



## Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Lucques du Languedoc” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3114 van 19 juni 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie<sup>1</sup>

(C/2026/3114)

#### MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Lucques du Languedoc”

EU-referentienummer: PDO-FR-01375-AM01 – 24.3.2026

#### 1. Naam van het product

“Lucques du Languedoc”

#### 2. Type geografische aanduiding

- BOB
- BGA
- GA

#### 3. Sector

- Landbouwproducten
- Wijnen
- Gedistilleerde dranken

#### 4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

#### 5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging mededeelt

##### Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

#### 6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Lucques du Languedoc” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

<sup>1</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg\_del/2025/27/oj).



- b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
- c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

## 7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

### **Titel**

Geografisch gebied

### **Beschrijving**

De aanvraag voor de standaardwijziging heeft betrekking op:

- 1) de schrapping van de procedure voor de identificatie van de percelen (hoofdstuk “Geografisch gebied”):  
de alinea over de procedure voor de identificatie van de percelen wordt geschrapt, aangezien de criteria voor de identificatie van de percelen voornamelijk uitsluitingscriteria zijn. Er wordt namelijk beschreven in welke gebieden de teelt van de belangrijkste rassen van de benaming – die endemisch zijn in het geografische gebied en sterk afhankelijk van mediterrane groeiomstandigheden – praktisch onmogelijk is of te onzeker om een levensvatbare activiteit te vormen;
- 2) de toevoeging van de datum van goedkeuring van het geografische gebied en de bijwerking van de lijst van gemeenten overeenkomstig de officiële geografische code van 2025:  
er wordt verduidelijkt dat het geografische gebied het grondgebied omvat van de gemeenten die volgens de officiële geografische code van 1 januari 2025 in de lijst zijn opgenomen. Bovendien is de lijst van deze gemeenten in het productdossier en het enig document bijgewerkt overeenkomstig de officiële geografische code van 1 januari 2025.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

### **Titel**

Etikettering

### **Beschrijving**

Actualisering van hoofdstuk 8 “Etikettering” van het productdossier:  
Voor zover de Europese registratie wordt vastgelegd, worden de woorden “en tot de Europese registratie” uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

### **Titel**

Belangrijkste te controleren punten

### **Beschrijving**

Schrapping van verwijzingen naar de identificatie van percelen uit de lijst van de belangrijkste te controleren punten:  
De rij met betrekking tot de identificatie van de percelen is geschrapt uit de tabel met de belangrijkste te controleren punten in hoofdstuk 9 “Nationale eisen” van het productdossier, in overeenstemming met de wijzigingen die zijn aangebracht in hoofdstuk 3 “Geografisch gebied”.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

### **Titel**

Overige wijzigingen

### **Beschrijving**

Gezien de huidige redactionele vereisten voor het enig document zijn formele wijzigingen aangebracht in het enig document voor de BOB “Lucques du Languedoc”.  
Zo zijn de bepalingen betreffende de pasteurisatie van de olijven, die oorspronkelijk waren opgeno-



men in punt "3.5 Specifieke betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst", verplaatst naar punt "4.4 Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

### **ENIG DOCUMENT**

#### **Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten "Lucques du Languedoc"**

**EU-referentienummer: PDO-FR-01375-AM01 – 24.3.2026**

##### *1. Naam/namen*

"Lucques du Languedoc"

##### *2. Type geografische aanduiding*

- BOB
- BGA
- GA

##### *3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort*

Frankrijk

##### *4. Beschrijving van het landbouwproduct*

#### **4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2005 70 – olijven

0709 92 – olijven

#### **4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is**

De olijf "Lucques du Languedoc" is een groene, volledige olijf, die niet gebroken is en geen inkervingen vertoont. De olijf wordt ontbitterd met een alkalische oplossing en gepekeld, gekoeld of gepasteuriseerd in de handel gebracht.

Vanuit visueel oogpunt zijn de vrucht en de pit kenmerkend: de vrucht is groen, de vorm is asymmetrisch en sikkelvormig. Het vruchtvlees heeft een lichte kleur. De pit is sikkelvormig.

De huid is dun, niet gerimpeld. Hij kan enigszins gedeukt zijn.

