Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/1948)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1223-AM02 de 8.1.2026

1. **Nombre del producto**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la IGP no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Zonas en las que se llevan a cabo las operaciones

Descripción

En el capítulo 1 del pliego de condiciones, se modifican el apartado 4.1, «Zona geográfica», y el apartado 4.2, «Zona de proximidad inmediata», para incluir una referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2025.

Este cambio de redacción permite hacer referencia a la zona geográfica en relación con la versión vigente en 2025 del nomenclátor geográfico oficial, publicado por el Instituto Nacional de Estadística francés (INSEE), y garantizar la legalidad de la delimitación de la zona geográfica y la zona de proximidad inmediata.

Para la zona de proximidad inmediata, la lista de distritos se ha convertido, sin cambios, en una lista de municipios.

El documento único se modifica en los apartados «Zona geográfica» y «Condiciones complementarias – Zona de proximidad inmediata».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Variedades de vid

Descripción

En el capítulo 1 del pliego de condiciones, en el apartado 5 «Variedades de vid», se añaden las siguientes variedades a la lista de variedades que pueden utilizarse para la elaboración de la IGP Pays des Bouches-du-Rhône:

— ocho variedades tolerantes a enfermedades fúngicas: *opalor B, selenor B, coliris N, sirano N, lilaro N, fleurtai B,* UD55.100 y UD31.125;

— doce variedades tolerantes a la sequía: *assyrtiko B, xinomavro N, verdejo B, agiorgitiko B, xarello B, tourbat B, montepulcinao N, nero d'avola N/calabrese, moschofilero Rs, touriga nacional N, saperavi N, morrastel N*;

— tres variedades por el aroma afrutado que aportan: *pinototage N, nebbiolo N, couston N*.

Aunque el perfil organoléptico de estos vinos de la IGP se mantiene, la inclusión de estas nuevas variedades responde a una serie de preocupaciones de los productores:

— conservar el medio ambiente y adaptarse al cambio climático;

— reducir la cantidad de tratamientos fitosanitarios y los costes de funcionamiento;

— garantizar que el volumen cosechado sea más regular y menos dependiente de la presión de las plagas.

Se modifica el apartado «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimiento

Descripción

En el capítulo 1 del pliego de condiciones, se modifica el apartado 6, «Rendimiento máximo», para aumentar el rendimiento de los vinos de la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» con una indicación complementaria para la unidad geográfica más pequeña «Terre de Camargue» de 90 hl/ha a 100 hl/ha para los vinos tintos y rosados y a 120 hl/ha para los vinos blancos.

El rendimiento de los vinos de la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» sin una unidad geográfica más pequeña sigue siendo de 120 hl/ha para los vinos tintos, rosados y blancos.

Esta modificación no afecta a la calidad de los vinos producidos y permite a los productores armonizar los rendimientos dentro de la IGP y, al mismo tiempo, reflejar las prácticas locales.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Obligación de declaración

Descripción

En el capítulo 2, se modifica el apartado 1, «Obligaciones de declaración», para indicar el 31 de enero del año siguiente a la vendimia como fecha límite para la declaración de cosecha o de producción. Los volúmenes declarados hasta esa fecha constituyen el volumen máximo admisible para la IGP.

Este plazo para tener en cuenta la declaración de cosecha es común a todas las IGP de la región y tiene por objeto estabilizar el segmento de la IGP a nivel regional y garantizar una mayor claridad en lo que respecta a los volúmenes comercializados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Autoridad de inspección

Descripción

En el capítulo 3 del pliego de condiciones, se simplifica el apartado 2 relativo a los datos del organismo de control para precisar que los controles del cumplimiento del pliego de condiciones deben efectuarse sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO), que es la autoridad encargada del control.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1223-AM02 de 8.1.2026

1. **Nombre(s)**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

La vinificación de los vinos blancos se realiza generalmente mediante prensado directo. Su color es brillante y vivo con reflejos «verdosos» que expresan su juventud.

Aroma

Elaborados a partir de variedades de uva locales y no locales, estos vinos destacan por sus aromas florales y afrutados.

Sabor

Destacan por sus notas florales y afrutadas frescas y aromáticas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos rosados se obtienen mediante prensado directo o maceración fermentativa.

