C/2026/2823

28.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2823)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Mont Caume”

Referensnummer: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026

1. **Produktens namn**

”Mont Caume”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Geografiska områden där verksamheterna äger rum

Beskrivning

Punkt 4 ”Geografiska områden där verksamheterna äger rum”, punkt 4.1 ”Geografiskt område” och punkt 4.2 ”Omedelbart närområde” i kapitel I i produktspecifikationen har kompletterats med en hänvisning till 2024 års officiella geografiska kodex och en uppdatering av förteckningen över de kommuner som ingår i det geografiska området, utan att det medför någon ändring.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att identifiera de geografiska områdena med hjälp av 2024 års version av den officiella geografiska kodexen, som offentliggörs av *Institut national de la statistique et des études économiques* (Frankrikes statistikbyrå, Insee) och att juridiskt säkerställa de geografiska områdenas avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvsorter

Beskrivning

Punkt 5 ”Druvsorter” i kapitel 1 i produktspecifikationen har kompletterats genom tillägg av två sorter i förteckningen över druvsorter som får användas för den skyddade geografiska beteckningen.

Dessa druvsorter är mourvèdre blanc B och mourvèdre gris G, spontana mutationer av mourvèdre noir, den traditionella druvsorten i departementet Var. De är motståndskraftiga mot sjukdomar och torka och är därför väl lämpade för det sydliga klimat som kännetecknar produktionsområdet.

Tillägget av dessa druvsorter görs på grund av miljömässiga farhågor, både vad gäller den globala uppvärmningen och anpassningen till trycket från skadegörare.

De måste läggas till i förteckningen över druvsorter i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Deklarationskrav

Beskrivning

I kapitel 2 i produktspecifikationen har punkt 1, ”Deklarationskrav”, ändrats genom att den 31 januari året efter skörd har lagts till som sista datum för inlämnande av skördedeklarationen och/eller produktionsdeklarationen. De volymer som deklarerats fram till detta datum utgör den högsta volym som är tillåten inom ramen för den skyddade geografiska beteckningen.

Detta sista datum för skördedeklarationen gäller för alla skyddade geografiska beteckningar i regionen och syftar till att stabilisera segmentet för den skyddade geografiska beteckningen på regional nivå och säkerställa större tydlighet vad gäller de volymer som släpps ut på marknaden.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Mont Caume”

Referensnummer: PGI-FR-A1206-AM02 – 4.3.2026

1. **Namn**

Mont Caume

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Stilla röda viner, roséviner och vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna har en skir blekrosa färg.

De röda vinerna är intensiva.

De vita vinerna är livliga.

Doft

De röda vinerna är kraftfulla.

Rosévinerna är fruktiga och raffinerade.

De vita vinerna har blommiga och fruktiga aromer.

Smak

De röda vinerna är i allmänhet strukturerade och robusta.

[Rosé]vinerna är fruktiga och raffinerade.

De vita vinerna är relativt livliga, med blommiga och fruktiga aromer.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Till skillnad från den övriga produktionen i departementet, som till omkring 80 % består av roséviner, utgör roséviner med den skyddade geografiska beteckningen Mont Caume mindre än 55 % av den producerade volymen. Emellertid spelar produktionen av rött vin en större roll, eftersom den alltid utgör från 40 % till närmare 50 % av volymen, beroende på årgången, vilket är kännetecknande för den skyddade geografiska beteckningen i fråga. Produktionen av vita viner, som står för den minsta andelen, utgör omkring 5 % av produktionen av stilla viner, beroende på årgången.

De stilla rosévinerna framställs huvudsakligen av druvsorterna grenache N, cinsault N och carignan N, och de röda vinerna framställs främst av druvsorterna mourvèdre N, carignan N och grenache N. I de vita vinerna används huvudsakligen druvsorterna bourboulenc B, ugni blanc B och clairette B.

De röda vinerna utmärker sig genom sin struktur och intensitet.

Rosévinerna kännetecknas av sin skira blekrosa färg och sina fruktiga aromer.

För de vita vinerna är livligheten och de blommiga, fruktiga aromerna utmärkande.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande röda kvalitetsviner, mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna har en skir blekrosa färg.

