C/2026/2823

2026.5.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2823)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Mont Caume”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-A1206-AM02 – 2026.3.4.

1. **A termék elnevezése**

„Mont Caume”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termékeket vagy termékkategóriát;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Földrajzi területek, ahol a műveleteket végzik

Leírás

A termékleírás I. fejezetének 4. pontját („Földrajzi területek, ahol a műveleteket végzik”), 4.1. pontját („Földrajzi terület”) és 4.2. pontját („A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület”) kiegészítették a 2024. évi hivatalos földrajzi kódexre [Code officiel géographique] való hivatkozással, továbbá változtatás nélkül naprakésszé tették a földrajzi területet alkotó települések jegyzékét.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi területek megfeleltethetők az Országos Statisztikai és Gazdaságtudományi Intézet (INSEE) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2024-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – Közvetlenül szomszédos terület” című pontját is ezzel a hivatkozással egészítették ki.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Szőlőfajták

Leírás

A termékleírás I. fejezetének 5. pontját („Szőlőfajták”) úgy egészítették ki, hogy az oltalom alatt álló földrajzi jelzésre (OFJ) jogosult fajták jegyzékét két fajtával bővítették.

Ezek a fajták a Mourvèdre blanc B és a Mourvèdre gris G, amelyek a Mourvèdre noir, Var megye hagyományos szőlőfajtájának spontán mutációi. Ezek a fajták ellenállóak a betegségekkel és az aszállyal szemben, ezért jól megfelel számukra a termőterületre jellemző déli éghajlat.

E fajták felvételére környezetvédelmi aggályok miatt került sor, mind a globális felmelegedés, mind a kártevők jelentette nyomáshoz való alkalmazkodás érdekében.

Az egységes dokumentum borszőlőfajtákat tartalmazó jegyzékét ki kell egészíteni ezekkel a szőlőfajtákkal.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Bejelentési kötelezettségek

Leírás

A termékleírás 2. fejezetének „Nyilatkozattételi követelmények” című 1. pontja kiegészült a szüreti és/vagy termelési nyilatkozat határidejével, amelyet a szüretet követő év január 31-ében határoztak meg. Az említett időpontig bejelentett mennyiségek képezik az OFJ-re jogosult borok maximális mennyiségét.

A szüreti nyilatkozat e határidejét a régió valamennyi OFJ-je esetében egyaránt be kell tartani, és célja az OFJ-vel ellátott borok szegmensének regionális szintű stabilizálása, valamint a forgalomba hozott mennyiségek egyértelműbbé tétele.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Mont Caume”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-A1206-AM02 – 2026.3.4.

1. **Elnevezés(ek)**

„Mont Caume”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Borok

5. Minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Csendes vörös-, rozé- és fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borokat finom halvány rózsaszín szín jellemzi.

A vörösborok intenzívek.

A fehérborok élénkek.

Illat

A vörösborok erőteljesek.

A rozé borok gyümölcsösek és kifinomultak.

A fehérborok virágos és gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

Íz

A vörösborok általában testesek és robusztusak.

A [rozé] borok gyümölcsösek és kifinomultak.

A fehérborok meglehetősen élénkek, virágos és gyümölcsös aromákkal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A megye más területein végzett termeléssel ellentétben, ahol a rozé borok aránya 80 % körül van, a rozé Mont Caume OFJ borok a termelési volumen kevesebb mint 55 %-át teszik ki. Másrészt, és mivel ez a tulajdonság a szóban forgó oltalom alatt álló földrajzi jelzés sajátossága, a vörösbor előállítása fontosabb, mivel az évjárattól függően mindig a mennyiség 40, majdnem 50 %-át teszi ki. A fehérbor-termelés, amely a legkisebb arányú, az évjárattól függően a csendes bortermelés mintegy 5 %-át teszi ki.

A csendes rozé borokat főként a Grenache N, Cinsault N és Carignan N szőlőfajtákból, míg a vörösborokat főként a Mourvèdre N, Carignan N és Grenache N szőlőfajtákból állítják elő. A fehérborok esetében a Bourboulenc B, Ugni Blanc B és clairette B fajták élveznek elsőbbséget.

A vörösborokra a testesség és az intenzitás jellemző.

A rozé borokat finom halvány rózsaszín szín és gyümölcsös aromák jellemzik.

A fehérborok élénkek, valamint virágos és gyümölcsös aromájúak.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi vörös-, rozé- és fehérpezsgők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borokat finom halvány rózsaszín szín jellemzi.