Elaborados principalmente a partir de los viduños grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N y merlot N, completados a menudo en el momento del encubado con viduños blancos para elaborar vinos rosados de ensamblaje, tienen un color pálido más o menos intenso, con reflejos rosa puro.

Aroma

En nariz, presentan aromas expresivos de frutos rojos o de cítricos.

Sabor

El contacto prolongado entre el mosto y la pulpa permite una mayor difusión de los precursores de aromas y acentúa la redondez en boca. En boca, estos vinos resultan aromáticos y agradablemente frescos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos tintos, generalmente ensamblados, pueden ser a veces vinos varietales (*merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N*, etc.). Una vendimia en plena madurez fisiológica y fenólica permite obtener vinos con carácter, completos sin dureza, con un perfil mediterráneo.

Su color, rojo granate con reflejos violetas cuando son jóvenes, evoluciona hacia un rojo más profundo al envejecer.

Aroma

En nariz, son muy expresivos, con notas de garrigas o notas más salinas según el sector, de frutos rojos que evolucionan hacia notas más compotadas.

Sabor

Las extracciones se llevan a cabo para obtener estructuras tánicas suaves y redondas con una buena presencia en boca. En boca, son vivos, amplios, vigorosos con taninos sedosos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés (Code rural et de la pêche maritime).

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vinos tintos, rosados y blancos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	120
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Agiorgitiko N

— Alicante *henri bouschet* N

— Aligoté B

— Alphonse lavallée N

— Aléatico N

— Aramon N

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Augas N — Murgescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Brachet N — Braquet

— Brun Argenté N — Vaccarèse

— Cabernet blanc B

— Cabernet cortis N

— Cabernet franc N

— Cabernet sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Coliris

— Colombard B

— Cot N — Malbec

— Counoise N

— Couston N

— Egiodola N

— Fleurtai

— Floreal B

— Fuella nera N

— Gamay fréaux N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Ganson N

— Gewurztraminer Rs

— Gramon N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gros manseng B

— Gros vert B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Lilaro N

— Liliorila B

— Listan B — Palomino

— Macabeu B — Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meunier N

— Mollard N

— Monarch N

— Monerac N

— Montepulciano

— Morrastel N — Minustellu, graciano

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat ottonel B — Muscat, moscato

— Muscat cendré B — Moscatel, 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

— Nebbiolo N

— Nero d'Avola N

— Nielluccio N — Nielluciu

— Négrette N

— Opalor

— Perdea B

— Petit manseng B

— Petit verdot N

— Picardan B — Araignan

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Pinotage N

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant droit N — Espanenc

— Portan N

— Prior N

— Riesling B

— Riminèse B

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Saperavi N

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G — Fié gris

— Sciaccarello N

— Selenor

— Semillon B

— Servanin N

— Sirano

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Touriga nacional N

— Téoulier N

— UD-31.125

— UD-55.100

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Verdejo B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Pays des Bouches-du-Rhône» se realizan en todos los municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, según el nomenclátor geográfico oficial de 2025.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☑ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

El departamento de Bouches-du-Rhône está situado en el corazón de la región provenzal. Con una superficie de 5 087 km², limita al oeste con el río Ródano, que lo separa del departamento de Gard, y al norte con el río Durance, que lo separa del departamento de Vaucluse. Al este, linda con el departamento de Var y, al sur, está bordeado por el mar Mediterráneo.

El departamento cuenta con diferentes territorios. El este del departamento se caracteriza por una sucesión de cadenas calcáreas de los Prealpes de Provenza, con orientación este-oeste: Trévaresse (501 m), Estaque y Etoile (793 m), Sainte-Victoire (1 011 m), Saint-Cyr y Sainte-Baume (1 041 m en la parte oeste). Estas cadenas están surcadas por los valles del Arc (cuenca de Aix-en-Provence), del Touloubre (Salon-de-Provence) y del Huveaune (Aubagne Marseille), llanuras sedimentarias más ricas, de dimensiones variables. Al oeste, alrededor del macizo de los Alpilles, se extienden vastas llanuras. La llanura de la Crau, formada por suelos pedregosos surgidos a la altura de la antigua confluencia del Durance y del Ródano, situada bajo el eje Arles - Salon-de-Provence, es una zona de estepa desolada, única en Francia, caracterizada por la influencia del mistral. La Camarga, que cuenta con un parque natural regional, donde alternan viñas, pastos y arrozales, es un enclave preservado para los toros (raza camarguesa), los caballos y una rica fauna que cuenta con 400 especies diferentes. Al norte, el departamento está caracterizado, de oeste a este, por el macizo de los Alpilles y, después, por el valle del río Durance.

