C/2024/1812

29.2.2024

# Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1812)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Var“**

**PGI-FR-A1145-AM03**

**Datum der Mitteilung: 6.12.2023**

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

### 1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Nummer 4 (Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) der Produktspezifikation wird diese durch den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel ergänzt, in dem die Liste der Gemeinden nach Departements auf nationaler Ebene anerkannt und festgelegt wird. Diese redaktionelle Anpassung ermöglicht es, das geografische Gebiet und das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft unverändert in ein Verzeichnis der Gemeinden umzuschreiben, auf das geografische Gebiet gemäß dem im Jahr 2020 geltenden amtlichen Gemeindeschlüssel des INSEE zu verweisen und die Abgrenzung des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich zu abzusichern.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis und eine aktualisierte Auflistung der Gemeinden ergänzt.

### 2. Rebsortenbestand

Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (*Organisme de Défense et Gestion*, ODG) hat in Kapitel I Nummer V (Rebsortenbestand) der Produktspezifikation die Aufnahme folgender Rebsorten beantragt:

— resistent gegen falschen und echten Mehltau:

Sauvignac B, Lilaro N.

— trockenresistent:

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola N (oder Calabrese N), Agiorgitiko N, Moschofilero Rs.

Diese Sorten ermöglichen es, mit weniger Pflanzenschutzmitteln auszukommen, und entsprechen gleichzeitig sowohl in Bezug auf die physiologischen als auch die önologischen Fähigkeiten genau den Sorten, die für die Erzeugung der g. g. A. verwendet werden. Sie verändern nicht die organoleptischen Eigenschaften der Weine der g. g. A. und ermöglichen eine gute Anpassung an die Auswirkungen der Trockenheit.

Der Punkt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend aktualisiert.

### 3. Erträge

Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (ODG) hat in Kapitel I Nummer VI (Erträge) der Produktspezifikation eine Senkung des Höchstertrags von 120 auf 90 hl/ha für die drei Weinfarben beantragt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Mit der beantragten Ertragssenkung reagieren die Marktteilnehmer auf die Folgen des Klimawandels für die Weinerzeugung in der Region. Die in der Produktspezifikation angegebenen Höchsterträge entsprechen nämlich nicht mehr den Erträgen vor Ort, die angesichts der Folgen der Trockenheit, die eine der häufigsten Auswirkungen des Klimawandels in dieser Region Südostfrankreich ist, geringer ausfallen. Die Erzeugergemeinschaft möchte die Erträge der Reben an die Gegebenheiten vor Ort anpassen, um deren Qualität zu erhalten.

Diese Ertragsänderung wirkt sich auf das Einzige Dokument unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“ aus.

4. **Zuständige Kontrollbehörde**

Kapitel III der Produktspezifikation wird geändert, um den Abschnitt „Zuständige Kontrollbehörde“ zu vereinfachen und zu präzisieren, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans und von einer dritten Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*, französisches Institut für Ursprung und Qualität) Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Diese Vereinfachung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Var

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die geschützte geografische Angabe „Var“ ist Stillweinen und Qualitätsschaumweinen in den Farben rot, rosé und weiß vorbehalten.

Für Weine, deren Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) mindestens 45 g/l beträgt, gilt ausnahmsweise ein Gehalt an flüchtiger Säure, der durch gemeinsamen Erlass des Verbraucherschutzministers und des Landwirtschaftsministers festgelegt wird.

Bei Stillweinen werden die Schwellen- oder Grenzwerte für vorhandenen Alkoholgehalt (nur bei Schaumweinen), Gesamtalkoholgehalt, Gesamtsäuregehalt, flüchtige Säure, Gesamtschwefeldioxid und Kohlensäure (nur bei Schaumweinen) durch die gemeinschaftlichen Vorschriften geregelt.

Die Roséweine (70 % der erzeugten Menge) sind i. d. R. von blasser Farbe. Sie zeichnen sich hauptsächlich durch ihre Spritzigkeit und fruchtige Aromen aus, die natürlich je nach Rebsorte und abhängig von den verwendeten Weinbereitungsverfahren unterschiedlich ausfallen können.

Die Rotweine sind i. d. R. körperreich und gut strukturiert, manchmal wuchtig bei gehaltvolleren Weinen. Ihr Farbspektrum reicht von rubinrot bis tief granatrot mit lila Reflexen.

