C/2026/2823

28.5.2026

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/2026/2823)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Mont Caume»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Mont Caume»

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.

[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).

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification standard.

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.

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

«Mont Caume»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Mont Caume»

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 présentent une robe pâle délicatement saumonée.

Les vins rouges sont puissants.

Les vins blancs sont nerveux.

Arôme/Nez

Les vins rouges sont puissants.

Les vins rosés sont fruités et raffinés.

Les vins blancs présentent des arômes floraux et fruités.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont généralement structurés et puissants.

Les vins sont fruités et raffinés.

Les vins blancs sont plutôt nerveux avec des arômes floraux et fruités.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

A la différence des autres productions du département pour lesquelles la proportion de vins rosés se situent autour de 80 %, les Vins de l'IGP Mont Caume rosés représentent moins de 55 % des volumes produits. En revanche, et c'est une caractéristique propre à cette indication géographique protégée, la production de vin rouge est plus importante puisqu'elle se situe toujours entre 40 % et presque 50 % selon le millésime. La production de vin blanc, minoritaire, représente environ 5 % de la production des vins tranquilles selon les millésimes.

Les vins rosés tranquilles sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsault N et carignan N, tandis que les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages mourvèdre N, carignan N et grenache N. En vin blanc, sont privilégiés les cépages bourboulenc B, ugni blanc B et clairette B.

Les vins rouges sont caractérisés par leur structure et leur puissance.

Les vins rosés sont caractérisés par leur robe pâle délicatement saumonée, ainsi que par leurs arômes fruités.

Les vins blancs quant à eux, sont caractérisés par leur nervosité et leurs arômes floraux et fruités.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
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.

Produit de la vigne

Vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés présentent une robe pâle délicatement saumonée.

Les vins rouges sont puissants.

Les vins blancs sont nerveux.

Arôme/Nez

Les vins rouges sont puissants.

Les vins rosés sont fruités et raffinés.

Les vins blancs présentent des arômes floraux et fruités.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont généralement structurés et puissants.

Les vins sont fruités et raffinés.

Les vins blancs sont plutôt nerveux avec des arômes floraux et fruités.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

La production de vins mousseux de qualité dans l'aire géographique de l'IGP est assurée principalement en blanc (clairette B, ugni blanc B) et en rosé (grenache et cinsault).

Les vins mousseux de qualité sont caractérisés par leur élégance et l'expression des arômes fruités ou floraux typiques des vins tranquilles de l'IGP.

Les vins rouges sont caractérisés par leur structure et leur puissance.

Les vins rosés sont caractérisés par leur robe pâle délicatement saumonée, ainsi que par leurs arômes fruités.

Les vins blancs quant à eux, sont caractérisés par leur nervosité et leurs arômes floraux et fruités.

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

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, la règlementation européenne.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles et vins mousseux de qualité

Rendement maximal:

Rendement maximal:	90
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

— 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

— Floreal 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 — 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

— 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

— Semillon 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. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Mont Caume» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Var selon le code officiel géographique de l'année 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, Six-Fours-les-Plages.

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

Située dans département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans la zone littorale comprise entre les agglomérations de Toulon (à l'est) et de Saint-Cyr-sur-Mer (à l'ouest), la zone géographique couvre les territoires de 12 communes au sud-ouest du département et offre une cohérence morphologique certaine.

Cette zone peut être assimilée à un cirque, d'une dizaine de kilomètres de largeur moyenne, bordée de collines peu élevées (200 à 300 mètres au plus), qui s'ouvre sur la mer au niveau de Saint-Cyr-sur-Mer. Au centre s'élèvent quelques reliefs (collines du Castellet, de la Cadière d'Azur, de Bandol, de la Migoua, du Gros Cerveau de Croupatier). Autour de cette zone, le paysage est dominé au nord par les hauts plateaux de la Sainte Baume (plus de 600 mètres), à l'est par les pentes du Mont Caume (801 mètres d'altitude), à l'ouest par les plateaux désertiques de l'arrière pays marseillais, et au nord-ouest par le plateau du Siou Blanc.

Les sols rencontrés sur le périmètre de la zone sont majoritairement datés du Trias et forment d'une part, une barre orientée est-ouest entre Saint-Cyr et Bandol, et, d'autre part, un bras s'étendant au sud du Beausset. Y prédominent des grés ou argiles rouges, parfois des couches de calcaire compact. La roche mère a donné des sols assez peu profonds (70 à 80 cm), à la texture plus ou moins sableuse, argileuse et calcaire.

Les vignerons ont composé avec le relief en adaptant la morphologie des pentes de ces buttes et de ces collines pour créer de nombreuses «restanques» (terrasses) dont la largeur et la profondeur s'amenuisent avec l'altitude (de 30 à 5 mètres).

