C/2025/4405

5.8.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2025/4405)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Luberon»**

**PDO-FR-A0920-AM04**

**Data della comunicazione: 12.5.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Luberon»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

Le modifiche non sono considerate infatti modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente esse:

a) non modificano il nome o l'uso del nome, oppure la categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Zona geografica e zona di prossimità immediata*

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Luberon», alla sezione IV («Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni»), i punti 1° («Zona geografica») e 3° («Zona di prossimità immediata») sono completati, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 2024.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2024, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

I nomi di alcuni comuni potrebbero essere aggiornati senza modifiche.

Nella zona geografica: Castellet diventa Castellet-en-Luberon, Puget sur Durance diventa Puget, Les Taillades diventa Taillades.

Nella zona di prossimità immediata: Céreste diventa Céreste-en-Luberon, Corbières diventa Corbières-en-Provence, Saint-Paul-Lez-Durance diventa Saint-Paul-lès-Durance.

Queste modifiche sono riportate nel documento unico inserendole sia al punto «Zona geografica delimitata» che al punto «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti) – Zona di prossimità immediata».

2. *Assortimento varietale*

Il capitolo I del disciplinare della DOP «Luberon» è modificato alla sezione V («Assortimento varietale») per aggiungere:

— le varietà Counoise N, Caladoc N, Sciaccarello N, Niellucio N per la produzione di vini rossi e rosati;

— le varietà Piquepoul blanc B, Carignan blanc B, Assyrtiko B, Parellada B, Grenache gris G per la produzione di vini bianchi.

La varietà Counoise N è stata eliminata dall'elenco delle varietà oggetto di misure transitorie e incorporata come varietà accessoria con un massimo del 20 % delle varietà presenti in azienda.

Le altre varietà vengono integrate nel disciplinare come varietà a fini di adattamento. Esse offrono una maggiore resistenza alla siccità in un contesto di riscaldamento globale persistente, senza modificare il profilo organolettico dei vini della denominazione.

Le varietà a fini di adattamento sono incorporate fino a un massimo del 5 % nelle varietà presenti in azienda e fino a un massimo del 10 % negli assemblaggi di vini.

Tali varietà sono aggiunte all'elenco delle varietà di uve da vino del documento unico.

3. *Norme sulla proporzione delle varietà in azienda*

Il capitolo I del disciplinare della DOP «Luberon» è modificato nella sezione V («Assortimento varietale») al fine di chiarire che le norme sulla proporzione delle varietà in azienda non si applicano ai tre colori dei vini per le piccole aziende di meno di 1,50 ettari.

Per i vini rossi la proporzione del vitigno Cinsaut N è inferiore o uguale al 30 % (anziché al 20 %) dell'assortimento e la proporzione del vitigno Counoise N è inferiore o uguale al 20 % dell'assortimento.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

4. *Etichettatura*

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Luberon», alla sezione XII («Norme sulla presentazione e l'etichettatura»), è completato per specificare i requisiti di etichettatura dell'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Questa indicazione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le indicazioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Tali norme di etichettatura sono stabilite nel documento unico al punto «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)».

5. *Riferimenti relativi alla struttura di controllo*

Il capitolo III del disciplinare della denominazione «Luberon», sezione II («Riferimenti relativi alla struttura di controllo»), viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Questa modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Luberon

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %. I vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 4 g/l. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. I vini provengono dall'assemblaggio di almeno due vitigni. I vini rosati riuniscono le caratteristiche della zona vitivinicola del Rodano e gli influssi mediterranei, e persino provenzali. Freschi e fruttati, offrono spesso aromi di frutta esotica, valorizzati da una vivacità equilibrata.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %. I vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 4 g/l quando il titolo alcolometrico volumico è superiore al 14 %, inferiore o uguale a 3 g/l quando il titolo alcolometrico volumico è inferiore al 14 %. Il tenore di acido malico è inferiore a 0,4 grammi per litro nella fase di confezionamento. I vini provengono dall'assemblaggio di almeno due vitigni. I vini rossi sono equilibrati e presentano una gamma aromatica fruttata, in cui prevalgono i frutti rossi freschi come il ribes nero.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. I vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 4 g/l. I vini provengono dall'assemblaggio di almeno due vitigni. I vini bianchi sono morbidi e aromatici, con note che spesso ricordano gli agrumi. Sono caratterizzati dall'equilibrio tra freschezza e rotondità, che mette in risalto la loro mineralità.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

## 5. **Pratiche di vinificazione**

### 5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— Per la produzione dei vini rosati, è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico da parte del vinificatore, esclusivamente sui mosti pressati e in proporzione non superiore al 20 % del volume totale vinificato dall'operatore in questione per la raccolta considerata.

2. Distanziamento e potatura

Pratica colturale

— Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 $m^2$. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

— La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri.

— La distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,20 metri.

Le viti sono sottoposte:

— a potatura corta (ad alberello o a cordone di Royat) con un massimo di sei speroni per ceppo e al massimo due gemme franche per sperone; oppure

— a potatura a Guyot semplice con un massimo di sei gemme franche sul capo a frutto e uno sperone di riserva avente al massimo due gemme franche.

3. Irrigazione

Pratica colturale

Può essere ammessa l'irrigazione.

5.2. *Rese massime*

1.

66 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Vaucluse sulla base del codice geografico ufficiale del 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. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

La zona geografica forma un'unità caratteristica intorno al massiccio calcareo del Luberon. Questa zona, inserita nel complesso delle zone vitivinicole della valle del Rodano, è delimitata a nord dalla valle d'Apt, confinante con la denominazione d'origine controllata «Ventoux», a sud dalla valle della Durance, a est dai primi contrafforti delle Alpes de Haute Provence e a ovest dalla pianura del Vaucluse.

Sui fianchi o ai piedi di imponenti massicci calcarei la vite è piantata in suoli formati dagli apporti benefici del pietrisco calcareo che ne favorisce il riscaldamento e il drenaggio, fattori evidentemente propizi alla produzione di uve di qualità.

Il clima mediterraneo favorisce la maturità delle uve grazie alla temperatura e al soleggiamento propri dell'estate, quando negli acini si accumulano gli zuccheri e i polifenoli. L'azione del vento che allontana le nuvole protegge in una certa misura la zona vitivinicola dagli attacchi crittogamici. Anche la luminosità assolve un'importante funzione, favorendo lo sviluppo dei precursori aromatici. Questo territorio, aperto a est agli influssi alpini, si caratterizza anche per le forti escursioni termiche diurne e notturne che, soprattutto nella fase di maturità delle uve, influiscono direttamente sugli equilibri dei vini, permettendo un lento sviluppo dei polifenoli e dando vita a prodotti rotondi e pieni, ricchi di freschezza ed eleganza.

I produttori del Luberon hanno costantemente migliorato gli strumenti per garantire vendemmie di qualità in buone condizioni tecniche, sia a livello di vigna grazie a programmi di assortimento qualitativo di vitigni, sia a livello di elaborazione del vino grazie alla modernizzazione dei materiali vinicoli.

Ricco di combe e foreste, leggende e castelli, il Luberon è una meta turistica assai frequentata. È percorrendo la zona tra vigneti e villaggi arroccati che si scopre la realtà di questo massiccio montuoso.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

*Unità geografica più piccola*

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

*Unità geografica più ampia*

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano di questa denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa indicazione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le indicazioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

*Zona di prossimità immediata*

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

— dipartimento delle 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;

— dipartimento delle 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;

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

— dipartimento di 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.

**Link al disciplinare del prodotto**

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