C/2026/1948

7.4.2026

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/2026/1948)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Pays des Bouches-du-Rhône“

EU-Nr.: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pays des Bouches-du-Rhône“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das abgegrenzte 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 (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität, Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 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.

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

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

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

Geografische Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden

Beschreibung

In Kapitel I der Produktspezifikation werden Nummer 4.1 (Geografisches Gebiet) und Nummer 4.2 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2025 ergänzt.

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 und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Für das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wurde die Liste mit den Kreisen unverändert in ein Verzeichnis der Gemeinden umgeschrieben.

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

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Rebsortenbestand

Beschreibung

In Kapitel I Nummer 5 der Produktspezifikation (Rebsortenbestand) werden die folgenden Sorten in die Liste der Rebsorten aufgenommen, die für die Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Pays des Bouches-du-Rhône“ verwendet werden dürfen:

— 8 Sorten, die tolerant gegen Pilzkrankheiten sind: Opalor B, Sélénor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N, Fleurtai B, UD55.100, UD31.125.

— 12 trockenheitstolerante Sorten: Assyrtiko B, Xinomavro N, Verdejo B, Agiorgitiko B, Xarello B, Tourbat B, Montepulcinao N, Nero d'Avola N/Calabrese, Moschofilero Rs, Touriga nacional N, Saperavi N, Morrastel N.

— 3 Sorten für ein fruchtiges Aroma: Pinotage N, Nebbiolo N, Couston N.

Die Aufnahme dieser neuen Sorten trägt bei gleichzeitiger Wahrung des organoleptischen Profils der Weine mit der g.g.A. mehreren Anliegen der Erzeuger Rechnung:

— Umweltschutz und Anpassung an den Klimawandel.

— Reduzierung der Anzahl der Pflanzenschutzbehandlungen und der Betriebskosten.

— Sicherstellung einer gleichmäßigeren Erntemenge, die weniger von Schädlingsbefall abhängig ist.

Der Punkt „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Erträge

Beschreibung

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer 6 (Höchstertrag) dahin gehend geändert, dass der Ertrag bei Weinen mit der g.g.A. „Pays des Bouches-du-Rhône“, die zusätzlich mit der Angabe der kleineren geografischen Einheit „Terre de Camargue“ versehen sind, für Rot- und Roséweine von 90 hl auf 100 hl/ha und für Weißweine auf 120 hl/ha erhöht wird.

Bei Weinen mit der g.g.A. „Pays des Bouches-du-Rhône“ ohne Angabe der kleineren geografischen Einheit bleibt der Ertrag für alle drei Farben bei 120 hl/ha.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf die Qualität der erzeugten Weine aus und ermöglicht es den Erzeugern, die Erträge innerhalb der g g.A. unter Berücksichtigung der Verfahren vor Ort zu harmonisieren.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Meldepflicht

Beschreibung

In Kapitel 2 wird Nummer 1 (Meldepflichten) dahin gehend ergänzt, dass der 31. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres als Frist für die Ernte- und/oder Erzeugungsmeldung hinzugefügt wird. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Mengen stellen die zulässige Höchstmenge für die g.g.A. dar.

Diese Frist für die Berücksichtigung der Erntemeldung gilt für alle g.g.A. der Region und soll dazu beitragen, das g.g.A.-Segment auf regionaler Ebene zu stabilisieren und eine bessere Übersicht über die auf den Markt gebrachten Mengen sicherzustellen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zuständige Kontrollbehörde

Beschreibung

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Nummer 2 (Verweis auf die Kontrollstelle) vereinfacht, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag der für die Kontrolle zuständigen Behörde, 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.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Pays des Bouches-du-Rhône“

EU-Nr.: PGI-FR-A1223-AM02 — 8.1.2026

1. **Name(n)**

„Pays des Bouches-du-Rhône“

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

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Weißweine werden in der Regel durch Direktkelterung erzeugt. Sie präsentieren sich mit einer brillanten und lebendigen Farbe und in ihrer Jugend auch mit grünlichen Reflexen.

Aroma/Bouquet

Sie werden aus heimischen Rebsorten und Rebsorten aus anderen Regionen hergestellt. Ihr Kennzeichen sind blumige und fruchtige Aromen.

