Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2823)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Mont Caume”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Mont Caume”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ GI

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw) – Francja

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Obszary geograficzne, gdzie przeprowadza się poszczególne czynności

Opis

W rozdziale I specyfikacji produktu uzupełniono, nie wprowadzając zmian, pkt „4 – Obszary geograficzne, na których prowadzone są działania" – pkt „4.1 – Obszar geograficzny" i pkt „4.2 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa" w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. i aktualizacji, bez żadnych zmian, wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2024 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie pewności prawnej co do wytyczenia granic obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny", jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

W rozdziale I specyfikacji produktu uzupełniono pkt 5 „Odmiany winorośli", aby włączyć dwie odmiany do wykazu odmian kwalifikujących się do objęcia ChOG.

Odmiany te to: mourvèdre blanc B i mourvèdre gris G., które są wynikiem spontanicznych mutacji mourvèdre Noir – odmiany stanowiącej dziedzictwo departamentu Var. Odmiany te są odporne na choroby i susze, a zatem dobrze przystosowane do klimatu południowego charakterystycznego dla obszaru produkcji.

Włączenie tych odmian stanowi odpowiedź na problemy środowiskowe zarówno pod względem globalnego ocieplenia, jak i przystosowania się do presji ze strony szkodników.

Odmiany te należy dodać do wykazu odmian winorośli do produkcji wina w jednolitym dokumencie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

W rozdziale 2 specyfikacji produktu pkt „1 – Obowiązki sprawozdawcze" dodano datę 31 stycznia roku następującego po roku zbiorów, jako ostateczny termin deklaracji zbiorów lub produkcji. Ilości zgłoszone w tym dniu stanowią maksymalną ilość, o którą można ubiegać się w odniesieniu do ChOG.

Ten termin uwzględnienia deklaracji zbiorów, który jest wspólny dla wszystkich ChOG w regionie, ma na celu ustabilizowanie segmentu ChOG na szczeblu regionalnym i zapewnienie większej przejrzystości, co do ilości wprowadzanych do obrotu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Mont Caume”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Mont Caume”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 — Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Czerwone, różowe i białe wina niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe mają bladą, lekko łososiową barwę.

Wina czerwone są mocne.

Wina białe są pełne wigoru.

Aromat/zapach

Wina czerwone są mocne.

Wina różowe są owocowe i wyrafinowane.

Wina białe charakteryzują aromaty kwiatowe i owocowe.

Smak

Wina czerwone są zazwyczaj ustrukturyzowane i mocne.

Wina różowe są owocowe i wyrafinowane.

Wina białe charakteryzują się nerwem, ich aromaty są kwiatowe i owocowe.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przeciwieństwie do innych rodzajów win produkowanych w departamencie, w przypadku których udział win różowych wynosi ok. 80 %, wina różowe objęte ChOG „Mont Caume" stanowią mniej niż 55 % produkcji. Z drugiej strony, i jest to charakterystyczne dla tego chronionego oznaczenia geograficznego, produkcja wina czerwonego jest ważniejsza, ponieważ w zależności od rocznika zawsze wynosi od 40 % do prawie 50 %. Produkcja wina białego stanowi ok. 5 % produkcji wina niemusującego, w zależności od rocznika.

Wina różowe niemusujące produkuje się głównie z odmian grenache N, cinsault N i carignan N, natomiast wina czerwone produkuje się głównie z odmian mourvèdre N, carignan N i grenache N. Do produkcji win białych najchętniej wykorzystuje się odmiany bourboulenc B, ugni blanc B i clairette B.

Wina czerwone charakteryzują się strukturą i mocą.

Wina różowe charakteryzują się delikatną, bladą, dymną barwą i owocowymi aromatami.

Wina białe charakteryzują się nerwem oraz kwiatowymi i owocowymi aromatami.

Cechy analityczne

całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe mają bladą, lekko łososiową barwę.

Wina czerwone są mocne.

Wina białe są pełne wigoru.

Aromat/zapach

Wina czerwone są mocne.

Wina różowe są owocowe i wyrafinowane.

Wina białe charakteryzują aromaty kwiatowe i owocowe.

