C/2026/1950

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/2026/1950)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Var»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Var»

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, nel punto 4 ("Zone geografiche in cui si svolgono le operazioni), i punti 4.1 («Zona geografica») e 4.2 («Zona di prossimità immediata») sono completati, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 2024 e per aggiornare, senza alcuna modifica, l'elenco dei comuni che compongono la zona geografica.

Questa modifica redazionale consente di identificare le zone geografiche con riferimento alla versione vigente nel 2024 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione delle zone geografiche.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia al punto «Definizione concisa della zona geografica delimitata» che al punto «Ulteriori requisiti applicabili - Zona di prossimità immediata».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare, il punto 5 («Assortimento varietale») è completato per inserire due varietà nell'elenco di quelle che possono beneficiare dell'IGP «Var»,

vale a dire il Mourvèdre blanc B e il Mourvèdre gris G, varietà nate da mutazioni spontanee del Mourvèdre Noir, vitigno autoctono del dipartimento del Var. Queste varietà sono resistenti alle malattie e alla siccità, pertanto sono particolarmente adatte al clima meridionale che caratterizza la zona di produzione.

L'inserimento di queste varietà risponde alle preoccupazioni ambientali per quanto riguarda sia il surriscaldamento del clima che l'adattamento agli attacchi dei parassiti.

È necessario aggiungere le varietà nel documento unico all'elenco delle varietà di uve da vino.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Nel capitolo 2 del disciplinare, 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 a 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.

Questa modifica non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Var»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Var»

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

5. Vino spumante di qualità

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

Prodotto vitivinicolo

Vini fermi rossi, rosati e bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati (70 % della produzione) presentano di norma un colore pallido.

I vini rossi presentano un colore da rosso rubino a granata, profondo, con riflessi violacei.

I vini bianchi presentano un colore giallo pallido con riflessi verdi o dorati, brillante e limpido.

Odore

I vini rosati presentano aromi fruttati, che variano a seconda dei vitigni e delle tecniche di vinificazione utilizzate.

I vini rossi sono in genere corposi con una buona struttura e aromi fruttati.

I vini bianchi sono fruttati.

Sapore

I vini rosati si caratterizzano principalmente per la loro vivacità e gli aromi fruttati.

I vini rossi sono in genere corposi con una buona struttura, talvolta potenti per i vini più concentrati.

I vini bianchi combinano finezza, note fruttate e vivacità.

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

I vini, il cui tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è maggiore o uguale a 45 grammi per litro, presentano, a titolo di deroga, un tenore di acidità volatile stabilito con decreto interministeriale del ministro del Consumo e del ministro dell'Agricoltura.

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

Prodotto vitivinicolo

Vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati (70 % della produzione) presentano di norma un colore pallido.

I vini rossi presentano un colore da rosso rubino a granata, profondo, con riflessi violacei.

I vini bianchi presentano un colore giallo pallido con riflessi verdi o dorati, brillante e limpido.

Odore

I vini rosati presentano aromi fruttati, che variano a seconda dei vitigni e delle tecniche di vinificazione utilizzate.

I vini rossi sono in genere corposi con una buona struttura e aromi fruttati.

I vini bianchi sono fruttati.

Sapore

I vini rosati si caratterizzano principalmente per la loro vivacità e gli aromi fruttati. Tali vini spumanti rosati sono molto fruttati e floreali in bocca e offrono una buona rotondità, il che ricorda i vini rosati fermi.

I vini rossi sono in genere corposi con una buona struttura, talvolta potenti per i vini più concentrati.

I vini bianchi combinano finezza, note fruttate e vivacità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini spumanti offrono le medesime tonalità e le medesime caratteristiche organolettiche dei vini fermi, ma con maggiore freschezza, finezza e persistenza aromatica, evidenziate da un perlage fine ed elegante.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
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 nella normativa europea.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi e rosati

Resa massima

Resa massima	100
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini 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

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

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Var» sono effettuate in tutti i comuni del dipartimento del Var secondo il codice geografico ufficiale del 2024.

