C/2025/6751

19.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6751)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Côtes de Gascogne“

EU-Nr.: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Côtes de Gascogne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft – Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Côtes de Gascogne“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme von Keltertraubensorten

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung von Côtes de Gascogne beantragt eine Änderung im Hinblick auf den Rebsortenbestand durch die Aufnahme von sechs resistenten Rebsorten:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

Durch die Einführung von sogenannten „pilzwiderstandsfähigen“ Rebsorten werden die von den Weinbauakteuren im Südwesten vorgebrachten Umweltbelange berücksichtigt. Mit der Einführung dieser Rebsorten, die insbesondere gegen echten und falschen Mehltau resistent sind und es dadurch ermöglichen, den Einsatz schädlicher Behandlungsprodukte zu reduzieren – indem sowohl die Häufigkeit der Behandlungen als auch die verwendeten Mengen reduziert werden –, wird dieser Umweltausrichtung Rechnung getragen, wobei durch die geringere Anzahl der für den Schutz der Reben erforderlichen Spritzdurchgänge auch die Kohlendioxid-Bilanz gesenkt wird. Der Einsatz dieser Rebsorten macht es möglich, die Auswirkungen auf die Biodiversität zu begrenzen und den wachsenden gesellschaftlichen Erwartungen gerecht zu werden.

Das aromatische Profil des Weins wurde im Rahmen von Versuchen, die für jede pilzwiderstandsfähige Sorte durchgeführt wurden, charakterisiert.

Die festgestellten Details zeigen, dass diese Rebsorten sowohl in agronomischer als auch in önologischer Hinsicht mit den in der Produktspezifikation dieser beiden g.g.A. festgelegten Erzeugungsbedingungen im Einklang stehen.

Mit Blick auf die Ergebnisse der Verkostungen und die organoleptischen Beschreibungen entsprechen die aus diesen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gewonnenen Weine der Beschreibung des Erzeugnisses in der Produktspezifikation der g.g.A.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft

Beschreibung

Das geografische Gebiet und das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft werden aktualisiert, wobei jedwede Bezugnahmen auf Bezirke und Kantone gestrichen und stattdessen eine Liste von Gemeinden angeführt wird.

Diese Aktualisierung zieht keine Änderung des geografischen Gebiets oder Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nach sich.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Côtes de Gascogne“

EU-Nr.: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Name(n)**

„Côtes de Gascogne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Stille Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Robe

Die Rotweine weisen in der Regel Aromen von roten und schwarzen Früchten auf.

Aroma/Bukett

Die gewonnenen Weine zeichnen sich durch eine aromatische Frische mit überwiegend fruchtigen und/oder blumigen Noten aus.

Geschmack/Gaumen

Ihre Intensität und Ausprägung können jedoch je nach Rebsorte und eingesetzter Technologie variieren.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Stillweine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“ weisen die folgenden Merkmale auf:

— einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 10,0 % vol bei angereicherten Weinen sowie 9,0 % vol bei nicht angereicherten Weinen,

— einen maximalen Gehalt an flüchtiger Säure von 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) bei Rotweinen,

— einen Höchstgehalt an Schwefeldioxid von 150 mg/l bei Rotweinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von mindestens 5 g/l (Glucose und Fructose).

Mit Ausnahme der Weine mit den Angaben „primeur“ oder „nouveau“ muss bei den stillen Rotweinen mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“ die malolaktische Gärung zu dem Zeitpunkt, an dem der Schutz in Anspruch genommen wird, abgeschlossen sein (Apfelsäuregehalt < 0,40 g/l).

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Stille Weißweine, Roséweine und Weißweine aus überreifen Trauben

Organoleptische Eigenschaften

Robe

Die Weißweine sind häufig durch sehr frische und fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten geprägt.

Durch die Fortschritte bei den Weinbereitungs- und önologischen Verfahren (Lesegut mit der gewünschten Reife, Techniken zur Verhinderung einer Oxidation des Mosts) können heutzutage die Primäraromen besser erhalten werden, die somit im Enderzeugnis stärker zum Ausdruck kommen.

