C/2026/2823

28.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2823)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Mont Caume»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1206-AM02 de 4.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Mont Caume»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la IGP no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en el producto o la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Zonas geográficas en las que se llevan a cabo las operaciones

Descripción

El capítulo 1 del pliego de condiciones se completa en el apartado 4 («Zonas geográficas en las que se llevan a cabo las operaciones»), el apartado 4.1 («Zona geográfica») y el apartado 4.2 («Zona de proximidad inmediata») para incluir una referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2024 y actualizar, sin modificar, la lista de municipios que componen la zona geográfica.

Esta modificación de redacción permite hacer referencia a las zonas geográficas con respecto a la versión vigente en 2024 del código geográfico oficial, publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completan con esta referencia los apartados «Zona geográfica» y «Condiciones complementarias — Zona de proximidad inmediata» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Variedades de vid

Descripción

El capítulo 1 del pliego de condiciones se completa en el apartado 5, «Variedades de vid», para añadir dos variedades a la lista de variedades que pueden acogerse a la IGP.

Se trata de las variedades *mourvèdre blanc B* y *mourvèdre gris G*, mutaciones espontáneas de la *mourvèdre noir*, la variedad de uva tradicional del departamento de Var. Estas variedades son resistentes a las enfermedades y a la sequía, por lo que se adaptan bien al clima meridional característico de la zona de producción.

La inclusión de estas variedades responde a preocupaciones medioambientales, tanto en lo que se refiere al calentamiento global como a la adaptación a las presiones de las enfermedades.

Estas variedades deben añadirse a la lista de variedades de uva de vinificación del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Obligaciones de declaración

Descripción

En el capítulo 2 del pliego de condiciones, se modifica el apartado 1, «Obligaciones de declaración», para añadir el 31 de enero del año siguiente a la vendimia como fecha límite para la declaración de cosecha o de producción. Los volúmenes declarados hasta esa fecha constituyen el volumen máximo admisible para la IGP.

Este plazo para tener en cuenta la declaración de cosecha es común a todas las IGP de la región y tiene por objeto estabilizar el segmento de la IGP a nivel regional y garantizar una mayor claridad en lo que respecta a los volúmenes comercializados.

Esta modificación afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Mont Caume»

Número de referencia UE: PGI-FR-A1206-AM02 de 4.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Mont Caume»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos rosados son de un delicado color rosa pálido.

Los vinos tintos son intensos.

Los vinos blancos tienen nervio.

Aroma

Los vinos tintos son potentes.

Los vinos rosados son afrutados y refinados.

Los vinos blancos presentan aromas florales y afrutados.

Sabor

Los vinos tintos suelen ser estructurados y robustos.

Los vinos [rosados] son afrutados y refinados.

Los vinos blancos tienen bastante nervio y presentan aromas florales y afrutados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

A diferencia de otras producciones del departamento, donde la proporción de vinos rosados ronda el 80 %, los vinos rosados de la IGP Mont Caume representan menos del 55 % de los volúmenes de producción. Por otra parte, y esta característica es específica de la indicación geográfica protegida en cuestión, la importancia de la producción de vino tinto es mayor, ya que siempre representa entre el 40 % y casi el 50 % del volumen, en función de la añada. La producción de vino blanco, que constituye la menor proporción, representa alrededor del 5 % de la producción de vino tranquilo, dependiendo de la añada.

Los vinos rosados tranquilos se elaboran principalmente a partir de las variedades *grenache N*, *cinsault N* y *carignan N*, mientras que los vinos tintos se elaboran principalmente a partir de las variedades *mourvèdre N*, *carignan N* y *grenache N*. En los vinos blancos, se da preferencia a las variedades *bourboulenc B*, *ugni blanc B* y *clairette B*.

Los vinos tintos se caracterizan por su estructura e intensidad.

Los vinos rosados se caracterizan por su delicado color rosa pálido y sus aromas afrutados.

Los vinos blancos se caracterizan por su nervio y sus aromas florales y afrutados.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos espumosos de calidad tintos, rosados y blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos rosados son de un delicado color rosa pálido.

Los vinos tintos son intensos.

Los vinos blancos tienen nervio.

Aroma

Los vinos tintos son potentes.

Los vinos rosados son afrutados y refinados.

Los vinos blancos presentan aromas florales y afrutados.

Sabor

Los vinos tintos suelen ser estructurados y robustos.

Los vinos rosados son afrutados y refinados.

Los vinos blancos tienen bastante nervio y presentan aromas florales y afrutados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Los vinos espumosos de calidad producidos en la zona geográfica de la IGP son principalmente blancos (*clairette B* y *ugni blanc B*) y rosados (*grenache* y *cinsault*).

