C/2025/4405

5.8.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/4405)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Luberon“**

**PDO-FR-A0920-AM04**

**Datum oznámení: 12.5.2025**

1. **Název produktu**

„Luberon“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

Generální ředitelství pro zemědělskou, zemědělsko-potravinářskou a územní politiku

Oddělení pro víno a jiné nápoje

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že podaná žádost splňuje požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Tyto změny se totiž nepovažují za změny na úrovni Unie ve smyslu čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. Konkrétně:

a) nemění název, používání názvu ani produkty nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) neexistuje riziko, že v důsledku těchto změn bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí popsanou v jednotném dokumentu;

c) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti*

Kapitola I specifikace označení „Luberon“ se beze změny doplňuje v bodě IV „Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti“, odstavci 1 „Zeměpisná oblast“ a odstavci 3 „Oblast v bezprostřední blízkosti“ o odkaz na úřední zeměpisný kodex z roku 2024.

Tato redakční změna umožňuje odkazovat na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu v platném znění z roku 2024, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Některé názvy obcí byly aktualizovány, aniž by došlo ke změně.

V zeměpisné oblasti: Castellet se mění na Castellet-en-Luberon, Puget sur Durance se mění na Puget, Les Taillades se mění na Taillades.

V oblasti v bezprostřední blízkosti: Céreste se mění na Céreste-en-Luberon, Corbières se mění na Corbières-en-Provence, Saint-Paul-Lez-Durance se mění na Saint-Paul-lès-Durance.

Tyto změny se doplňují do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. *Odrůdová skladba*

Kapitola I specifikace CHOP „Luberon“ se v bodě V „Odrůdová skladba“ mění doplněním:

— odrůdy Counoise N, Caladoc N, Sciaccarello N, Niellucio N pro výrobu červených a růžových vín,

— odrůdy Piquepoul blanc B, Carignan blanc B, assyrtiko B, Parellada B, grenache gris G pro výrobu bílých vín.

Odrůda Counoise N se vyřazuje ze seznamu odrůd v rámci přechodných opatření a zařazuje se jako doplňková odrůda s maximálním podílem 20 % na odrůdové skladbě zemědělského podniku.

Ostatní odrůdy se zařazují do specifikace produktu jako odrůdy pro účely přizpůsobení. Nabízejí lepší odolnost vůči suchu v podmínkách trvalého oteplování klimatu, aniž by měnily organoleptický profil vín s označením.

Odrůdy pro účely přizpůsobení se začleňují do odrůdové skladby zemědělských podniků až do výše 5 % a do směsí vín až do výše 10 %.

Tyto odrůdy se doplňují do seznamu moštových odrůd v jednotném dokumentu.

3. *Pravidla týkající se podílu moštových odrůd v zemědělském podniku*

Kapitola I specifikace CHOP „Luberon“ se v bodě V „Odrůdová skladba“ mění tak, aby bylo upřesněno, že pravidla týkající se podílu moštových odrůd v zemědělském podniku se nevztahují na bílá, červená a růžová vína v malých zemědělských podnicích o rozloze menší než 1,5 hektaru.

U červených vín je podíl odrůdy cinsaut N nejvýše 30 % namísto 20 % odrůdové skladby a podíl odrůdy counoise N je nejvýše 20 % odrůdové skladby.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

4. *Označování*

Kapitola I specifikace označení „Luberon“ se doplňuje v bodě XII „Pravidla pro obchodní úpravu a označování“ s cílem upřesnit požadavky na uvádění větší zeměpisné jednotky „Cru des Côtes du Rhône“ nebo „Vignobles de la Vallée du Rhône“ na etiketě. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být proveden písmem stejného vzhledu a barvy jako písmo tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Tato pravidla pro označování jsou uvedena v jednotném dokumentu v bodě „Další podmínky – Označování“.

5. *Údaj o kontrolním orgánu*

Kapitola III specifikace označení „Luberon“ se v bodě II „Údaje o kontrolním orgánu“ aktualizuje tak, aby bylo upřesněno, že kontrolu dodržování specifikace produktu provádí na základě schváleného plánu kontrol subjekt třetí strany, který poskytuje záruky odborné způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Luberon

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

– 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

1. *Růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %. Obsah zkvasitelných cukrů v těchto vínech nesmí překročit 4 gramy na litr. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových. Vína se vyrábějí kupáží alespoň dvou odrůd. Růžová vína jsou výsledkem spojení vinařské oblasti v údolí Rhôny a středomořských, až provensálských vlivů. Tato svěží, ovocná vína mají často aroma exotického ovoce, zesílené vyváženou živostí.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *Červená vína*

