Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4405)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Luberon»

PDO-FR-A0920-AM04

Fecha de la comunicación: 12.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Luberon»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

Dirección General de Política Agraria, Agroalimentaria y Regional

Oficina de Vinos y Otras Bebidas

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Las modificaciones no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, puesto que:

a) no suponen un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Zona geográfica y zona de proximidad inmediata*

El pliego de condiciones de la denominación «Luberon» se modifica en el capítulo I, sección IV, «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», punto 1, «Zona geográfica», y punto 3, «Zona de proximidad inmediata», para añadir una referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2024, sin ninguna otra modificación.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2024 del nomenclátor geográfico oficial, emitido por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés), garantizando la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se actualizan los nombres de algunos municipios, sin realizar más cambios.

En la zona geográfica, Castellet se cambia por Castellet-en-Luberon, Puget sur Durance se convierte en Puget y Les Taillades pasa a ser Taillades.

En la zona de proximidad inmediata, Céreste se cambia por Céreste-en-Luberon, Corbières se convierte en Corbières-en-Provence y Saint-Paul-Lez-Durance pasa a ser Saint-Paul-lès-Durance.

Estos cambios también se introducen en los epígrafes «Zona geográfica» y «Condiciones adicionales - Zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. *Encepamiento*

El pliego de condiciones de la DOP «Luberon» se modifica en el capítulo I, sección V, «Encepamiento», añadiendo:

— las variedades *counoise N*, *caladoc N*, *sciaccarello N* y *niellucio N* para la elaboración de vinos tintos y rosados;

— las variedades *piquepoul blanc B*, *carignan blanc B*, *assyrtiko B*, *parellada B* y *grenache gris G* para la elaboración de vinos blancos.

Se suprime *counoise N* de la lista de variedades cubiertas por las medidas transitorias y se incluye como variedad accesoria que puede representar hasta el 20 % del encepamiento de una explotación.

Las demás variedades se incluyen en el pliego de condiciones como variedades de interés a efectos de adaptación. En un contexto de calentamiento global continuo, estas variedades ofrecen una mayor resistencia a la sequía, sin modificar el perfil organoléptico de los vinos amparados por la denominación.

Las variedades de interés a fines de adaptación podrán representar hasta el 5 % del encepamiento de las explotaciones y hasta el 10 % de las mezclas.

Las variedades en cuestión se añaden a la lista de variedades de uva de vinificación del documento único.

3. *Normas relativas a la proporción del encepamiento en una explotación*

El pliego de condiciones de la DOP «Luberon» se modifica en el capítulo I, sección V, «Encepamiento», para especificar que las normas relativas a la proporción de encepamiento en una explotación no se aplican a las pequeñas explotaciones de menos de 1,5 hectáreas en el caso de los vinos tintos, blancos o rosados.

En el caso de los vinos tintos, la proporción de la variedad *cinsaut N* se aumenta de un máximo del 20 % a un máximo del 30 %, y la proporción de *counoise N* se fija en un máximo del 20 % de las variedades plantadas.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

4. *Etiquetado*

El pliego de condiciones de la denominación «Luberon» se modifica en el capítulo I, sección XII, «Normas de presentación y etiquetado», para establecer los requisitos de etiquetado de las unidades geográficas más amplias «Cru des Côtes du Rhône» y «Vignobles de la Vallée du Rhône». Esta información deberá figurar en el mismo campo visual que todas las indicaciones obligatorias, imprimirse en caracteres con el mismo diseño gráfico y color que los de la denominación, y no ser superior a dos tercios del tamaño de la denominación.

Estas normas de etiquetado se establecen en el documento único bajo el epígrafe «Condiciones adicionales - Etiquetado».

5. *Referencias relativas a la estructura de control*

El pliego de condiciones de la denominación «Luberon» se actualiza en el capítulo III, apartado II, «Referencias al organismo de control», para especificar que los controles del cumplimiento del pliego de condiciones los realiza, sobre la base de un plan de control aprobado, un organismo tercero designado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Luberon