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 Var è uno dei dipartimenti situati nella regione Provence-Alpes-Côte d'Azur nel sud-est della Francia. Prende il nome dal fiume costiero Var, che un tempo ne segnava il confine orientale. A ovest è delimitato dal dipartimento delle Bouches-du-Rhône, a nord dal dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence, a est dal dipartimento delle Alpes-Maritimes e infine a sud dal Mar Mediterraneo.

La zona geografica presenta un rilievo variegato con due parti geologicamente diverse: una parte calcarea ad ovest dell'asse Tolone-Draguignan e una parte cristallina ad est.

A questi due distinti insiemi geologici sono associati due tipi di vegetazione caratteristica della zona mediterranea, ossia: la gariga sui suoli calcarei e la macchia e la foresta (pini e querce) sui suoli più cristallini. Questi due tipi di vegetazione forniscono poco humus. I suoli del Var sono in genere poveri, ben drenati ma sensibili all'erosione. Tale terreno è favorevole alla viticoltura. I Romani non avevano scelto questa zona a caso quando 2 600 anni fa introdussero la vigna, sviluppando la Provincia Romana (la Provenza).

Una delle caratteristiche principali del clima del Var è il soleggiamento. Il dipartimento del Var gode di un clima mediterraneo caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti, con due periodi di pioggia in autunno e in primavera. Tali condizioni sono favorevoli alla coltivazione della vite e le escursioni termiche, spesso molto accentuate, determinano quali parcelle dedicare alla vinificazione di vini rossi e rosati.

Il vento prevalente nella regione è il *Mistral* (maestrale), un vento del nord, glaciale in inverno dopo il passaggio sulle nevi alpine, ma portatore di un po' di freschezza in estate. Si tratta di un vento talvolta violento, ma di cui i viticoltori apprezzano la caratteristica fondamentale, ovvero quella di proteggere la vite da un'atmosfera troppo umida e dai conseguenti dannosi attacchi crittogamici (peronospora).

Sin dalla creazione del prodotto, la produzione dell'indicazione geografica protetta «Var» («Vin de Pays du Var») ha continuato a svilupparsi, per poi stabilizzarsi all'inizio del XXI secolo intorno ai 250 000 hl.

Il Var ha un innegabile potenziale turistico grazie alla qualità del suo clima, alla diversità dei paesaggi, al mare, alla ricchezza del suo patrimonio storico e culturale, ma anche ai suoi prodotti artigianali e alle sue tradizioni. Grazie a tutti questi elementi, il dipartimento ha sviluppato una forte attività economica incentrata sul turismo.

Questa straordinaria attrattiva consente di attirare oltre 14 milioni di turisti l'anno, i quali, nel corso di ripetute visite nella zona, imparano ad apprezzare la gastronomia e i prodotti della Provenza, tra cui i vini del Var, che si tratti di DOP o di IGP.

Di conseguenza, sin dalla sua creazione sotto il precedente status regolamentato di «Vin de Pays», la produzione dell'indicazione geografica protetta «Var» ha sviluppato la propria notorietà, acquisita in gran parte grazie all'attività turistica della regione, come conferma la forte domanda di vini rosati a livello locale. I consumatori sanno apprezzare e riconoscere la qualità delle gamme di vini offerti.

Va sottolineata l'attenzione riposta dai produttori verso un miglioramento costante della produzione dei loro «Vins de Pays», per poter venire sempre più incontro alle esigenze dei consumatori (ad esempio, per quanto riguarda il colore dei rosati).

Tale intento è emerso chiaramente nei primi anni 2000, quando i professionisti del Var hanno partecipato alla creazione di un centro nazionale di ricerca e sperimentazione dedicato al vino rosato (a Vidauban, nel Var). Da allora, sono stati divulgati alcuni primi lavori (ad esempio, sulle sfumature dei vini rosati) che contribuiscono concretamente a migliorare ulteriormente il livello qualitativo dei vini rosati. Inoltre, la filiera ha effettuato massicci investimenti per dotarsi degli strumenti necessari per garantire la padronanza perfetta della vinificazione del vino rosato. Questa tecnologia consolidata per la produzione di vini rosati e il know-how dei produttori vanno indubbiamente a vantaggio della produzione di vini a denominazione di origine controllata, ma influenzano inevitabilmente anche i processi di produzione di vini a indicazione geografica protetta.

