Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2823

28.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2823)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Mont Caume»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Mont Caume»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στην κατηγορία των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Γεωγραφικές περιοχές όπου εκτελούνται οι εργασίες

Περιγραφή

Το κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώνεται στο σημείο 4 — «Γεωγραφικές περιοχές όπου εκτελούνται οι εργασίες», στο σημείο 4.1 — «Γεωγραφική περιοχή» και στο σημείο 4.2 — «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή», ώστε να συμπεριληφθεί παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024 και να επικαιροποιηθεί, χωρίς τροποποίηση, ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή.

Αυτή η συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση των γεωγραφικών περιοχών βάσει της ισχύουσας το 2024 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ο οποίος δημοσιεύεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτηση των γεωγραφικών περιοχών.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στις ενότητες «Γεωγραφική περιοχή» και «Πρόσθετοι όροι — άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Το κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώνεται στο σημείο 5 — «Ποικιλίες αμπέλου» ώστε στον κατάλογο των ποικιλιών να προστεθούν δύο ποικιλίες που είναι επιλέξιμες για την ΠΓΕ.

Οι ποικιλίες αυτές είναι οι Mourvèdre blanc B και Mourvèdre gris G, αυθόρμητες μεταλλάξεις της Mourvèdre noir, της παραδοσιακής ποικιλίας αμπέλου του νομού Var. Οι εν λόγω ποικιλίες είναι ανθεκτικές στις ασθένειες και στην ξηρασία και, ως εκ τούτου, είναι κατάλληλες για το νότιο κλίμα που χαρακτηρίζει την περιοχή παραγωγής.

Η προσθήκη αυτών των ποικιλιών ανταποκρίνεται στις περιβαλλοντικές ανησυχίες, τόσο όσον αφορά την υπερθέρμανση του πλανήτη όσο και όσον αφορά την προσαρμογή στις πιέσεις λόγω επιβλαβών οργανισμών.

Οι ποικιλίες αυτές πρέπει να προστεθούν στον κατάλογο των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Υποχρέωση δήλωσης

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 — «Υποχρέωση δήλωσης» τροποποιείται ώστε να προστεθεί ως προθεσμία για τη δήλωση συγκομιδής και/ή τη δήλωση παραγωγής η 31η Ιανουαρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής. Οι ποσότητες που δηλώνονται έως την εν λόγω ημερομηνία αποτελούν τη μέγιστη ποσότητα που είναι επιλέξιμη για την ΠΓΕ.

Αυτή η προθεσμία για τη συνεκτίμηση της δήλωσης συγκομιδής είναι κοινή για όλες τις ΠΓΕ της περιοχής και αποσκοπεί στη σταθεροποίηση του τμήματος ΠΓΕ σε περιφερειακό επίπεδο και στη διασφάλιση μεγαλύτερης σαφήνειας όσον αφορά τις ποσότητες που διατίθενται στην αγορά.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Mont Caume»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Mont Caume»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν απαλό και ανοιχτό ροζ χρώμα.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ζωηρό χρώμα.

Άρωμα

Οι ερυθροί οίνοι είναι έντονοι.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι φρουτώδεις και εκλεπτυσμένοι.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Γεύση

Οι ερυθροί οίνοι έχουν γενικά δομημένη και μεστή γεύση.

Οι [ερυθρωποί] οίνοι είναι φρουτώδεις και εκλεπτυσμένοι.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ιδιαίτερα ζωηρή γεύση με ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σε αντίθεση με άλλες παραγωγές του νομού, όπου το ποσοστό των ερυθρωπών οίνων ανέρχεται περίπου στο 80 %, οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Mont Caume αντιπροσωπεύουν λιγότερο από το 55 % του όγκου παραγωγής. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της εν λόγω προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, δε, είναι ότι η παραγωγή ερυθρού οίνου είναι πιο σημαντική, διότι αντιπροσωπεύει πάντα από το 40 % έως και το 50 % σχεδόν του όγκου παραγωγής, ανάλογα με την εσοδεία. Οι λευκοί οίνοι αποτελούν το μικρότερο ποσοστό, καθώς αντιπροσωπεύουν περίπου το 5 % της παραγωγής μη αφρωδών οίνων, ανάλογα με την εσοδεία.

