C/2026/2823

28.5.2026

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/2026/2823)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Mont Caume»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Mont Caume»

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.

[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).

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Zone geografiche in cui si svolgono le operazioni

Descrizione

Al capitolo I, sezione 4 («Zone geografiche in cui si svolgono le operazioni») del disciplinare, i punti 4.1 («Zona geografica») e 4.2 («Zona di prossimità immediata») sono completati, senza alcuna modifica, per aggiungere il riferimento al codice geografico ufficiale del 2024 e 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 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE vigente nel 2024 e di tutelare giuridicamente la delimitazione delle zone geografiche.

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

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Al capitolo I del disciplinare, la sezione 5 («Assortimento varietale») è completata per inserire due varietà nell'elenco di quelle che possono beneficiare dell'IGP:

si tratta del Mourvèdre blanc B e del 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, la sezione 1 («Obblighi di dichiarazione») è completata 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 all'insieme di 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.

La modifica non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Mont Caume»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Nome**

«Mont Caume»

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 presentano un colore pallido con delicate sfumature salmone.

I vini rossi sono potenti.

I vini bianchi sono nervosi.

Odore

I vini rossi sono potenti.

I vini rosati sono fruttati e raffinati.

I vini bianchi presentano aromi floreali e fruttati.

Sapore

I vini rossi sono generalmente strutturati e potenti.

I vini rosati sono fruttati e raffinati.

I vini bianchi sono piuttosto nervosi, con aromi floreali e fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

A differenza delle altre produzioni del dipartimento, in cui la percentuale di vini rosati è di circa l'80 %, i vini rosati dell'IGP «Mont Caume» rappresentano meno del 55 % dei volumi prodotti. Invece, caratteristica tipica di questa indicazione geografica protetta, la produzione di vino rosso è più consistente, attestandosi sempre tra il 40 % e quasi il 50 %, a seconda dell'annata. I vini bianchi, minoritari, rappresentano circa il 5 % della produzione di vini fermi, a seconda dell'annata.

I vini fermi rosati sono ottenuti essenzialmente dalle varietà Grenache N, Cinsault N e Carignan N, mentre i vini rossi sono elaborati principalmente con le varietà Mourvèdre N, Carignan N e Grenache N. Nei vini bianchi sono privilegiate le varietà Bourboulenc B, Ugni blanc B e Clairette B.

I vini rossi sono caratterizzati da struttura e potenza.

I vini rosati si distinguono per il colore pallido con delicate sfumature salmone e per gli aromi fruttati.

I vini bianchi sono nervosi e presentano aromi floreali e fruttati.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
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.

Prodotto vitivinicolo

Vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati presentano un colore pallido con delicate sfumature salmone.

I vini rossi sono potenti.

I vini bianchi sono nervosi.

Odore

I vini rossi sono potenti.

I vini rosati sono fruttati e raffinati.

I vini bianchi presentano aromi floreali e fruttati.

Sapore

I vini rossi sono generalmente strutturati e potenti.

I vini rosati sono fruttati e raffinati.

I vini bianchi sono piuttosto nervosi, con aromi floreali e fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini spumanti di qualità prodotti nella zona geografica dell'IGP sono principalmente bianchi (Clairette B, Ugni blanc B) e rosati (Grenache e Cinsault).

I vini spumanti di qualità sono caratterizzati dalla loro eleganza e dall'espressione degli aromi fruttati o floreali tipici dei vini fermi dell'IGP.

I vini rossi sono caratterizzati da struttura e potenza.

I vini rosati si distinguono per il colore pallido con delicate sfumature salmone e per gli aromi fruttati.

I vini bianchi sono nervosi e presentano aromi floreali e fruttati.

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 (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 a livello dell'Unione.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini fermi e vini spumanti di qualità

Resa massima

Resa massima	90
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

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

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Mont Caume» sono effettuati nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Var, sulla base del codice geografico ufficiale del 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. **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

Situata nel dipartimento del Var, nel sud-est della Francia, nella regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, nella zona costiera compresa tra gli agglomerati urbani di Tolone (a est) e Saint-Cyr-sur-Mer (a ovest), la zona geografica comprende i territori di 12 comuni nella parte sud-occidentale del dipartimento e presenta una certa coerenza morfologica.

Di forma pressoché circolare, con una larghezza media di circa dieci chilometri e delimitata da colline basse (200-300 metri al massimo), si apre sul mare a Saint-Cyr-sur-Mer. Al centro si ergono alcune colline (Le Castellet, La Cadière d'Azur, Bandol, La Migoua, Gros Cerveau e Croupatier). Intorno a questa zona il paesaggio è dominato a nord dagli altipiani della Sainte Baume (oltre 600 metri), a est dalle pendici del Mont Caume (801 metri di altitudine), a ovest dagli altipiani brulli dell'entroterra marsigliese e a nord-ovest dall'altopiano del Siou Blanc.

I suoli presenti nel perimetro della zona risalgono prevalentemente al Triassico e formano, da un lato, una cresta orientata in direzione est-ovest tra Saint-Cyr e Bandol e, dall'altro, una ramificazione che si estende a sud di Le Beausset. Predominano le arenarie o le argille rosse, talvolta con strati di calcare compatto. La roccia madre ha dato origine a suoli poco profondi (da 70 a 80 cm), con una struttura più o meno sabbiosa, argillosa e calcarea.