Aroma/Bukett

Die gewonnenen Weine zeichnen sich durch eine aromatische Frische mit überwiegend fruchtigen und/oder blumigen Noten aus.

Geschmack/Gaumen

Ihre Intensität und Ausprägung können jedoch je nach Rebsorte und eingesetzter Technologie variieren.

Weine mit höherem Restzuckergehalt und Weißweine aus überreifen Trauben zeichnen sich durch ausgeprägtere Aromen von reifen Früchten aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Stillweine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“ weisen die folgenden Merkmale auf:

— einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 10,0 % vol bei angereicherten Weinen sowie 9,0 % vol bei nicht angereicherten Weinen,

— einen maximalen Gehalt an flüchtiger Säure von:

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) bei Weiß- und Roséweinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von weniger als 20 g/l (Glucose + Fructose),

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) bei Weiß- und Roséweinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von mindestens 20 g/l (Glucose + Fructose),

— einen Höchstgehalt an Schwefeldioxid von:

— 175 mg/l bei Weiß- und Roséweinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von weniger als 5 g/l (Glucose und Fructose),

— 200 mg/l bei Weiß- und Roséweinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von mindestens 5 g/l (Glucose und Fructose).

Für Weißweine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 45 g/l gilt ausnahmsweise ein Höchstgehalt an flüchtiger Säure, der durch einen gemeinsamen Erlass des Ministers für Verbraucherschutz und des Ministers für Landwirtschaft festgelegt wird.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Durch die Süßung von Stillweinen darf sich der Gesamtalkoholgehalt des jeweiligen Weins um höchstens 1,0 % vol erhöhen. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene und des Code rural (Gesetzbuch für Landwirtschaft) einhalten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weine und Weine aus überreifen Trauben

Höchstertrag:

Höchstertrag:	120
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Arrufiac B - Arrufiat

— Artaban N

— Baroque B

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenin B

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Colombard B

— Cot N - Malbec

— Courbu noir N

— Egiodola N

— Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Floreal B

— Folle blanche B

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Gros Manseng B

— Jurançon noir N - Dame noire

— Listan B - Palomino

— Manseng noir N

— Marselan N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Perdea B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Raffiat de Moncade B

— Sauvignac B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Semillon B

— Souvignier gris B

— Syrah N - Shiraz

— Tannat N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine und Weine aus überreifen Trauben mit der geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“ erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— Departement Gers: alle Gemeinden,

— Departement Landes: Gemeinden Aire-sur-l'Adour (Teil am rechten Ufer des Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (Teil, der östlich der von Bordeaux nach Pau führenden Straße gelegen ist), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (Teil, der östlich der von Bordeaux nach Pau führenden Straße gelegen ist), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (Teil, der östlich der von Bordeaux nach Pau führenden Straße gelegen ist),

— Departement Lot-et-Garonne: Gemeinden Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine und Weine aus überreifen Trauben mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“, die durch den Namen der geografischen Einheit „Condomois“ ergänzt ist, erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— Departement Gers: Gemeinden Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan, La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse,

— Departement Lot-et-Garonne: Gemeinden Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☑ sonstige Merkmale

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet liegt in der Gascogne, einer historischen Provinz im Südwesten Frankreichs, die von der Garonne im Norden, dem Wald der Landes im Westen und den Pyrenäen im Süden begrenzt wird. Es liegt in den Regionen