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Grenache N, Cinsault N και Carignan N, ενώ οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Mourvèdre N, Carignan N και Grenache N. Για τους λευκούς οίνους προτιμώνται οι ποικιλίες Bourboulenc B, Ugni Blanc B και Clairette B.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από τη δομή και την έντασή τους.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από το απαλό και ανοιχτό ροζ χρώμα τους, καθώς και τα φρουτώδη αρώματά τους.

Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από τον ζωηρό χαρακτήρα τους, καθώς και από ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι ποιότητας

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν απαλό και ανοιχτό ροζ χρώμα.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ζωηρό χρώμα.

Άρωμα

Οι ερυθροί οίνοι είναι έντονοι.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι φρουτώδεις και εκλεπτυσμένοι.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Γεύση

Οι ερυθροί οίνοι έχουν γενικά δομημένη και μεστή γεύση.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι φρουτώδεις και εκλεπτυσμένοι.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ιδιαίτερα ζωηρή γεύση με ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ είναι κυρίως λευκοί (Clairette B, Ugni Blanc B) και ερυθρωποί (Grenache και Cinsault).

Οι εν λόγω οίνοι χαρακτηρίζονται από την κομψότητά τους, καθώς και από τα τυπικά φρουτώδη ή ανθώδη αρώματα των μη αφρωδών οίνων ΠΓΕ.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από τη δομή και την ένταση τους.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από το απαλό και ανοιχτό ροζ χρώμα τους, καθώς και τα φρουτώδη αρώματά τους.

Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από τον ζωηρό χαρακτήρα τους, καθώς και από τα ανθώδη και φρουτώδη αρώματά τους.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Οι οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων πρέπει να συμμορφώνονται με τη νομοθεσία της ΕΕ.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μη αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	90
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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

— 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 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων της ΠΓΕ «Mont Caume» εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Var σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του έτους 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 και Six-Fours-les-Plages.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στον νομό Var στα νοτιοανατολικά της Γαλλίας, και συγκεκριμένα στην περιφέρεια Provence-Alpes-Côte d'Azur, στην παράκτια περιοχή μεταξύ των αστικών συγκροτημάτων της Toulon (ανατολικά) και του Saint-Cyr-sur-Mer (δυτικά), καλύπτει δε το έδαφος 12 δήμων στα νοτιοδυτικά του νομού και παρουσιάζει ορισμένη μορφολογική συνοχή.

Η περιοχή μπορεί να χαρακτηριστεί αμφιθεατρική, καθώς έχει πλάτος περίπου δέκα χιλιομέτρων κατά μέσο όρο και περιβάλλεται από χαμηλούς λόφους (200 έως 300 μέτρα κατ' ανώτατο όριο) με άνοιγμα στη θάλασσα του Saint-Cyr-sur-Mer. Στο κέντρο της περιοχής απαντούν διάφορα υψώματα (λόφοι Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua και Gros Cerveau de Croupatier). Στα περίχωρα, το τοπίο διαμορφώνεται στα βόρεια από τα υψηλά υψίπεδα του Sainte Baume (άνω των 600 μέτρων), στα ανατολικά από τις πλαγιές του Mont Caume (υψόμετρο 801 μέτρων), στα δυτικά από τα ερημικά υψίπεδα της ενδοχώρας της Μασσαλίας και στα βορειοδυτικά από το υψίπεδο του Siou Blanc.