I viticoltori hanno saputo adattarsi al rilievo, sfruttando la morfologia dei pendii di queste colline e collinette per creare numerose «restanques» (terrazzamenti) la cui larghezza e profondità diminuiscono con l'altitudine (da 30 a 5 metri).

Il mare, grazie alla sua vicinanza, esercita un effetto regolatore tipico del clima mediterraneo litoraneo, attenuando le elevate escursioni termiche. Il soleggiamento è uno dei più alti della costa provenzale (in media 3 000 ore/anno). L'esposizione a sud-ovest favorisce l'afflusso delle brezze marine, che garantiscono anche precipitazioni adeguate (tra i 650 e gli 800 mm all'anno), distribuite tra l'autunno e l'inverno. Il maestrale, freddo e secco, soffia da nord e incide sul clima della zona. I rilievi accidentati, all'origine dei microclimi, offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite, limitando i rischi durante la fioritura, garantendo il soleggiamento necessario e proteggendo al contempo dalla siccità.

Nel VI secolo a.C. i Focesi fondarono una colonia, chiamata Torroeis, nei pressi dell'odierno villaggio di Le Castellet, impiantandovi un vigneto disposto su terrazzamenti mantenuto dai Romani. La viticoltura, profondamente radicata in questa zona privilegiata, è sempre stata un pilastro dell'economia locale. Su un potenziale di 2 400 ha di vigneti impiantati in questo perimetro, l'IGP «Mont Caume» viene attualmente prodotta su 220 ha con un volume di 10 000 hl/anno. I «Vins de Pays du Mont Caume» sono stati riconosciuti con decreto del 31 gennaio 1982. A differenza delle altre produzioni del dipartimento, in cui la percentuale di vini rosati è di circa l'80 %, i vini rosati dell'IGP «Mont Caume» rappresentano meno del 55 % dei volumi prodotti. Invece, caratteristica tipica di questa indicazione geografica protetta, la produzione di vino rosso è più consistente, attestandosi sempre tra il 40 % e quasi il 50 %, a seconda dell'annata. I vini bianchi, minoritari, rappresentano circa il 5 % della produzione di vini fermi, a seconda dell'annata.

I vini fermi rosati sono ottenuti essenzialmente dalle varietà Grenache N, Cinsault N e Carignan N, mentre i vini rossi sono elaborati principalmente con le varietà Mourvèdre N, Carignan N e Grenache N. Nei vini bianchi sono privilegiate le varietà Bourboulenc B, Ugni blanc B e Clairette B. I vini rossi sono caratterizzati da struttura e potenza. I vini rosati si distinguono per il colore pallido con delicate sfumature salmone e per gli aromi fruttati. I vini bianchi sono nervosi e presentano aromi floreali e fruttati.

La produzione annuale dell'indicazione geografica protetta «Mont Caume» può apparire modesta, ma ha comunque acquisito una certa notorietà. L'IGP si avvale di una rete di distribuzione locale organizzata principalmente in cantine. I vini sono ben valorizzati. Ogni anno i «Vins de Pays du Mont Caume» sono premiati sia a livello nazionale, al *Concours Général Agricole de Paris*, che a livello dipartimentale, al *Concours des Soleils des vins produits dans le Var*.

In uno dei dipartimenti più turistici della Francia, l'indicazione geografica «Mont Caume» è riuscita a consolidare la sua notorietà nel panorama della produzione vinicola della zona. Ben 22 aziende vitivinicole e 3 cantine cooperative propongono questi vini per soddisfare la domanda della loro clientela. L'influenza benefica del maestrale garantisce una buona ventilazione dei vigneti, anche dopo forti precipitazioni, contribuendo in tal modo alla buona salute delle uve nelle parcelle. L'effetto del clima mediterraneo litoraneo e la posizione dei vigneti su terreni calcarei poco profondi e in pendenza sono all'origine della struttura particolare e della potenza dei vini rossi, nonché della freschezza e del carattere fruttato e floreale dei vini bianchi e rosati.

Categoria di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

La produzione di vini spumanti nella zona geografica dell'IGP è oggi assicurata da un'azienda vitivinicola e una cantina cooperativa, per un totale di 33 000 bottiglie all'anno, principalmente vini bianchi (Clairette, Ugni blanc) e rosati (Grenache e Cinsault).

I vini spumanti di qualità sono caratterizzati dalla loro eleganza e dall'espressione degli aromi fruttati o floreali tipici dei vini fermi dell'IGP.

L'effetto del clima mediterraneo litoraneo e la posizione dei vigneti su suoli calcarei poco profondi e in pendenza sono all'origine della struttura particolare e della potenza dei vini rossi, nonché della freschezza e del carattere fruttato e floreale dei vini bianchi e rosati, che si ritrovano nei vini spumanti di qualità.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

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 beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Mont Caume» è costituita dai seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

— a ovest, i comuni seguenti sul confine del dipartimento delle Bocche del Rodano:

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

— a est, i comuni seguenti sul confine con il dipartimento del Var, sulla base del codice geografico ufficiale del 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, Tolone, 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.

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 «Mont Caume» può essere completata con il nome di una o più varietà.

L'indicazione geografica protetta «Mont Caume» può essere integrata dalle menzioni «primeur» o «nouveau». Le menzioni «primeur» o «nouveau» sono riservate ai vini fermi.

Il logo IGP dell'Unione europea figura sull'etichetta quando la menzione tradizionale «Vin de Pays» sostituisce «Indication géographique protégée».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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