Die Weißweine vereinen Finesse, Fruchtigkeit und Spritzigkeit. Sie sind von blassgelber Farbe mit grünen Reflexen oder goldglänzend und klar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%) | 9 |
| Minimaler Gesamtsäuregehalt | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

2. Qualitätsschaumweine (rot, rosé und weiß)

KURZBESCHREIBUNG

Die Schaumweine zeigen das gleiche Farbspektrum und die gleichen organoleptischen Merkmale wie die Stillweine, allerdings mit mehr Frische, Finesse und einem lang anhaltenden Abgang, was durch feinperlige, elegante Bläschen hervorgehoben wird.

Bei Qualitätsschaumweinen werden die Schwellen- oder Grenzwerte für vorhandenen Alkoholgehalt, Gesamtalkoholgehalt, Gesamtsäuregehalt, flüchtige Säure, Gesamtschwefeldioxid und Kohlensäure (nur bei Schaumweinen) durch die gemeinschaftlichen Vorschriften geregelt.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%) | |
| Minimaler Gesamtsäuregehalt | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

## 5. **Weinbereitungsverfahren**

### 5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (*Code rural et de la pêche maritime*) einhalten.

### 5.2. *Höchsterträge*

1.

90 Hektoliter pro Hektar

## 6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau für Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Var“ erfolgen in allen Gemeinden des Departements Var, nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2020.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Corbeau N - Douce noire

Cot N - Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Courbu B - Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B - Cruchen

César N

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N - Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N - Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Liliorila B

Listan B - Palomino

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Maréchal Foch N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré B - Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Oberlin noir N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sciaccarello N

Segalin N

Seinoir N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Departement Var, eines der Departements der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur in Südost-Frankreich, ist nach dem Küstenfluss Var benannt, der einst die Ostgrenze markierte. Es grenzt im Westen an das Departement Bouches-du-Rhône, im Norden an das Departement Alpes de Haute-Provence, im Osten an das Departement Alpes-Maritimes und im Süden schließlich an das Mittelmeer.

Das geografische Gebiet zeigt vielfältige Landschaftsformen und ist in zwei unterschiedliche geologische Abschnitte, nämlich eine Kalkhochfläche westlich einer Achse Toulon–Draguignan und einen kristallinen Teil im Osten gegliedert.

Diesen zwei unterschiedlichen geologischen Einheiten entsprechen zwei charakteristische Vegetationstypen des Mittelmeerraums, nämlich die Garrigue auf Kalkböden und die Maquis und Wald (Pinien und Eichen) auf eher kristallin geprägten Böden. Diese beiden Vegetationsformen bilden nur wenig Humus. Die Böden hier sind im Allgemeinen nährstoffarm, gut entwässert, aber erosionsanfällig. An solchen Standorten gedeiht die Weinrebe besonders gut. Dies war auch den Römern nicht entgangen, als sie vor 2 600 Jahren bei der Entwicklung der Provincia Romana (Provence) den Weinbau einführten.

Eines der Hauptmerkmale des Klimas hier ist die Sonnenscheindauer. Das Departement Var ist durch ein mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden Wintern geprägt; dazu kommt eine Regenperiode jeweils im Herbst und im Frühjahr. Es bietet damit insgesamt günstige Voraussetzungen für den Weinbau, und die für die Herstellung von Rot- und Roséweinen geeigneten Parzellen werden aufgrund der in vielen Fällen günstigen Temperaturschwankungsbreite ausgewählt.

Der vorherrschende Wind in der Region ist der Mistral (Nordwind). Er ist eiskalt im Winter, da er über die Schneelagen der Alpen streicht, sorgt aber stets für etwas Kühle im Sommer. Er weht zwar zuweilen stürmisch, doch für den Winzer zählt vor allem eines: Er schützt die Reben vor zu feuchter Atmosphäre und dem dadurch begünstigten schädlichen Befall durch Kryptogame (Mehltau).

8.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Seit ihrem Bestehen konnte die Erzeugungsmenge der geschützten geografischen Angabe „Var“ (Var-Landwein) ständig weiter gesteigert werden und pendelte sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts bei rund 250 000 hl ein.

Der Schwerpunkt liegt dabei auf Roséweinen (durchschnittlich 70 %), die hauptsächlich aus dem Verschnitt verschiedener Rebsorten hervorgehen.

Die lokalen Rebsorten Grenache N, Cinsault N, Carignan N, Syrah N und Mourvèdre N für Rot- und Roséweine, Vermentino B und Ugni weiß B für Weißweine sind zwar immer noch stark vertreten, aber es ist festzustellen, dass dank der gemeinschaftlichen Umstrukturierungsbeihilfen verstärkt für andere französische Weinbaugebiete typische Rebsorten, wie Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Chardonnay B und in geringerem Maße Viognier B, Einzug gehalten haben. Durch diese Palette von Rebsorten konnte die Ausprägung der Weine diversifiziert werden; dies hat insbesondere dazu beigetragen, die Erzeugung von Qualitäts-Roséweinen zu sichern bzw. weiter auszubauen.

