C/2024/1812

29.2.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1812)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Var»

PGI-FR-A1145-AM03

Date de communication: 6.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Zone géographique et zone de proximité immédiate

Au chapitre I du cahier des charges, le point 4 - Zone géographique et zone de proximité immédiate – du cahier des charges est complété avec la référence au code officiel géographique qui reconnait et fixe la liste des communes par département au niveau national. Cette adaptation rédactionnelle permet de retranscrire , sans changement, la zone géographique et la zone de proximité immédiate, en liste de communes et de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2020 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate.

Le document unique est complété avec cette référence et l'actualisation de la liste des communes au point «zone géographique» ainsi qu'au point «zone de proximité immédiate».

2. Encépagement

Au chapitre I du cahier des charges - point V - Encépagement, l'ODG a demandé l'intégration de variétés :

— résistantes au mildiou et à l'oïdium :

Sauvignac B, Lilaro N.

— résistantes à la sècheresse :

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola N (ou calabrèse N), Agiorgitiko N, Moschofilero Rs.

Ces variétés permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP tant au niveau des aptitudes physiologiques qu'œnologiques. Elles ne modifient pas les caractéristiques organoleptiques des vins de l'IGP et permettent une bonne adaptation aux effets de sècheresse.

Le document unique est mis à jour au niveau du point «Variétés à raisins de cuve» .

3. Rendement

Au chapitre I du cahier des charges - point VI - Rendement, l'ODG demande une diminution du rendement maximum de 120 à 90 hl/ha pour les trois couleurs de vins.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Par cette demande de diminution de rendement, les opérateurs tirent les conséquences des effets du changement climatique sur la production viticole de la région. Les rendements maximaux inscrits dans les cahiers des charges ne correspondent en effet plus aux rendements constatés sur le terrain, qui sont plus faibles compte tenu des effets de la sécheresse, une des conséquences les plus récurrentes du changement climatiques dans cette région Sud-Est de la France. Le groupement de producteurs a souhaité adapter le rendement des vignes aux réalités du terrain afin de préserver leur niveau qualitatif.

Cette modification de rendement impacte le document unique au point «Pratiques vitivinicole - Rendement maximaux».

4. **Autorité chargée du contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges est modifié pour simplifier le point « autorité chargée du contrôle » et préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Cette simplification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Var

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. Vins tranquilles rouges, rosés et blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'indication géographique protégée « Var» est réservée aux vins tranquilles, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

Pour les vins tranquilles, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (pour les mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle. Ils sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés. Ils présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés.

Les vins blancs allient finesse, fruité et vivacité. Ils présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Vins Mousseux de Qualité rouges, rosés et blancs.

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins effervescents offrent les mêmes teintes et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur, de finesse et de persistance aromatique, mises en relief par une bulle fine et élégante.

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis, titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (pour les mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

90 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » sont réalisées dans toutes les communes du département du Var selon le code officiel géographique de l'année 2020.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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

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

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

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

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

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

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

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

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

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sciaccarello N

Segalin N

Seinoir N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

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

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

Le Var est l'un des départements situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au Sud-Est de la France. Il tient son nom du fleuve côtier Var qui en fixait jadis la limite orientale. Il est délimité à l'ouest par le département des Bouches-du-Rhône, au nord par le département des Alpes de Haute-Provence, à l'est par le département des Alpes-Maritimes et enfin au sud par la mer Méditerranée.

La zone géographique présente un relief varié avec deux parties géologiquement différentes: une partie calcaire à l'ouest d'un axe Toulon-Draguignan, et une partie cristalline à l'est.

A ces deux ensembles géologiques distincts sont associés deux types de végétations caractéristiques de la zone méditerranéenne, à savoir : la garrigue sur les sols calcaires et le maquis et la forêt (pins et chênes) sur les sols plus cristallins. Ces deux types de végétation n'apportent que peu d'humus. Les sols du Var sont généralement pauvres, bien drainés mais sensibles à l'érosion. Ce terrain est favorable au développement de la vigne. Les Romains ne s'y étaient pas trompés lorsqu'il y a 2 600 ans, ils introduisirent la vigne en développant la Provincia Romana (la Provence).

L'une des principales caractéristiques du climat varois est l'ensoleillement. Le département du Var bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Ces conditions sont propices à la culture de la vigne et les amplitudes thermiques très souvent intéressantes conduisent à caractériser les parcelles à dédier à la vinification des vins rouges et rosés.

Le vent dominant dans la région est le Mistral (nord). Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, mais garant d'un peu de fraîcheur en été. Certes, il est parfois violent mais le viticulteur retient surtout sa qualité essentielle : il préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

8.2. *Spécificité du produit*

Depuis sa création, la production de l'Indication géographique protégée « Var » (Vin de Pays du Var) n'a cessé de se développer pour se stabiliser en ce début du XXI ème siècle aux alentours de 250 000 hl.

La production est majoritairement orientée vers des vins rosés (70 % en moyenne), essentiellement issus d'assemblage.

Si les cépages locaux sont encore fortement implantés, tels le grenache N, le cinsault N, le carignan N, la syrah N et le mourvèdre N pour les vins colorés, le vermentino B et l'ugni blanc B pour les vins blancs ; force est de reconnaître que la porte a été ouverte, grâce aux aides communautaires à la restructuration, à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B et à un moindre degré le viognier B. Cette palette de cépages a permis de diversifier l'expression des vins et de contribuer, notamment, à asseoir voire à développer la production de vins rosés de qualité.

