C/2026/3114

19.6.2026

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/2026/3114)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Lucques du Languedoc“

EU-Nr.: PDO-FR-01375-AM01 — 24.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Lucques du Languedoc“

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Lucques du Languedoc“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

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

[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).

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

Titel

Geografisches Gebiet

Beschreibung

Der Antrag auf eine Standardänderung betrifft:

1) Streichung des Parzellenerfassungsverfahrens (Kapitel „Geografisches Gebiet“):

Der Absatz über das Parzellenerfassungsverfahren wird gestrichen, da es sich bei den Kriterien für die Parzellenerfassung in erster Linie um Ausschlusskriterien handelt und Gebiete beschrieben werden, in denen der Anbau der wichtigsten Sorten der Ursprungsbezeichnung, bei denen es sich um typische Landsorten des geografischen Gebiets handelt, die ausgeprägte mediterrane Anforderungen erfüllen, praktisch unmöglich oder mit zu großen Unwägbarkeiten verbunden ist, um eine rentable Tätigkeit darzustellen.

2) Hinzufügung des Datums der Genehmigung des geografischen Gebiets und Aktualisierung der Liste der Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2025:

Es wird festgestellt, dass das geografische Gebiet das Gebiet der Gemeinden umfasst, die auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2025 aufgeführt sind. Darüber hinaus wurde die Liste dieser Gemeinden in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2025 aktualisiert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Aktualisierung von Kapitel 8 „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation:

Da die europäische Eintragung erfolgt ist, wird der Zusatz „sowie bis zur europäischen Eintragung“ aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Beschreibung

Streichung der Angaben zur Parzellenerfassung aus der Liste der wichtigsten zu kontrollierenden Aspekte:

Die Zeile, die sich auf die Parzellenerfassung bezieht, wird aus der Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten in Kapitel 9 „Nationale Anforderungen“ der Produktspezifikation gestrichen, um den Änderungen in Kapitel 3 „Geografisches Gebiet“ Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Weitere Änderungen

Beschreibung

Unter Berücksichtigung der derzeitigen redaktionellen Anforderungen in Bezug auf die Einzigen Dokumente werden am Einzigen Dokument der g.U. „Lucques du Languedoc“ formale Änderungen vorgenommen.

So werden die Bestimmungen über die Pasteurisierung der Oliven, die ursprünglich unter Punkt „3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“ enthalten waren, in Punkt „3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“ verschoben.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Lucques du Languedoc“

EU-Nr.: PDO-FR-01375-AM01 — 24.3.2026

1. **Name(n)**

„Lucques du Languedoc“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

2005 70 — Oliven

0709 92 — Oliven

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Lucques du Languedoc“ ist eine grüne, ganze, weder angeschnittene noch gequetschte Olive. Sie wird mittels einer alkalischen Lösung von Bitterstoffen befreit. Dann wird sie in Salzlake gekühlt oder pasteurisiert in den Handel gebracht.

Optisch weisen die Frucht und ihr Kern bestimmte Charakteristika auf: Die Frucht ist von grüner Farbe, ihre Form asymmetrisch und sichelförmig. Das Fleisch hat eine helle Farbe. Der Kern hat die Form einer Mondsichel.

Die Haut ist dünn und ohne Falten. Sie kann eine leichte Höckerung aufweisen.

Geschmacklich zeichnet sich „Lucques du Languedoc“ durch folgende Merkmale aus:

— eine besondere Textur: nach der sensorischen Analysemethode des Internationalen Olivenölrats eine Festigkeit von ≥ 2,5 (von 10), eine Fasrigkeit von ≤ 3,5 (von 10) und eine Knackigkeit von ≥ 2 (von 10);

— wahrnehmbare Bitterkeit oder Säuerlichkeit: geringfügig oder keine;

— leichte Aromen, die an Avocado oder Avocadobutter und mitunter sogar an frische Haselnüsse oder frisches Heu erinnern;

— ein mittelstarker Salzgeschmack.

Die Oliven stammen ausschließlich von der Sorte Lucques.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung, die Ernte und die Verarbeitung der Oliven müssen in dem geografischen Gebiet stattfinden.

Die Pasteurisierung muss, wenn sie vorgenommen wird, in dem geografischen Gebiet durchgeführt werden.