Geschmack/Gaumen

Sie zeichnen sich durch frische und aromatische blumige und fruchtige Noten aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	(in Milliäquivalent pro Liter)
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.

Weinbauerzeugnis

Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Roséweine werden durch Direktkelterung und/oder Hülsenmaischung gewonnen.

Sie werden hauptsächlich aus den Sorten Grenache N, Syrah N, Caladoc N, Cinsaut N, Cabernet-Sauvignon N und Merlot N gewonnen. Wenn die Trauben in den Gärbehälter gegeben werden, werden sie oft mit Weißweinsorten ergänzt, um Rosé-Cuvées zu erhalten. Sie haben eine mehr oder weniger satte blassrosa Farbe sowie deutliche rosafarbene Reflexe.

Aroma/Bouquet

Die Nase weist ausdrucksvolle Aromen von Beeren- oder Zitrusfrüchten auf.

Geschmack/Gaumen

Der lang anhaltende Kontakt zwischen dem Saft und der Pulpe ermöglicht eine bessere Verteilung der Aromavorstufen und sorgt am Gaumen für einen besonders runden Geschmack. Am Gaumen sind die Roséweine aromatisch und verfügen über eine angenehme Frische.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

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.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Rotweinen handelt es sich meistens um Cuvées, bisweilen aber auch um Sortenweine (aus Merlot N, Cabernet N, Marselan N, Syrah N, Grenache N usw.). Wenn die Trauben bei voller physiologischer und phenolischer Reife gelesen werden, lassen sich charaktervolle Weine mit mediterranem Profil gewinnen, die vollmundig, aber nicht kantig sind.

In ihrer Jugend weisen die Rotweine eine granatrote Farbe mit violetten Reflexen auf, die sich bei der Alterung zu einem dunkleren Rot hin entwickelt.

Aroma/Bouquet

Ihre Nase ist sehr ausdrucksvoll, mit — je nach Lage des Weinbergs — Garrigue-Noten oder eher leicht salzigen Noten sowie Noten von Beerenfrüchten, die sich zu eher kompottartigen Aromen entwickeln.

Geschmack/Gaumen

Um weiche und runde Tanninstrukturen mit langem Abgang zu erhalten, werden Extraktionen vorgenommen. Am Gaumen sind die Rotweine lebendig, vollmundig und süffig mit seidigen Tanninen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

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 sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rot-, Rosé- und Weißweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	120
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

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

— Agiorgitiko N

— Alicante Henri Bouschet N

— Aligoté B

— Alphonse Lavallée N

— Aléatico N

— Aramon N

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubun N — Murescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Brachet N — Braquet

— Brun argenté N — Vaccarèse

— Cabernet blanc B

— Cabernet cortis N

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Coliris

— Colombard B

— Cot N — Malbec

— Counoise N

— Couston N

— Egiodola N

— Fleurtai

— Floreal B

— Fuella nera N

— Gamay Fréaux N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Ganson N

— Gewurztraminer Rs

— Gramon N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gros Manseng B

— Gros vert B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Lilaro N

— Liliorila B

— Listan B — Palomino

— Macabeu B — Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meunier N

— Mollard N

— Monarch N

— Monerac N

— Montepulciano

— Morrastel N — Minustellu, Graciano

— Moschofilero Rs

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Muscaris B

— Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

— Muscat cendré B — Muscat, Moscato

— Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

— Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

— Nebbiolo N

— Nero d'avola N

— Nielluccio N — Nielluciu

— Négrette N

— Opalor

— Perdea B

— Petit Manseng B

— Petit Verdot N

— Picardan B — Araignan

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Pinotage N

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant droit N — Espanenc

— Portan N

— Prior N

— Riesling B

— Riminèse B

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Saperavi N

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G — Fié gris

— Sciaccarello N

— Selenor

— Semillon B

— Servanin N

— Sirano

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Touriga nacional N

— Téoulier N

— UD-31.125

— UD-55.100

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Verdejo B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

— Xarello B

— Xinomavro N

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Die Traubenlese, die Bereitung und der Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Pays des Bouches-du-Rhône“ erfolgen in sämtlichen Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels aus dem Jahr 2025.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☑ andere Eigenschaften

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Departement Bouches-du-Rhône liegt im Herzen der Provence. Es erstreckt sich über eine Fläche von 5 087 km². Im Westen wird es von der Rhône begrenzt, die es vom Departement Gard trennt, und im Norden von der Durance, die es vom Departement Vaucluse trennt. Im Osten grenzt es an das Departement Var und im Süden an das Mittelmeer.

