Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2094

9.4.2026

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/2026/2094)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Alpilles“

EU-Nr.: PGI-FR-A1197-AM02 — 26.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Alpilles“

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 et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

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.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. betrifft keinen der drei Fälle einer Unionsänderung, d. h.:

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

[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, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

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

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

Titel

Geografische Gebiete, in denen die Erzeugungsschritte durchgeführt werden

Beschreibung

In Kapitel 1 Nummer 4 der Produktspezifikation – Geografisches Gebiet – wird der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel des Jahres 2025 hinzugefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird dem vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025 Rechnung getragen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Der Punkt „Geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Meldepflicht

Beschreibung

In Kapitel 2 Nummer 1 – Meldepflichten – wird der 31. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres als Frist für die Meldung der Ernte und/oder Erzeugung hinzugefügt. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Mengen stellen die maximal verkäufliche Menge für die g.g.A. dar.

Mit der Festlegung dieses Stichtags für die Berücksichtigung der Erntemeldung, der allen g.g.A. der Region gemein ist, soll das g.g.A.-Segment auf regionaler Ebene stabilisiert und eine bessere Transparenz hinsichtlich der auf den Markt gebrachten Mengen gewährleistet werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Zuständige Kontrollbehörde

Beschreibung

Kapitel 3 der Produktspezifikation – Absatz 2 über die Verweise auf die Kontrollstelle – wird vereinfacht, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer dritten Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), der für die Kontrolle zuständigen Behörde, Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Diese Aktualisierung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Alpilles“

EU-Nr.: PGI-FR-A1197-AM02 — 26.1.2026

1. **Name(n)**

„Alpilles“

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

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

Weinbauerzeugnis

Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kennzeichnend für die Rotweine ist eine ziemlich dunkle, purpurfarbene Robe mit violettroten Farbreflexen.

Für die Weißweine sind ihre grünen Reflexe typisch.

Die Roséweine zeichnen sich durch eine geringe Farbintensität mit Perlmuttnuancen aus.

Aroma/Bouquet

Die Rotweine sind stets sehr ausgewogen und stark duftend. Je nach Rebsorte weisen sie Aromen von Lakritze, roten Früchten (insbesondere Himbeeren) oder Gewürzen mit Röstnoten auf.

Die Weißweine haben einen ausdrucksvollen Duft und verfügen über Aromen von Zitrusfrüchten und Zitronatzitrone oder Pflanzen- und Thiolaromen.

Die Roséweine sind aromatisch. Je nach Rebsorte und Art der Weinbereitung können sie Aromen von Dörrobst oder Thiol aufweisen.

Geschmack/Gaumen

Die Rotweine sind stets sehr ausgewogen und stark duftend und haben eine großzügige, körperreiche Struktur, durch die sie alterungsfähig sind. Je nach Rebsorte weisen sie Aromen von Lakritze, roten Früchten (insbesondere Himbeeren) oder Gewürzen mit Röstnoten auf. Sie verfügen über seidige Tannine.

Die Weißweine sind frisch und säuerlich und verfügen über Aromen von Zitrusfrüchten und Zitronatzitrone oder Pflanzen- und Thiolaromen. Beim Ausbau im Barrique können sie rund und komplex sein und Honig- und Gebäckaromen aufweisen.

Die Roséweine sind fein und sehr weich mit einer gemäßigten Säure, die für große Ausgewogenheit sorgt. Je nach Rebsorte und Art der Weinbereitung können sie Aromen von Dörrobst oder Thiol aufweisen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Rotweine sind stark duftend und haben eine großzügige, köperreiche Struktur; die Weiß- und Roséweine sind aromatisch, fein und sehr weich mit geringer Säure.

Die Weine gehen aus einem oft originellen und vielfältigen Rebsortenbestand hervor. So findet man unter den weißen Rebsorten die für das Rhonetal typischen Sorten Roussanne B, Marsanne B oder Viognier B, neben denen zur Bereicherung der Rebpalette provenzalische Rebsorten wie Vermentino B (oder Rolle) oder Clairette B angebaut werden.

Unter den roten oder farbigen Rebsorten sind die Sorten Syrah N und Grenache N besonders stark vertreten, doch gibt es auch einen nicht zu vernachlässigenden Anteil der Sorte Cabernet-Sauvignon, die sich besonders gut an das Gebiet der Alpillen angepasst hat. Auch die traditionell in der Provence angebauten farbigen Rebsorten wie Carignan N, Cinsault N oder Nounoise N sind zu finden.

In dem Gebiet werden auch besondere Rebsorten aus anderen Weinbaugebieten angebaut, wie die Sorten Chardonnay oder Petit Verdot und Rebsorten, die das Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) speziell für die Mittelmeergebiete geschaffen hat, wie Chasan, Marselan oder Caladoc.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
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

—

☑ 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

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren den europäischen Rechtsvorschriften entsprechen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	90
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

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

— Alicante Henri Bouschet N

— Aramon N

— Arinarnoa N

— Aubun N – Murescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B – Doucillon blanc

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N – Cinsault

— Clairette B

— Cot N – Malbec

— Counoise N

— Egiodola N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Macabeu B – Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Merlot N

— Mourvèdre N – Monastrell

— Muscardin N

— Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

— Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

— Nielluccio N – Nielluciu

— Petit Manseng B

— Petit Verdot N

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon Gris G

— Sciaccarello N

— Semillon B

— Syrah N – Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Tibouren N

— Ugni blanc B

— Vermentino B – Rolle

— Viognier B

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Weine werden aus Trauben gewonnen, die von Parzellen im Gebiet der nachstehend auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels aus dem Jahr 2025 genannten Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône stammen:

Aureille, Les Baux-de-Provence, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne- du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Alpilles“ werden im Gebiet der nachstehend auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels aus dem Jahr 2025 genannten Gemeinden bereitet und ausgebaut:

Departement Bouches-du-Rhône:

Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les- Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne- du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas,Tarascon und Verquières.

