Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/1950

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/2026/1950)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Var“

EU-Nr.: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Var“

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 Nummer 4 (Geografische Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden) der Produktspezifikation werden Ziffer 4.1 (Geografisches Gebiet) und Ziffer 4.2 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2024 ergänzt und die Liste der Gemeinden, aus denen das geografische Gebiet besteht, wird auf den aktuellen Stand gebracht. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 Bezug genommen und damit die Abgrenzung der geografischen Gebiete auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ um diesen Verweis ergänzt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Rebsortenbestand

Beschreibung

In Kapitel I Nummer 5 der Produktspezifikation (Rebsortenbestand) werden zwei Sorten in die Liste der Sorten aufgenommen, die für die Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Var“ verwendet werden dürfen.

Bei diesen Sorten handelt es sich um Mourvèdre blanc B und Mourvèdre gris G, die aus spontanen Mutationen von Mourvèdre noir, einer traditionellen Rebsorte des Departements Var, hervorgegangen sind. Diese Sorten sind widerstandsfähig gegen Krankheiten und Trockenheit und somit gut an das südliche Klima angepasst, das für das Erzeugungsgebiet charakteristisch ist.

Mit der Aufnahme dieser Sorten werden Umweltbelange sowohl in Bezug auf die Erderwärmung als auch in Bezug auf die Anpassung an Schädlingsbefall berücksichtigt.

Diese Sorten müssen im Einzigen Dokument in die Liste der Keltertraubensorten aufgenommen werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Meldepflichten

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.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Var“

EU-Nr.: PGI-FR-A1145-AM04 — 8.1.2026

1. **Name(n)**

„Var“

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

5. Qualitätsschaumwein

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

Weinbauerzeugnis

Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Roséweine (70 % der erzeugten Menge) sind i. d. R. von blasser Farbe.

Das Farbspektrum der Rotweine reicht von rubinrot bis tief granatrot mit lila Reflexen.

Die Weißweine sind von einer blassgelben Farbe mit grünlichem Schimmer oder goldglänzend und klar.

Aroma/Bouquet

Die Roséweine weisen fruchtige Aromen auf, die natürlich je nach Rebsorte und abhängig von den verwendeten Weinbereitungsverfahren unterschiedlich ausfallen können.

Die Rotweine sind in der Regel körperreich und gut strukturiert und weisen fruchtige Aromen auf.

Die Weißweine sind fruchtig.

Geschmack/Gaumen

Die Roséweine zeichnen sich hauptsächlich durch ihre Spritzigkeit und fruchtige Aromen aus.

Die Rotweine sind i. d. R. körperreich und gut strukturiert, manchmal wuchtig bei gehaltvolleren Weinen.

Die Weißweine vereinen Finesse, Fruchtigkeit und Spritzigkeit.

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

Für Weine, deren Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) mindestens 45 g/l beträgt, gilt ausnahmsweise ein Gehalt an flüchtiger Säure, der durch gemeinsamen Erlass des Verbraucherschutzministers und des Landwirtschaftsministers festgelegt wird.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumweine (rot, rosé und weiß)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Roséweine (70 % der erzeugten Menge) sind i. d. R. von blasser Farbe.

Das Farbspektrum der Rotweine reicht von rubinrot bis tief granatrot mit lila Reflexen.

Die Weißweine sind von einer blassgelben Farbe mit grünlichem Schimmer oder goldglänzend und klar.

Aroma/Bouquet

Die Roséweine weisen fruchtige Aromen auf, die natürlich je nach Rebsorte und abhängig von den verwendeten Weinbereitungsverfahren unterschiedlich ausfallen können.

Die Rotweine sind in der Regel körperreich und gut strukturiert und weisen fruchtige Aromen auf.

Die Weißweine sind fruchtig.

Geschmack/Gaumen

Die Roséweine zeichnen sich hauptsächlich durch ihre Spritzigkeit und fruchtige Aromen aus. Diese Rosé-Schaumweine schmecken sehr fruchtig und blumig und bieten ein rundes Geschmackserlebnis, das durchaus an die nicht schäumenden Roséweine erinnert.

Die Rotweine sind i. d. R. körperreich und gut strukturiert, manchmal wuchtig bei gehaltvolleren Weinen.

Die Weißweine vereinen Finesse, Fruchtigkeit und Spritzigkeit.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Schaumweine zeigen das gleiche Farbspektrum und die gleichen organoleptischen Merkmale wie die Stillweine, allerdings mit mehr Frische, Finesse und einem lang anhaltenden Abgang, was durch feinperlige, elegante Bläschen hervorgehoben wird.

