C/2025/2150

2025.4.9.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/2150)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Les Baux de Provence”

PDO-FR-A0272-AM01

Az értesítés időpontja: 2025.1.15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A „Les Baux de Provence” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontját egyéb változtatás nélkül helyesbítették, hogy a pontosabb megfogalmazás érdekében „Az előállítás valamennyi műveletszakasza” kifejezés bekerüljön „a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése” szövegrész elé.

A „Les Baux de Provence” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja és „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontját – egyéb módosítás nélkül – kiegészítették a 2023. évi hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozással.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – közvetlenül szomszédos terület” című pontja kiegészült ezzel a hivatkozással.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontját kiegészítették annak érdekében, hogy feltüntessék a termelés földrajzi területén az OEM parcelláinak körülhatárolása tekintetében illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyás dátumait. A parcellák körülhatárolása arra szolgál, hogy a termelési földrajzi övezeten belül azonosítsák azokat a parcellákat, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére. A földrajzi terület nem változott.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

3. A szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezetének „Szőlőfajták” című V. szakaszát a következőképpen módosították:

— a rozé borok esetében: a borkészítési eljárások és a „Baux de Provence” rozé borok jellegzetességének megőrzése érdekében a házasításban a fehér fajták aránya 50 % helyett 20 %-ra csökkent.

— a fehérborok esetében: a kiegészítő szőlőfajták arányának egyetlen fajtához, a roussanne B-hez való kötésének elkerülése érdekében – amelynek termése alacsony, és időnként rendszertelen –, a termékleírást úgy módosították, hogy a maximális arány 30 % legyen.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A szőlőültetvény művelése**

A termékleírás I. fejezetének „A szőlőültetvény művelése” című VI. szakaszát azzal a pontosítással módosították, hogy a parcella talajfelszínén tilos a gyomirtó szerek használata. Ez a rendelkezés a parcella fordulóira és lejtőire is vonatkozik.

Ezt a módosítást az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

5. **A rozé borok előállítási módjai**

A termékleírás I. fejezetében a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című X. szakasz „A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk” című 2. pontját kiegészítették azzal a pontosítással, hogy a rozé borokat préseléssel és ún. saignée eljárással állítják elő.

Ezt a pontosítást az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontjába is átvezették.

6. **A vörös- és fehérborok forgalomba hozatalának időpontja**

A termékleírás I. fejezetének „Feldolgozás, borkészítés, érlelés” című IX. szakaszát azzal a pontosítással módosították, hogy a vörös- és fehérborok a fogyasztók számára az érlelési időszak végét követően hozhatók forgalomba, amely a fehérborok esetében a szüretet követő év április 1-jéig, a vörösborok esetében pedig a szüretet követő év szeptember 15-ig tart.

Ezeket a pontosításokat az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontjába is átvezették.

7. **A földrajzi terület közvetlen szomszédságban lévő területre vonatkozó átmenti intézkedés törlése**

A termékleírás I. fejezetének „Átmeneti rendelkezések” című XI. szakaszát a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területre vonatkozó azon elavult átmeneti intézkedés törlésével helyesbítették, amely azt írta elő, hogy átmeneti intézkedésként a borok erjesztése, elkészítése és érlelése a 2013. évi szüretig a Bouches-du-Rhône megyében található Tarascon település területén is végezhető.

Ez a törlés nem érinti az egységes dokumentumot.

8. **Bejelentési kötelezettségek**

A „Les Baux de Provence” eredetmegjelölés termékleírásának II. fejezetét frissítették annak érdekében, hogy a gazdasági szereplők érdekvédelmi és irányító szervezet felé fennálló bejelentési kötelezettségei összhangban legyenek az eredetmegjelölés ellenőrzési tervével.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

9. **A termékleírás főbb ellenőrizendő pontjai**

A „Les Baux de Provence” eredetmegjelölés termékleírásának III. fejezetét frissítették annak érdekében, hogy a főbb ellenőrizendő pontokat felsoroló táblázat összhangban legyen az eredetmegjelölésre vonatkozó ellenőrzési tervvel.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

10. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

A termékleírás III. fejezetének „Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás” című II. pontja frissült annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és az ellenőrzést az ellenőrzésért felelős hatóság – az INAO – által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat biztosító harmadik fél végzi.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

„Les Baux de Provence”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

2204 21 – legfeljebb 2 literes tartályban (palackban)

2204 21 06 – oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok

4. **A bor(ok) leírása**

Csendes vörös-, rozé és fehérborok.