Eines der für die meisten Roséweine typischen Merkmale, ihr sehr heller rosafarbener Farbton, kommt durch eine wahrhaft meisterliche Beherrschung des Direktkelterverfahrens zustande, bei dem die Trauben – ganz oder entrappt – oft mithilfe pneumatischer Pressen direkt abgepresst werden, damit der helle Traubensaft sofort zum Vergären bei niedrigen Temperaturen angesetzt werden kann. So ergeben sich spritzige, fruchtige Weine mit blassrosa Farbtönen.

Andere technische Ansätze wie der teilweise Mostabzug aus dem Tank („Saignée-Methode“), das Maischen auf Beerenschalen oder mit Angären (Lesegut verweilt vor dem Abpressen 8–24 Stunden bei niedrigen Temperaturen) werden eingesetzt und führen zu Roséweinen mit kräftigerer Farbe und festerer Struktur.

Die Rotweine (auf die ca. 20 % der beanspruchten Mengen entfallen) sind oft wuchtig, körperreich und von guter Gerbstoffstruktur, und bestehen hauptsächlich aus den drei Rebsorten Grenache N, Syrah N und Cabernet-Sauvignon N, zu denen recht häufig noch Merlot N und Cinsault N hinzukommen.

Die in der Erzeugung unbedeutenderen Weißweine (10 % der beanspruchten Mengen) wiederum erfreuen Liebhaber von Rebsortenweinen (Rolle B oder Vermentino B, Viognier B und Chardonnay B) ebenso wie andere Weintrinker mit feinen und zugleich spritzigen Verschnittweinen.

Im betreffenden Erzeugungsgebiet werden auch Qualitätsschaumweine hergestellt. Die Schaumweinherstellung ist in der Provence nicht neu. Es handelt sich um eine traditionelle Erzeugung mit ca. einer Mio. Flaschen jährlich, zu der rund 50 Betriebe (Erzeuger, Ausbaubetriebe, Vermarkter) beitragen. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts versuchten einige Genossenschaftskellereien und Ausbaubetriebe wie „la Tête Noire“, den Wert der in der Provence hergestellten Qualitätsschaumweine stärker herauszustellen.

Für die geschützte geografische Angabe „Var effervescent“ („Var-Schaumwein“) ist insbesondere kennzeichnend, dass sie aus lokalen Rebsorten hergestellt und zum weitaus größten Teil als Rosé angeboten wird, der bei den Stillweinen der Region mengenmäßig im Vordergrund steht.

So soll die geschützte geografische Angabe „Var“ Stillweine in Verbindung mit organoleptisch relativ ähnlich strukturierten Schaumweinen kennzeichnen. Diese Rosé-Schaumweine schmecken sehr fruchtig und blumig und bieten ein rundes Geschmackserlebnis, das durchaus an die nicht schäumenden Roséweine erinnert.

Gerade durch diese organoleptischen Merkmale (blumig-fruchtiger Ton zusammen mit einem runden Geschmack) unterscheiden sich Schaumweine aus dem Departement Var von Schaumweinen, die in den anderen Regionen Frankreichs erzeugt werden.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses*

Durch das milde Klima, die landschaftliche Vielfalt, das Meer, das reiche Kulturerbe und seine lange Geschichte, aber auch das örtliche Kunsthandwerk und Brauchtum bietet das Departement Var unbestreitbar gute Voraussetzungen für den Fremdenverkehr. Aufbauend auf all diesen Pluspunkten konnte das Departement eine starke Wirtschaftstätigkeit rund um den Tourismus entwickeln.

Dank dieser ungeheuren Anziehungskraft werden jährlich mehr als 14 Mio. Touristen angelockt. Diese oft ortstreuen Urlauber haben gelernt, lernen oder werden noch lernen, ganz selbstverständlich provenzalische Gerichte und Erzeugnisse, wie die lokalen Weine aus dem Var, zu probieren, unabhängig davon, ob eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe für sie beansprucht wird.

So hat die Erzeugung der geschützten geografischen Angabe „Var“, seitdem sie unter der früheren „Landwein“-Regelung eingeführt wurde, ihren Bekanntheitsgrad, den sie zum großen Teil dem Tourismusgeschäft in der Region verdankt, weiter gefestigt, wie die starke Nachfrage nach Roséweinen vor Ort belegt. Die Verbraucher wissen die Qualität der angebotenen Palette von Weinen zu schätzen und wiederzuerkennen.