Analysemerkmale

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

Was die önologischen Verfahren betrifft, so müssen die Weine den EU-Rechtsvorschriften entsprechen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rot- und Roséweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	100
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	120
Einheit Höchstertrag:	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

— Altesse B

— Aramon N

— Aramon blanc B

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arbane B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Arrouya N

— Artaban N

— Assyrtiko B

— Aubin B

— Aubin vert B

— Aubun N — Murescola

— Auxerrois B

— Bachet N

— Barbaroux Rs

— Baroque B

— Biancu Gentile B

— Blanc Dame B

— Bouchalès N

— Bouillet N

— Bouquettraube B

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Brachet N — Braquet

— Brun Fourca N

— Brun argenté N — Vaccarèse

— Béclan N — Petit Béclan

— Béquignol N

— Cabernet franc N

— Cabernet—Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Camaralet B

— Carcajolo N

— Carcajolo blanc B

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Castets N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Claverie B

— Codivarta B

— Colombard B

— Corbeau N — Douce noire

— Cot N — Malbec

— Couderc noir N

— Counoise N

— Courbu B — Gros Courbu

— Courbu noir N

— Couston N

— Crouchen B — Cruchen

— César N

— Duras N

— Durif N

— Egiodola N

— Ekigaïna N

— Elbling B

— Etraire de la Dui N

— Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Feunate N

— Floreal B

— Folignan B

— Folle blanche B

— Fuella nera N

— Furmint B

— Gamaret

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gascon N

— Genovèse B

— Gewurztraminer Rs

— Goldriesling B

— Gouget N

— Graisse B

— Gramon N

— Grassen N — Grassenc

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Gringet B

— Grolleau N

— Grolleau gris G

— Gros Manseng B

— Gros vert B

— Joubertin

— Jurançon blanc B

— Jurançon noir N — Dame noire

— Knipperlé B

— Lauzet B

— Liliorila B

— Listan B — Palomino

— Lledoner pelut N

— Macabeu B — Macabeo

— Mancin N

— Manseng noir N

— Marsanne B

— Marselan N

— Maréchal Foch N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meslier Saint-François B — Gros Meslier

— Meunier N

— Milgranet N

— Molette B

— Mollard N

— Monarch N

— Mondeuse N

— Mondeuse blanche B

— Monerac N

— Montils B

— Morrastel N — Minustellu, Graciano

— Mourvaison N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Mouyssaguès

— Muresconu N — Morescono

— 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

— Mérille N

— Müller-Thurgau B

— Nielluccio N — Nielluciu

— Noir Fleurien N

— Négret de Banhars N

— Négrette N

— Oberlin noir N

— Ondenc B

— Orbois B

— Pagadebiti B

— Pascal B

— Perdea B

— Persan N

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Petit Meslier B

— Petit Verdot N

— Picardan B — Araignan

— Pineau d'Aunis N

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant de Brunel N

— Plant droit N — Espanenc

— Portan N

— Portugais bleu N

— Prior N

— Prunelard N

— Précoce Bousquet B

— Précoce de Malingre B

— Raffiat de Moncade B

— Riesling B

— Riminèse B

— Rivairenc N — Aspiran noir

— Rivairenc blanc B — Aspiran blanc

— Rivairenc gris G — Aspiran gris

— Rosé du Var Rs

— Roublot B

— Roussanne B

— Roussette d'Ayze B

— Sacy B

— Saint Côme B

— Saint-Macaire N

— Saint-Pierre doré B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G — Fié gris

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Semillon B

— Servanin N

— Solaris B

— Soreli B

— Souvignier gris Rs

— Sylvaner B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret blanc B

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Tressot N

— Téoulier N

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Varousset N

— Velteliner rouge précoce Rs

— Verdesse B

— Vermentino B — Rolle

— Vidoc N

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau für Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Var“ erfolgen in allen Gemeinden des Departements Var, nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024.

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 Var, eines der Departements der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur in Südost-Frankreich, ist nach dem Küstenfluss Var benannt, der einst die Ostgrenze markierte. Es grenzt im Westen an das Departement Bouches-du-Rhône, im Norden an das Departement Alpes de Haute-Provence, im Osten an das Departement Alpes-Maritimes und im Süden schließlich an das Mittelmeer.

Das geografische Gebiet zeigt vielfältige Landschaftsformen und ist in zwei unterschiedliche geologische Abschnitte, nämlich eine Kalkhochfläche westlich einer Achse Toulon-Draguignan und einen kristallinen Teil im Osten gegliedert.

