C/2026/1948

7.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1948)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP - ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification standard.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point 4.1 - Zone géographique et point 4.2. Zone de proximité immédiate est complété afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de l'année 2025.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2025 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.

Pour la zone de proximité immédiate, la liste des arrondissements a été transcrites sans changement, en liste de communes.

Le document unique est modifié au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Au chapitre I du cahier des charges - point 5 - Encépagement - les variétés suivantes sont ajoutées à la liste des variétés pouvant produire de l'IGP Pays des Bouches-du-Rhône:

— 8 variétés tolérantes aux maladies cryptogamiques: Opalor B, Sélénor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N, Fleurtai B, UD55.100, UD31.125.

— 12 variétés tolérantes à la sècheresse: 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.

— 3 variétés pour apport arômatique fruité: pinotage N, Nebbiolo N, Couston N.

Tout en garantissant le maintien du profil organoleptique des vins de l'IGP, l'intégration de ces nouvelles variétés répond à plusieurs préoccupations des producteurs:

— Préservation de l'environnement et adaptation au changement climatique.

— Réduction du nombre de traitements phytosanitaires et des coûts d'exploitation.

— Garantie d'un volume de récolte plus régulier et moins dépendant des pressions parasitaires.

Le document unique est modifié au point «Variétés à raisins de cuve».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Rendement

Description

Au chapitre I du cahier des charges - point 6 - Rendement maximum - est modifié pour augmenter le rendement de vins de l'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» complétée par la mention de l'unité géographique plus petite «Terre de Camargue» de 90 hl à 100 hl/ha pour les rouges et rosés, et à 120 hl/ha pour les blancs.

Le rendement des vins IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» sans UGPP est maintenu à 120 hl/ha pour les trois couleurs.

Cette modification n'a pas d'impact sur la qualité des vins produits et permet pour les producteurs, tout en reflétant les pratiques du terrain, d'harmoniser les rendements au sein de l'IGP.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligation déclarative

Description

Le chapitre 2 - point 1 - Obligations déclaratives - est complété afin d'ajouter la date du 31 janvier de l'année suivant la récolte comme date limite de déclaration de récolte et/ou de production. Les volumes déclarés à cette date constituent le volume maximum revendicable pour l'IGP.

Cette date butoir de la prise en considération de la déclaration de récolte, commune à l'ensemble des IGP de la région, a pour objectif de stabiliser le segment IGP à l'échelle régionale et garantir une meilleure lisibilité des volumes mis sur le marché.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorité chargée du contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges - point II concernant les références à la structure de contrôle, est simplifié pour 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'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs sont élaborés généralement par pressurage direct. Leur robe est brillante et vive avec des reflets «verdâtres» exprimant leur jeunesse.

Arôme/Nez

Issus de cépages locaux et extra régionaux, ils se caractérisent par des arômes floraux, fruités.

Goût/Bouche

Ils se caractérisent par des notes fraîches et aromatiques florales et fruitées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct et/ou macération pelliculaire.

Élaborés à partir des cépages grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N et merlot N pour l'essentiel, souvent complétés de cépages blancs à la mise en cuve pour élaborer des vins rosés d'assemblage, ils ont une robe pâle plus ou moins soutenue, aux reflets rose franc.

Arôme/Nez

Au nez, sont perçus des arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes.

Goût/Bouche

Le contact prolongé entre le jus et la pulpe permet la diffusion plus importante des précurseurs d'arômes et accentue la rondeur en bouche. Aromatiques en bouche, ces vins ont une agréable fraîcheur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges, le plus souvent d'assemblage, peuvent parfois être des vins de cépage (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, …). Une récolte à pleine maturité physiologique et phénolique permet d'obtenir des vins de caractère, pleins sans dureté, au profil méditerranéen.

Leur robe est rouge grenat avec des reflets violets lorsqu'ils sont jeunes, évoluant vers un rouge plus profond en vieillissant.

Arôme/Nez

Au nez, ils sont très expressifs avec des notes de garrigues ou des notes plus salines selon le secteur, de fruits rouges évoluant vers des notes plus compotées.

