C/2026/2823

28.5.2026

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/2026/2823)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Mont Caume»

Número de referência UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Nome do produto**

«Mont Caume»

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 l'alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministério da Agricultura e da Alimentação/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

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

As modificações introduzidas no caderno de especificações configuram uma alteração normalizada em conformidade com a definição constante 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) A alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) O risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) A introdução de novas restrições à comercialização do produto.

[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).

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

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

Título

Áreas geográficas em que são realizadas as operações

Descrição

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações, sem alterar os pontos 4 (Áreas geográficas em que são realizadas as operações), 4.1 (Área geográfica) e 4.2 (Área de proximidade imediata), a fim de aditar a referência ao *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2024 e atualizar, sem introduzir modificações, a lista de municípios que compõem a área geográfica.

Esta alteração de ordem redatorial permite referenciar a área geográfica de acordo com a versão em vigor do *Code officiel géographique* de 2024, publicado pelo INSEE, e garantir a segurança jurídica da delimitação da mesma área geográfica.

Completa-se o documento único, aditando esta referência nos pontos «Área geográfica» e «Condições adicionais — área de proximidade imediata».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Encepamento

Descrição

Altera-se o capítulo I, ponto 5 (Encepamento), do caderno de especificações, de modo a incluir duas novas castas na lista de castas elegíveis para efeitos da IGP.

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

A integração destas variedades responde às preocupações ambientais, tanto em termos de aquecimento global como de adaptação à pressão das pragas.

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

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigações em matéria de declaração

Descrição

Completa-se o capítulo 2, ponto 1 (Obrigações declarativas), do caderno de especificações, de modo a incluir a data de 31 de janeiro do ano seguinte ao da colheita como data-limite para a declaração de colheita e/ou produção. Os volumes declarados nessa data constituem o volume máximo suscetível de ser reivindicado para a IGP.

Esta data-limite para a tomada em consideração da declaração de colheita, comum a todas as IGP da região, visa estabilizar o segmento das IGP á escala regional e garantir uma melhor legibilidade dos 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

«Mont Caume»

Número de referência UE: PGI-FR-A1206-AM02 — 4.3.2026

1. **Nome(s)**

«Mont Caume»

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 vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos

Características organoléticas

Cor/aspeto visual

Os vinhos rosados apresentam cor pálida, de salmão muito clara.

Os vinhos tintos são vivos.

Os vinhos brancos são nervosos.

Aroma/nariz

Os vinhos tintos são vivos.

Os vinhos rosados são frutados e refinados.

Os vinhos brancos apresentam aromas florais e frutados.

Sabor/boca

Os vinhos tintos são geralmente estruturados e fortes.

São vinhos frutados e refinados.

Os vinhos brancos são bastante nervosos, com aromas florais e frutados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Ao contrário de outras produções do departamento, onde a percentagem de vinhos rosados é de cerca de 80 %, os vinhos da IGP «Mont Caume» rosados representam menos de 55 % dos volumes produzidos. Em contrapartida, e esta é uma característica específica desta indicação geográfica protegida, a produção de vinho tinto é mais importante, uma vez que ronda sempre os 40 % a cerca de 50 %, consoante o ano de colheita. A produção de vinho branco representa cerca de 5 % da produção de vinhos tranquilos, dependendo do ano de colheita.

Os vinhos rosados tranquilos são essencialmente elaborados a partir das castas *grenache* N, *cinsault* N e *carignan* N, enquanto os vinhos tintos o são principalmente a partir das castas *mourvèdre* N, *carignan* N e *grenache* N. Nos vinhos brancos, é dada preferência às castas *bourboulenc* B, *ugni-blanc* B e *clairette* B.

Os vinhos tintos distinguem-se pela estrutura e potência.

Os vinhos rosados caracterizam-se pela cor pálida, de salmão muito clara, e pelos aromas frutados.

Quanto aos vinhos brancos, definem-se pelo seu caráter vigoroso e pelos aromas florais e frutados.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

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

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes de qualidade tintos, rosados e brancos

Características organoléticas

Cor/aspeto visual

Os vinhos rosados apresentam cor pálida, de salmão muito clara.

Os vinhos tintos são vivos.

Os vinhos brancos são nervosos.

Aroma/nariz

Os vinhos tintos são vivos.