Diesen zwei unterschiedlichen geologischen Einheiten entsprechen zwei charakteristische Vegetationstypen des Mittelmeerraums, nämlich die Garrigue auf Kalkböden und die Macchie und Wald (Pinien und Eichen) auf eher kristallin geprägten Böden. Diese beiden Vegetationsformen bilden nur wenig Humus. Die Böden hier sind im Allgemeinen nährstoffarm, gut entwässert, aber erosionsanfällig. An solchen Standorten gedeiht die Weinrebe besonders gut. Dies war auch den Römern nicht entgangen, als sie vor 2 600 Jahren bei der Entwicklung der Provincia Romana (Provence) den Weinbau einführten.

Eines der Hauptmerkmale des Klimas hier ist die Sonnenscheindauer. Das Departement Var ist durch ein mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden Wintern geprägt; dazu kommt eine Regenperiode jeweils im Herbst und im Frühjahr. Es bietet damit insgesamt günstige Voraussetzungen für den Weinbau, und die für die Herstellung von Rot- und Roséweinen geeigneten Parzellen werden aufgrund der in vielen Fällen günstigen Temperaturschwankungsbreite ausgewählt.

Der vorherrschende Wind in der Region ist der Mistral (Nordwind). Er ist eiskalt im Winter, da er über die Schneelagen der Alpen streicht, sorgt aber stets für etwas Kühle im Sommer. Er weht zwar zuweilen stürmisch, doch für den Winzer zählt vor allem eines: Er schützt die Reben vor zu feuchter Atmosphäre und dem dadurch begünstigten schädlichen Befall durch Kryptogame (Mehltau).

Seit ihrem Bestehen konnte die Erzeugungsmenge der geschützten geografischen Angabe „Var“ (Var-Landwein) ständig weiter gesteigert werden und pendelte sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts bei rund 250 000 hl ein.

Durch das milde Klima, die landschaftliche Vielfalt, das Meer, das reiche Kulturerbe und seine lange Geschichte, aber auch das örtliche Kunsthandwerk und Brauchtum bietet das Departement Var unbestreitbar gute Voraussetzungen für den Fremdenverkehr. Aufbauend auf all diesen Pluspunkten konnte das Departement eine starke Wirtschaftstätigkeit rund um den Tourismus entwickeln.

Dank dieser ungeheuren Anziehungskraft werden jährlich mehr als 14 Mio. Touristen angelockt. Diese oft ortstreuen Urlauber haben gelernt, lernen oder werden noch lernen, ganz selbstverständlich provenzalische Gerichte und Erzeugnisse, wie die lokalen Weine aus dem Var, zu probieren, unabhängig davon, ob eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe für sie beansprucht wird.

So hat die Erzeugung der geschützten geografischen Angabe „Var", seitdem sie unter der früheren „Landwein"-Regelung eingeführt wurde, ihren Bekanntheitsgrad, den sie zum großen Teil dem Tourismusgeschäft in der Region verdankt, weiter gefestigt, wie die starke Nachfrage nach Roséweinen vor Ort belegt. Die Verbraucher wissen die Qualität der angebotenen Palette von Weinen zu schätzen und wiederzuerkennen.

Es ist trotzdem bemerkenswert, dass die Erzeuger im Sinne einer weiteren Verfeinerung der Herstellung ihrer Landweine wachsam geblieben sind, um den Verbrauchergeschmack noch besser zu treffen (Beispiel: Farbe der Roséweine).

Dieses Bestreben kam auch zu Beginn der 2000er Jahre zum Tragen, als sich die Weinbaubranche im Var am Aufbau eines staatlichen Forschungs- und Erprobungszentrums speziell für Roséweine (in Vidauban/Var) beteiligte. Seither wurden bereits erste Arbeiten (über die „Rosé-Nuancen" beispielsweise) in Umlauf gebracht, was in der betrieblichen Praxis dazu beiträgt, das Qualitätsniveau der Roséweine noch weiter zu steigern. Außerdem hat der Berufstand massiv in die Neuanschaffung von Arbeitsgeräten und Anlagen investiert, die für eine perfekte Beherrschung der Rosé-Weinbereitungsverfahren erforderlich sind. Von dieser ausgeklügelten Technik speziell für Roséweine und dem Know-how der Erzeuger profitiert natürlich nicht nur die Erzeugung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, sondern es ergeben sich zwangsläufig auch Nebenwirkungen für die Herstellungsprozesse von Weinen, die unter die geschützte geografische Angabe fallen.