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 12 %. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13,5 % objemových. Tato vína mají obsah zkvasitelných cukrů nejvýše 4 gramy na litr, pokud mají celkový obsah alkoholu vyšší než 14 % objemových, a nejvýše 3 gramy na litr, pokud mají celkový obsah alkoholu nižší než 14 % objemových. Ve fázi balení je obsah kyseliny jablečné nižší než 0,4 gramu na litr. Vína se vyrábějí kupáží alespoň dvou odrůd. Rovnováhy červených vín se dosahuje škálou ovocných aromat s převládajícím svěžím červeným ovocem, jako je černý rybíz.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

3. *Bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových. Obsah zkvasitelných cukrů v těchto vínech nesmí překročit 4 gramy na litr. Vína se vyrábějí kupáží alespoň dvou odrůd. Bílá vína jsou poddajná a aromatická, jejich tóny často připomínají citrusové plody. Vyznačují se rovnováhou mezi čerstvostí a kulatostí, což podtrhuje jejich mineralitu.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

## 5. **Enologické postupy**

### 5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Při výrobě růžových vín je vinařům povoleno používání enologického aktivního uhlí, a to výhradně u moštů získaných z vylisovaných hroznů, a v poměru, který nesmí pro danou sklizeň překročit 20 % celkového objemu vína vyprodukovaného dotčeným hospodářským subjektem.

2. Spon a prořezávání

Pěstební postupy

— Plocha pro každou rostlinu je velká maximálně 2,50 $m^2$. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi rostlinami ve stejné řadě.

— Spon mezi řadami nemůže být větší než 2,50 m.

— Rozestupy mezi keři na řádku jsou 0,80 až 1,20 m.

Řez révy se provádí:

— buď krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvýše šesti čípky na jeden keř, přičemž na každém čípku jsou nanejvýš dvě očka,

— nebo jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 6 očky na tažeň, přičemž na každém čípku jsou nanejvýš dvě očka.

3. Zavlažování

Pěstební postupy

Může být povoleno zavlažování.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

66 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhají na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2024 na území těchto obcí departementu Vaucluse:

Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet-en -Luberon, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Assyrtiko B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Counoise N

Gamay N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N – Monastrell

Nielluccio N – Nielluciu

Parrellada B

Pinot noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Sciaccarello N

Syrah N – Shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B – Rolle

Viognier B

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast tvoří pozoruhodný celek kolem vápencového masivu Luberon. Oblast je součástí vinařské oblasti Vallée du Rhône a je na severu ohraničena údolím města Apt, které přiléhá k oblasti chráněného označení původu „Ventoux“, na jihu údolím řeky Durance, na východě předhůřím Alp v departementu Alpes de Haute Provence a na západě nížinou Vaucluse.

Na svazích či úpatích impozantních vápencových masivů jsou vinice vysázeny na pozemcích, jejichž půda byla obohacena vápencovým štěrkem, který podporuje její prohřívání a odvodnění, což je velmi příznivé pro produkci kvalitních hroznů.

Zrání hroznů je pozitivně ovlivněno středomořským podnebím, a to díky letním teplotám a slunečnímu svitu, kdy se zvyšuje obsah cukru a polyfenolů v bobulích. Díky větru, který odhání mraky, jsou vinice relativně chráněny před napadením plísněmi. Důležitou úlohu hrají také světelné podmínky, které podporují vývoj aromatických prekurzorů. Toto území, které na východě ovlivňují Alpy, se zároveň vyznačuje velkými teplotními výkyvy mezi dnem a nocí. Tyto výkyvy, zejména ve fázi zrání hroznů, přímo ovlivňují rovnováhu vína, neboť umožňují postupný vývoj polyfenolů a dodávají vínům kulatost, plnou chuť a zároveň svěžest a eleganci.

Pěstitelé v oblasti „Luberon“ neustále zlepšují způsoby, jak dosáhnout sklizně vysoce kvalitních hroznů za optimálních technických podmínek, a to jak zavedením vysoce kvalitní struktury odrůd révy ve vinohradnictví, tak modernizací zařízení pro výrobu vína.

Oblast „Luberon“ je díky svým údolím, lesům, pověstem a hradům turisticky velmi atraktivní. Nejlépe se poznává při návštěvách vinic a vesnic umístěných na vrcholech kopců.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

*Menší zeměpisná jednotka*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o název místa uvedeného v katastru,

— tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

*Větší zeměpisná jednotka*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě vín s chráněným označením původu může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Vignobles de la Vallée du Rhône“, a to za podmínek stanovených v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu práv a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být proveden písmem stejného vzhledu a barvy jako písmo tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

*Oblast v bezprostřední blízkosti*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinařství a vinifikaci, zahrnuje území těchto obcí (podle úředního zeměpisného kodexu z roku 2024):

— Departement Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste-en-Luberon, Corbières-en-Provence, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revestdes-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-laRotonde, Vachères, Villemus;

— Departement Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte- Réparade, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Rémyde-Provence, Sénas, Vernègues, Verquières;

— Departement Var: Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon;

— Departement Vaucluse: Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bédoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarded'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, SaintPantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-bd7aab43-51a7-47e4-8936-f997179f2c71