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *Vinos rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %. Presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/l. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %. Los vinos proceden de la mezcla de, al menos, dos variedades de vid. Los rosados, aunque son típicos de los viñedos del valle del Ródano, también tienen influencias mediterráneas o, más concretamente, provenzales. Frescos y afrutados, a menudo presentan aromas de frutas exóticas realzados por el equilibrio de su vivacidad.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13,5 %. Los vinos presentan un contenido de azúcares fermentables igual o inferior a 4 g/l cuando el grado alcohólico volumétrico es superior al 14 %, que no excede los 3 g/l cuando el grado alcohólico volumétrico es inferior al 14 %. El contenido de ácido málico debe ser inferior a 0,4 g/l en la fase de envasado. Los vinos proceden de la mezcla de, al menos, dos variedades de vid. Los vinos tintos son equilibrados, con una paleta aromática afrutada, dominada por los frutos rojos frescos, como las grosellas negras.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %. Presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/l. Los vinos proceden de la mezcla de, al menos, dos variedades de vid. Los vinos blancos son flexibles y aromáticos, con notas que a menudo recuerdan a los cítricos. Presentan un equilibrio entre frescura y redondez que pone de relieve su mineralidad.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

— Para la elaboración de los vinos rosados, está autorizada la utilización de carbón enológico por parte del vinicultor, exclusivamente en mostos de prensa y en una proporción que no podrá superar el 20 % del volumen total de vino rosado producido por el operador de que se trate para la cosecha en cuestión.

2. Distancia y poda

Práctica de cultivo

— La superficie disponible para cada cepa no debe superar los 2,50 m^2, calculados multiplicando la distancia entre hileras y el espacio entre las cepas de una misma hilera.

— La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros.

— La separación entre las cepas de una misma hilera debe estar comprendida entre 0,80 y 1,20 metros.

Las viñas se podan:

— bien en poda corta (en vaso o en cordón de Royat) con un máximo de seis pulgares por cepa y un máximo de dos yemas francas por pulgar; o

— bien en poda Guyot simple, con un máximo de seis yemas francas en el sarmiento y un pulgar de reserva con un máximo de dos yemas francas.

3. Irrigación

Práctica de cultivo

Se puede autorizar el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

66 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Vaucluse, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 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 y Vitrolles-en-Luberon.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica ocupa un lugar destacado en torno al macizo de piedra caliza de Luberon. Esta zona, situada en el interior del conjunto de viñedos del valle del Ródano, limita al norte con el valle del Apt, colindante con la denominación de origen controlada «Ventoux»; al sur, con el valle del Durance; al este, con el inicio de los Alpes de Alta Provenza y, al oeste, con las llanuras de Vaucluse.

En las laderas o al pie de los imponentes macizos de piedra caliza, las vides se plantan en parcelas en las que los suelos han recibido las beneficiosas aportaciones de la grava calcárea, que favorece su calentamiento y drenaje y, por ende, la producción de uvas de calidad.

El clima mediterráneo favorece la maduración de las uvas gracias a las temperaturas y la insolación estivales, período en que se acumulan los azúcares y polifenoles en las uvas. Por la acción del viento, que retira las nubes, los viñedos se encuentran relativamente protegidos de los ataques criptogámicos. La luminosidad también desempeña un papel importante, al fomentar el desarrollo de los precursores aromáticos. Esta zona, que se abre al este a las influencias alpinas, se caracteriza también por la amplitud de las temperaturas diurnas y nocturnas. Esta amplitud, especialmente en la fase de maduración de las uvas, influye directamente en el equilibrio de los vinos, permitiendo así un desarrollo lento de los polifenoles y proporcionando vinos redondos, llenos, frescos y elegantes.

Los productores de «Luberon» se esfuerzan constantemente por mejorar los medios para producir cosechas de calidad, en buenas condiciones técnicas, tanto en lo que respecta a los viñedos, a través de programas de encepamiento de calidad, como a la elaboración de los vinos, mediante la modernización de los materiales vinícolas.

El «Luberon» presenta un gran atractivo turístico por sus combes, bosques, leyendas y castillos. Entre viñas y pueblos encaramados, se descubre la realidad de este macizo.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos con derecho a la denominación de origen controlada se podrá mencionar una unidad geográfica menor, siempre que:

— se trate de un registro catastral;

— figure en la declaración de cosecha.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada puede hacer referencia a la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acuerdo con las condiciones que se establecen en el acuerdo firmado entre los distintos órganos de defensa y de gestión implicados. Esta información deberá figurar en el mismo campo visual que todas las indicaciones obligatorias, imprimirse en caracteres con el mismo diseño gráfico y color que los de la denominación, y no ser superior a dos tercios del tamaño de la denominación.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

— departamento de 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 y Villemus;

— departamento de 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 y Verquières;

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

— departamento de 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, Lagarde-d'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 y Villes-sur-Auzon.

Enlace al pliego de condiciones

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