Es ist trotzdem bemerkenswert, dass die Erzeuger im Sinne einer weiteren Verfeinerung der Herstellung ihrer Landweine wachsam geblieben sind, um den Verbrauchergeschmack noch besser zu treffen (Beispiel: Farbe der Roséweine).

Dieses Bestreben kam auch zu Beginn der 2000er Jahre zum Tragen, als sich die Weinbaubranche im Var am Aufbau eines staatlichen Forschungs- und Erprobungszentrums speziell für Roséweine (in Vidauban/Var) beteiligte. Seither wurden bereits erste Arbeiten (über die „Rosé-Nuancen“ beispielsweise) in Umlauf gebracht, was in der betrieblichen Praxis dazu beiträgt, das Qualitätsniveau der Roséweine noch weiter zu steigern. Außerdem hat der Berufstand massiv in die Neuanschaffung von Arbeitsgeräten und Anlagen investiert, die für eine perfekte Beherrschung der Rosé-Weinbereitungsverfahren erforderlich sind. Von dieser ausgeklügelten Technik speziell für Roséweine und dem Know-how der Erzeuger profitiert natürlich nicht nur die Erzeugung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, sondern es ergeben sich zwangsläufig auch Nebenwirkungen für die Herstellungsprozesse von Weinen, die unter die geschützte geografische Angabe fallen.

Nicht unerwähnt bleiben darf im Übrigen die Nähe des Weinanbaugebiets Var zu regionalen Ballungsräumen oder Badeorten, denn darin liegt eine große Chance für die Erzeuger, die ihr Angebot besser zur Geltung bringen können und sich daher für die Erzeugerabfüllung ab Weingut entscheiden. Mittlerweile gehen ca. 50 % der erzeugten Mengen in den Direktverkauf (in Flaschen abgefüllt oder als „Bag-in-Box“), und der Direktverkauf ab Weinkeller könnte für sich allein 30 % der Mengen ausmachen.

Das Departement Var liegt in der Provence, einer weltweit bekannten Region. Das Image einer weinbautreibenden Provence mit Schwerpunkt auf der Erzeugung von Qualitäts-Roséweinen – sie ist bei Roséweinen weltweit führend – ist bestens etabliert und wird durch Umfragen zum spontanen Bekanntheitsgrad bestätigt (Quelle: Agentur Wine Intelligence Vinitrac, November 2009).

Dieser Bekanntheitsgrad und dieses Know-how mit Schwerpunkt auf der Roséweinherstellung kommen natürlich auch den Rot-, Weiß- und Schaumweinen zugute, die dieselben Menschen auf den Rebflächen des Departements, eingebettet in dasselbe geografische Umfeld, herstellen.

So trägt der Erfolg der Roséweine bereits jetzt unübersehbar dazu bei, die Qualität und das Ansehen der übrigen im Departement erzeugten Weine weiter nach oben zu ziehen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

*Etikettierung*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzlich zur geschützten geografischen Angabe „Var“ kann/können

der Name einer oder mehrerer Rebsorten,

die Begriffe „Primeur“ oder „Nouveau“ („neuer Wein“) aufgedruckt werden. Die Begriffe „Primeur“ oder „Nouveau“ sind Stillweinen vorbehalten.

Die geschützte geografische Angabe „Var“ kann für Rot-, Rosé- und Weißweine durch den Namen der kleineren geografischen Einheiten „Argens“, „Coteaux du Verdon“, „Sainte Baume“ ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Var“ kann für Weißweine durch den Namen der kleineren geografischen Einheit „Correns“ ergänzt werden.

Das g. g. A.-Zeichen der Europäischen Union erscheint auf dem Etikett, wenn statt der „geschützten geografischen Angabe“ der traditionelle Begriff „Landwein“ verwendet wird.

*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Bereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Var“ (mit oder ohne Angabe einer kleineren geografischen Einheit gemäß Nummer 2) eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus den an das geografische Gebiet angrenzenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2020:

Im Osten, an der Grenze zum Departement Alpes-Maritimes die folgenden Gemeinden:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

Im Westen an der Grenze zum Departement Bouches-du-Rhône die folgenden Gemeinden:

Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

Im Westen/Nordwesten, an der Grenze zum Departement Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Lubéron.

*Fortsetzung … Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Im Norden, an der Grenze zum Departement Alpes de Haute-Provence die folgenden Gemeinden:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Mallefougasse-Augès, Malijai, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

**Link zur Produktspezifikation**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20fb7657-b88c-432b-94da-e6c1c73bfd4d