C/2026/1948

7.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1948)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica dell'IGP non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Zone geografiche in cui si svolgono le operazioni

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare, i punti 4.1 («Zona geografica») e 4.2 («Zona di prossimità immediata») sono completati con il riferimento al codice geografico ufficiale del 2025.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE vigente nel 2025 e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica e della zona di prossimità immediata.

Per la zona di prossimità immediata, l'elenco dei distretti è stato trascritto senza modifica in un elenco di comuni.

Il documento unico è modificato al punto «Definizione concisa della zona geografica delimitata» e al punto «Ulteriori requisiti applicabili - Zona di prossimità immediata».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare, nel punto 5 («Assortimento varietale») sono aggiunte le seguenti varietà all'elenco delle varietà da cui è possibile produrre l'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône»:

— 8 varietà resistenti alle malattie crittogamiche: Opalor B, Sélénor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N, Fleurtai B, UD55.100, UD31.125;

— 12 varietà resistenti alla siccità: 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 varietà che apportano note aromatiche fruttate: Pinotage N, Nebbiolo N, Couston N.

Pur mantenendo inalterato il profilo organolettico dei vini dell'IGP, l'aggiunta di queste nuove varietà risponde a diverse preoccupazioni dei produttori, ossia:

— tutelare l'ambiente e adattarsi ai cambiamenti climatici;

— ridurre il numero di trattamenti fitosanitari e i costi per le aziende agricole;

— garantire un volume di raccolto più regolare e meno condizionato dagli attacchi dei parassiti.

Il documento unico è modificato al punto relativo alle varietà di uve da vino.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rese

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare, il punto 6 («Rese massime») è modificato per aumentare le rese dei vini dell'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» con la menzione dell'unità geografica più piccola «Terre de Camargue» da 90 hl a 100 hl/ha per i vini rossi e i rosati e a 120 hl/ha per i bianchi.

Le rese dei vini dell'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» senza menzione dell'unità geografica più piccola sono mantenute a 120 hl/ha per i vini dei tre colori.

La modifica non incide sulla qualità dei vini prodotti e permette ai produttori di uniformare le rese all'interno dell'IGP nel rispetto delle pratiche maturate sul campo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obbligo di dichiarazione

Descrizione

Nel capitolo 2, il punto 1 («Obblighi di dichiarazione») è completato per inserire la data del 31 gennaio dell'anno successivo alla raccolta come data limite di dichiarazione di raccolta e/o di produzione. I volumi dichiarati a tale data rappresentano il volume massimo rivendicabile per l'IGP.

Questa data limite per poter tenere conto della dichiarazione di raccolta, comune all'insieme di tutte le IGP della regione, ha lo scopo di stabilizzare il segmento delle IGP su scala regionale e garantire una migliore leggibilità dei volumi immessi sul mercato.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Autorità incaricata del controllo

Descrizione

Nel capitolo III del disciplinare, il punto II relativo ai riferimenti alla struttura di controllo è semplificato al fine di precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO), vale a dire l'autorità incaricata del controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Pays des Bouches-du-Rhône»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Pays des Bouches-du-Rhône»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini bianchi sono in genere prodotti per pressatura diretta. Presentano un colore vivo e brillante, con riflessi «verdolini» che ne esprimono la giovinezza.

Odore

Ottenuti da vitigni locali ed extraregionali, sono caratterizzati da aromi floreali, fruttati.

Sapore

Sono caratterizzati da note fresche e aromatiche floreali e fruttate.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati si ottengono per pressatura diretta e/o macerazione pellicolare.

Ottenuti essenzialmente dai vitigni Grenache N, Syrah N. Caladoc N, Cinsaut N, Cabernet-Sauvignon N e Merlot N, spesso integrati da vitigni bianchi al momento della fermentazione per produrre vini rosati assemblati, presentano un colore pallido più o meno intenso, con riflessi rosa puro.

Odore

Al naso si percepiscono aromi espressivi di frutti rossi o agrumi.

Sapore

Il contatto prolungato tra il succo e la polpa permette di liberare maggiormente i precursori aromatici e accentua la rotondità al palato. Aromatici in bocca, questi vini sono caratterizzati da una gradevole freschezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rossi, per lo più assemblati, possono essere talvolta vini varietali (Merlot N, Cabernet N, Marselan N, Syrah N, Grenache N ecc.). La raccolta a piena maturazione fisiologica e fenolica consente di produrre vini di carattere, pieni senza durezze e con un profilo mediterraneo.

I vini presentano colore rosso granato con riflessi violacei quando sono giovani, che si evolvono con l'invecchiamento verso un rosso più profondo.

Odore

Al naso sono particolarmente espressivi, con note di gariga o note più saline a seconda della zona, di frutti rossi che virano verso note più pronunciate di composta.