Departement Gard: Beaucaire und Vallabrègues.

Departement Vaucluse: Caumont-sur-Durance und Morières-lès-Avignon.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☑ sonstige Eigenschaften

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Alpilles“ ist im Norden/Nordwesten des Departements Bouches-du-Rhône in einem Dreieck gelegen, das im Westen durch die Rhone, im Osten durch die Durance und im Süden durch die Schottersteppe Crau begrenzt wird. Es umfasst 33 Gemeinden, deren Zentrum die international bekannte Gemeinde Saint-Rémy-de-Provence bildet. Dieses Gebiet bildet auf beiden Seiten des Bergmassivs der Alpillen eine eindeutig erkennbare geografische Einheit.

Die Alpillen bilden eine aus Kalk oder Kalkmergel bestehende Felsbarriere, die sich im Norden des Departements Bouches-du-Rhône in Ost-West-Richtung über etwa 30 km erstreckt. Am Fuß des Gebirgsstocks befinden sich Schuttablagerungen, die in den für dieses Gebiet typischen kiesigen Schwemmkegeln konzentriert sind. Am Rande der Alpillen, in dem Gebiet zwischen Saint-Rémy-de-Provence und Châteaurenard, finden sich Schwemmböden, die zum Teil auf den alten Verlauf der Rhone und ihres Nebenflusses Durance zurückgehen.

Die Rebflächen wurden überwiegend auf sehr kieshaltigen, wasserdurchlässigen Kalkböden angelegt, die aus diesen Hangsedimenten hervorgegangen sind.

Zwischen der Rhone und der Durance bilden die Alpillen eine außergewöhnliche, international bekannte Landschaft. Sie sind eine der wichtigsten Touristenattraktionen und Kulturerbestätten der Provence. In dem Gebiet herrscht Mittelmeerklima mit trockenen Sommern und feuchten Übergangsjahreszeiten. Die Durchschnittstemperaturen zeichnen sich durch eine gewisse Milde aus, auch wenn gelegentlich große Temperaturunterschiede auftreten können. Niederschläge fallen lediglich an 70 bis 80 Tagen pro Jahr, vor allem im Herbst und in geringerem Maße im Frühjahr. Die Gebirgskette ist einer bemerkenswerten Sonneneinstrahlung ausgesetzt. Die Alpillen werden im Süden vom Seeklima und im Norden vom eher kontinental geprägten Klima des Rhonetals beeinflusst. Wenn der Mistral, ein kalter Nord- bis Nordwestwind, der durch das Rhonetal kanalisiert wird, in der Provence weht, trifft er die Alpillen mit seiner gesamten Wucht.

Das Weinbaugebiet „Alpilles“ liegt am Berührungspunkt der beiden bedeutenden Weinbauregionen „Vallée du Rhône“ (Rhonetal) und „Provence“, die fraglos einen wichtigen Einfluss ausüben, sodass im abgegrenzten Gebiet der Rotweinanteil deutlich höher ist als in den übrigen Weinbaugebieten der Provence.

Diese Weine werden überwiegend durch Selbstvermarktung über das sehr enge Netz der Privatkellereien und der Kellereien der beiden in dem Gebiet vertretenen Genossenschaften vertrieben. Die Erzeuger sind ständig bestrebt, die Qualität ihres Weinangebots weiter zu steigern und dafür zu sorgen, dass den Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Alpilles“ das Image von Spitzenweinen anhaftet.

Die Verteilung der erzeugten Weine entspricht nicht dem Rest der Provence: knapp 50 % Rotwein und lediglich 40 % Roséwein, der Rest entfällt auf Weißwein. Die Weinbereitungsverfahren reichen etwas über das Traubenanbaugebiet hinaus. Das Zusammenspiel von Weinbereitungsverfahren, die teils – bei der Rotweinerzeugung – von den im Rhonetal üblichen Verfahren, teils – bei der Roséweinerzeugung – von denjenigen der Provence inspiriert sind, und von Rebsorten, die ihren Ausdruck auf wasserdurchlässigen, kiesigen Kalkböden entfalten, von einer hohen Sonneneinstrahlung profitieren und sehr häufig dem Mistral ausgesetzt sind, der sie bei ausgezeichneter Gesundheit hält und eine umweltverträgliche Landwirtschaft ermöglicht, bringt Weine hervor, die ungewöhnliche, besondere Konnotationen hervorrufen. Die hohe Sonneneinstrahlung und die gemäßigten Erträge, die auf den allgemein mageren Böden des Traubenanbaugebiets erzielt werden, gestatten eine volle Reife und eine relativ frühe Weinlese, was die Weine physikalisch (Farben) und organoleptisch (Aromareichtum der Weiß-, Rosé- und Rotweine, Säuregehalt der Weißweine, Alterungsfähigkeit der Rotweine und Seidigkeit der Tannine) prägt.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die geschützte geografische Angabe „Alpilles“ kann durch den Namen einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Alpilles“ kann durch den Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g.g.A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch die traditionelle Angabe „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-80b34450-60ca-449c-9a03-83774c1af515