Τα εδάφη περιμετρικά της περιοχής χρονολογούνται κυρίως από το Τριαδικό, και σχηματίζουν αφενός μια γραμμή γης από ανατολή προς δύση μεταξύ Saint-Cyr και Bandol και, αφετέρου, έναν βραχίονα που εκτείνεται νότια του Beausset. Κυριαρχούν ο ερυθρός ψαμμίτης και η άργιλος και ενίοτε στρώματα συμπαγούς ασβεστόλιθου. Το βραχώδες υπόστρωμα έχει δημιουργήσει μάλλον αβαθή εδάφη (70 έως 80 cm) με γενικώς αμμώδη, αργιλώδη και ασβεστολιθική υφή.

Οι αμπελουργοί εκμεταλλεύτηκαν το ανάγλυφο προσαρμόζοντας τη μορφολογία που παρουσιάζουν οι πλαγιές σε αυτές τις κορυφογραμμές και τους λόφους, προκειμένου να δημιουργήσουν πολυάριθμες «restanques» (αναβαθμίδες), το πλάτος και το βάθος των οποίων μειώνονται ανάλογα με το υψόμετρο (από 30 σε 5 μέτρα).

Λόγω της γειτνίασής της, η θάλασσα λειτουργεί ως παράγοντας εξισορρόπησης, φαινόμενο που χαρακτηρίζει το μεσογειακό παράκτιο κλίμα, καθώς μετριάζει τις μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η περιοχή είναι μία από τις πιο ηλιόλουστες περιοχές στην ακτογραμμή της Προβηγκίας (3 000 ώρες/έτος κατά μέσο όρο). Το άνοιγμα προς τα νοτιοδυτικά ευνοεί την είσοδο της θαλάσσιας αύρας και διασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις (μεταξύ 650 και 800 mm/έτος), οι οποίες κατανέμονται κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου και του χειμώνα. Ο ψυχρός και ξηρός άνεμος Mistral πνέει από τον Βορρά και επηρεάζει το κλίμα της περιοχής. Αυτό το πλούσιο ανάγλυφο, το οποίο δημιουργεί μικροκλίματα, προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια αμπέλων, καθώς περιορίζει τους κινδύνους κατά την περίοδο ανθοφορίας, παρέχοντας την αναγκαία έκθεση στον ήλιο, αλλά και προστασία από την ξηρασία.

Τον 6ο αιώνα π.Χ. οι Φωκαείς ίδρυσαν μια αποικία γνωστή ως Torroeis κοντά στο σημερινό χωριό Castellet. Εκεί δημιούργησαν έναν αμπελώνα, τον οποίο διατήρησαν οι Ρωμαίοι, σε αναβαθμίδες. Η αμπελοκαλλιέργεια έχει βαθιές ρίζες στη συγκεκριμένη τοποθεσία και ανέκαθεν αποτελούσε ακρογωνιαίο λίθο της τοπικής οικονομίας. Από τα 2 400 εκτάρια αμπελώνων που φυτεύονται εντός της εν λόγω περιμέτρου, η ΠΓΕ «Mont Caume» παράγεται επί του παρόντος σε έκταση 220 εκταρίων και αντιστοιχεί σε 10 000 hl/έτος. Οι οίνοι «Vins de Pays du Mont Caume» αναγνωρίστηκαν με διάταγμα της 31ης Ιανουαρίου 1982. Σε αντίθεση με άλλες παραγωγές του νομού, όπου το ποσοστό των ερυθρωπών οίνων ανέρχεται περίπου στο 80 %, οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Mont Caume αντιπροσωπεύουν λιγότερο από το 55 % του όγκου παραγωγής. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της εν λόγω προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, δε, είναι ότι η παραγωγή ερυθρού οίνου είναι πιο σημαντική, διότι αντιπροσωπεύει πάντα από το 40 % έως και το 50 % σχεδόν του όγκου παραγωγής, ανάλογα με την εσοδεία. Οι λευκοί οίνοι αποτελούν το μικρότερο ποσοστό, καθώς αντιπροσωπεύουν περίπου το 5 % της παραγωγής μη αφρωδών οίνων, ανάλογα με την εσοδεία.