Das Departement weist verschiedene Landschaftsgebiete auf. Der Osten wird von einer Abfolge von Kalkreliefs der provenzalischen Voralpen geprägt, deren Höhenlinien allesamt von Osten nach Westen verlaufen. Dort reihen sich die Bergketten von Trévaresse (501 m), Estaque und Étoile (793 m), Sainte-Victoire (1 011 m), Saint-Cyr und Sainte-Baume (1 041 m im westlichen Teil) aneinander. Durchschnitten werden diese Höhenzüge von den Flusstälern des Arc (Becken von Aix-en-Provence), der Touloubre (Salon-de-Provence) und der Huveaune (Aubagne Marseille), die Ebenen mit besonders reichhaltigen, ungleichmäßig ausgeprägten Sedimenten formen. Im Westen erstrecken sich weite Ebenen rund um die Bergkette der Alpilles. Die Crau-Ebene ist ein unterhalb der Achse Arles/Salon-de-Provence gelegenes karges Steppengebiet und damit einzigartig in Frankreich. Sie wird stark von dem Fallwind Mistral geprägt und ist von Kieselsteinen bedeckt, die einst am ehemaligen Zusammenfluss von Durance und Rhône angespült wurden. Die Camargue, in der ein regionaler Naturpark eingerichtet wurde, ist das – als solches geschützte – Reich der Camargue-Stiere (einer eigenständigen Rinderrasse), der Pferde und einer vielfältigen Tierwelt aus 400 verschiedenen Arten. Hier wechseln sich Rebflächen, Viehweiden und Reisfelder ab. Im Norden ist das Departement auf einer Linie von Westen nach Osten zunächst von der Bergkette der Alpilles und anschließend vom Tal der Durance geprägt.

Die Böden sind teils lehmig-kalkig und mit Steinen durchsetzt, teils herrschen aber auch Sand- oder sogar Kiesböden auf Molasse und Sandstein vor. Sie sind allesamt mager, sehr durchlässig und erosionsempfindlich. Außerdem sind diese Böden wenig tiefgründig, weisen nicht zu viel Feuchtigkeit auf und eignen sich somit perfekt für den Weinbau.

Im Departement Bouches-du-Rhône herrscht ein mediterranes Klima, mit der dafür typischen hohen Sonneneinstrahlung. Die Sommer sind sehr heiß und trocken, die Winter relativ mild. Die Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten sind recht groß. Insbesondere im Sommer herrschen hohe Temperaturen – dann werden häufig 35 °C im Schatten gemessen. Die übers Jahr gemessenen durchschnittlichen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht sind erheblich und vor allem im Winter aufgrund bisweilen starker Nachtfröste sehr ausgeprägt. Die Niederschläge fallen unregelmäßig und sind ungleichmäßig über das Jahr verteilt. Heftiger Platzregen ist nicht selten. Der Mistral, ein trockener und kalter Wind aus dem Norden, weht dort an fast 100 Tagen im Jahr und bringt oft mehr als 100 km/h starke Böen mit sich.

Das provenzalische Weinanbaugebiet besteht seit über 2 600 Jahren und ist damit das älteste in ganz Frankreich. Es ist vor allem für seine Roséweine berühmt.

Der Weinbau in diesem Departement erlebte bis ins 19. Jahrhundert eine Blütezeit; dann zerstörte die Reblaus fast das gesamte Weinbaugebiet – mit Ausnahme der Camargue, wo die Reben durch Überflutungen geschützt wurden.

Mit großem technischen und finanziellen Aufwand erholte sich der traditionsreiche Weinbau im Laufe der Zeit wieder. Ab 1907 entwickelten viele Winzer ein Bewusstsein dafür, dass sie sich zusammenschließen mussten, um Schwierigkeiten begegnen zu können. Der Ausbau des Weins wurde reglementiert und die Winzer organisierten sich in Genossenschaften und Verbänden, die sich für die qualitative Weiterentwicklung der Weinerzeugung einsetzten.