A vörösborok intenzívek.

A fehérborok élénkek.

Illat

A vörösborok erőteljesek.

A rozé borok gyümölcsösek és kifinomultak.

A fehérborok virágos és gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

Íz

A vörösborok általában testesek és robusztusak.

A rozé borok gyümölcsösek és kifinomultak.

A fehérborok meglehetősen élénkek, virágos és gyümölcsös aromákkal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Az OFJ földrajzi területén előállított minőségi pezsgők főként fehér (Clairette B, Ugni Blanc B) és rozé (Grenache és Cinsault) borok.

Elegancia, valamint a csendes OFJ borokra jellemző gyümölcsös vagy virágos aromák jellemzik őket.

A vörösborokra a testesség és az intenzitás jellemző.

A rozé borokat finom halvány rózsaszín szín és gyümölcsös aromák jellemzik.

A fehérborok élénkek, valamint virágos és gyümölcsös aromájúak.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott különleges borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A borok készítéséhez alkalmazott borászati eljárásoknak meg kell felelniük az európai uniós jogszabályoknak.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Csendes és minőségi pezsgők

Maximális hozam:

Maximális hozam:	90
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő szüretelése, valamint a „Mont Caume" OFJ borok előállítása és feldolgozása Var megye következő településeinek területén történik a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex alapján:

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 és Six-Fours-les-Plages.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Borok

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület Franciaország délkeleti részén, a Provence-Alpes-Côte d'Azur régióban található Var megyében, a (keleten) Toulon és (nyugaton) Saint-Cyr-sur-Mer agglomerációk közötti part menti területen helyezkedik el, a megye délnyugati részén található 12 település területét foglalja magában, és bizonyos morfológiai következetességet mutat.

Ez a terület egy amfiteátrumhoz hasonlítható, amely átlagosan mintegy tíz kilométer széles, alacsony (legfeljebb 200–300 méteres) dombok határolják, és Saint-Cyr-sur-Mernél nyílik meg a tenger felé. A központjában számos magas pont áll (Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua és Gros Cerveau de Croupatier dombjai). Ezen a területen a tájat északon Sainte Baume magas fennsíkjai (több mint 600 méter), keleten a Mont Caume lejtői (801 méter tengerszint feletti magasság), nyugaton a marseille-i hátország sivatagszerű fennsíkjai, északnyugaton pedig a Siou Blanc fennsíkja uralja.

A terület határain található talajok főként a triász korból származnak, egyrészt egy kelet-nyugati irányú sávot alkotva Saint-Cyr és Bandol között, másrészt egy, a Beaussettől délre terjedő nyúlványt létrehozva. A vörös homokkő vagy az agyag van túlsúlyban, néha tömör mészkőrétegekkel. Az alapkőzet meglehetősen sekély (70–80 cm) talajokat hozott létre, többé-kevésbé homokos, agyagos és mészköves szerkezettel.

A szőlőtermesztők a dombok és gerincek lejtőinek morfológiáját átalakítva dolgoztak a földeken, teraszokat („restanque") hoztak létre, amelyek szélessége és mélysége a magassággal csökken (30-tól 5 méterig).

Közelsége miatt a tenger a Földközi-tenger partvidékeinek éghajlatra jellemző kiegyenlítő hatást fejt ki, mivel enyhíti a nagy hőmérséklet-ingadozásokat. Ez a terület a provence-i partvonalon ez az egyik legnaposabb terület (átlagosan 3 000 óra/év). Mivel a terület délnyugati irányban nyitott, a tengeri szelek könnyen bejutnak, és elegendő csapadékot (évi 650–800 mm) biztosítanak az őszi és téli időszakban. Az északról fújó, hideg és száraz misztrál szél hatással van a terület éghajlatára. Ez a mikroklímákat létrehozó, zord domborzat ideális feltételeket biztosít a szőlőtermesztéshez, mivel a virágzási időszakban csökkenti a kockázatokat azáltal, hogy elegendő napsugárzást biztosít, ugyanakkor véd az aszály ellen is.