Smak

Wina czerwone są zazwyczaj ustrukturyzowane i mocne.

Wina różowe są owocowe i wyrafinowane.

Wina białe charakteryzują się nerwem, ich aromaty są kwiatowe i owocowe.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Gatunkowe wina musujące produkowane na obszarze geograficznym ChOG to głównie wina białe (clairette B, ugni blanc B) i różowe (grenache i cinsault).

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się elegancją i ekspresją aromatów owocowych lub kwiatowych typowych dla win niemusujących objętych ChOG.

Wina czerwone charakteryzują się strukturą i mocą.

Wina różowe charakteryzują się delikatną, bladą, dymną barwą i owocowymi aromatami.

Wina białe charakteryzują się nerwem oraz kwiatowymi i owocowymi aromatami.

Cechy analityczne

całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Jeżeli chodzi o praktyki enologiczne, wina muszą być zgodne z przepisami unijnymi.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina niemusujące i gatunkowe wina musujące

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	90
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzły opis wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Mont Caume" odbywają się na terytorium następujących gmin departamentu Var, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.

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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ inne cechy charakterystyczne

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar geograficzny, położony w departamencie Var na południowym wschodzie Francji w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże, w strefie przybrzeżnej między aglomeracjami Tulon (na wschodzie) i Saint-Cyr-sur-Mer (na zachodzie), obejmuje terytorium 12 gmin na południowym zachodzie departamentu i charakteryzuje się pewną konsystencją morfologiczną.

Obszar ten można przyrównać do amfiteatru o średniej szerokości dziesięciu kilometrów, otoczonego niskimi wzgórzami (maksymalnie 200–300 metrów), który otwiera się ku morzu przy Saint-Cyr-sur-Mer. W centrum znajduje się kilka wzniesień (wzgórza Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua, Gros Cerveau de Croupatier). Od północy nad tym obszarem góruje krajobraz płaskowyżu Sainte Baume (ponad 600 m n.p.m.), od wschodu zbocza Mont Caume (801 m n.p.m.), od zachodu nieurodzajne płaskowyże „zaplecza" Marsylii, a od północnego zachodu płaskowyż Siou Blanc.

Gleby występujące na tym obszarze pochodzą głównie z triasu i tworzą z jednej strony zorientowaną wschód-zachód barierę między miastami Saint-Cyr a Bandol, a z drugiej strony ramię rozciągające się na południe od Beausset. Dominują w nich czerwone piaskowce lub gliny, czasami z warstwami zwartego wapienia. Na skale macierzystej uformowały się dość płytkie gleby (70–80 cm) o mniej lub bardziej piaszczystej, gliniastej i wapiennej strukturze.

Plantatorzy winorośli radzili sobie z ukształtowaniem terenu, dostosowując morfologię zboczy tych grzbietów i wzgórz, aby stworzyć liczne „restanques" (tarasy), których szerokość i głębokość zmniejsza się wraz z wysokością (z 30 do 5 metrów).

Ze względu na swoją bliskość morze zapewnia charakterystyczny efekt regulacyjny śródziemnomorskiego klimatu przybrzeżnego, łagodząc znaczne różnice temperatur. Nasłonecznienie jest jednym z najwyższych na wybrzeżu Prowansji (średnio 3 000 godz./rok). Otwarcie na południowy zachód sprzyja przedostawaniu się bryz morskich, co przynosi też wystarczające opady (od 650 do 800 mm rocznie) jesienią i zimą. Zimny i suchy mistral wieje z północy i wpływa na klimat tego obszaru. Nierówności terenu generują mikroklimaty i tworzą idealne warunki do uprawy winorośli, ograniczając ryzyko w okresie kwitnienia, dając jej wymagane nasłonecznienie, a jednocześnie chroniąc ją przed suszą.