Nicht unerwähnt bleiben darf im Übrigen die Nähe des Weinanbaugebiets Var zu regionalen Ballungsräumen oder Badeorten, denn darin liegt eine große Chance für die Erzeuger, die ihr Angebot besser zur Geltung bringen können und sich daher für die Erzeugerabfüllung ab Weingut entscheiden. Mittlerweile gehen ca. 50 % der erzeugten Mengen in den Direktverkauf (in Flaschen abgefüllt oder als „Bag-in-Box"), und der Direktverkauf ab Weinkeller könnte für sich allein 30 % der Mengen ausmachen.

Das Departement Var liegt in der Provence, einer weltweit bekannten Region. Das Image einer weinbautreibenden Provence mit Schwerpunkt auf der Erzeugung von Qualitäts-Roséweinen – sie ist bei Roséweinen weltweit führend – ist bestens etabliert und wird durch Umfragen zum spontanen Bekanntheitsgrad bestätigt (Quelle: Agentur Wine Intelligence Vinitrac, November 2009).

Dieser Bekanntheitsgrad und dieses Know-how mit Schwerpunkt auf der Roséweinherstellung kommen natürlich auch den Rot-, Weiß- und Schaumweinen zugute, die dieselben Menschen auf den Rebflächen des Departements, eingebettet in dasselbe geografische Umfeld, herstellen.

So trägt der Erfolg der Roséweine bereits jetzt unübersehbar dazu bei, die Qualität und das Ansehen der übrigen im Departement erzeugten Weine weiter nach oben zu ziehen.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Im betreffenden Erzeugungsgebiet werden auch Qualitätsschaumweine hergestellt.

Die Schaumweinherstellung ist in der Provence nicht neu. Es handelt sich um eine traditionelle Erzeugung mit ca. einer Mio. Flaschen jährlich, zu der rund 50 Betriebe (Erzeuger, Ausbaubetriebe, Vermarkter) beitragen. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts versuchten einige Genossenschaftskellereien und Ausbaubetriebe wie „la Tête Noire", den Wert der in der Provence hergestellten Qualitätsschaumweine stärker herauszustellen.

Für die geschützte geografische Angabe „Var effervescent" („Var-Schaumwein") ist insbesondere kennzeichnend, dass sie aus lokalen Rebsorten hergestellt und zum weitaus größten Teil als Rosé angeboten wird, der bei den Stillweinen der Region mengenmäßig im Vordergrund steht.

So soll die geschützte geografische Angabe „Var" Stillweine in Verbindung mit organoleptisch relativ ähnlich strukturierten Schaumweinen kennzeichnen. Diese Rosé-Schaumweine schmecken sehr fruchtig und blumig und bieten ein rundes Geschmackserlebnis, das durchaus an die nicht schäumenden Roséweine erinnert.

Gerade durch diese organoleptischen Merkmale (blumig-fruchtiger Ton zusammen mit einem runden Geschmack) unterscheiden sich Schaumweine aus dem Departement Var von Schaumweinen, die in den anderen Regionen Frankreichs erzeugt werden.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzlich zur geschützten geografischen Angabe „Var“ kann/können

— der Name einer oder mehrerer Rebsorten,

— die Begriffe „Primeur“ oder „Nouveau“ („neuer Wein“) aufgedruckt werden.

Die Begriffe „Primeur“ oder „Nouveau“ sind Stillweinen vorbehalten.

Die geschützte geografische Angabe „Var“ kann für Rot-, Rosé- und Weißweine durch den Namen der kleineren geografischen Einheiten „Argens“, „Coteaux du Verdon“, „Sainte Baume“ ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Var“ kann für Weißweine durch den Namen der kleineren geografischen Einheit „Correns“ ergänzt werden.

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, für das in Bezug auf Bereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Var“ (mit oder ohne Angabe einer kleineren geografischen Einheit gemäß Nummer 2) eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus den an das geografische Gebiet angrenzenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024:

Im Osten, an der Grenze zum Departement Alpes-Maritimes die folgenden Gemeinden:

Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

Im Westen an der Grenze zum Departement Bouches-du-Rhône die folgenden Gemeinden:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

Im Westen/Nordwesten, an der Grenze zum Departement Vaucluse die folgenden Gemeinden:

Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de- Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon,Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de- la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines,Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Im Norden, an der Grenze zum Departement Alpes de Haute-Provence die folgenden Gemeinden:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Annot, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Val-de-Chalvagne, Céreste-en-Luberon, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans, Lurs, Majastres, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Hautes-Duyes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-083e9e89-a054-4da5-ab86-26ad1e4b15db