Aquitanien und Midi-Pyrénées und erstreckt sich über das Departement Gers und Teile der Departements Landes und Lot-et-Garonne. In dem Gebiet herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima mit einem Klimagradienten von West nach Ost, bei dem der starke ozeanische Einfluss sehr langsam in ein kontinentaleres Klima übergeht. Die Niederschläge sind im westlichen Teil des Gebiets gleichmäßig und ergiebig und es gibt im Sommer keine echten Trockenperioden. Der Osten des Gebiets ist dagegen durch sommerliche Trockenheit geprägt, die bis zu den gegen Ende des Sommers auftretenden Gewittern anhält. Auch das geologische Substrat weist Unterschiede auf. Im Westen dominiert gelbbrauner Sand. Dabei handelt es sich um eine marine Formation, die im Allgemeinen mit lösshaltigem Lehm bedeckt ist. Auf ihr haben sich ausgewaschene saure, lehmige bis sandig-lehmige Böden gebildet, die lokal als Boulbène-Böden bezeichnet werden. Nach Osten hin tritt an die Stelle des fahlgelben Sands zunehmend Molasse, eine kontinentale tonige Formation mit harten Kalksteinbänken, die das Relief prägen. Bei den Böden handelt es sich entweder um tonige und tiefgründige Böden („terreforts“) oder flachgründige, steinige und kalkhaltige Böden („peyrusquets“). Der Übergang vom fahlgelben Sand zur Molasse ist langsam und fließend, wobei in der Mitte des Gebiets beide Formationen zu finden sind. Die von ihrem Tongehalt abhängende Wasserspeicherfähigkeit der Böden nimmt von Westen nach Osten zu. Somit befinden sich in dem Gebiet mit den geringsten Niederschlägen im Sommer die sogenannten „terreforts“-Böden mit der besten Wasserspeicherfähigkeit. Die Geländeform ist im Westen durch sanfte Hügel und im Osten durch tiefer eingeschnittene Täler geprägt, die durch die Kalksteinbänke hervorgehoben werden. Wälder nehmen im Landschaftsbild einen wichtigen Platz ein, neben einer vielfältigen Landwirtschaft, die sich insbesondere auf Weinbauerzeugnisse mit g.U. und g.g.A. (Armagnac, Floc de Gascogne) oder auf die Zucht von Geflügel und von Schwimmvögeln zur Stopflebererzeugung stützt. Das Condomois ist ein kleines Gebiet, das rund um die Stadt Condom auf beiden Seiten des Flusses Baïse gelegen ist. Es ist das wärmste und trockenste Gebiet innerhalb des geografischen Gebiets von Côtes de Gascogne. Die Böden, die sich auf der Molasse und den Kalksteinbänken gebildet haben, sind überwiegend ton- und kalkhaltig. Sein geografisches Gebiet erstreckt sich im Wesentlichen über den Kanton Condom und auf dem Gebiet einiger benachbarter Gemeinden in den Departements Gers und Lot-et-Garonne. Reben werden in der Gascogne seit der galloromanischen Zeit angepflanzt und der Weinbau entwickelte sich während des gesamten Mittelalters. Zahlreiche Kopialbücher aus dem 14. Jahrhundert belegen die Existenz eines bedeutenden Weinbaugebiets. Dank des florierenden Handels mit England und den Nordseeländern erlebten die Weine aus der Gascogne im 13. und vor allem im 14. Jahrhundert ihre Blütezeit. Den Weinen aus dem „Haut pays“ (Oberland), zu dem die Gascogne gehört, wurde im Jahr 1373 durch das „Privilège de Bordeaux“ (Privileg von Bordeaux) der Zugang zum Hafen von Bordeaux vor Weihnachten verboten, wodurch ihre Vermarktung erheblich eingeschränkt wurde. Der Handel mit Holland wurde jedoch über den Hafen von Bayonne aufrechterhalten. Er war der Auslöser für die Ausweitung der Erzeugung im 17. und 18. Jahrhundert. Die Revolutions- und Napoleonischen Kriege, durch die der Seehandel blockiert wurde, sowie anschließend die Zerstörung durch die Reblaus und durch Pilzerkrankungen führten zu einem erneuten Erzeugungsrückgang in dem Weinbaugebiet. Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurden die hauptsächlich für die Destillation bestimmten Rebflächen wieder rekultiviert. Der Rückgang des Alkoholkonsums führte in dem Weinbaugebiet zu einer natürlichen Diversifizierung und einem Übergang zu der Erzeugung von Stillweinen. Am 15. Mai 1979 wurde das „Syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne“ (Verband der Landweinerzeuger Côtes de Gascogne) gegründet. Die Anerkennung der Landweine „Côtes de Gascogne“ und „Côtes du Condomois“ erfolgte durch das Dekret vom 25. Januar 1982. Heute werden die Weine von sieben Genossenschaftskellereien oder Vereinigungen von Genossenschaftskellereien erzeugt, in denen mehr als 1 000 Erzeuger, über 200 privat geführte Kellereien und etwa zehn Weinmacher, die das Lesegut kaufen und die Weine dann selbst ausbauen und vermarkten, zusammengeschlossen sind. Côtes de Gascogne werden aus einem lokalen Rebsortenbestand gewonnen, der für das Pyrenäenvorland typisch ist (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros Manseng B, Petit Manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N) und durch regionale Rebsorten (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N und Fer N) erweitert wurde. Einige Rebsorten mit weltweitem Ansehen (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) und Rebsorten, die aus Artenkreuzung von lokalen Rebsorten hervorgegangen sind, haben sich gut akklimatisiert und ergänzen den Rebsortenbestand. Die Hälfte der Erzeugnisse wird mit der Angabe einer oder mehrerer Rebsorten vermarktet. Bei Verschnitten wird häufig auf die Ergänzungswirkung zwischen einer einheimischen Rebsorte und den allgemein anerkannten Rebsorten, die seit etwa 15 Jahren in Gascogne angebaut werden, gesetzt. Durch ein Know-how, bei dem Tradition und modernste Technologien sinnvoll kombiniert werden, kann das Potenzial des Leseguts hervorgehoben werden. Die Weißweine sind häufig durch sehr frische und fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten geprägt. Die Rotweine weisen in der Regel Aromen von roten und schwarzen Früchten auf. Das Gebiet von Côtes de Gascogne ist für seine überwiegend trockenen Weißweine (90 % des Volumens) international bekannt. Auch die Rotweine (50 000 hl) haben regional einen echten Bekanntheitsgrad erlangt und die Erzeugungsmenge von Roséweinen (30 000 hl) ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Innerhalb von etwa 30 Jahren hat die Erzeugung ein jährliches Marktpotenzial von 100 Mio. Flaschen (750 000 hl) erreicht. Die Merkmale der physikalischen Umgebungsbedingungen ermöglichen eine regelmäßige und uneingeschränkte Wasserversorgung der Reben, entweder durch hohe Niederschlagsmengen (im Westen des Gebiets) oder durch Böden mit hoher Wasserspeicherfähigkeit (im Osten des Gebiets). Die Umgebungsbedingungen stellen dank des milden Klimas zudem eine gute Reife der Trauben sicher, die erforderlich ist, um die gewünschten Primäraromen zu erhalten. Mit seinem festlich geprägten Angebot und gastfreundlichen Image sowie mit seinem gastronomischen Ansehen, das zum Teil auf den zahlreichen Erzeugnissen mit einer g.U. oder g.g.A. beruht, zieht dieses überwiegend ländliche und landwirtschaftlich geprägte Gebiet eine große und beständig wachsende Zahl von Touristen an. Die Weine mit der g.g.A. „Côtes de Gascogne“ fügen sich in jeder Hinsicht in diese Dynamik ein. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Weine aus diesem Gebiet einen großen Bekanntheitsgrad, insbesondere mit Blick auf die Vermarktung in Nordeuropa, erlangt. Dieser Bekanntheitsgrad ist auch heute ungebrochen und stützt sich auf das Zusammenspiel zwischen traditionellen lokalen und einigen „internationalen“ Rebsorten. Moderne Technologien, denen eine lange Weinbautradition zugrunde liegt, ermöglichen die Bereitung von aromatischen, frischen und milden Erzeugnissen, die dem Geschmack und dem Konsumverhalten der Länder des angelsächsischen Kulturraums entsprechen. Heute werden 75 % der Weine exportiert – vor allem in die nordeuropäischen Länder – und auch die Vermarktung auf den nordamerikanischen und asiatischen Märkten nimmt zu.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

