Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1950)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Var»

Número de referência da UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome do produto**

«Var»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do presente caderno de especificações são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da IGP não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Áreas geográficas em que as operações são realizadas

Descrição

Completam-se o capítulo I do caderno de especificações no ponto 4, «Áreas geográficas em que as operações têm lugar», no ponto 4.1, «Área geográfica», e no ponto 4.2, «Área de proximidade imediata», a fim de incluir uma referência ao *Code officiel géographique* de 2024 e atualizar, sem alterações, a lista dos municípios que compõem a área geográfica.

Esta alteração da redação permite definir as áreas geográficas de acordo com a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) vigente em 2024 e assegurar a segurança jurídica da delimitação das áreas geográficas.

As rubricas «Área geográfica» e «Outras condições essenciais — Área de proximidade imediata» foram igualmente alteradas no documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Encepamento

Descrição

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações no ponto 5, «Encepamento», a fim de acrescentar duas castas à lista de castas elegíveis para a IGP «Var».

Estas castas são a *mourvèdre-blanc* B e a *mourvèdre-gris* G, mutações espontâneas de *mourvèdre-noir*, a casta ancestral do departamento de Var. São resistentes às doenças e à seca e, por conseguinte, bem adaptadas ao clima meridional que caracteriza a área de produção.

A inclusão destas castas responde a preocupações ambientais, tanto em termos de aquecimento global como de adaptação à pressão exercida pelas doenças.

Estas castas devem ser aditadas à lista de castas de uva de vinho do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos em matéria de declaração

Descrição

No capítulo 2 do caderno de especificações, o ponto 1, «Requisitos em matéria de declaração», é completado de modo a indicar o dia 31 de janeiro do ano seguinte ao da colheita como o prazo para a declaração de colheita e/ou de produção. Os volumes declarados até essa data constituem o volume máximo elegível para a IGP.

Este prazo a ter em conta para a declaração de colheita é comum a todas as IGP da região e visa estabilizar o segmento das IGP a nível regional e assegurar uma maior clareza no que diz respeito aos volumes colocados no mercado.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Var»

Número de referência da UE: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome(s)**

«Var»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos rosados (70 % da produção) têm geralmente uma coloração pálida.

Os vinhos tintos apresentam uma cor do vermelho-rubi ao grená profundo, com reflexos arroxeados.

Os vinhos brancos são de cor amarelo-pálido, com reflexos verdes, ou de cor dourada brilhante e límpida.

Nariz

Os vinhos rosados têm aromas frutados que, naturalmente, variam em função das castas de uva e das técnicas de vinificação utilizadas.

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, com boa estrutura e aromas frutados.

Os vinhos brancos são frutados.

Boca

Os vinhos rosados caracterizam-se principalmente pela vivacidade e aromas frutados.

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, com uma boa estrutura, por vezes fortes, no caso dos vinhos mais concentrados.

Os vinhos brancos são finos, frutados e vivos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos, cujo teor em açúcares fermentáveis (glucose e frutose) é igual ou superior a 45 gramas por litro, apresentam, por derrogação, um teor de acidez volátil fixado por despacho conjunto do ministro com o pelouro do Consumo e do ministro da Agricultura.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes de qualidade tintos, rosados e brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos rosados (70 % da produção) têm geralmente uma coloração pálida.

Os vinhos tintos apresentam uma cor do vermelho-rubi ao grená profundo, com reflexos arroxeados.

Os vinhos brancos são de cor amarelo-pálido, com reflexos verdes, ou de cor dourada brilhante e límpida.

Nariz

Os vinhos rosados têm aromas frutados que, naturalmente, variam em função das castas de uva e das técnicas de vinificação utilizadas.

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, com boa estrutura e aromas frutados.

Os vinhos brancos são frutados.

Boca

Os vinhos rosados caracterizam-se principalmente pela vivacidade e aromas frutados. A nível gustativo, estes vinhos rosados espumantes são, de facto, muito frutados e florais, com um belo arredondado de boca, o que não deixa de recordar os vinhos rosados tranquilos.

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, com uma boa estrutura, por vezes fortes, no caso dos vinhos mais concentrados.