Wat betreft de smaak wordt "Lucques du Languedoc" gekenmerkt door:

- een bijzondere textuur: afhankelijk van de zintuiglijke analysemethode van de Conseil Oléicole International, een stevigheid  $\geq 2,5$  van 10, een vezeligheid  $\leq 3,5$  van 10 en een knapperigheid  $\geq 2$  van 10;
- een gewaarwording van bitterheid en lichte of afwezige zuurheid;
- lichte aroma's van avocado tot avocadoboter en soms zelfs van verse hazelnoot of vers hooi;
- een middelmatige gewaarwording van de zoutbehandeling.

De olijven zijn uitsluitend afkomstig van de variëteit Lucques.

#### **4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)**

–

#### **4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De productie, de oogst en de verwerking van de olijven moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

De pasteurisatie moet, wanneer deze wordt uitgevoerd, plaatsvinden in het geografische gebied.



“Lucques du Languedoc” is namelijk een kwetsbaar product dat gemakkelijk beschadigd raakt: de olijven moeten daarom zo dicht mogelijk bij de oogstplaats gepekeld en daarna eventueel gepasteuriseerd worden. De verplichting om de olijven in het gebied te pasteuriseren wordt overigens gerechtvaardigd door de kennis die de producenten van de organoleptische eigenschappen en de kwetsbaarheid van het product hebben opgedaan. Op die manier blijven de eigenschappen van het product onder het meesterschap van de producenten in de keten gehandhaafd, ook na de pasteurisatie. Bovendien kunnen controles van het product om de impact van de pasteurisatie op de kwaliteit van het product te beperken snel worden uitgevoerd, doordat dit onderdeel in het gebied wordt uitgevoerd.

De toegestane grootte is maximaal 37 vruchten per 100 gram.

De partijen moeten qua kleur en grootte homogeen zijn.

Olijven die de onderstaande afwijkingen vertonen, mogen niet meer dan 3 % van de verwerkte olijven vertegenwoordigen:

- gerimpelde vrucht,
- schilafwijkingen die niet van invloed zijn op het vruchtvlees,
- beschadigingen veroorzaakt door de olijfvlieg,
- schilafwijkingen door hagel,
- aanwezigheid van steeltjes,
- rijpende olijven.

#### **4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

–

#### **4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

–

#### **5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 1 januari 2025:

##### ***departement Aude: 67 gemeenten***

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, Marcorygnan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Nébian, 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 gemeenten***

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, Caussiniojols, Caux, Cazedarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseroas, 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, Gigan, 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, Mérfons, 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, Puisseguier, 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, Villeneuvevette, Villespassans, Villeveyrac.

## 6. Verband met het geografische gebied

### Samenvatting van het verband

#### **Specificiteit van het geografische gebied**

Natuurlijke factoren:

De specifieke kenmerken van het geografische gebied van "Lucques du Languedoc", dat in het zuidoosten aan de zee en in het noorden aan de bergen grenst, berusten op:

- een gemiddelde hoogte en specifieke bodems: een heuvelkam die uitkomt op de Middellandse Zee geeft het gebied de vorm van een amfitheater, met voornamelijk kalkhoudende grond en doorlatende en weinig hydromorfe bodems waarop de Lucquesboom goed gedijt.  
"Lucques du Languedoc" wordt geteeld op een hoogte van maximaal 400 meter, bij voorkeur aan de zonnige zuidzijde van een gematigde helling of eventueel aan de noordzijde mits de bodem zeer gunstig is, of op oude boomgaarden op gunstig gelegen wallen;
- een Middellandse Zeeklimaat: weinig dagen regen tegenover tussen de 2 500 en 2 900 uur zonneschijn per jaar. De combinatie van deze twee factoren, aangevuld met de aanwezigheid van twee winden, de mistral, die uit het noordoosten waait, en de tramontana, die uit het noordwesten waait, zorgt voor klimaatomstandigheden die de bestuiving van de variëteit Lucques in het voorjaar bevorderen. De bloeitijd is namelijk zeer vroeg en de bestuiving vindt plaats in mei, bijna twee weken eerder dan andere variëteiten.

Menselijke factoren:

De geografische oorsprong van "Lucques du Languedoc" ligt in de uitmonding van de rivierkloof Gorges de l'Hérault. Het is de historische bakermat van de variëteit Lucques en de inleggerij van groene olijven in de Languedoc.