Va sottolineata la vicinanza dei vigneti del Var ai grandi centri urbani regionali o a località balneari, elemento che costituisce un vantaggio inestimabile per i produttori, che possono valorizzare i loro prodotti e confezionarli quindi direttamente presso le cantine. La vendita diretta (bottiglie o *bag in box*) riguarda ormai circa il 50 % dei volumi, mentre le vendite dirette presso le cantine potrebbero rappresentare da sole il 30 % dei volumi.

Il Var si trova in Provenza, regione di consolidata fama. L'immagine di una Provenza viticola molto legata alla produzione di rosati di qualità (leader mondiale nella produzione di vini «rosati») è assodata e confermata dai sondaggi sulla notorietà spontanea (fonte: cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Tale fama e le competenze fortemente incentrate sulla produzione di vini rosati vanno naturalmente a beneficio anche dei vini rossi, dei vini bianchi e dei vini spumanti prodotti dagli stessi viticoltori, utilizzando gli stessi vigneti nel medesimo contesto geografico.

È indubbio quindi che il successo dei vini rosati contribuisce anche alla qualità e alla reputazione degli altri vini prodotti nel dipartimento.

Categoria di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Nella zona di produzione interessata vengono ottenuti anche vini spumanti di qualità.

L'elaborazione di vini spumanti non è nuova in Provenza. Si tratta di una produzione tradizionale che ammonta a circa un milione di bottiglie l'anno ed è assicurata da una cinquantina di operatori (produttori, cantinieri, addetti alla commercializzazione). Già all'inizio del XX secolo, alcune cantine cooperative o cantinieri quali «la Tête Noire» si adoperavano per valorizzare i vini spumanti di qualità prodotti in Provenza.

Una delle caratteristiche principali dell'indicazione geografica protetta «Var» effervescente è che è ottenuta a partire da vitigni locali per essere commercializzata principalmente come vino rosato, che rappresenta la produzione principale di vino fermo nella regione.

Di conseguenza, l'indicazione geografica protetta «Var» identificherebbe vini fermi e spumanti con profili organolettici relativamente simili. In effetti tali vini spumanti rosati sono molto fruttati e floreali in bocca e offrono una buona rotondità, il che ricorda i vini rosati fermi.

Sono proprio queste caratteristiche organolettiche (note floreali e fruttate associate a una buona rotondità) a consentire di distinguere i vini effervescenti prodotti nel Var da quelli prodotti in altre regioni francesi.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'indicazione geografica protetta «Var» può essere integrata:

— dal nome di uno o più vitigni;

— dalle menzioni «primeur» o «nouveau».

Le menzioni «primeur» o «nouveau» sono riservate ai vini fermi.

Per i vini rossi, rosati e bianchi, l'indicazione geografica protetta «Var» può essere integrata dal nome delle seguenti unità geografiche più piccole: «Argens», «Coteaux du Verdon», «Sainte Baume».

Per i vini bianchi, l'indicazione geografica protetta «Var» può essere integrata dal nome dell'unità geografica più piccola «Correns».

Il logo IGP dell'Unione europea figura sull'etichetta quando la menzione «indicazione geografica protetta» 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 l'elaborazione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Var», integrata o meno dal nome di una delle unità geografiche più piccole di cui al punto 2, è costituita dai comuni confinanti con la zona geografica sulla base del codice geografico ufficiale del 2024, ovvero:

a est, al confine con il dipartimento delle Alpes-Maritimes, i comuni seguenti:

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

a ovest, al confine con il dipartimento delle Bouches-du-Rhône, i comuni seguenti:

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;

a ovest nord-ovest, al confine con il dipartimento del Vaucluse, i comuni seguenti:

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;

a nord, al confine con il dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence, i comuni seguenti:

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.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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