Os vinhos brancos são finos, frutados e vivos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos espumantes apresentam as mesmas cores e características organoléticas que os vinhos tranquilos, com maior frescura, fineza e comprimento aromático, reforçados pelas suas bolhas finas e elegantes.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

No que diz respeito às práticas enológicas, os vinhos devem cumprir as regras da UE.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tintos e rosados

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	100
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	120
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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 — doucilllon-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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos com a IGP «Var» são efetuadas nos municípios do departamento de Var, com base no *Code officiel géographique* de 2024.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Uma qualidade determinada

☑ Outras características

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

O Var é um dos departamentos da região Provence-Alpes-Côte d'Azur, no sudeste de França. Este departamento deve o nome ao rio costeiro Var, que outrora demarcava o seu limite oriental. É delimitado, a oeste, pelo departamento de Bouches-du-Rhône, a norte pelo departamento de Alpes-de-Haute-Provence, a leste pelo departamento de Alpes-Maritimes e, finalmente, a sul pelo mar Mediterrâneo.

A área geográfica caracteriza-se por um relevo diversificado, com duas partes geologicamente diferentes: uma parte calcária a oeste de um eixo Toulon-Draguignan e uma parte cristalina a leste.

A estes dois conjuntos geológicos distintos estão associados dois tipos de vegetação característicos da região do Mediterrâneo, nomeadamente as garrigas nos solos calcários e os matagais e as florestas (de pinheiros e carvalhos) nos solos mais cristalinos. Estes dois tipos de vegetação são parcos em húmus. Os solos da região do Var são geralmente pobres, bem drenados, mas sensíveis à erosão. As vinhas dão-se bem neste tipo de solo. Os Romanos não se enganaram ao introduzir a vinha na sua recém-estabelecida Provincia (Provença), há 2 600 anos.

Uma das principais características do clima da região do Var é a insolação. O departamento beneficia de um clima mediterrânico, caracterizado por verões quentes e secos e invernos amenos, com dois períodos chuvosos no outono e na primavera. Estas condições são ideais para a viticultura, sendo os intervalos de temperatura frequentemente consideráveis o fator decisivo para a afetação de determinadas parcelas à produção de vinhos tintos ou rosados.

O vento dominante na região é o mistral (vento norte), gelado no inverno — após ter deslizado sobre a neve alpina — mas que garante a frescura no verão. Embora seja, por vezes, violento, é apreciado pelo viticultor pela sua qualidade essencial: protege as vinhas de uma atmosfera demasiado húmida e das doenças criptogâmicas (míldio).

Desde a sua criação, a produção da indicação geográfica protegida «Var» («Vin de Pays du Var») tem vindo a aumentar constantemente, até estabilizar em cerca de 250 000 hl no início do século XXI.

A região do Var tem um potencial inegável para o turismo, graças à qualidade do seu clima, à diversidade das paisagens, ao mar, à riqueza do seu património histórico e cultural, bem como do artesanato e tradições locais. Com todas estas vantagens, o departamento desenvolveu uma forte atividade económica em torno do turismo.

Estes atrativos notáveis permitem captar mais de 14 milhões de turistas por ano. Os turistas, frequentemente fidelizados, aprendem a apreciar a cozinha e os produtos provençais, nomeadamente os vinhos do Var, independentemente de estes se apresentarem como denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida.

Deste modo, a produção da indicação geográfica protegida «Var» construiu a sua reputação, desde a sua criação enquanto «Vin de Pays» ao abrigo do anterior estatuto regulamentado, em grande medida graças à atividade turística da região, como demonstra a forte procura local dos seus vinhos rosados. Os consumidores sabem apreciar e reconhecer a qualidade da gama de vinhos propostos.

No entanto, é notável que os produtores se tenham mantido alerta para poderem continuar a progredir na elaboração dos seus «Vins de Pays», de modo a estarem cada vez mais em sintonia com os gostos dos consumidores (por exemplo: cor dos rosados).

Esta vontade esteve bem patente no início da década de 2000, quando os profissionais do Var participaram no estabelecimento de um centro nacional de investigação e experimentação dedicado ao vinho rosado, centro esse que se situa em Vidauban. Desde então, foram difundidos alguns trabalhos preliminares (por exemplo, sobre as matizes do vinho «rosado»), o que, por sua vez, contribui de forma operacional para melhorar a qualidade dos vinhos rosados. Além disso, o setor investiu fortemente na aquisição do equipamento necessário para o controlo perfeito da vinificação de vinho rosado. Esta tecnologia aperfeiçoada — específica para os vinhos rosados — e o saber-fazer dos produtores beneficiam, naturalmente, a produção de vinhos com denominação de origem protegida, mas encontram-se inseparavelmente associados aos processos de vinificação abrangidos pela indicação geográfica protegida.