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Grenache N, Cinsault N και Carignan N, ενώ οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Mourvèdre N, Carignan N και Grenache N. Για τους λευκούς οίνους προτιμώνται οι ποικιλίες Bourboulenc B, Ugni Blanc B και Clairette B. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από τη δομή και την έντασή τους. Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από το απαλό και ανοιχτό ροζ χρώμα τους, καθώς και τα φρουτώδη αρώματά τους. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από τον ζωηρό χαρακτήρα τους, καθώς και από ανθώδη και φρουτώδη αρώματα.

Η ετήσια παραγωγή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Mont Caume» μπορεί να φαίνεται περιορισμένη, ωστόσο έχει αποκτήσει φήμη. Η ΠΓΕ επωφελείται από ένα τοπικό δίκτυο διανομής που είναι οργανωμένο κυρίως στα οινοποιεία και οι οίνοι χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης. Κάθε χρόνο, οι οίνοι Pays du Mont Caume αναγνωρίζονται τόσο σε εθνικό επίπεδο στον διαγωνισμό «Concours Général Agricole de Paris» όσο και σε επίπεδο νομού στον διαγωνισμό «Concours des Soleils» για τους οίνους που παράγονται στην περιοχή του Var.

Δεδομένου ότι συνδέεται με έναν από τους πιο τουριστικούς νομούς της Γαλλίας, η γεωγραφική ένδειξη «Mont Caume» έχει εδραιώσει με επιτυχία τη φήμη της στον τοπικό αμπελοοινικό τομέα. Επιπλέον, τουλάχιστον 22 κτήματα και τρία συνεταιριστικά οινοποιεία προσφέρουν τους εν λόγω οίνους προς κάλυψη της καταναλωτικής ζήτησης. Η ευεργετική επίδραση του Mistral διασφαλίζει τον καλό αερισμό των αμπελώνων, ακόμη και μετά από έντονες βροχοπτώσεις, συμβάλλοντας έτσι στην καλή υγεία των σταφυλιών στα αμπελοτεμάχια. Η επίδραση του μεσογειακού παράκτιου κλίματος σε συνδυασμό με τη θέση των αμπελώνων σε αβαθή ασβεστολιθικά και επικλινή εδάφη προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους την ιδιαίτερη δομή και έντασή τους και στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους τη φρεσκάδα, καθώς και τον φρουτώδη και ανθώδη χαρακτήρα τους.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Σήμερα, οι αφρώδεις οίνοι της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ παράγονται από ένα κτήμα και έναν οινοποιητικό συνεταιρισμό. Η παραγωγή ανέρχεται σε 33 000 φιάλες κυρίως λευκού (Clairette, Ugni blanc) και ερυθρωπού (Grenache και Cinsault) οίνου ετησίως.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από την κομψότητά τους, καθώς και από τα τυπικά φρουτώδη ή ανθώδη αρώματα των μη αφρωδών οίνων ΠΓΕ.

Η επίδραση του μεσογειακού παράκτιου κλίματος σε συνδυασμό με τη θέση των αμπελώνων σε αβαθή ασβεστολιθικά και επικλινή εδάφη προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους την ιδιαίτερη δομή και έντασή τους και στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους τη φρεσκάδα, καθώς και τον φρουτώδη και ανθώδη χαρακτήρα που είναι τυπικός των αφρωδών οίνων ποιότητας.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων της ΠΓΙ «Mont Caume», περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

— Δυτικά, τους εξής δήμους του νομού 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 και Septèmes-les-Vallons.

— Ανατολικά, τους εξής δήμους του νομού Var, σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 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 και Vins-sur-Caramy.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Mont Caume» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Mont Caume» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος). Οι ενδείξεις «primeur» και «nouveau» προορίζονται αποκλειστικά για τους μη αφρώδεις οίνους.

Το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση εάν η μνεία «Indication géographique protégée» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή ένδειξη «Vin de Pays».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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