De variëteit Lucques is veeleisender dan de andere lokale variëteiten voor wat betreft temperatuur (de variëteit kan slecht tegen kou), wind en bestuiving (de boom kan zichzelf niet bevruchten en heeft externe bestuiving nodig).

Ondanks de bijzonderheden van de teelt, zijn de kwaliteit van de verkregen producten, de verknoctheid van boeren aan deze boom en zijn vrucht, en daarna de vergoeding voor de uitgevoerde olijven voldoende gebleken om de teelt van de variëteit lokaal tot ontwikkeling te brengen, zonder toe te staan dat deze wordt uitgebreid naar andere regio's in Frankrijk.

"Lucques du Languedoc" wordt traditioneel groen geplukt omdat hij dan beter te bewaren is dan de zwarte olijf en heeft een heel dunne schil waarvoor voorzichtigheid moet worden betracht bij het (handmatig) oogsten en het verwerken (lang onderdompelen in een natriumcarbonaatoplossing, afspoelen en pekelen en daarbij stoten vermijden, volgens de zogenaamde "methode van beperkte melkzuurvergiftiging"). Deze perfecte beheersing is in de loop der tijd verworven door de inleggers in de Languedoc en geeft deze olijf zijn bijzondere karakter.

#### **Specificiteit van het product**

De olijf "Lucques du Languedoc" is een volledige, groene tafelolijf. Elke partij olijven wordt naar grootte gesorteerd en is qua kleur en grootte homogeen.

Wat betreft de smaak wordt "Lucques du Languedoc" gekenmerkt door een bijzondere textuur: de olijf is stevig, zonder knapperig te zijn. De olijf is enigszins vezelachtig. De smaak wordt gekenmerkt door lichte aroma's van avocado tot avocadoboter en soms zelfs van verse hazelnoot of vers hooi, met een middelmatige gewaarwording van de zoutbehandeling.

Bovendien onderscheidt "Lucques du Languedoc" zich van andere olijven door het feit dat hij asymmetrisch van vorm is en dat de pit sikkelvormig is.



---

### ***Causaal verband***

“Lucques du Languedoc” profiteert in zijn geografische gebied met de bijzondere natuurlijke kenmerken al eeuwenlang van de ideale omstandigheden die van nature gunstig zijn geweest om de variëteit tot een specialiteit van de Languedoc te maken.

Om “Lucques du Languedoc” tot ontwikkeling te laten komen, moet de olijfbom namelijk bij voorkeur kunnen beschikken over specifieke klimaatomstandigheden, zoals de mistral en de tramontana, die het samen mogelijk maken de uiterst korte en delicate bestuivingsperiode (anemofiele bestuiving van 2 tot 3 dagen) tot een goed eind te brengen. Deze variëteit is dus zeer goed aangepast aan de klimaatomstandigheden in het geografische gebied.

Deze specifieke natuurlijke omstandigheden, in combinatie met de kennis van de olijftelers, geven “Lucques du Languedoc” zijn eigenschappen: zo maakt de regelmatige snoei van de bomen het mogelijk om vruchten te oogsten van een grootte die geschikt is om te worden ingelegd. Bovendien maakt de handmatige oogst van de groene Lucques het mogelijk om de ongeschonden toestand van deze olijf met zijn dunne en kwetsbare schil intact te houden. Ten slotte worden de olijven ontbitterd met een alkalische oplossing volgens de zogenaamde “methode van beperkte melkzuurvergisting”, waarbij de dichtheid en de onderdompelingstijd variëren afhankelijk van de gebruikte olijven. Evenzo wordt bij het pekelen bijzondere aandacht besteed aan de zoutconcentratie om de kenmerkende smaak van “Lucques du Languedoc” te behouden.

Deze verwerking van de olijven, die in de loop der jaren steeds verder geprofessionaliseerd is, maakt het mogelijk om olijven met de kenmerkende textuur en aroma’s te verkrijgen.

### ***Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)***

[info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-6ac816d2-9cb0-48f5-a1ba-69c2088f7946/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6ac816d2-9cb0-48f5-a1ba-69c2088f7946/telechargement)

ELI: [data.europa.eu/eli/C/2026/3114/oj](https://data.europa.eu/eli/C/2026/3114/oj)  
ISSN 1977-0995 (electronic edition)