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Les Baux de Provence” eredetmegjelölés a csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

A kiszerelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A borok erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 4 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

A vörösborok, amelyek a termelés 60 %-át adják, a különösen kedvező ökológiai és talajkörnyezetnek köszönhetően 5 és 10 év közötti eltarthatósági potenciállal rendelkeznek. Elsősorban grenache N és syrah N szőlőfajtákból készülnek (néha mourvèdre N és cabernet sauvignon N szőlőfajtákkal kombinálva). Ezekben a borokban a robusztusság és a finomság a rubin- és sötét gránátvörös színnel, és vonzó, fűszeres, fekete gyümölcsös „lekváros”, kakaós illattal ötvöződik. Tömör szerkezetük ellenére a tanninok nagy finomságot mutatnak. A vörösborokat a fogyasztók számára a bor érlelési időszakának végén hozzák forgalomba, amely legalább a szüretet követő év szeptember 15-éig tart.

A rozé borokat (a termelés 30 %-a) általában a grenache N, cinsaut N és syrah fajtákból állítják elő préseléssel és ún. saignée eljárással. Ezek a borok a lazacrózsaszíntől a pünkösdi rózsa színéig terjedő árnyalatban tündökölnek. Kiegyensúlyozottak, strukturáltak, kerekek és testesek, gyümölcsös és virágos aromájúak.

A fehérborok (a termelés 10 %-a) elsősorban vermentino B, grenache blanc B, clairette B, és kisebb mértékben roussanne B szőlőfajták házasításából származnak. A marsanne B szőlőfajta, valamint a hagyományosabb bourboulenc B és ugni blanc B fajták, amelyek jól alkalmazkodnak a földrajzi környezethez, időnként kiegészítik a házasítást, és további aromás komplexitást adnak. Ezeket a borok frissességükkel és élénkségükkel tűnnek ki, rendkívül aromás illattal és ízzel rendelkeznek, amelyekben a csonthéjas gyümölcsök (őszibarack, sárgabarack stb.), ánizs és rozmaring jegyei jelennek meg. Fahordós érlelés esetén a borok pörkölt ízeket, érett gyümölcsre és vaníliára emlékeztető jegyeket mutatnak. A fehérborokat a fogyasztók számára az érlelési időszak végén hozzák forgalomba, amely legalább a szüretet követő év április 1-ig tart.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. Ezeken a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak pedig legalább 0,80 méternek kell lennie.

— A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel (gobelet vagy Royat kordonművelés) művelik, tőkénként legfeljebb 6 csappal, az egyes csapokon pedig egy vagy két rüggyel;

— A syrah N szőlőfajtát tőkénként legfeljebb 8 rügyes Guyot metszéssel is művelhető, tőkénként legfeljebb 8 rügy meghagyásával.

— A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érettségét. Az öntözést kizárólag „sávos” vagy „csepegtető” technikák alkalmazásával végzik.

— A fizikai és biológiai környezet jellemzőinek megőrzése érdekében, amely a terroir alapvető elemét képezi, a parcella talajának felszínén gyomirtó szer használata tilos. Ez a rendelkezés a parcella fordulóira és lejtőire is vonatkozik.

2.

Különleges borászati eljárás

— Tilos fadarabokat használni;

— Rozé borok előállításához tilos borászati faszén használata önmagában vagy készítményekben keverve;

— A betakarított termés bármilyen hőkezelése -5 °C alatti hőmérsékleten tilos;

— Tilos a betakarítás minden olyan hőkezelése, amelynek hőmérséklete meghaladja a 40 °C-ot.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

Hektáronként 50 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az előállítás valamennyi műveletszakasza (a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése) a földrajzi területen, Bouches-du-Rhône megye következő településeinek területén történik a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès és Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület az Alpilles-hegység nyugati részével egyezik meg, legmagasabb pontjai 490 méterig emelkednek, középső részét pedig Baux de Provence település területe foglalja el.

Ez a hegység kelet-nyugati irányban elnyúló, mészkőből álló domborzati formákból épül fel, és mintegy harminc kilométeren húzódik a Rhône, a Durance és a La Crau síkság között.

Az erózióval formálódott, festői domborzatú tömb az alsó kréta korszakból származó márgás mészkő és a jura időszakban keletkezett mészkőképződményeibe vágott, kis kavicsos lapályokat és kis süllyedéseket foglal magában – ezek felső krétakori agyagkövekben vagy a miocén kori homokos-mészköves molasszban alakultak ki –, amelyek hagyományos szőlőültetvényeket és olajfaligeteket rejtenek.

Ezek a domborzati viszonyok mediterrán éghajlatot eredményeznek, forró, száraz nyarakkal, ősszel és tavasszal különösen sok esővel, ami 750 milliméteres átlagos csapadékmennyiséget eredményez. A misztrál, az északról érkező hideg és gyakran heves szél, évente körülbelül száz napon át fúj. Az éves napsütéses órák száma átlagosan 2 800 óra.