Se caracterizan por su elegancia y por los aromas afrutados o florales típicos de los vinos tranquilos de la IGP.

Los vinos tintos se caracterizan por su estructura e intensidad.

Los vinos rosados se caracterizan por su delicado color rosa pálido y sus aromas afrutados.

Los vinos blancos se caracterizan por su nervio y sus aromas florales y afrutados.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Las prácticas enológicas empleadas para la elaboración de los vinos deben cumplir la legislación de la UE.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos tranquilos y espumosos de calidad

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	90
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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

— Carménère 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

— Colombaud B — Bouteillan

— 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

— Floréal B

— Folignan B

— Folle blanche B

— Fuella nera N

— Furmint B

— Gamaret N

— 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

— Lilaro N

— 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

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Mourvèdre blanc B

— Mourvèdre gris G

— Mouyssaguès

— Muresconu N — Morescono

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat ottonel B – Muscat, moscato

— Muscat cendré B — Moscatel, 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

— Nero d'Avola N

— 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

— Pinot noir N

— 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

— Ribol N

— 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

— Rousseli Rs

— Roussette d'Ayze B

— Sacy B

— Saint côme B

— Saint-macaire N

— Saint-pierre doré B

— Sauvignac B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Sémillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier Gris B

— 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

— Verdejo B

— Verdesse B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos con la indicación geográfica protegida «Mont Caume» se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Var, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Le Revest-les-Eaux, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, La Seyne-sur-Mer y Six-Fours-les-Plages.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☑ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Situada en el departamento de Var, al sureste de Francia, en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul, en la zona costera entre las conurbaciones de Tolón (al este) y Saint-Cyr-sur-Mer (al oeste), la zona geográfica abarca los territorios de doce municipios del suroeste del departamento y ofrece cierta coherencia morfológica.

Esta zona puede asimilarse a un anfiteatro, con una anchura media de unos 10 kilómetros y delimitado por colinas bajas (de 200 a 300 metros como máximo), que se abren al mar en Saint-Cyr-sur-Mer. En el centro se alzan varias colinas (Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua y Gros Cerveau de Croupatier). Alrededor de esta zona, el paisaje está dominado, al norte, por las mesetas altas de Sainte Baume (más de 600 metros); al este, por las laderas del Mont Caume (801 metros de altitud); al oeste, por las mesetas desérticas del interior de Marsella; y al noroeste, por la meseta de Siou Blanc.

Los suelos presentes en el perímetro de la zona se remontan principalmente al período triásico, y forman, por una parte, una franja orientada de este a oeste entre Saint-Cyr y Bandol y, por otra, un brazo que se extiende al sur de Beausset. Predominan la arenisca roja o la arcilla, y en ocasiones aparecen capas de piedra caliza compacta. El lecho rocoso ha dado lugar a suelos poco profundos (de 70 a 80 cm), con una textura más o menos arenosa, arcillosa y caliza.

Los viticultores han trabajado en el terreno adaptando la morfología de las laderas de estas crestas y colinas para crear numerosos «restanques» (terrazas), cuya anchura y profundidad disminuyen con la altitud (de 30 a 5 metros).

Debido a su proximidad, el mar proporciona un efecto regulador característico del clima costero mediterráneo, ya que atenúa las grandes fluctuaciones de temperatura. La zona es una de las más soleadas de la costa de Provenza (3 000 h/año de media). Su orientación suroeste favorece la entrada de brisas marinas, que además proporcionan precipitaciones suficientes (entre 650 y 800 mm/año) repartidas a lo largo del otoño y el invierno. El viento frío y seco del mistral sopla desde el norte e incide en el clima de la zona. Este relieve accidentado, que crea microclimas, ofrece unas condiciones ideales para el cultivo de la vid, ya que limita los riesgos durante el período de floración, al proporcionar la exposición solar necesaria y protección contra la sequía.

En el siglo VI a. C., los foceos establecieron una colonia conocida como Torroeis en las proximidades del actual pueblo de Castellet. Allí instalaron un viñedo, que mantuvieron los romanos, escalonado en terrazas. La viticultura está firmemente arraigada en esta ubicación especial y siempre ha sido una piedra angular de la economía local. Con un potencial de 2 400 ha de vides plantadas dentro de este perímetro, la IGP «Mont Caume» se produce actualmente en 220 ha y representa 10 000 hl/año. Los «Vins de Pays du Mont Caume» fueron reconocidos por un decreto de 31 de enero de 1982. A diferencia de otras producciones del departamento, donde la proporción de vinos rosados ronda el 80 %, los vinos rosados de la IGP Mont Caume representan menos del 55 % de los volúmenes de producción. Por otra parte, y esta característica es específica de la indicación geográfica protegida en cuestión, la importancia de la producción de vino tinto es mayor, ya que siempre representa entre el 40 % y casi el 50 % del volumen, en función de la añada. La producción de vino blanco, que constituye la menor proporción, representa alrededor del 5 % de la producción de vino tranquilo, dependiendo de la añada.