Sapore

L'estrazione è effettuata in modo da ottenere strutture tanniche morbide e rotonde, con una buona persistenza al palato. In bocca sono vivaci, ampi, golosi con tannini setosi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi, rosati e bianchi

Resa massima

Resa massima	120
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Pays des Bouches-du-Rhône» si effettuano in tutti i comuni del dipartimento Bouches-du-Rhône, secondo il codice geografico ufficiale del 2025.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☑ su altre caratteristiche.

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Il dipartimento Bouches-du-Rhône è situato nel cuore della Provenza. Con una superficie di 5 087 km², è delimitato a ovest dal Rodano, che lo separa dal dipartimento del Gard, e a nord dalla Durance, che lo separa dal dipartimento del Vaucluse. Ad est confina con il dipartimento del Var e a sud è bagnato dal mar Mediterraneo.

Il dipartimento presenta diversi territori: nella parte orientale è caratterizzato da una sequenza di rilievi calcarei delle Prealpi provenzali, orientati est-ovest. Vi si succedono le catene della Trévaresse (501 m), dell'Estaque e dell'Étoile (793 m), della Sainte-Victoire (1 011 m), di Saint-Cyr e della Sainte-Baume (1 041 m sul versante occidentale). Queste catene sono solcate dalle valli dell'Arc (bacino di Aix-en-Provence), della Touloubre (Salon-de-Provence) e dell'Huveaune (Aubagne - Marsiglia), pianure sedimentarie più ricche, di dimensioni variabili. Ad ovest, attorno al massiccio delle Alpilles, si estendono vaste pianure: quella della Crau, costituita da terreni sassosi dell'antica confluenza della Durance e del Rodano, situata sotto l'asse Arles - Salon-de-Provence, è una steppa desolata, unica in tutta la Francia, caratterizzata dall'influenza del Mistral; la Camargue, dotata di un parco naturale regionale in cui si alternano vigneti, pascoli e risaie, è il regno protetto dei tori (razza Camargue), dei cavalli e di una fauna che vanta 400 specie diverse. A nord, il dipartimento è caratterizzato - procedendo da ovest verso est - dalla catena delle Alpilles e successivamente dalla valle della Durance.

I suoli, siano essi argillo-calcarei sassosi, sabbiosi o ghiaiosi su molasse e arenarie, sono poveri, ben drenati e sensibili all'erosione; poco profondi e senza eccessi di umidità, sono perfettamente adatti alla coltura della vite.

Il dipartimento Bouches-du-Rhône gode di un clima mediterraneo con i caratteristici livelli di soleggiamento elevati. L'estate è molto calda e secca, l'inverno relativamente mite; le temperature presentano discrete variazioni, in particolare sono alte nel periodo estivo, durante il quale si registrano frequentemente 35 °C all'ombra. L'escursione media annua tra temperature diurne e notturne è considerevole, molto accentuata in inverno e con alcuni picchi consistenti di gelate notturne. Il regime delle precipitazioni è irregolare e mal distribuito durante l'anno; non sono rari rovesci violenti. Il Mistral, vento secco e freddo proveniente dal nord, soffia circa 100 giorni all'anno, spesso con raffiche ad oltre 100 km/h.

I vigneti della Provenza, risalenti ad oltre 2 600 anni fa, sono i più antichi della Francia e sono particolarmente rinomati per la produzione di vini rosati.

La viticoltura continuò a prosperare fino al XIX secolo, epoca in cui la fillossera distrusse quasi tutti i vigneti, ad eccezione di quelli della Camargue (allevati in immersione).

Il mondo della viticoltura, forte delle sue tradizioni, riuscì a ristabilirsi con notevoli sforzi tecnici e finanziari. A partire dal 1907 molti viticoltori avvertirono la necessità di associarsi per far fronte alle difficoltà: l'elaborazione del vino venne regolamentata e i produttori si organizzarono in cooperative e consorzi che incoraggiarono lo sviluppo qualitativo della produzione.

Il «vin de canton» è stato definito con precisione dal punto di vista normativo nel 1964, in relazione a una zona amministrativa di produzione che possedeva una serie di caratteristiche pedoclimatiche. Un decreto del 1968 ha trasformato questi «vin de canton» in «vin de pays», inizialmente identificati con il nome del dipartimento di produzione e corrispondenti a criteri produttivi specifici che impongono un livello qualitativo superiore. È così che viene riconosciuto il vin de pays des Bouches du Rhône che è diventato indicazione geografica protetta nel 2011.