Goût/Bouche

Les extractions sont conduites pour obtenir des structures tanniques douces et rondes avec une bonne tenue en bouche. En bouche, ils sont vifs, amples, gourmands avec des tanins soyeux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

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

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges, rosés et blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	120
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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

— Aubun N - Murescola

— 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 - 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

— 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. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Pays des Bouches-du-Rhône» sont réalisées dans toutes les communes du département des Bouches-du-Rhône, selon le code officiel géographique de l'année 2025.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le département des Bouches-du-Rhône est situé au cœur du pays provençal. D'une superficie de 5 087 km², il est délimité d'une part, à l'ouest par le Rhône qui le sépare du département du Gard et d'autre part, au nord par la Durance qui le sépare de celui du Vaucluse. A l'est, il est limitrophe du département du Var et au sud il est bordé par la mer Méditerranée.

Le département présente différents territoires. L'est du département se caractérise par une succession de reliefs calcaires des Préalpes de Provence, d'orientation est-ouest. Les chaînes de la Trévaresse (501 m), de l'Estaque et de l'Étoile (793 m), de la Sainte-Victoire (1 011 m), de Saint-Cyr et de la Sainte-Baume (1 041 m partie Ouest) s'y succèdent. Elles sont creusées par les vallées de l'Arc (bassin d'Aix-en-Provence), de la Touloubre (Salon-de-Provence) et de l'Huveaune (Aubagne Marseille), plaines sédimentaires plus riches, d'importances inégales. A l'ouest, autour de la barre des Alpilles, s'étendent de vastes plaines. La plaine de la Crau, formée de cailloutis rejetés au niveau de l'ancienne confluence de la Durance et du Rhône, située sous l'axe Arles - Salon-de-Provence, est une aire steppique désolée, unique en France, marquée par l'influence du Mistral. La Camargue, dotée d'un Parc naturel régional, où alternent vignes, pâturages et rizières, est le royaume préservé des taureaux (race camarguaise), des chevaux et d'une faune riche de 400 espèces différentes. Au nord, le département est marqué d'ouest en est par la chaîne des Alpilles, puis par la vallée de la Durance.

Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont pauvres, bien drainés, sensibles à l'érosion. Ces sols peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.

Le département des Bouches-du-Rhône est soumis à un climat méditerranéen, avec un ensoleillement élevé, caractéristique de ce climat. L'été est très chaud et sec, l'hiver est relativement doux. Les températures sont assez contrastées selon les saisons, notamment élevées en période estivale pendant laquelle il est fréquent d'observer 35 °C sous abri. L'amplitude annuelle diurne nocturne moyenne est notable, très marquée en hiver, avec quelques pics de fortes gelées la nuit. Le régime des précipitations est irrégulier et mal réparti sur l'année. Les averses brutales ne sont pas rares. Le Mistral, vent sec et froid venant du nord y souffle près de 100 jours par an avec fréquemment des rafales à plus de 100km/h.

Le vignoble provençal avec plus de 2 600 ans d'âge est le plus ancien de France. Il est particulièrement réputé pour la production de vins rosés.

La vigne restera florissante dans le département jusqu'au XIXème siècle, époque à laquelle le phylloxera détruisit la quasi-totalité du vignoble hormis en Camargue (vignoble conduit à l'immersion).

Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole, fort de ses traditions, s'est reconstruit. A partir de 1907 de nombreux vignerons sentiront la nécessité de se regrouper pour faire face aux difficultés. L'élaboration du vin fut réglementée et les viticulteurs s'organisèrent en coopératives et syndicats qui encouragèrent le développement qualitatif de la production.

Le «vin de canton» est précisément et réglementairement définie en 1964, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques. Un décret de 1968 transforme ces «vins de canton» en «vins de pays» tout d'abord identifiés sous le nom du département de production et répondant à des critères de production particuliers qui imposent un niveau qualitatif supérieur. C'est ainsi qu'est reconnu le vin de pays des Bouches du Rhône devenu indication géographique protégée en 2011.