Los vinos rosados tranquilos se elaboran principalmente a partir de las variedades *grenache N*, *cinsault N* y *carignan N*, mientras que los vinos tintos se elaboran principalmente a partir de las variedades *mourvèdre N*, *carignan N* y *grenache N*. En los vinos blancos, se da preferencia a las variedades *bourboulenc B*, *ugni blanc B* y *clairette B*. Los vinos tintos se caracterizan por su estructura e intensidad. Los vinos rosados se caracterizan por su delicado color rosa pálido y sus aromas afrutados. Los vinos blancos se caracterizan por su nervio y sus aromas florales y afrutados.

Si bien la producción anual de la indicación geográfica protegida «Mont Caume» puede parecer modesta, ha adquirido, no obstante, cierto renombre. La IGP se beneficia de una red de distribución local organizada principalmente a través de las bodegas. Los vinos tienen un precio asequible. Cada año, los vinos Pays du Mont Caume obtienen reconocimiento, tanto a nivel nacional en el «Concours Général Agricole de Paris» como a nivel departamental en el «Concours des Soleils», destinado a los vinos producidos en la región de Var.

En uno de los departamentos más turísticos de Francia, la indicación geográfica «Mont Caume» se ha labrado una reputación en el sector vitivinícola local. Además, al menos veintidós fincas y tres bodegas cooperativas ofrecen estos vinos en respuesta a la demanda de los consumidores. La influencia beneficiosa del mistral garantiza la buena ventilación de los viñedos, incluso después de fuertes lluvias, y contribuye así a la buena salud de las uvas en las parcelas. El efecto del clima costero mediterráneo, combinado con la ubicación de los viñedos en suelos calcáreos poco profundos e inclinados, confiere a los vinos tintos su estructura e intensidad características; y, a los vinos blancos y rosados, su frescura y su carácter afrutado y floral.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

En la actualidad, los vinos espumosos de la zona geográfica de la IGP los producen una finca y una cooperativa vinícola, que elaboran 33 000 botellas al año, sobre todo de vino blanco (*clairette*, *ugni blanc*) y rosado (*grenache* y *cinsault*).

Los vinos espumosos de calidad se caracterizan por su elegancia y los aromas afrutados o florales típicos de los vinos tranquilos de la IGP.

El efecto del clima costero mediterráneo, combinado con la ubicación de los viñedos en suelos calcáreos poco profundos e inclinados, confiere a los vinos tintos su estructura e intensidad características, y a los vinos blancos y rosados, su frescura y su carácter afrutado y floral, típicos de los vinos espumosos de calidad.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Mont Caume», está compuesta por los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

— al oeste y limitando con el departamento de Bouches-du-Rhône, los siguientes municipios:

  Allauch, Aubagne, Auriol, Belcodène, La Bouilladisse, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, La Ciotat, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Gémenos, Marseille, La Penne-sur-Huveaune, Peypin, Plan-de-Cuques, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Saint-Savournin y Septèmes-les-Vallons;

— Al este, los siguientes municipios limítrofes con el departamento de Var, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2024:

  Les Adrets-de-l'Estérel, Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bagnols-en-Forêt, Bargème, Bargemon, Barjols, La Bastide, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-Sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Le Bourguet, Bras, Brenon, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Callian, Camps-la-Source, Le

Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteaudouble, Chateauvert, Chateauvieux, Claviers, Cogolin, Collobrières, Comps-sur-Artuby, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Ginasservis, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, La Martre, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-les-Montrieux, Moissac-Bellevue, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-Sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-Sur-Mer, Régusse, Rians, Riboux, Rocbaron, Roquebrune-Sur-Argens, La Roquebrussanne, La Roque-Esclapon, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sainte-Maxime, Saint-Julien, Saint-Martin-De-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Salernes, Les Salles-sur-Verdon, Seillans, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Sillans-la-Cascade, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tanneron, Taradeau, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourrettes, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Trigance, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon y Vins-sur-Caramy.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La indicación geográfica protegida «Mont Caume» puede completarse con el nombre de una o más variedades.

La indicación geográfica protegida «Mont Caume» puede completarse con los términos «primeur» [temprano] o «noveau» [nuevo]. Ambos términos están reservados para los vinos tranquilos.

El logotipo IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «Vin de pays».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3626f5ca-9286-44ac-b913-aa217430384e