Questa produzione si ottiene perlopiù da due zone ben distinte: quella principale è situata nella parte centro-orientale del dipartimento, nei pressi di Aix-en-Provence (dal 65 al 70 % dei volumi), mentre ad ovest si trova la zona cosiddetta «camarguaise», delimitata a sud-est da Tarascona, sui comuni di Arles e di Saintes-Maries-de-la-Mer. La zona «camarguaise» rivendica la propria unicità attraverso la menzione «Terre de Camargue»: questa zona geografica è dedicata esclusivamente alla produzione di vini a IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

La produzione della zona centro-orientale (intorno a Aix-en-Provence), su suoli più argillo-calcarei e sassosi, si rivolge principalmente alla produzione di vini da assemblaggio a base soprattutto dei vitigni Grenache N, Syrah N, Carignan N, Merlot N e Cabernet-Sauvignon N. I vini rossi, abbastanza strutturati, sono di facile beva in quanto leggeri e aromatici, spesso con note di gariga e pino al naso e una certa freschezza. I vini bianchi e rosati prodotti nella zona presentano una grande freschezza, in particolare con uve raccolte che provengono da parcelle caratterizzate da un'escursione tra temperature diurne e notturne accentuata che favorisce la presenza dei precursori di aromi negli acini. L'assortimento dei vitigni bianchi comprende Ugni blanc B, Clairette B, Vermentino B, Bourboulenc B e talvolta Chardonnay B, da cui si producono vini dagli aromi floreali.

La zona «camarguaise», su suoli sabbiosi o ghiaiosi su molasse e arenarie, si è costruita una vera e propria identità incentrata sui vini varietali con un assortimento più circoscritto e caratterizzato dal potenziale aromatico: Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Syrah N, Marselan N, Chardonnay B, Viognier B, Muscat à petits grains B, Chasan B e Sauvignon B, ma anche Arinarnoa N o Petit Verdot N. Nella zona della Camargue, le macerazioni abbastanza brevi nella vinificazione in rosso permettono di preservare il «frutto» e producono vini beverini. Al naso e al palato questi vini, sempre contraddistinti dalla freschezza, presentano note saline caratteristiche. La produzione dei vini bianchi o rosati è controllata alla perfezione, conservando la freschezza e le ottime espressioni aromatiche (gestione della combinazione delle date di vendemmia e maturazione fenolica e controllo delle temperature fredde).

L'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» si fonda principalmente sulle caratteristiche specifiche dei vini che sono dovute alle caratteristiche dell'ambiente naturale (clima, suolo).

Il dipartimento Bouches-du-Rhône è situato nella regione Provence-Alpes-Côte d'Azur nel sud-est della Francia. Vanta un rilievo montuoso che si estende digradando nella pianura fino al mare, un clima di tipo mediterraneo e una vegetazione costituita principalmente da macchie e garighe. È inoltre caratterizzato dalla presenza del Mistral, che rende talvolta arduo il lavoro, ma permette di risanare e di proteggere il vigneto dagli attacchi crittogamici e, infine, di arricchire ulteriormente le uve grazie alle concentrazioni causate da questo vento nella fase finale della maturazione.

I suoli, siano essi argillo-calcarei sassosi, sabbiosi o ghiaiosi su molasse e arenarie, non presentano eccessi di umidità, sono ben drenati e perfettamente adatti alla coltura della vite.

Avvalendosi di condizioni naturali ottimali ed essendo in grado di selezionare le parcelle migliori, i viticoltori hanno saputo valorizzare diversi vitigni in un territorio dai suoli spesso poveri, ma ben drenati e particolarmente adeguati alla coltura della vite. La combinazione di queste caratteristiche pedologiche con un clima caldo e secco con influenze mediterranee crea condizioni ottimali di maturazione che permettono di preservare gli aromi primari di questi vitigni, i cui vini esprimono una freschezza e un potenziale aromatico peculiari. Perciò i vini rossi freschi e leggeri sono caratterizzati dai loro aromi di frutti rossi; anche i vini rosati freschi presentano rotondità e aromi espressivi di frutti rossi o di agrumi. I vini bianchi, dal canto loro, sono ricchi di aromi, floreali o fruttati, sono freschi ed esprimono la loro giovinezza.

Attualmente la produzione annua di vini IGP «Pays des Bouches-du Rhône», pari a circa 50 000 hl, deriva da 18 cantine cooperative e da 88 cantine private. I vini rosati rappresentano quasi il 50 % dei volumi complessivi, quelli rossi un po' più del 40 % e quelli bianchi un po' meno del 10 %.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Menzioni supplementari

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le dimensioni dei caratteri del nome dell'unità geografica «Terre de Camargue» non devono superare, né in larghezza né in altezza, quelle dei caratteri del nome della denominazione dell'IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

Il logo IGP dell'Unione europea è riportato in etichetta quando la dicitura «Indication géographique protégée» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e la produzione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Pays des Bouches-du Rhône», eventualmente integrata dal nome dell'unità geografica più piccola «Terre de Camargue», è costituita dai comuni dei distretti limitrofi della zona geografica elencati di seguito, secondo il codice geografico ufficiale del 2025:

nel dipartimento 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;

nel dipartimento 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;

nel dipartimento 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;

nel dipartimento 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.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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