Los suelos, ya sean arcillo-calcáreos pedregosos, arenosos o incluso de grava sobre molasas y areniscas, son pobres, bien drenados y sensibles a la erosión. Estos suelos poco profundos, sin exceso de humedad, son perfectamente adecuados para el cultivo de la viña.

El departamento de Bouches-du-Rhône se beneficia de un clima mediterráneo, con una insolación elevada, característica de este clima. El verano es muy cálido y seco mientras que el invierno es relativamente suave. El contraste de las temperaturas es bastante notable en función de las estaciones, especialmente elevadas en los períodos estivales, en los que a menudo se alcanzan los 35 °C a la sombra. La amplitud media anual diurna-nocturna es notable, muy marcada en invierno, con algunos picos de fuertes heladas nocturnas. El régimen de precipitaciones es irregular y está mal distribuido a lo largo del año. Las tormentas violentas no son infrecuentes. El mistral, viento seco y frío procedente del norte, sopla en la zona cerca de 100 días al año con ráfagas frecuentes de más de 100 km/h.

Con más de 2 600 años de edad, el viñedo provenzal es el más antiguo de Francia y debe su notoriedad, especialmente, a la producción de vinos rosados.

La viticultura siguió floreciendo en el departamento hasta el siglo XIX, cuando la filoxera destruyó casi todos los viñedos, excepto los de la Camarga (que estaban sumergidos en agua).

Con el apoyo de sus tradiciones, el sector vitivinícola se reconstruyó a costa de un considerable esfuerzo técnico y financiero. A partir de 1907, muchos viticultores sintieron la necesidad de agruparse para hacer frente a las dificultades. La elaboración del vino fue regulada y los viticultores se organizaron en cooperativas y sindicatos que fomentaron el desarrollo cualitativo de la producción.

En 1964, el «vin de canton» se definió con precisión desde el punto de vista normativo, en referencia a una zona administrativa de producción que poseía un conjunto de características edafoclimáticas. Un decreto de 1968 transformó estos «vins de canton» en «vins de pays», identificados inicialmente con el nombre del departamento de producción y respondiendo a criterios de producción particulares que imponían un nivel cualitativo superior. Posteriormente, en 2011, se aprobó la conversión del «vin de Pays des Bouches-du-Rhône» en indicación geográfica protegida.

Esta producción procede principalmente de dos sectores muy distintos: el sector principal, ubicado en el centro-este del departamento, alrededor de Aix-en-Provence (del 65 al 70 % de los volúmenes), mientras que al oeste se extiende la zona de la Camarga, circunscrita al sudeste de Tarascon, en los municipios de Arles y Saintes-Maries-de-la-Mer. Este sector de la Camarga reivindica su singularidad a través de la mención «Terre de Camargue»: esta zona geográfica está dedicada exclusivamente a la producción de vinos amparados por la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

La producción en la zona centro-oriental (alrededor de Aix), en suelos más arcillo-calcáreos y pedregosos, se centra sobre todo en vinos de mezcla basados principalmente en las variedades *garnacha N, syrah N, carignan N, merlot N* y *cabernet sauvignon N*. Los vinos tintos, bastante estructurados, resultan muy accesibles, ya que son fáciles de beber y aromáticos. En nariz suelen presentar notas de matorral y pino, con cierta frescura. Los vinos blancos y rosados de esta zona tienen una frescura intensa, sobre todo si las uvas se han vendimiado en parcelas donde existe una marcada diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, ya que esto estimula la presencia de precursores de aromas en las uvas. Las variedades de uva blanca son *ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B* y a veces *chardonnay B*, que confieren a los vinos aromas florales.