„Lucques du Languedoc“ ist ein Erzeugnis, das leicht Schaden nimmt und beim Umgang eine besondere Empfindlichkeit zeigt. Die Olive muss daher möglichst nahe beim Ernteort in Salzlake eingelegt und dann gegebenenfalls pasteurisiert werden. Die Verpflichtung zur Durchführung der Pasteurisierung in dem Gebiet ist außerdem auch deshalb gerechtfertigt, weil die dortigen Verarbeiter über besondere Kenntnisse bezüglich der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses und seiner Empfindlichkeit verfügen. So werden dank des Fachwissens der Betriebe in der Produktionskette die Eigenschaften des Erzeugnisses bewahrt, auch nach der Pasteurisierung. Um den Einfluss der Pasteurisierung auf die Qualität des Erzeugnisses in Grenzen zu halten, erlaubt die Durchführung dieses Schrittes in dem Gebiet zudem eine rasche Durchführung der Produktkontrollen.

Die zugelassenen Größen liegen bei höchstens 37 Früchten je 100 Gramm.

Die Partien müssen hinsichtlich Größe und Farbe homogen sein.

Oliven, die unten aufgeführte Mängel aufweisen, machen nicht mehr als 3 % der abgefüllten Oliven aus:

— faltige Frucht;

— Mängel an der Haut ohne Schädigung des Fleisches;

— Schäden, die durch die Olivenfliege verursacht wurden;

— Mängel an der Haut aufgrund von Hagel;

— anhängende Stiele;

— sich färbende Oliven.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

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

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel vom 1. Januar 2025:

Departement Aude: 67 Gemeinden

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Canet, Caunes-Minervois, Coursan, Cruscades, Cuxac-d'Aude, Fleury, Floure, Ginestas, Gruissan, Homps, Laure-Minervois, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Névian, Ornaisons, Ouveillan, La Palme, Paraza, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puichéric, Raissac-d'Aude, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rustiques, Sainte-Valière, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Frichoux, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Sigean, Tourouzelle, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villegly, Villeneuve-Minervois, Vinassan

Departement Hérault: 224 Gemeinden

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan,

Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Gigean, Gignac, Grabels, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pierrerue, Pignan,

Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Salasc, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villeveyrac.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die natürlichen Faktoren:

Die Besonderheit des geografischen Gebiets von „Lucques du Languedoc“, welches sich nach Südosten zum Meer hin öffnet und im Norden von Bergen gesäumt ist, beruht auf folgenden Umständen:

— Mittlere Höhenlage und besondere Böden: Das Gebiet bildet ein ansteigendes Halbrund, welches von einer Bergkette gebildet wird und zum Mittelmeer hin offen ist. Die Böden sind im Wesentlichen kalkhaltig, durchlässig, wenig hydromorph und eignen sich gut für Olivenbäume der Sorte Lucques.

„Lucques du Languedoc“ wird in Höhenlagen von maximal 400 Metern angebaut, vorzugsweise an sonnigen Südlagen mit mäßigem Gefälle oder gegebenenfalls an Nordlagen, vorausgesetzt, der Boden ist besonders günstig, oder auch in alten Obstgärten auf Terrassen mit günstiger Lage zur Sonne.

— Mediterranes Klima: Entsprechend der geringen Anzahl von Regentagen ist die Anzahl der Sonnenstunden sehr hoch und schwankt zwischen 2 500 und 2 900 Sonnenstunden im Jahr. Durch die Verbindung dieser beiden Faktoren, zu denen noch zwei Winde hinzukommen – der Mistral aus Nordost und die Tramontana aus Nordwest –, liegen klimatische Verhältnisse vor, welche im Frühling die Bestäubung der Sorte Lucques begünstigen. So gehört ihre Blütezeit zu den frühesten, und ihre Bestäubung findet im Laufe des Monats Mai statt, fast 15 Tage früher als bei anderen Sorten.

Menschliche Faktoren:

Der geografische Ursprung von „Lucques du Languedoc“ liegt am Ausläufer der Hérault-Schlucht. Dies ist die Wiege der Sorte Lucques und der Verarbeitung grüner Oliven im Languedoc.