Cette production est issue principalement de deux secteurs bien distincts: le principal secteur situé au centre-est du département, autour d'Aix-en-Provence (65 à 70 % des volumes), tandis qu'à l'ouest se démarque la zone dite «camarguaise» circonscrite au sud-est de Tarascon, sur les communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ce secteur «camarguais» revendique sa singularité au travers de la mention «Terre de Camargue»: Cette zone géographique est dédiée exclusivement à la production de vins revendiqués en IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

La production de la zone centre-est (autour d'Aix), sur des sols plus argilo-calcaires et caillouteux, est surtout orientée vers les vins d'assemblage à base majoritaire des cépages grenache N, syrah N, carignan N, merlot N, et cabernet-sauvignon N.Les vins rouges assez structurés ont une approche qui reste aisée car ils sont gouleyants et aromatiques offrant le plus souvent un nez aux notes de garrigues et de pins, avec une certaine fraîcheur. Les vins blancs et rosés issus de ce secteur offrent une grande fraîcheur notamment si les vendanges sont issues de parcelles à amplitude thermique jour-nuit marquée qui favorise la présence de précurseurs d'arômes dans les baies. L'encépagement blanc est représenté par les cépages ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, et parfois chardonnay B qui donnent des vins aux arômes floraux.

Le secteur «camarguais», sur des sols sableux voire graveleux sur molasses et grès, s'est construit une véritable identité autour des vins de «cépage» avec un encépagement plus restreint et caractérisé par son potentiel aromatique: merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B et sauvignon B mais aussi arinarnoa N ou petit verdot N. Sur ces terres de Camargue, des cuvaisons assez courtes en vin rouge permettent de préserver le «fruit» et d'offrir des vins gouleyants. Au nez et en bouche, des notes salines caractérisent ces vins toujours marqués par la fraîcheur. La production en vin blanc ou rosé est parfaitement maîtrisée en préservant de la fraîcheur et de belles expressions aromatiques (gestion du couple date de vendange / maturité phénolique, maîtrise du froid).

L'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» est fondée principalement sur les caractéristiques spécifiques des vins qui sont liées aux caractéristiques du milieu naturel (climat, sol).

Le département des Bouches-du-Rhône est situé dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur du sud est de la France. Il bénéficie d'un relief montagneux qui s'étend sous forme de plaine jusqu'à la mer, d'un climat de type méditerranéen et d'une végétation principalement constituée de maquis, de garrigues. Il est également marqué par la présence du Mistral, qui rend parfois le travail difficile mais qui permet d'assainir, de préserver le vignoble des attaques cryptogamiques et, in fine, d'accroître la richesse des raisins par les concentrations qu'il provoque en phase finale de maturation.

Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont sans excès d'humidité, bien drainés et conviennent parfaitement à la vigne.

Profitant de conditions naturelles optimales, sachant sélectionner les meilleures parcelles, les viticulteurs ont su mettre en valeur différents cépages dans un territoire aux sols souvent pauvres, mais bien drainés et particulièrement bien adaptés à la culture de la vigne. L'association de ces caractéristiques pédologiques et d'un climat chaud et sec aux influences méditerranéennes amènent des conditions optimales de maturation qui permettent de préserver les arômes primaires de ces cépages dont les vins s'expriment avec une fraîcheur et un potentiel aromatique caractéristiques. Ainsi, les vins rouges frais et gouleyants sont caractérisés par leurs arômes de fruits rouges; les vins rosés frais, présentent également rondeur et arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Les vins blancs, quant à eux, sont aromatiques, floraux ou fruités, frais et expriment leur jeunesse.

Aujourd'hui, la production annuelle de vins IGP «Pays des Bouches-du-Rhône», de 50 000 hl environ, est mise en marché par 18 caves coopératives et 88 caves particulières. Les vins rosés représentent près de 50 % des volumes totaux, les vins rouges représentent un peu plus de 40 % des volumes totaux, et les vins blancs représentent un peu moins de 10 % des volumes totaux.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions complémentaires

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La taille des caractères du nom de l'unité géographique «Terre de Camargue» ne doit pas être supérieure, tant en largeur qu'en hauteur, à celle des caractères du nom de la dénomination de l'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

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».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Zone de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Pays des Bouches-du-Rhône» et éventuellement complétée du nom de l'unité géographique plus petite «Terre de Camargue», est constituée des communes suivantes des arrondissements limitrophes de la zone géographique listés ci-après, selon le code géographique officiel de l'année 2025:

Dans le département du 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, Villevieille.

Dans le département du 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, Vitrolles-en-Lubéron.

Dans le département des 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, Volx.

Dans le département du 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, Vins-sur-Caramy.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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