16. Wein aus überreifen Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Anbau von Rebsorten mit gutem Alkoholbildungsvermögen (v. a. Gros Manseng B und Petit Manseng B) veranlasste die Erzeuger dazu, Weißweine aus überreifen Trauben zu bereiten.

Die Erzeugung und die Vermarktung von lieblichen und süßen Weinen mit der g.g.A. Côtes de Gascogne, die aus überreifem Lesegut der Rebsorten Petit und Gros Manseng bereitet werden, verzeichnen seit einigen Jahren einen echten Erfolg. Außerdem wird in dem Gebiet der g.g.A. Côtes de Gascogne einer der wenigen französischen Weißweine mit der Angabe „primeur“ gewonnen, von dem über eine Million Flaschen pro Jahr vermarktet werden.

Durch die Fortschritte bei den Weinbereitungs- und önologischen Verfahren (Lesegut mit der gewünschten Reife, Techniken zur Verhinderung einer Oxidation des Mosts) können heutzutage die Primäraromen besser erhalten werden, die somit im Enderzeugnis stärker zum Ausdruck kommen. Der Anbau von Rebsorten mit gutem Alkoholbildungsvermögen (v. a. Gros Manseng B und Petit Manseng B) veranlasste die Erzeuger dazu, Weißweine aus überreifen Trauben zu bereiten.

Die große Vielfalt an Böden und Topoklimas ermöglicht es den Erzeugern, die für die angebauten Rebsorten geeigneten Lagen zu finden. Das häufig warme und trockene Klima im Frühherbst ist für die Überreife der Trauben von weißen Rebsorten mit gutem Alkoholbildungsvermögen günstig und macht die Bereitung von Weißweinen aus überreifen Trauben möglich.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

1. Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes de Gascogne“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst: - im Departement Pyrénées-Atlantiques: - Kanton Garlin: alle Gemeinden, - Kanton Lembeye: alle Gemeinden, - im Departement Hautes-Pyrénées: - Kanton Castelnau-Rivière-Basse: alle Gemeinden, - Kanton Maubourguet: alle Gemeinden, - im Departement Landes: - Kanton Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (Teil am linken Ufer des Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron und Vielle-Tursan, - Kanton Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, - Kanton Geaune: alle Gemeinden, - Kanton Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, - Kanton Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, - Kanton Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (Teil, der westlich der Straße Bordeaux–Pau gelegen ist) und Villeneuve-de-Marsan (Teil, der westlich der Straße Bordeaux–Pau gelegen ist), - im Departement Lot-et-Garonne: - Kanton Houelliès: Boussès und Durance, - Kanton Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac und Montesquieu, - Kanton Astaffort: alle Gemeinden, - Kanton Francescas: Lamontjoie, Nomdieu und Saint-Vincent-de-Lamontjoie, - Kanton Laplume: alle Gemeinden, - Kanton Nerac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon und Saumont, - im Departement Tarn-et-Garonne: - Kanton Auvillar: alle Gemeinden.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft dem betreffenden abgegrenzten Gebiet.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

2. Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das EU-Zeichen für g.g.A. ist auf der Kennzeichnung anzubringen, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de pays“ (Landwein) ersetzt wird. Die geschützte geografische Angabe „Côtes de Gascogne“ kann durch den Namen der größeren geografischen Einheit „Sud-Ouest“ ergänzt werden. Die geschützte geografische Angabe „Côtes de Gascogne“ kann im Einklang mit den Bestimmungen der Produktspezifikation durch den Namen der kleineren geografischen Einheit „Condomois“ ergänzt werden. Die geschützte geografische Angabe „Côtes de Gascogne“ kann durch den Namen einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden. Die geschützte geografische Angabe „Côtes de Gascogne“ kann bei Stillweinen durch die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.

Link zur veröffentlichten Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-72ef82d0-3baf-4cc9-b5d7-f8559309f96e