Az Alpilles-hegység déli lejtői védettebb fekvésük révén tengeri hatásokat élveznek, míg a misztrálnak kitett, nyílt északi lejtői hűvösebbek.

A szőlőtermesztésre alkalmas talajok domboldali hordaléklejtőkön és kavicsos lejtőtörmelékeken alakultak ki, amelyek földlábak, hordalékkúpok, sziklatörmelék-lejtők vagy réteges lejtős lerakódás formáját öltik. A szőlőültetvények főként teraszokon vagy lankás domboldalakon találhatók a hegység mindkét oldalán.

A földrajzi terület így Bouches-du-Rhône megye 7 településére terjed ki, és a szőlőtermelésre szánt parcellákat úgy jelölik ki, hogy előnyben részesítsék a hegylábakat és a jól vízelvezetésű, kavicsos talajokat.

Az egyedülálló és ritka tájat, a csipkézett és ragyogó domborzatot, amelynek lábainál a szőlő- és olajfatermesztés az ókor óta egymás mellett fejlődött és ma is harmóniában él, Vincent van Gogh megörökítette festményein, valamint Alphonse Daudet-t is megihlette, miközben Fontvieille-i malmának magaslatáról gyönyörködött benne.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Provence többi részéhez hasonlóan ennek a szőlővidéknek a története is Kr. előtt 600 körül kezdődött, amikor Phókaia lakói megalapították Marseille-t, és először hoztak be szőlőt Franciaországba. A Kr. előtti 2. századtól kezdve a rómaiak telepedtek le azokon a ligur földeken, amelyeket négy évszázaddal korábban Phókaia lakói gyarmatosítottak. A „Romanin” (Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence és Orgon között) már a görögök hatására is jelentős szőlőterület volt.

A szőlővidék története és fejlődése hasonlóan alakult, mint Provence többi bortermelő vidékén.

A filoxéravész az olajbogyótermesztés fellendülését eredményezte egészen az 1956-os fagykatasztrófáig, amely szinte az összes gyümölcsöst elpusztította, és lehetőséget adott a szőlő lassú újbóli térhódítására.

A második világháború után Robert Faye, a „Mas de la Dame" egykori tulajdonosa új lendületet adott a szőlőültetvénynek, barátja, Le Roy báró, az ellenőrzött eredetmegjelölésekek egyik alapító atyja tanácsára.

1956-ban az e régióból származó borokat – egészen Aix-en-Provence-ig – „meghatározott termőhelyről származó minőségi borként" ismerték el.

Ettől az időponttól kezdve az Alpilles vidéke a „Coteaux des Baux de Provence" néven különleges elismerést élvez.

Az 1972. szeptember 25-i rendelet hatályon kívül helyezte az 1956-os rendeletet, és a „Coteaux des Baux de Provence" földrajzi területét alkotó valamennyi település a „Coteaux d'Aix-en-Provence" meghatározott termőhelyről származó minőségi bor eredetmegjelölés földrajzi területébe sorolták.

A „Coteaux d'Aix-en-Provence" ellenőrzött eredetmegjelölést az 1985. december 24-i rendelet ismerte el, amely megkülönbözteti a „Les Baux de Provence" földrajzi nevet.

A „Les Baux de Provence" földrajzi név termelői nagyon korán felismerték területük földrajzi és éghajlati egységét. Mivel meg voltak győződve ennek sajátosságáról és az általuk kifejlesztett különleges szakértelem értékéről, azon dolgoztak, hogy termelésük egyediségét elismertessék. Erőfeszítéseik 1995. április 20-án eredményre vezettek, amikor a „Les Baux de Provence" ellenőrzött eredetmegjelölést hivatalosan elismerték.

A földrajzi övezet szívében fekvő, magaslaton elhelyezkedő Les Baux de Provence falu – amely nevét a bauxit ércről kapta, amelyet itt fedeztek fel 1821-ben – különleges turisztikai látványosságnak számít, köszönhetően vadregényes tájának és citadellájának, amely egy gall oppidum romjaira épült. Mindez jelentős hatást gyakorol a borászati ágazatra és a termelők kereskedelempolitikájára.

A „Les Baux de Provence" ellenőrzött eredetmegjelölés szőlőterülete 2009-ben 325 hektáron terült el, átlagosan évi 10 000 hektoliter termeléssel, amelyet 14 pincészet és birtok állított elő. A vörösborok, amelyek a termelés 60 %-át adják, a különösen kedvező ökológiai és talajkörnyezetnek köszönhetően 5 és 10 év közötti eltarthatósági potenciállal rendelkeznek. Elsősorban grenache N és syrah N szőlőfajtákból készülnek (néha mourvèdre N és cabernet sauvignon N szőlőfajtákkal kombinálva). Ezek a borok a robusztusságot és a finomságot rubin- és sötét gránátvörös színnel, és vonzó, fűszeres, fekete gyümölcsös „lekváros", kakaós illattal ötvözik. Tömör szerkezetük ellenére a tanninok nagy finomságot mutatnak.