1964 wurden genaue Vorschriften für die Angabe „vin de canton“ festgelegt; diese darf für Weine verwendet werden, die in einem bestimmten Verwaltungsgebiet (Kanton) mit bestimmten bodenklimatischen Merkmalen hergestellt werden. 1968 wurde die Angabe „vin de canton“ per Dekret in „vin de pays“ (Landwein) geändert. Gemäß dem Dekret muss auf die Angabe „vin de pays“ direkt der Name des Departements folgen, in dem der Wein erzeugt wurde. Außerdem müssen diese Weine besondere Erzeugungskriterien erfüllen, die ein höheres Qualitätsniveau verlangen. So kam es zur Anerkennung des Namens „vin de pays des Bouches du Rhône“, der 2011 zur geschützten geografischen Angabe „Bouches-du-Rhône“ wurde.

Das geografische Gebiet für die Erzeugung des Weins ist in zwei recht unterschiedliche Zonen unterteilt: Die Hauptzone befindet sich im zentralen östlichen Teil des Departements rund um die Stadt Aix-en-Provence; hier werden 65 bis 70 % der Weinmenge erzeugt. Die andere Zone befindet sich im Westen des Departements in der Camargue und umfasst das Gebiet südöstlich von Tarascon sowie die Gemeinden Arles und Saintes-Maries-de-la-Mer. Die Einzigartigkeit des Weins aus dieser Zone wird durch die Angabe „Terre de Camargue“ hervorgehoben: Dieses geografische Gebiet ist ausschließlich der Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Pays des Bouches-du-Rhône“ vorbehalten.

Im zentralen östlichen Teil (rund um Aix) werden auf eher ton- und kalkhaltigen sowie steinigen Böden hauptsächlich Verschnittweine erzeugt, die überwiegend aus den Rebsorten Grenache N, Syrah N, Carignan N, Merlot N und Cabernet-Sauvignon N gewonnen werden. Die recht strukturierten Rotweine haben einen leicht zugänglichen Charakter, da sie süffig und aromatisch sind und meist ein Bouquet mit Noten von Strauchheiden und Pinien mit einer gewissen Frische aufweisen. Die Weiß- und Roséweine aus diesem Gebiet zeichnen sich durch ihre große Frische aus, insbesondere wenn die Trauben von Parzellen stammen, die einen ausgeprägten Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht aufweisen, was die Bildung von Aromavorstufen in den Beeren begünstigt. Der weiße Rebsortenbestand umfasst die Sorten Ugni blanc B, Clairette B, Vermentino B, Bourboulenc B und manchmal Chardonnay B, die Weine mit blumigen Aromen hervorbringen.

Das Gebiet der Camargue mit seinen sandigen oder kiesigen Böden auf Molasse und Sandstein hat sich eine echte Identität rund um „sortenreine" Weine aufgebaut, deren Rebsortenauswahl begrenzter ist und sich durch ihr aromatisches Potenzial auszeichnet: Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Syrah N, Marselan N, Chardonnay B, Viognier B, Muscat à petits grains B, Chasan B und Sauvignon B, aber auch Arinarnoa N und Petit Verdot N. Auf diesen Flächen der Camargue kann durch vergleichsweise kurze Gärungszeiten bei Rotweinen die „Fruchtigkeit" erhalten bleiben, sodass süffige Weine entstehen. In der Nase und am Gaumen zeichnen sich diese stets von Frische geprägten Weine durch salzige Noten aus. Die Erzeugung von Weiß- oder Roséwein wird perfekt beherrscht, sodass deren Frische und beeindruckende aromatische Ausdruckskraft erhalten bleiben (Steuerung des Erntezeitpunkts, der phenolischen Reife und der Kältekontrolle).

Die g.g.A. „Pays des Bouches-du-Rhône" beruht hauptsächlich auf den spezifischen Merkmalen der Weine, welche wiederum mit den Eigenschaften der natürlichen Umgebung (Klima, Boden) zusammenhängen.