La mer, par sa proximité, apporte un effet régulateur caractéristique du climat littoral méditerranéen, en atténuant les fortes amplitudes. L'ensoleillement est l'un des plus élevés du littoral provençal (en moyenne, 3 000 h/an). L'ouverture vers le sud-ouest favorise l'entrée des brises marines qui lui prodiguent également une pluviométrie suffisante (entre 650 et 800 mm/an) répartie entre automne et hiver. Le Mistral, froid et sec, souffle du nord et impacte le climat de la zone. Ces reliefs accidentés, générateurs de microclimats, offrent des conditions idéales à la culture de la vigne en limitant les risques à la floraison, en lui procurant l'ensoleillement qu'elle réclame tout en la préservant de la sécheresse.

Au VI ème siècle avant JC, les Phocéens ont établi une colonie, appelée Torroeis, aux environs de l'actuel village du Castellet. Ils y ont installé un vignoble que les Romains ont maintenu, étagé en terrasses. La viticulture, bien ancrée dans ce site privilégié, a toujours été un pilier de l'économie locale. Sur un potentiel de 2 400 ha de vignes plantées dans ce périmètre, L'IGP «Mont Caume» est actuellement produite sur 220 ha et représente 10 000 hl/an. Les «Vins de Pays du Mont Caume» ont été reconnus par décret du 31 janvier 1982. A la différence des autres productions du département pour lesquelles la proportion de vins rosés se situent autour de 80 %, les Vins de l'IGP Mont Caume rosés représentent moins de 55 % des volumes produits. En revanche, et c'est une caractéristique propre à cette indication géographique protégée, la production de vin rouge est plus importante puisqu'elle se situe toujours entre 40 % et presque 50 % selon le millésime. La production de vin blanc, minoritaire, représente environ 5 % de la production des vins tranquilles selon les millésimes.

Les vins rosés tranquilles sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsault N et carignan N, tandis que les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages mourvèdre N, carignan N et grenache N. En vin blanc, sont privilégiés les cépages bourboulenc B, ugni blanc B et clairette B. Les vins rouges sont caractérisés par leur structure et leur puissance. Les vins rosés sont caractérisées par leur robe pâle délicatement saumonée, ainsi que par leurs arômes fruités. Les vins blancs quant à eux, sont caractérisés par leur nervosité et leurs arômes floraux et fruités.

La production annuelle de l'indication géographique protégée «Mont Caume» peut apparaître modeste, celle-ci n'en n'a pas moins acquis une notoriété certaine. L'IGP bénéficie d'un réseau de distribution local essentiellement organisé dans les caveaux. Les vins sont bien valorisés. Chaque année, les vins de Pays du Mont Caume sont récompensés, tant au niveau national avec le Concours Général Agricole de Paris, qu'au niveau départemental au Concours des Soleils des vins produits dans le Var.

Au sein de l'un des départements les plus touristiques de France, l'indication géographique «Mont Caume» a su asseoir sa notoriété au sein de la production vinicole de cette zone. Ce sont d'ailleurs pas moins de 22 domaines et 3 caves coopératives qui les proposent pour répondre à la demande de leur clientèle. L 'influence bénéfique du Mistral assure une bonne ventilation du vignoble, même après de fortes précipitations, et contribue ainsi au bon état sanitaire des raisins dans les parcelles. L'effet du climat littoral méditerranéen associé à l'implantation du vignoble sur des sols calcaires peu profonds et pentus, sont à l'origine de la structure particulière et la puissance des vins rouges, de la fraîcheur et du caractère fruité et floral des vins blancs et rosés.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La production de vins mousseux dans l'aire géographique de l'IGP est aujourd'hui assurée par un domaine et une cave coopérative pour 33 000 bouteilles par an, principalement en blanc (clairette, ugni blanc) et en rosé (grenache et cinsault).

Les vins mousseux de qualité, sont caractérisés par leur élégance et l'expression des arômes fruités ou floraux typiques des vins tranquilles de l'IGP.

L'effet du climat littoral méditerranéen associé à l'implantation du vignoble sur des sols calcaires peu profonds et pentus, sont à l'origine de la structure particulière et la puissance des vins rouges, de la fraîcheur et du caractère fruité et floral des vins blancs et rosés que l'on retrouve dans les vins mousseux de qualité.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

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 «Mont Caume» est constituée des communes suivantes selon le code officiel géographique de l'année 2024:

— A l'ouest, en limite avec le département des bouches du Rhône sur les communes suivantes:

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, Septèmes-les-Vallons.

— A l'est, en limite avec le département du Var sur les communes suivantes selon le code officiel géographique de l'année 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, Vins-sur-Caramy.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

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 «Mont Caume» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Mont Caume» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau». Les mentions «primeur» ou «nouveau» sont réservées aux vins tranquilles.

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».

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

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