Die Sorte Lucques stellt im Vergleich zu den anderen lokalen Sorten höhere Ansprüche an die Temperatur (die Sorte verträgt Kälte nur schlecht), die Wind- und Bestäubungsverhältnisse (der Baum ist nicht selbstbefruchtend und daher auf Fremdbestäubung angewiesen).

Trotz der beim Anbau zu berücksichtigenden Besonderheiten waren die Qualität der erzielten Erzeugnisse, die Verbundenheit der Bauern mit diesem Baum und seinen Früchten und später auch die beim Export der Oliven erzielten Gewinne ausreichende Beweggründe, um lokal begrenzt den Anbau dieser Sorte weiter zu betreiben, ohne dabei ihre Ausdehnung auf andere Regionen Frankreichs zu erlauben.

„Lucques du Languedoc“ wird traditionell grün geerntet, da sie so leichter zu konservieren ist, als wenn sie bereits schwarz ist. Sie hat eine sehr dünne Haut, welche große Behutsamkeit verlangt, sowohl bei der Ernte (von Hand) als auch bei der Verarbeitung (langes Einlegen in Natronlauge, Spülen und Einlegen in Salzlake unter Vermeidung von Stößen nach der als „reduzierte Milchsäuregärung“ bekannten Methode). Die Olivenverarbeiter des Languedoc haben im Laufe der Zeit die perfekte Beherrschung dieses Verfahrens erworben, wodurch diese Olive ihren einzigartigen Charakter erhält.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Olive „Lucques du Languedoc“ ist eine ganze, grüne Tafelolive. Jede Partie Oliven ist nach Größe verlesen, somit homogen in der Größe ebenso wie in der Farbe.

Geschmacklich zeichnet sich „Lucques du Languedoc“ durch eine besondere Textur aus: Die Olive ist fest, aber nicht knackig. Sie enthält wenig Fasern. Kennzeichnend sind leichte Aromen, die an Avocado oder Avocadobutter und mitunter sogar an frische Haselnüsse oder frisches Heu erinnern, und ein mittelstarker Salzgeschmack.

Außerdem unterscheidet sich „Lucques du Languedoc“ von anderen Oliven dadurch, dass sie eine asymmetrische Form und ihr Kern die Form einer Mondsichel hat.

Ursächlicher Zusammenhang

„Lucques du Languedoc“ findet gerade in ihrem geografischen Gebiet, das ganz besondere natürliche Charakteristika aufweist, seit Jahrhunderten ideale Verhältnisse vor, welche ganz natürlich die Spezialisierung im Languedoc befördert haben.

Damit sich „Lucques du Languedoc“ entfalten kann, müssen für den Baum am besten ganz spezielle klimatische Bedingungen vorliegen. Zu diesen gehören der Mistral und die Tramontana, die zusammen den Erfolg der kritischen und extrem kurzen Bestäubungsphase (Windbestäubung innerhalb von 2 bis 3 Tagen) ermöglichen. Diese Sorte ist also besonders gut an die klimatischen Verhältnisse des geografischen Gebietes angepasst.

Diese besonderen natürlichen Bedingungen verleihen in Verbindung mit dem Wissen der Olivenbauern „Lucques du Languedoc“ ihre besonderen Eigenschaften: So ermöglicht es das regelmäßige Zurückschneiden der Bäume, Früchte zu ernten, deren Größe für die Verarbeitung geeignet ist. Da die grünen Oliven „Lucques du Languedoc“ von Hand geerntet werden, bleiben sie trotz ihrer feinen und empfindlichen Haut unversehrt. Schließlich werden den Oliven mittels einer alkalischen Lösung die Bitterstoffe entzogen, wobei die als „reduzierte Milchsäuregärung“ bekannte Methode zum Einsatz kommt. Deren Intensität und die Einlegedauer hängen von den jeweils zu behandelnden Oliven ab. Auch beim Einlegen in Salzlake wird besonders auf die Salzkonzentration geachtet, um den charakteristischen Geschmack der „Lucques du Languedoc“ zu bewahren.

Durch diese Verarbeitung der Oliven, welche im Laufe der Jahre immer professioneller geworden ist, ist es möglich, Oliven mit ganz besonderer Textur und charakteristischen Aromen zu erhalten.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6ac816d2-9cb0-48f5-a1ba-69c2088f7946/telechargement