L'une des caractéristiques propre à la plupart des vins rosés, leur couleur rose très pâle, leur est conférée par une réelle maîtrise du pressurage direct consistant à presser directement les grappes entières ou éraflées fréquemment à l'aide de pressoirs pneumatiques afin de mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température. Les vins obtenus sont vifs, fruités avec des couleurs rose pâle.

D'autres itinéraires techniques sont utilisés comme la saignée de cuve, la macération pelliculaire ou pré-fermentaire (vendanges maintenues à basse température de 8h à 24h avant pressurage), conduisant à l'élaboration de vins rosés à la couleur plus soutenue, à la structure plus consistante.

Les vins rouges (représentant environ 20 % des volumes revendiqués) sont souvent puissants, charnus et à bonne structure tannique, issus principalement du triptyque grenache N, syrah N et cabernet-sauvignon N auquel s'invitent assez souvent merlot N et cinsault N.

Quant aux vins blancs, avec leur production plus confidentielle (10 % des volumes revendiqués), ils ravissent tout autant les amateurs de vins de cépage (rolle B ou vermentino B, viognier B et chardonnay B) que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité. L'élaboration de vins effervescents n'est pas une nouveauté en Provence. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an et qui est assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). Au début du vingtième siècle certaines caves coopératives ou élaborateurs tels que « la Tête Noire » essayent déjà de valoriser les vins mousseux de qualité produits en Provence.

L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Var effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en vin rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région.

Ainsi l'Indication géographique protégée « Var » identifierait des vins tranquilles associés à des vins mousseux aux profils organoleptiques relativement ressemblant. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.

Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (coté floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans le Var de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

8.3. *Lien causal entre spécificité de la zone géographique et spécificité du produit et*

Le Var a un indéniable potentiel touristique avec la qualité de son climat, la diversité des paysages, la mer, la richesse de son patrimoine historique et culturel, mais aussi son artisanat et ses traditions. Avec tous ces atouts, le département a développé une forte activité économique autour du tourisme.

Cette attractivité remarquable permet de drainer plus de 14 millions de touristes par an. Ces touristes, souvent fidélisés, auront appris, apprennent ou apprendront à bien évidemment goûter les cuisines et les produits provençaux dont les vins du Var, qu'ils soient revendiqués en appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée.

Ainsi, la production de l'indication géographique protégée « Var » a construit, depuis sa création sous le précédent statut réglementé de « Vin de Pays », sa notoriété en grande partie acquise grâce à l'activité touristique de la région, comme en atteste la forte demande exprimée localement pour ses vins rosés. Les consommateurs savent apprécier et reconnaître la qualité des gammes de vins qui sont proposés.

Il est néanmoins remarquable que les producteurs soient restés vigilants pour pouvoir sans cesse progresser dans l'élaboration de leurs Vins de Pays, afin d'être toujours plus en phase avec les goûts des consommateurs (par exemple : couleur des rosés).

Ainsi, cette volonté s'est bien traduite au début des années 2000 quand les professionnels varois ont participé à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var). Depuis, quelques premiers travaux ont été diffusés (travail sur les nuances « rosé » par exemple) ce qui contribue de manière opérationnelle à faire encore progresser le niveau qualitatif des vins rosés. De plus la filière a largement investi pour se doter des outils nécessaires à la parfaite maitrise des vinifications en vin rosé. Cette technologie maîtrisée dédiée aux vins rosés et le savoir faire des producteurs bénéficient bien sûr à la production des vins en appellation d'origine contrôlée mais rejaillissent de manière indissociable sur les process d'élaboration des vins revendiqués en indication géographique protégée.

Il faut par ailleurs évoquer la proximité du vignoble varois avec de grands centres urbains régionaux ou des stations balnéaires, proximité qui est une aubaine pour les producteurs qui peuvent valoriser leur offre et optent alors pour le conditionnement à la propriété. La vente directe (bouteilles ou « bag in box ») porte désormais sur 50 % environ des volumes et les ventes directes au caveau pourraient représenter à elles seules 30 % des volumes.

Le Var est situé en Provence, région à la notoriété consacrée. Et l'image d'une Provence viticole très ancrée dans la production de rosés de qualité – leader mondial en production « rosé » - est parfaitement établie et validée au moyen d'enquêtes sur la notoriété spontanée (source : cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Cette notoriété, ces savoir-faire fortement axés sur l'élaboration des vins rosés se reportent bien évidemment sur les vins rouges, les vins blancs ainsi que sur les vins mousseux élaborés par les mêmes hommes, à partir de ce vignoble départemental au sein du même milieu géographique.

Ainsi de manière indéniable, le succès des vins rosés entraîne d'ores et déjà la qualité, la réputation des autres vins produits dans le département.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée :

par le nom d'un ou plusieurs cépages,

par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée pour les vins rouges, rosés et blancs, par le nom des unités géographiques plus petites suivantes : « Argens » , « Coteaux du Verdon , « Sainte Baume ».

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée pour les vins blancs, par le nom de l'unité géographique plus petite « Correns ».

Le logo IGP de l'Union Européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

Zone de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

A l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes sur les communes suivantes :

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer , Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes , Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

A l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône sur les communes suivantes :

Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset , Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

A l'ouest nord-ouest, en limite avec le département de Vaucluse sur les communes suivantes :

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans , La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Lubéron.

suite .... Zone de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence sur les communes suivantes :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane , Claret , Clumanc , Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin , Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie , La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Mallefougasse-Augès, Malijai, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle , Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez , Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle , Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20fb7657-b88c-432b-94da-e6c1c73bfd4d