Das Departement Bouches-du-Rhône liegt in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur im Südosten Frankreichs. Günstige Faktoren in diesem Departement sind das bergige Relief, das in Ebenen zum Meer hin abfällt, und das mediterrane Klima. Die Vegetation besteht hauptsächlich aus Macchie und Garrigue. Auch der Mistral ist für dieses Departement prägend. Dieser Fallwind erschwert zwar bisweilen die Arbeit, hilft aber auch dabei, den Weinberg trockenzuhalten und vor Pilzbefall zu schützen. In der finalen Reifungsphase sorgt er zudem für hochkonzentrierte und somit gehaltvolle Trauben.

Die Böden sind teils lehmig-kalkig und mit Steinen durchsetzt, teils herrschen aber auch Sand- oder sogar Kiesböden auf Molasse und Sandstein vor. Sie weisen nicht zu viel Feuchtigkeit auf, sind sehr durchlässig und somit ideal für den Weinbau.

Die Winzer machten sich die optimalen natürlichen Bedingungen zunutze und wählten die besten Parzellen aus. So vermochten sie es, in einem Gebiet mit oft mageren, aber sehr durchlässigen Böden, die sich besonders gut für den Weinbau eignen, das Potenzial verschiedener Rebsorten voll zur Geltung zu bringen. Die Kombination aus vorgenannten Bodeneigenschaften und einem heißen und trockenen, mediterran beeinflussten Klima bietet optimale Reifungsbedingungen, die dafür sorgen, dass die Primäraromen dieser Rebsorten erhalten werden. Die aus diesen Sorten hervorgehenden Weine sind durch eine besondere Frische und ein charakteristisches Aromapotenzial gekennzeichnet: Die frischen und süffigen Rotweine weisen als charakteristische Eigenschaft Aromen von Beerenfrüchten auf. Die frischen Roséweine zeichnen sich ebenfalls durch ausdrucksvolle Aromen von Beeren- oder Zitrusfrüchten sowie einen runden Geschmack aus. Die Weißweine sind aromatisch und frisch mit blumigen oder fruchtigen Noten und bringen ihre Jugend voll zum Ausdruck.

Heutzutage werden jährlich 50 000 Hektorliter Wein mit der g.g.A. „Pays des Bouches-du Rhône" auf den Markt gebracht. An seiner Erzeugung sind 18 Genossenschaftskellereien und 88 Privatkellereien beteiligt. Die Roséweine machen 50 % der Gesamtmenge aus, während auf die Rotweine etwas mehr als 40 % und auf die Weißweine etwas weniger als 10 % der Gesamtmenge entfallen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Angaben

Rechtsrahmen

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Schriftzeichen für die Angabe der geografischen Einheit „Terre de Camargue“ dürfen nicht breiter und nicht höher als die Schriftzeichen für die g.g.A. „Pays des Bouches-du Rhône“ sein.

Das g.g.A.-Zeichen der Europäischen Union erscheint auf dem Etikett, wenn statt der „geschützten geografischen Angabe“ der traditionelle Begriff „Landwein“ verwendet wird.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem abweichend von den Bestimmungen die Bereitung und der Ausbau von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Pays des Bouches-du-Rhône“, eventuell ergänzt durch den Namen der kleineren geografischen Einheit „Terre de Camargue“, zugelassen sind, besteht aus den folgenden Gemeinden (allesamt in den Arrondissements gelegen, die an das geografische Gebiet angrenzen) auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2025:

Departement Gard:

Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et- Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montagnac, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon, Villevieille.

Departement Vaucluse:

Ansouis, Apt, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Grillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône,

Lapalud, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Le Pontet, Puget, Puyvert, Richerenches, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Fontaine-de-Vaucluse, Vaugines, Vedène, Viens, Villars, Villelaure, Violès, Visan, Vitrolles-en-Lubéron.

Departement Alpes-de-Haute-Provence:

Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, L'Escale, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mallefougasse-Augès, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, La Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Peipin, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Departement Var:

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, La Celle, Châteauvert, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, Cuers, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Ville, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourtour, Tourves, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e6973094-a6eb-4fa8-8e7a-778e5761fd19