Os vinhos rosados são frutados e refinados.

Os vinhos brancos apresentam aromas florais e frutados.

Sabor/boca

Os vinhos tintos são geralmente estruturados e fortes.

São vinhos frutados e refinados.

Os vinhos brancos são bastante nervosos, com aromas florais e frutados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos espumantes de qualidade produzidos na área geográfica da IGP são principalmente brancos (*clairette* B e *ugni-blanc* B) e rosados (*grenache* e *cinsault*).

Os vinhos espumantes de qualidade caracterizam-se pela elegância e expressão dos aromas frutados ou florais típicos dos vinhos tranquilos da IGP.

Os vinhos tintos distinguem-se pela estrutura e potência.

Os vinhos rosados caracterizam-se pela cor pálida, de salmão muito clara, e pelos aromas frutados.

Quanto aos vinhos brancos, definem-se pelo seu caráter vigoroso e pelos aromas florais e frutados.

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 (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

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

7. **Práticas vitivinícolas**

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

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

No que respeita a práticas enológicas, os vinhos devem cumprir o disposto na regulamentação da UE.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos e vinhos espumantes de qualidade

Rendimento máximo

Rendimento máximo	90
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 — *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, gaciano*

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

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Mont Caume» têm lugar, com base no *Code officiel géographique* de 2024, no território dos seguintes municípios do Departamento do Var:

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 e Six-Fours-les-Plages.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade

☑ Outros características

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Situada no Departamento do Var — sudeste da França, região Provence-Alpes-Côte d'Azur —, na zona costeira entre as aglomerações de Toulon (a leste) e de Saint-Cyr-sur-Mer (a oeste), a área geográfica, que abrange o território de 12 municípios a sudoeste, apresenta consistência morfológica comprovada.

Esta área, com a configuração de um anfiteatro de cerca de dez quilómetros de largura, está rodeada de colinas de baixa altitude (200 a 300 metros, no máximo) com abertura para o mar em Saint-Cyr-sur-Mer. A parte central apresenta algumas elevações de terreno (colinas de Castellet, Cadière d'Azur, Bandol, Migoua e Gros Cerveau de Croupatier). Á volta desta área, a paisagem é dominada, a norte pelos planaltos de Sainte Baume (mais de 600 metros), a leste pelas encostas de Mont Caume (801 metros de altitude), a oeste pelos planaltos desérticos do interior da região de Marselha e a noroeste pelo planalto de Siou Blanc.

No perímetro da área geográfica, os solos são maioritariamente datados do Triásico formando, por um lado, uma barreira com orientação este-oeste entre Saint-Cyr e Bandol e, por outro, um braço que se estende para sul de Beausset. Aqui predominam os grés ou argilas vermelhas, por vezes as camadas de calcário compacto. A rocha-mãe deu solos pouco profundos (70 a 80 cm), de textura mais ou menos arenosa, argilosa e calcária.

Os viticultores acomodaram-se ao relevo do terreno adaptando a morfologia das encostas desses outeiros e dessas colinas para criar um vasto conjunto de «restanques» (socalcos), cuja largura e profundidade diminuem com a altitude (entre 30 e 5 metros).

O mar, dada a sua proximidade, proporciona um efeito regulador característico do clima litoral mediterrânico, atenuando as grandes amplitudes. A insolação é uma das mais elevadas do litoral provençal (3 000 horas/ano, em média). A abertura a sudoeste favorece a entrada das brisas marinhas, que também trazem chuvas suficientes (entre 650 e 800 mm/ano) repartidas entre o outono e o inverno. O mistral, vento frio e seco que sopra do norte, influi no clima da zona. Estes relevos acidentados, na origem de microclimas, propiciam condições ideais para o cultivo da vinha, limitando os riscos no momento da floração, oferecendo a irradiação solar de que necessita e preservando-a da seca.