Importa também referir a proximidade da vinha do Var de grandes centros urbanos regionais ou de estâncias balneares, facto que proporciona uma grande vantagem aos produtores, que podem valorizar a sua oferta, optando pelo acondicionamento na propriedade. As vendas diretas (em garrafas ou caixas de cartão para líquidos) representam atualmente cerca de 50 % dos volumes, sendo que as vendas diretas a partir de pequenas adegas representariam, por si só, 30 % dos volumes.

O Var situa-se na Provença, uma região de reconhecida notoriedade. A imagem de uma Provença vitícola, profundamente ligada à produção de vinhos rosados de qualidade — líder mundial na produção de «vinho rosado» — está perfeitamente estabelecida e validada através de inquéritos sobre a notoriedade espontânea (fonte: gabinete Wine Intelligence Vinitrac — novembro de 2009).

Esta notoriedade e os conhecimentos fortemente orientados para a elaboração de vinhos rosados aplicam-se naturalmente aos vinhos tintos, vinhos brancos e vinhos espumantes elaborados pelos mesmos homens, a partir desta vinha departamental situada na mesma área geográfica.

É inegável que o êxito dos vinhos rosados afeta favoravelmente a qualidade e a reputação dos outros vinhos produzidos no departamento.

Categoria de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Na área de produção em causa são também elaborados vinhos espumantes de qualidade.

A elaboração de vinhos espumantes não é uma novidade na Provença. Trata-se de uma produção tradicional que representa cerca de um milhão de garrafas por ano e é efetuada por cerca de cinquenta operadores (produtores, fabricantes, negociantes). Já no início do século XX, algumas adegas cooperativas, ou fabricantes como «La Tête Noire», tentavam valorizar os vinhos espumantes de qualidade produzidos na Provença.

Uma das principais características dos vinhos espumantes da indicação geográfica protegida «Var» é o facto de serem produzidos a partir de castas locais e maioritariamente comercializados como vinho rosado, o vinho tranquilo mais produzido na região.

A indicação geográfica protegida «Var» tende a associar os vinhos tranquilos e os vinhos espumantes com perfis organoléticos relativamente próximos. A nível gustativo, estes vinhos rosados espumantes são, de facto, muito frutados e florais, com um belo arredondado de boca, o que não deixa de recordar os vinhos rosados tranquilos.

São precisamente estas características organoléticas (perfil frutado e floral, com um belo arredondado de boca) que distinguem os vinhos espumantes produzidos na região do Var dos vinhos elaborados noutras regiões francesas.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A indicação geográfica protegida «Var» pode ser completada:

— pelo nome de uma ou mais castas,

— pela menção «primeur» ou «nouveau».

Esta menção está reservada aos vinhos tranquilos.

A indicação geográfica protegida «Var» pode ser complementada, no caso dos vinhos tintos, rosados e brancos, pelo nome das seguintes unidades geográficas mais pequenas: «Argens», «Coteaux du Verdon», «Sainte Baume».

A indicação geográfica protegida «Var» pode ser complementada, no caso dos vinhos brancos, pelo nome da unidade geográfica mais pequena «Correns».

Se a menção «Indication géographique protégée» for substituída pela menção tradicional «Vin de pays», figura na rotulagem o logótipo IGP da União Europeia.

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos com indicação geográfica protegida «Var», seguida ou não do nome das unidades geográficas mais pequenas mencionadas no ponto 2, é constituída pelos seguintes municípios limítrofes da área geográfica, com base no *Code officiel géographique* de 2024:

A leste, no limite do departamento de Alpes-Maritimes:

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 e Villeneuve-Loubet.

A oeste, no limite do departamento de Bouches-du-Rhône:

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 e Vernègues.

A oeste/noroeste, no limite do departamento de Vaucluse:

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, Viens, Villars, Villelaure e Vitrolles--en-Lubéron.

A norte, no limite do departamento de Alpes-de-Haute-Provence:

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 e Volx.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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