La zona de producción de la Camarga, con sus suelos arenosos o incluso pedregosos sobre molasas y areniscas, ha creado una verdadera identidad en torno a los vinos varietales basada en una gama más limitada de variedades que se caracterizan por su potencial aromático: *merlot N, cabernet sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B* y *sauvignon B*, junto con *arinarnoa N* o *petit verdot N*. En estos suelos de la Camarga, los tiempos de maceración bastante cortos de los vinos tintos permiten preservar el carácter «afrutado» y producir vinos que se beben fácilmente. En nariz y en boca, estos vinos, que siempre tienen una marcada frescura, se caracterizan por notas salinas. La producción de los vinos blancos y rosados está perfectamente controlada para preservar la frescura y las finas notas aromáticas (mediante la gestión de la combinación de la fecha de vendimia y la madurez fenólica y el mantenimiento de una temperatura fresca).

La IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» se fundamenta principalmente en las características específicas de los vinos que están relacionadas con las características del medio natural (clima, suelo).

El departamento de Bouches-du-Rhône está situado en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul, en el sudeste de Francia. Cuenta con un relieve montañoso, que se extiende en forma de llanura hasta el mar, un clima de tipo mediterráneo y una vegetación constituida principalmente por monte bajo y garrigas. También se caracteriza por la presencia del mistral, que a veces dificulta el trabajo pero permite sanear y preservar el viñedo de los ataques criptogámicos y, en última instancia, aumentar la riqueza de las uvas debido a las concentraciones que provoca en la fase final de maduración.

Los suelos, ya sean arcillo-calcáreos pedregosos, arenosos o incluso de grava sobre molasas y areniscas, no tienen exceso de humedad, están bien drenados y son perfectamente adecuados para el cultivo de la viña.

Gracias a unas condiciones naturales óptimas y a una acertada selección de las mejores parcelas, los viticultores han sabido valorizar diferentes viduños en un territorio con suelos a menudo pobres, pero bien drenados y especialmente bien adaptados para el cultivo de la vid. La combinación de estas características edafológicas y de un clima cálido y seco con influencias mediterráneas crea unas condiciones óptimas de maduración que permiten preservar los aromas primarios de estos viduños cuyos vinos se distinguen por una frescura y un potencial aromático peculiares. Por eso, los vinos tintos, frescos y fáciles de beber, se caracterizan por sus aromas de frutos rojos; los vinos rosados frescos presentan igualmente redondez y aromas expresivos de frutos rojos o de cítricos. Los vinos blancos, por su parte, son aromáticos, florales o afrutados, frescos y expresan su juventud.

En la actualidad, dieciocho bodegas cooperativas y ochenta y ocho bodegas particulares se encargan de comercializar la producción anual de vinos de la IGP «Pays des Bouches-du Rhône», que asciende a unos 50 000 hl. Los vinos rosados representan casi el 50 % del volumen total, los vinos tintos, un poco más del 40 % y los vinos blancos, apenas el 10 %.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Menciones complementarias

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El tamaño de los caracteres del nombre de la unidad geográfica «Terre de Camargue» no debe ser superior, ni en anchura ni en altura, al de los caracteres del nombre de la denominación de la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

El logotipo IGP de la Unión Europea figura en el etiquetado cuando la mención «indication géographique protégée» es sustituida por la mención tradicional «Vin de pays».

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos de la PGI «Pays des Bouches-du-Rhône», que puede complementarse con el nombre de la unidad geográfica más pequeña «Terre de Camargue», comprende los siguientes municipios de los distritos limítrofes de la zona geográfica según el nomenclátor geográfico oficial de 2025:

Departamento de Gard:

Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montagnac, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire- d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon y Villevieille.

Departamento de Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Grillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-

Rhône, Lapalud, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Le Pontet, Puget, Puyvert, Richerenches, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Fontaine-de-Vaucluse, Vaugines, Vedène, Viens, Villars, Villelaure, Violès, Visan y Vitrolles-en-Lubéron.

— Departamento de Alpes-de-Haute-Provence:

Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, L'Escale, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mallefougasse-Augès, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, La Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Peipin, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve, Volonne y Volx.

Departamento de Var:

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, La Celle, Châteauvert, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, Cuers, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Ville, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourtour, Tourves, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon y Vins-sur-Caramy.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e6973094-a6eb-4fa8-8e7a-778e5761fd19