A Kr. e. 6. században a fókaiak létrehoztak egy gyarmatot a jelenlegi Castellet falu közelében, amely Torroeis néven ismert. Itt telepítettek egy szőlőültetvényt, amelyet a rómaiak megtartottak, teraszos szerkezetben. A szőlőtermesztés szorosan kötődik ehhez a különleges helyhez, és mindig is a helyi gazdaság sarokköve volt. Az ezen a területen telepített 2 400 hektáros szőlőterületből jelenleg 220 hektáron állítják elő a „Mont Caume" OFJ bort, amely évi 10 000 hl-t tesz ki. A „Vins de Pays du Mont Caume"-ot az 1982. január 31-i rendelet ismerte el. A megye más területein végzett termeléssel ellentétben, ahol a rozé borok aránya 80 % körül van, a rozé Mont Caume OFJ borok a termelési volumen kevesebb mint 55 %-át teszik ki. Másrészt, és mivel ez a tulajdonság a szóban forgó oltalom alatt álló földrajzi jelzés sajátossága, a vörösbor előállítása fontosabb, mivel az évjárattól függően mindig a mennyiség 40, majdnem 50 %-át teszi ki. A fehérbor-termelés, amely a legkisebb arányú, az évjárattól függően a csendes bortermelés mintegy 5 %-át teszi ki.

A csendes rozé borokat főként a Grenache N, Cinsault N és Carignan N szőlőfajtákból, míg a vörösborokat főként a Mourvèdre N, Carignan N és Grenache N szőlőfajtákból állítják elő. A fehérborok esetében a Bourboulenc B, Ugni Blanc B és clairette B fajták élveznek elsőbbséget. A vörösborokra a testesség és az intenzitás jellemző. A rozé borokat finom halvány rózsaszín szín és gyümölcsös aromák jellemzik. A fehérborok élénkek, valamint virágos és gyümölcsös aromájúak.

A „Mont Caume” oltalom alatt álló földrajzi jelzés éves termelése szerénynek tűnhet, mégis szert tett bizonyos hírnévre. Az OFJ a főként a pincészetekben szervezett helyi forgalmazási hálózat előnyeit élvezi. A borok kedvező árúak. A Pays du Mont Caume borokat minden évben elismerik mind országos szinten a „Concours Général Agricole de Paris”-n, mind megyei szinten a Var régióban előállított borok esetében, a „Concours des soleils”-en.

Franciaország turisták által egyik leglátogatottabb megyéjében a „Mont Caume” földrajzi jelzés sikeresen alapozta meg hírnevét a helyi borágazatban. Ezenkívül nem kevesebb mint 22 birtok és három szövetkezeti pincészet kínálja ezeket a borokat a fogyasztói igényeknek megfelelően. A misztrál kedvező hatása biztosítja a szőlőültetvények megfelelő szellőzését még heves esőzések után is, hozzájárulva ezáltal a parcellák szőlőinek jó egészségéhez. A Földközi-tenger partvidékeinek éghajlatának és a szőlőültetvények sekély mészkőtalaj-lejtőkön való elhelyezkedésének együttes hatása adja a vörösborok sajátos testességét és intenzitását, valamint a fehér- és rozé borok frissességét és gyümölcsös, virágos jellegét.

A szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Manapság az OFJ földrajzi területén a pezsgőket egy birtok és egy borszövetkezet állítja elő, amelyek évente 33 000 palackot készítenek, főként fehér (Clairette, Ugni blanc) és rozé (Grenache és Cinsault) borból.

A minőségi pezsgőket elegancia, valamint a csendes OFJ borokra jellemző gyümölcsös vagy virágos aromák jellemzik.

A Földközi-tenger partvidékeinek éghajlatának és a szőlőültetvények sekély mészkőtalaj-lejtőkön való elhelyezkedésének együttes hatása adja a vörösborok sajátos testességét és intenzitását, a fehér- és rozé borok esetében pedig a minőségi pezsgőkre jellemző frissességet és gyümölcsös, virágos jelleget.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A „Mont Caume” OFJ borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex alapján:

— Nyugaton Bouches-du-Rhône megye határánál az alábbi települések:

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 és Septèmes-les-Vallons.

— Keleten a következő települések határosak Var megyével, a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex szerint:

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 és Vins-sur-Caramy.

A követelmény/eltérés címe

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Mont Caume" oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével.

A „Mont Caume" oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „primeur" [primőr] vagy „nouveau" [új] megjegyzéssel. A „primeur" [primőr] vagy „nouveau" [új] kifejezés a csendes borok esetében használatos.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „indication géographique protégée" [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] felirat helyett a „Vin de pays" [tájbor] hagyományos felirat szerepel.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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