C/2025/4405

5.8.2025

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

(C/2025/4405)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Luberon“

PDO-FR-A0920-AM04

Datum der Mitteilung: 12.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Luberon“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (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**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires

Bureau du vin et des autres boissons

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 Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Diese Änderungen gelten entsprechend nicht als Unionsänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

a) weder den Namen oder die Verwendung des Namens noch die Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, ändern;

[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).

b) nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht;

c) keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderungen**

1. *Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Luberon“ werden in Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) die Abschnitte 1 (Geografisches Gebiet) und 3 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2024 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel von 2024 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Einige Gemeindenamen konnten unverändert aktualisiert werden.

Im geografischen Gebiet: Castellet wird Castellet-en-Luberon, Puget sur Durance wird Puget und Les Taillades wird Taillades.

Im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft: Céreste wird Céreste-en-Luberon, Corbières wird Corbières-en-Provence, Saint-Paul-Lez-Durance wird Saint-Paul-lès-Durance.

Das Einzige Dokument wird unter den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ entsprechend geändert.

2. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I der Produktspezifikation zur geschützten Ursprungsbezeichnung „Luberon“ wird in Abschnitt V, „Rebsortenbestand“, Folgendes eingefügt:

— die Sorten Counoise N, Caladoc N, Sciaccarello N, Niellucio N für die Erzeugung von Rot- und Roséweinen;

— die Sorten Piquepoul blanc B, Carignan blanc B, Assyrtiko B, Parellada B, Grenache gris G für die Erzeugung von Weißweinen.

Die Sorte Counoise N wird aus dem Verzeichnis der Sorten mit Übergangsregelungen gestrichen und als Nebensorte mit höchstens 20 % des Rebsortenbestands des Betriebs aufgenommen.

Die anderen Sorten werden zwecks Anpassung an den Klimawandel in die Produktspezifikation aufgenommen. Im Hinblick auf die anhaltende Erderwärmung sind diese Sorten widerstandsfähiger gegen Trockenheit und haben keine Auswirkungen auf das organoleptische Profil der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Diese Sorten werden zwecks Anpassung an den Klimawandel integriert, wobei ihr Anteil 5 % des Sortenbestands sowie 10 % beim Verschnitt nicht überschreiten darf.

Im Einzigen Dokument werden diese Sorten in die Liste der Keltertraubensorten aufgenommen.

3. *Vorschriften für die Rebsortenanteile beim Anbau*

Das Kapitel I der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Luberon“ wird in Abschnitt V – Rebsortenbestand geändert, um klarzustellen, dass bei kleinen Betrieben mit einer Fläche von weniger als 1,5 Hektar die Vorschriften für die Rebsortenanteile beim Anbau nicht für die drei Weinfarben gelten.

Bei Rotweinen beträgt der Anteil der Rebsorte Cinsaut N höchstens 30 % statt 20 % des Rebsortenbestands, und der Anteil der Rebsorte Counoise N höchstens 20 % des Rebsortenbestands.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

4. *Kennzeichnung*

Das Kapitel I der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Luberon“ wird in Abschnitt XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung ergänzt, um die Bedingungen für die Kennzeichnung der größeren geografischen Einheit „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ klarzustellen. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Diese Kennzeichnungsvorschriften sind im Einzigen Dokument unter „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ aufgeführt.

5. *Verweis auf die Kontrollstelle*

Das Kapitel III der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Luberon“ wird in Nummer II (Verweis auf die Kontrollstelle) aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt und Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Luberon

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *KN-Code*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLISCHE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

1. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf. Die Weine weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten. Die Weine entstehen durch den Verschnitt von mindestens zwei Rebsorten. Die Roséweine vereinen die Eigenschaften der Rebfläche an der Rhône und die mediterranen und sogar provenzalischen Einflüsse. Sie sind frisch und fruchtig und verfügen oft über Aromen von exotischen Früchten, die durch eine ausgewogene Lebendigkeit hervorgehoben werden.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13,5 % vol nicht überschreiten. Die Weine weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l auf, wenn der Alkoholgehalt mehr als 14 % vol beträgt, oder höchstens 3 g/l, wenn der Alkoholgehalt weniger als 14 % vol beträgt. Der Apfelsäuregehalt zum Zeitpunkt der Abfüllung liegt bei weniger als 0,4 g/l. Die Weine entstehen durch den Verschnitt von mindestens zwei Rebsorten. Die Rotweine sind ausgeglichen, mit einer fruchtigen Aromapalette, die von frischen roten Früchten wie schwarzer Johannisbeere/Ribisel dominiert werden.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

3. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten. Die Weine weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l auf. Die Weine entstehen durch den Verschnitt von mindestens zwei Rebsorten. Die Weißweine sind geschmeidig und aromatisch. Ihre Noten erinnern oft an Zitrusfrüchte. Sie verfügen über eine Ausgeglichenheit zwischen Frische und Rundheit, die ihre Mineralität stärker zum Ausdruck bringt.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Bei der Herstellung der Roséweine darf önologische Holzkohle im Weinbereitungsbetrieb nur im frisch gekelterten Most verwendet werden, wobei von der jeweiligen Ernte höchstens 20 % des in dem Betrieb hergestellten Gesamtvolumens entsprechend behandelt werden dürfen.

2. Abstand und Schnitt

Anbauverfahren

— Jeder Rebstock hat eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken ein und derselben Zeile.

— Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m betragen.

— Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,80 m und 1,20 m betragen.

Die Reben werden wie folgt geschnitten:

— entweder kurz (Gobelet- oder Cordon-Royat-Schnitt) mit höchstens sechs Zapfen am Rebstock, wobei jeder Zapfen höchstens zwei Augen trägt;

— oder mit dem einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens sechs Augen auf dem langen Strecker und einem Ersatzzapfen mit jeweils höchstens zwei Augen.

3. Bewässerung

Anbauverfahren

Bewässerung kann zugelassen werden.

5.2. *Höchsterträge*

1.

66 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Vaucluse, auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2024:

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. **Keltertraubensorte(n)**

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

Das geografische Gebiet bildet – mit dem Kalksteinmassiv des Luberon als Zentrum – eine bemerkenswerte Einheit. Es gehört zu der Rebfläche des Rhônetals und grenzt im Norden an das Apt-Tal, das neben der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Ventoux“ liegt, im Süden an das Durance-Tal, im Osten an die Ausläufer der Alpes de Haute Provence und im Westen an die Ebene der Vaucluse an.

An den Hängen und am Fuße der imposanten Kalksteinmassive sind die Reben auf Parzellen gepflanzt, die über Böden mit günstig wirkendem Kalkschottereintrag verfügen. Dieser sorgt für gute Erwärmungs- und Entwässerungsbedingungen und fördert so die Erzeugung von Qualitätstrauben.

Das mediterrane Klima begünstigt die Reifung der Trauben aufgrund der Temperaturen und der Sonneneinstrahlung im Sommer, wenn Zucker und Polyphenole in den Trauben gespeichert werden. Da der Wind die Wolken vertreibt, ist die Rebfläche relativ gut vor Pilzkrankheiten geschützt. Die Lichtintensität spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Sie fördert die Entwicklung von aromatischen Vorstufen. Dieses Gebiet, das im Osten unter alpinen Einflüssen steht, zeichnet sich darüber hinaus durch starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aus, die besonders während der Reifephase der Trauben einen direkten Einfluss auf die Ausgewogenheit der Weine haben. Sie ermöglichen eine langsame Entwicklung der Polyphenole und führen zu runden, vollmundigen Weinen mit viel Frische und Eleganz.

Die Erzeuger von Wein mit dem Namen „Luberon“ haben kontinuierlich die Möglichkeiten verbessert, eine hochwertige Weinlese unter günstigen technischen Voraussetzungen zu erzielen. Zu diesem Zweck wurden im Hinblick auf die Rebfläche Programme zur Förderung eines hochwertigen Rebsortenbestands durchgeführt und im Hinblick auf den Ausbau der Weine die entsprechenden Anlagen modernisiert.

Der Luberon ist mit seinen Höhenzügen, Wäldern, Legenden und Schlössern bei Touristen sehr beliebt, die das Massiv mit seinen Weinbergen und hochgelegenen Dörfern erkunden.

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

Kleinere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Etikettierung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf gemäß den Bedingungen der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem eine Ausnahme für die Weinherstellung und -bereitung gilt, umfasst gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2024 die folgenden Gemeinden:

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

— Départements 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-Rémy-de-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, Saint-Pantaléon, 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.

Link zur Produktspezifikation

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