W VI w. p.n.e. Fokajczycy utworzyli kolonię, znaną jako Torroeis, w okolicach obecnej wioski Castellet. Założyli tam osłonięte tarasami winnice, które Rzymianie utrzymali. Uprawa winorośli, silnie zakorzeniona w tym uprzywilejowanym miejscu, zawsze była kamieniem węgielnym lokalnej gospodarki. Z 2 400 ha tego obszaru, które mogą być obsadzone winoroślą ChOG „Mont Caume" jest obecnie produkowane na 220 ha, co odpowiada 10 000 hl rocznie. „Vins de Pays du Mont Caume" uznano dekretem z dnia 31 stycznia 1982 r. W przeciwieństwie do innych rodzajów win produkowanych w departamencie, w przypadku których udział win różowych wynosi ok. 80 %, wina różowe objęte ChOG „Mont Caume" stanowią mniej niż 55 % produkcji. Z drugiej strony, i jest to charakterystyczne dla tego chronionego oznaczenia geograficznego, produkcja wina czerwonego jest ważniejsza, ponieważ w zależności od rocznika zawsze wynosi od 40 % do prawie 50 %. Produkcja wina białego stanowi ok. 5 % produkcji wina niemusującego, w zależności od rocznika.

Wina różowe niemusujące produkuje się głównie z odmian grenache N, cinsault N i carignan N, natomiast wina czerwone produkuje się głównie z odmian mourvèdre N, carignan N i grenache N. Do produkcji win białych najchętniej wykorzystuje się odmiany bourboulenc B, ugni blanc B i clairette B. Wina czerwone charakteryzują się strukturą i mocą. Wina różowe charakteryzują się delikatną, bladą, dymną barwą i owocowymi aromatami. Wina białe charakteryzują się nerwem oraz kwiatowymi i owocowymi aromatami.

Roczna produkcja wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Mont Caume” może wydawać się niewielka, niemniej zdobyło ono solidną renomę. ChOG korzysta z lokalnej sieci dystrybucji zorganizowanej głównie wokół piwnic winiarskich. Wina te są wysoko cenione. Wina regionalne z Mont Caume co roku zdobywają nagrody, zarówno na szczeblu krajowym w paryskim konkursie produktów rolnych „Concours Général Agricole”, jak i na szczeblu departamentu w konkursie win produkowanych w Var „Concours des Soleils”.

W tym jednym z najbardziej turystycznych departamentów Francji oznaczenie geograficzne „Mont Caume” zyskało renomę wyróżniającą je na tle produkcji wina z tego obszaru. W odpowiedzi na zapotrzebowanie klientów oferują je co najmniej 22 posiadłości i 3 spółdzielcze wytwórnie wina. Korzystny wpływ mistralu zapewnia dobrą wentylację winnic, nawet po ulewnych opadach deszczu, a tym samym przyczynia się do dobrego stanu sanitarnego winogron na działkach. Wpływ śródziemnomorskiego klimatu przybrzeżnego i położenie winnic na płytkich glebach wapiennych i pochyłościach powodują, że wina czerwone mają szczególną strukturę i moc, a wina białe i różowe mają świeżość oraz owocowy i kwiatowy charakter.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Produkcją win musujących na obszarze geograficznym ChOG zajmują się obecnie posiadłość i spółdzielcza wytwórnia wina produkujące rocznie 33 000 butelek wina, głównie białego (clairette, ugni blanc) i różowego (grenache i cinsault).

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się elegancją i ekspresją aromatów owocowych lub kwiatowych typowych dla win niemusujących objętych ChOG.

Wpływ śródziemnomorskiego klimatu przybrzeżnego i położenie winnic na płytkich glebach wapiennych i pochyłościach powodują, że wina czerwone mają szczególną strukturę i moc, a wina białe i różowe mają świeżość oraz owocowy i kwiatowy charakter, które odnajduje się też w gatunkowych winach musujących.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina i objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Mont Caume”, stanowią następujące gminy, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

— na zachodzie przy granicy z departamentem Bouches-du-Rhône są to gminy:

  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 wschodzie przy granicy z departamentem Var są to natępujące gminy zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

  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.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronione oznaczenie geograficzne „Mont Caume" można uzupełnić nazwą jednej lub kilku odmian winorośli.

Chronione oznaczenie geograficzne „Mont Caume" można uzupełnić określeniami „primeur" lub „nouveau". Określenia „primeur" lub „nouveau" są zarezerwowane dla win niemusujących.

Gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne" zastąpiono tradycyjnym określeniem „vin de pays", na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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