A rozé borokat (a termelés 30 %-a) általában a grenache N, cinsaut N és syrah fajtákból állítják elő. Ezek a borok a lazacrózsaszíntől a pünkösdi rózsa színéig terjedő árnyalatban tündökölnek. Kiegyensúlyozottak, strukturáltak, kerekek és testesek, gyümölcsös és virágos aromájúak.

A fehérborok (a termelés 10 %-a) elsősorban vermentino B, grenache blanc B, clairette B, és kisebb mértékben roussanne B szőlőfajták házasításából származnak. A marsanne B szőlőfajta, valamint a hagyományosabb bourboulenc B és ugni blanc B fajták, amelyek jól alkalmazkodnak a földrajzi környezethez, időnként kiegészítik a házasítást, további aromás komplexitást adva. Ezeket a borok frissességükkel és élénkségükkel tűnnek ki, rendkívül aromás illattal és ízzel rendelkeznek, amelyekben a csonthéjas gyümölcsök (őszibarack, sárgabarack stb.), ánizs és rozmaring jegyei jelennek meg. Fahordós érlelés esetén a borok pörkölt ízeket, érett gyümölcsre és vaníliára emlékeztető jegyeket mutatnak. A szőlőültetvény kedvező és jellegzetes környezetben helyezkedik el, amelyet különösen homogén jellege határoz meg. A szőlőtermesztésre alkalmas talajok a térségre jellemző, krioklasztikus eredetű, kavicsos és meszes lejtőtörmelékeken alakultak ki. Az agyagos-iszapos mátrix elegendő a szőlő megfelelő vízháztartásának biztosításához.

Ezt a területet sajátos éghajlatbeli eltérések különböztetik meg, amelyek korai érésű, enyhén fagyérzékeny, meleg vidékké teszik, csapadékos őszi és tavaszi időszakokkal. A misztrál, amely ebben a jól védett, dombok lábánál fekvő szőlőültetvényben is erőteljesen jelen van, kiszárítja és lehűti a levegőt, elősegítve a polifenolok megfelelő érését, különösen a legérzékenyebb provence-i szőlőfajták esetében.

A mediterrán, csapadékos és szeles éghajlat, a kis mélyedésekkel és lankás domboldalakkal tagolt domborzat, valamint a meszes Alpilles-hegység lábánál meghúzódó, jó vízgazdálkodású, kavicsos talajú parcellák együttesen optimális feltételeket biztosítanak az egész borvidék számára, különösen a későn érő fajták, például a mourvèdre N számára.

A kiváló minőségű borok előállításához szükséges szakértelem mellett a termelői közösség sikeresen kihasználta e terület adottságait, amelyet a szeles és meleg domboldalak jellemeznek, legyenek azok akár északi, akár déli fekvésűek.

A szőlőtermesztés számára kedvező természeti tényezők, az emberi tényezőkkel és a terméshozam tudatos szabályozásával (legfeljebb 50 hektoliter hektáronként) párosulva lehetővé teszik jól szerkezetű, összetett és gazdag rozé borok, élénk és aromás fehérborok, valamint korral nemesedő vörösborok készítését, amelyekben a fűszerek, a fekete gyümölcsök és a selymes tanninok harmonikusan egyesülnek.

Ezek a jellemzők alapozzák meg e borok hírnevét. A francia és külföldi vásárlók, szakemberek és magánszemélyek egyaránt szívesen látogatnak el a termelőkhöz pincészeteikben.

A borok különösen ismertek a neves párizsi, nemzeti és regionális éttermekben, valamint Londonban (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Münchenben (Dallmayr), Genfben (Le Cygne) és Luxemburgban (Le Gastronome, Clairefontaine).

Az ellenőrzött eredetmegjelölés kiváló hírnévnek örvend, és a borokat Franciaországon kívül Ausztriában, Belgiumban, Dániában, az Egyesült Királyságban, Németországban, Írországban, Olaszországban, Luxemburgban és Hollandiában forgalmazzák, valamint Kanadába, az Amerikai Egyesült Államokba, Ausztráliába, Új-Zélandra, Japánba, Szingapúrba és Svájcba exportálják.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Bouches-du-Rhône megye következő településeinek területét foglalja magában a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján: Eygalières és Mas-Blanc-des-Alpilles.

A termékleíráshoz vezető link

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a