De röda vinerna är intensiva.

De vita vinerna är livliga.

Doft

De röda vinerna är kraftfulla.

Rosévinerna är fruktiga och raffinerade.

De vita vinerna har blommiga och fruktiga aromer.

Smak

De röda vinerna är i allmänhet strukturerade och robusta.

Rosévinerna är fruktiga och raffinerade.

De vita vinerna är relativt livliga, med blommiga och fruktiga aromer.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

De mousserande kvalitetsviner som framställs i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen är huvudsakligen vita viner (clairette B, ugni blanc B) och roséviner (grenache och cinsault).

De kännetecknas av sin elegans och av de fruktiga eller blommiga aromer som är typiska för de stilla vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

De röda vinerna utmärker sig genom sin struktur och intensitet.

Rosévinerna kännetecknas av sin skira blekrosa färg och sina fruktiga aromer.

För de vita vinerna är livligheten och de blommiga, fruktiga aromerna utmärkande.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

De oenologiska metoder som används för att framställa vinerna måste följa EU-lagstiftningen.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla viner och mousserande kvalitetsviner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	90
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvskörden samt framställningen och beredningen av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume” sker i följande kommuner i departementet Var, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

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 och Six-Fours-les-Plages.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en specifik kvalitet

☑ andra egenskaper

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området ligger i departementet Var i sydöstra Frankrike, i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur och i kustområdet mellan tätorterna Toulon (i öster) och Saint-Cyr-sur-Mer (i väster). I området ingår tolv kommuner i sydvästra delen av departementet, vilka i viss mån har liknande terräng.

Området kan liknas vid en amfiteater, som i genomsnitt är omkring tio kilometer bred och omges av låga kullar (högst 200–300 meter). Den öppnar sig mot havet vid Saint-Cyr-sur-Mer. I områdets centrala delar finns ett antal höjder (Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua och Gros Cerveau de Croupatier). Runt detta område domineras landskapet av Sainte Baumes högplatåer (på över 600 meters höjd) i norr, av Mont Caumes (801 meter över havet) sluttningar i öster, av de ökenliknande platåerna i Marseilles inland i väster samt av platån Siou Blanc i nordväst.

Jordmånen kring områdets utkanter härrör främst från trias och bildar dels ett avlångt område som löper från öst till väst mellan Saint-Cyr och Bandol, dels en ”arm” som utgår från Beausset och sträcker sig i sydlig riktning. Jorden består främst av röd sandsten eller lera, men ibland förekommer även lager av kompakt kalksten. Jorden ovanpå berggrunden är relativt grund (70–80 cm djup), med en struktur som till större eller mindre del utgörs av sand, lera eller kalksten.

Vinodlarna har bearbetat marken på dessa åsar och kullar genom att skapa ett stort antal *restanques* (terrasser), vars bredd och djup minskar med höjden (från 30 till 5 meter).

Närheten till havet ger en utjämnande effekt, som är typisk för kustklimatet i Medelhavsområdet och hindrar alltför stora variationer i temperatur. Området är ett av de soligaste utmed kustremsan i Provence (i genomsnitt 3 000 timmar/år). Eftersom området är öppet mot sydväst når havsbrisen enkelt hit, och denna för med sig en tillräcklig mängd nederbörd (mellan 650 och 800 mm/år) som faller under hösten och vintern. Den kalla och torra mistralvinden som blåser från norr inverkar också på klimatet i området. Den oländiga terrängen ger upphov till olika mikroklimat med perfekta förhållanden för vinodling: under blomningen begränsas risken för negativ inverkan eftersom området både får tillräckligt med solsken och skyddas från torka.