No século VI a. C., os fócios criaram uma colónia, conhecida por Torroeis, na proximidade da atual aldeia de Castellet. Foi aqui que plantaram um vinhedo, que os romanos mantiveram, construído em socalcos. A viticultura, bem enraizada neste local privilegiado, foi sempre um pilar da economia local. Com um potencial de 2 400 ha de vinhas plantadas neste perímetro, a IGP «Mont Caume» ocupa atualmente uma superfície de 220 há, representando 10 000 hl/ano. Os «Vins de Pays du Mont Caume» foram reconhecidos por decreto de 31 de janeiro de 1982. Ao contrário de outras produções do departamento, onde a percentagem de vinhos rosados é de cerca de 80 %, os vinhos da IGP «Mont Caume» rosados representam menos de 55 % dos volumes produzidos. Em contrapartida, e esta é uma característica específica desta indicação geográfica protegida, a produção de vinho tinto é mais importante, uma vez que ronda sempre os 40 %, a perto dos 50 %, consoante o ano de colheita. A produção de vinho branco representa cerca de 5 % da produção de vinhos tranquilos, dependendo dos anos.

Os vinhos rosados tranquilos são essencialmente elaborados a partir das castas *grenache* N, *cinsault* N e *carignan* N, enquanto os vinhos tintos o são principalmente a partir das castas *mourvèdre* N, *carignan* N e *grenache* N. Nos vinhos brancos, é dada preferência às castas *boourboulenc* B, *ugni-blanc* B e *clairette* B. Os vinhos tintos distinguem-se pela estrutura e potência. Os vinhos rosados caracterizam-se pela sua cor pálida, de salmão muito clara, e pelos aromas frutados. Quanto aos vinhos brancos, definem-se pelo seu caráter vigoroso e pelos aromas florais e frutados.

Embora a produção anual da indicação geográfica protegida «Mont Caume» possa parecer modesta, o certo é que adquiriu comprovada reputação. A IGP beneficia de uma rede de distribuição local organizada principalmente nas adegas. Os vinhos são muito valorizados. Os vinhos «Pays du Mont Caume» todos os anos ganham prémios, tanto a nível nacional, no âmbito do Concours Général Agricole de Paris (Concurso geral agrícola de Paris), como a nível departamental, no quadro do Concours des Soleils (Concurso dos sóis) dedicado aos vinhos produzidos na região do Var.

Num dos departamentos mais turísticos de França, a indicação geográfica «Mont Caume» soube reforçar a sua posição, em termos de notoriedade, na produção vinícola regional. Para responder à procura, os vinhos são, de resto, propostos por 22 produtores independentes e por 3 adegas cooperativas. A influência benéfica do mistral garante uma boa ventilação do vinhedo, mesmo depois de precipitações abundantes, contribuindo assim para o bom estado sanitário das uvas nas parcelas. O efeito do clima litoral mediterrânico e a localização do vinhedo, implantado em solos calcários pouco profundos e em declive, estão na origem da estrutura particular e da potência dos vinhos tintos, assim como da frescura e do caráter frutado e floral dos vinhos brancos e rosados.

Categoria de produto vitivinícola

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Os vinhos espumantes da área geográfica da IGP, atualmente produzidos por um produtor independente e por uma adega cooperativa, num total de 33 000 garrafas por ano, são principalmente brancos (*clairette* e *ugni-blanc*) e rosados (*grenache* e *cinsault*).

Os vinhos espumantes de qualidade caracterizam-se pela sua elegância e pela expressão dos aromas frutados ou florais típicos dos vinhos tranquilos da IGP.

O efeito do clima litoral mediterrânico e a localização do vinhedo, implantado em solos calcários pouco profundos e em declive, estão na origem da estrutura particular e da potência dos vinhos tintos e da frescura e caráter frutado e floral dos vinhos brancos e rosados, característicos dos vinhos espumantes de qualidade.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

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 da indicação geográfica protegida «Mont Caume», é, com base no *Code officiel géographique* de 2024, constituída pelos seguintes municípios:

— A oeste, confinando com o departamento de Bouches-du-Rhône:

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 e Septèmes-les-Vallons.

— A leste, confinando com o departamento do Var, com base no *Code officiel géographique* 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 e Vins-sur-Caramy.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A indicação geográfica protegida «Mont Caume» pode ser completada com o nome de uma ou mais castas.

A indicação geográfica protegida «Mont Caume» pode ainda ser completada pelas menções «primeur» (pronto a beber) ou «nouveau» (novo). A menções «primeur» ou «nouveau» estão reservadas aos vinhos tranquilos.

Se a menção «Indication géographique protégée» (indicação geográfica protegida) for substituída pela menção tradicional «Vin de pays» (vinho regional), o rótulo leva o logótipo IGP da União Europeia.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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