsen »primeur« eller »nouveau«. Betegnelserne »primeur« eller »nouveau« er forbeholdt stille vine.

EU's BGB-logo skal være anført på etiketten, når betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse« erstattes af den traditionelle betegnelse »Vin de Pays«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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