C/2026/1950

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/2026/1950)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Var»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Var»

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 Ier du cahier des charges est complété sans changement au point « 4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées - point 4.1- Zone géographique et point 4.2 - Zone de proximité immédiate afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de 2024 et actualiser, sans changement, la liste des communes qui composent la zone géographique.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer les zones géographiques par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation des zones géographiques.

Le document unique est complété avec cette référence 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

Le chapitre Ier du cahier des charges est complété au point 5-Encépagement, afin d'introduire 2 variétés à la liste des variétés pouvant bénéficier de l'IGP Var.

Ces variétés sont le mourvèdre blanc B et le mourvèdre gris G., issues de mutations spontanées du mourvèdre Noir, cépage patrimonial du département du Var. Ces variétés sont résistantes aux maladies et à la sècheresse, et donc bien adaptées à un climat méridional qui caractérise la zone de production.

L'intégration de ces variétés répond aux préoccupations environnementales tant au niveau du réchauffement climatique que l'adaptation aux pressions parasitaires.

Ces variétés doivent être ajoutées dans le document unique à la liste des variétés à raisins de cuve.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Le chapitre 2 du cahier des charges est complété au point 1- Obligations déclaratives 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.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Var»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Var»

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 n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges, rosés et blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle.

Les vins rouges présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés.

Les vins blancs présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Arôme/Nez

Les vins rosés présentent des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure et des arômes fruités.

Les vins blancs sont fruités.

Goût/Bouche

Les vins rosés sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés.

Les vins blancs allient finesse, fruité et vivacité.

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

☑ 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 Mousseux de Qualité rouges, rosés et blancs.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle.

Les vins rouges présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés.

Les vins blancs présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Arôme/Nez

Les vins rosés présentent des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure et des arômes fruités.

Les vins blancs sont fruités.

Goût/Bouche

Les vins rosés sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités. Ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés.

Les vins blancs allient finesse, fruité et vivacité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

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

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
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

En matière de pratiques œnologiques, les vins doivent respecter la règlementation européenne.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges et rosés

Rendement maximal:

Rendement maximal:	100
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins 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

— Altesse B

— Aramon N

— Aramon blanc B

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arbane B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Arrouya N

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubin B

— Aubin vert B

— Aubun N - Murescola

— Auxerrois B

— Bachet N

— Barbaroux Rs

— Baroque B

— Biancu Gentile B

— Blanc Dame B

— Bouchalès N

— Bouillet N

— Bouquettraube B

— Bourboulenc B - Doucillon blanc

— Brachet N - Braquet

— Brun Fourca N

— Brun argenté N - Vaccarèse

— Béclan N - Petit Béclan

— Béquignol N

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Camaralet B

— Carcajolo N

— Carcajolo blanc B

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Castets N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N - Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Claverie B

— Codivarta B

— Colombard B

— Corbeau N - Douce noire

— Cot N - Malbec

— Couderc noir N

— Counoise N

— Courbu B - Gros Courbu

— Courbu noir N

— Couston N

— Crouchen B - Cruchen

— César N

— Duras N

— Durif N

— Egiodola N

— Ekigaïna N

— Elbling B

— Etraire de la Dui N

— Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Feunate N

— Floreal B

— Folignan B

— Folle blanche B

— Fuella nera N

— Furmint B

— Gamaret

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gascon N

— Genovèse B

— Gewurztraminer Rs

— Goldriesling B

— Gouget N

— Graisse B

— Gramon N

— Grassen N - Grassenc

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gringet B

— Grolleau N

— Grolleau gris G

— Gros Manseng B

— Gros vert B

— Joubertin

— Jurançon blanc B

— Jurançon noir N - Dame noire

— Knipperlé B

— Lauzet B

— Liliorila B

— Listan B - Palomino

— Lledoner pelut N

— Macabeu B - Macabeo

— Mancin N

— Manseng noir N

— Marsanne B

— Marselan N

— Maréchal Foch N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meslier Saint-François B - Gros Meslier

— Meunier N

— Milgranet N

— Molette B

— Mollard N

— Monarch N

— Mondeuse N

— Mondeuse blanche B

— Monerac N

— Montils B

— Morrastel N - Minustellu, Graciano

— Mourvaison N

— Mourvèdre N - Monastrell

— Mouyssaguès

— Muresconu N - Morescono

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

— Muscat cendré B - Muscat, Moscato

— Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

— Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

— Mérille N

— Müller-Thurgau B

— Nielluccio N - Nielluciu

— Noir Fleurien N

— Négret de Banhars N

— Négrette N

— Oberlin noir N

— Ondenc B

— Orbois B

— Pagadebiti B

— Pascal B

— Perdea B

— Persan N

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Petit Meslier B

— Petit Verdot N

— Picardan B - Araignan

— Pineau d'Aunis N

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant de Brunel N

— Plant droit N - Espanenc

— Portan N

— Portugais bleu N

— Prior N

— Prunelard N

— Précoce Bousquet B

— Précoce de Malingre B

— Raffiat de Moncade B

— Riesling B

— Riminèse B

— Rivairenc N - Aspiran noir

— Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

— Rivairenc gris G - Aspiran gris

— Rosé du Var Rs

— Roublot B

— Roussanne B

— Roussette d'Ayze B

— Sacy B

— Saint Côme B

— Saint-Macaire N

— Saint-Pierre doré B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Semillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N - Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret blanc B

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Tressot N

— Téoulier N

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Varousset N

— Velteliner rouge précoce Rs

— Verdesse B

— Vermentino B - Rolle

— Vidoc N

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

— Voltis B

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 «Var» sont réalisées dans toutes les communes du département du Var selon le code officiel géographique de l'année 2024.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité.

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

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

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

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

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

— par le nom d'un ou plusieurs cépages,

— par les mentions «primeur» ou «nouveau».

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

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

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

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

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 «Var» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-083e9e89-a054-4da5-ab86-26ad1e4b15db