På 500-talet f.Kr. upprättade fokéerna en koloni som de kallade Torroeis nära vad som i dag är byn Castellet. Där anlade de en terrasserad vingård, som senare behölls av romarna. Vinodlingen har länge varit nära förknippad med detta speciella område, och den har genom tiderna spelat en mycket stor roll för den lokala ekonomin. Av de sammanlagt 2 400 hektar stora vinodlingarna inom områdets gränser används för tillfället 220 hektar för produktionen av den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume”, som uppgår till 10 000 hektoliter per år. ”Vins de Pays du Mont Caume” erkändes genom ett dekret av den 31 januari 1982. Till skillnad från den övriga produktionen i departementet, som till omkring 80 % består av roséviner, utgör roséviner med den skyddade geografiska beteckningen Mont Caume mindre än 55 % av den producerade volymen. Emellertid spelar produktionen av rött vin en större roll, eftersom den alltid utgör från 40 % till närmare 50 % av volymen, beroende på årgången, vilket är kännetecknande för den skyddade geografiska beteckningen i fråga. Produktionen av vita viner, som står för den minsta andelen, utgör omkring 5 % av produktionen av stilla viner, beroende på årgången.

De stilla rosévinerna framställs huvudsakligen av druvsorterna grenache N, cinsault N och carignan N, och de röda vinerna framställs främst av druvsorterna mourvèdre N, carignan N och grenache N. I de vita vinerna används huvudsakligen druvsorterna bourboulenc B, ugni blanc B och clairette B. De röda vinerna utmärker sig genom sin struktur och intensitet. Rosévinerna kännetecknas av sin skira blekrosa färg och sina fruktiga aromer. För de vita vinerna är livligheten och de blommiga, fruktiga aromerna utmärkande.

Den årliga produktionen av den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume” kan verka blygsam, men den har trots detta erhållit ett visst anseende. Denna skyddade geografiska beteckning hanteras av det lokala distributionsnät som huvudsakligen organiseras av vingårdarna. Vinerna har även ett fördelaktigt pris. Varje år vinner Pays du Mont Caume-vinerna utmärkelser både på nationell nivå, i tävlingen *Concours Général Agricole de Paris*, och på departementsnivå i tävlingen *Concours des Soleils* som anordnas för viner från regionen Var.

Den geografiska beteckningen ”Mont Caume” produceras i ett av de franska departement som är allra populärast hos turisterna, och den har lyckats bygga upp ett gott anseende inom den lokala vinsektorn. Dessutom har konsumenternas efterfrågan lett till att dessa viner numera erbjuds till försäljning av så mycket som 22 vingårdar och tre vinkooperativ. Mistralen som fläktar genom vinodlingarna har en gynnsam inverkan eftersom den minskar luftfuktigheten, även efter kraftig nederbörd, vilket ger friska druvor. Effekten av kustklimatet som präglas av Medelhavet, i kombination med vinodlingarnas läge på sluttningar med grund, kalkhaltig jord ger de röda vinerna deras särskilda struktur och intensitet och de vita vinerna och rosévinerna deras friskhet och fruktiga, blommiga karaktär.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

I våra dagar framställs mousserande viner på en vingård och av ett vinkooperativ i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen. Tillsammans producerar de 33 000 flaskor per år, främst av vitt vin (clairette, ugni blanc) och rosévin (grenache och cinsault).

De mousserande kvalitetsvinerna kännetecknas av sin elegans och av de fruktiga eller blommiga aromer som är typiska för de stilla vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

Effekten av kustklimatet vid Medelhavet, i kombination med vinodlingarnas läge på sluttningar med grund, kalkhaltig jord ger de röda vinerna deras särskilda struktur och intensitet och de vita vinerna och rosévinerna den friskhet och den fruktiga, blommiga karaktär som är typisk för mousserande kvalitetsviner.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume”, omfattar följande kommuner på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

— I väster, följande kommuner som gränsar till departementet 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 och Septèmes-les-Vallons.

— I öster, följande kommuner som gränsar till departementet Var, i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex:

  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 och Vins-sur-Caramy.

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume” får åtföljas av namnet på en eller flera druvsorter.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Mont Caume” får åtföljas av uttrycken ”primeur” (primörvin) eller ”nouveau” (ungt vin). Uttrycken ”primeur” och ”nouveau” får endast användas för stilla viner.

Europeiska unionens logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uttrycket ”indication géographique protégée” (skyddad geografisk beteckning) ersätts med det traditionella uttrycket ”Vin de pays”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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