

Amtsblatt der Europäischen Union

C 248



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

24. Juli 2019

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 248/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9396 — CapMan/CBRE/Norled) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 248/02	Euro-Wechselkurs	2
2019/C 248/03	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union	3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 248/04	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	4
2019/C 248/05	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	13
2019/C 248/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	19
2019/C 248/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	26
2019/C 248/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	32

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9396 — CapMan/CBRE/Norled)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 248/01)

Am 16. Juli 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9396 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Juli 2019

(2019/C 248/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1173	CAD	Kanadischer Dollar	1,4691
JPY	Japanischer Yen	120,82	HKD	Hongkong-Dollar	8,7266
DKK	Dänische Krone	7,4659	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6605
GBP	Pfund Sterling	0,89830	SGD	Singapur-Dollar	1,5238
SEK	Schwedische Krone	10,5695	KRW	Südkoreanischer Won	1 317,02
CHF	Schweizer Franken	1,0985	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,4992
ISK	Isländische Krone	139,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6856
NOK	Norwegische Krone	9,6810	HRK	Kroatische Kuna	7,3863
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 598,63
CZK	Tschechische Krone	25,549	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6016
HUF	Ungarischer Forint	325,50	PHP	Philippinischer Peso	57,128
PLN	Polnischer Zloty	4,2497	RUB	Russischer Rubel	70,5611
RON	Rumänischer Leu	4,7207	THB	Thailändischer Baht	34,519
TRY	Türkische Lira	6,3534	BRL	Brasilianischer Real	4,1878
AUD	Australischer Dollar	1,5898	MXN	Mexikanischer Peso	21,3081
			INR	Indische Rupie	77,0150

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2019/C 248/03)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates ⁽¹⁾ werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union ⁽²⁾ wie folgt geändert:

Auf Seite 169 wird in der Erläuterung zur Position „3004 Arzneiwaren (ausgenommen Erzeugnisse der Position 3002, 3005 oder 3006), die aus gemischten oder ungemischten Erzeugnissen zu therapeutischen oder prophylaktischen Zwecken bestehen, dosiert (einschließlich solcher, die über die Haut verabreicht werden) oder in Aufmachungen für den Einzelverkauf“ folgender Wortlaut angefügt:

„In diese Position gehören unter anderem Zubereitungen aus Hormonen, Coenzymen und Cofaktoren. Diese Zubereitungen basieren auf Hormonen der Position 2937, auf Enzym-Kofaktoren und Mischungen daraus. Diese Zubereitungen enthalten eine ausreichende Wirkstoffmenge, um eine therapeutische oder prophylaktische Wirkung gegen bestimmte Erkrankungen oder Beschwerden zu entfalten. Die Tagesdosis wird auf dem Etikett, der Verpackung oder dem Beipackzettel empfohlen.

In der von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) entwickelten Anatomisch-Therapeutisch-Chemischen Klassifikation (WHO ATC-DDD-index) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/) sind die definierten Tagesdosen (Defined Daily Dosis, DDD) angegeben, bei deren Verabreichung in der angegebenen oder einer größeren Menge sich eine therapeutische oder prophylaktische Wirkung entfaltet.

Die folgende Tabelle zeigt die DDD für α -Liponsäure und Melatonin:

Bezeichnung des Stoffes	Definierte Tagesdosis	Einheit	Applikationsform
α -Liponsäure oder Thioctsäure	0,6	g	oral
	0,6	g	parenteral
Melatonin	2	mg	oral ^a .

⁽¹⁾ Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

⁽²⁾ ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 248/04)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Bordeaux“

Referenznummer: PDO-FR-A0821-AM04

Datum der Mitteilung: 10.4.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Abgegrenztes Parzellegebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Daten der Genehmigung der Änderungen des abgegrenzten Parzellegebiets der g. U. „Bordeaux“, die im Anhang der Produktspezifikation der Bezeichnung angegeben sind, durch die zuständige nationale Behörde werden aktualisiert. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Geografisches Gebiet — redaktionelle Änderung

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation:

Die Gemeinden Cantenac und Margaux werden gestrichen und die Gemeinde Margaux-Cantenac wird hinzugefügt, da die Gemeinden sich zusammengeschlossen haben.

Die Gemeinden Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine und Salignac werden gestrichen.

Die Gemeinden Val de Virvée, Castets et Castillon und Civrac-sur-Dordogne werden hinzugefügt.

Die Gemeinden Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine und Salignac haben sich zur Gemeinde Val de Virvée zusammengeschlossen.

Die Gemeinden Castets-en-Dorthe und Castillon-de-Castets haben sich zur Gemeinde Castets et Castillon zusammengeschlossen.

Die Gemeinde Civrac-de-Dordogne hat ihren Namen zu Civrac-sur-Dordogne geändert.

Dies wirkt sich auf Nummer 6 des Einzigen Dokuments aus.

3. Änderung des Gebiets in unmittelbarer Nähe

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation werden die drei folgenden Gemeinden hinzugefügt: „Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt“, „Saint-Antoine-de-Breuilh“, „Thénac“.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung ist eine Berichtigung des Gebiets in unmittelbarer Nähe, um die Gemeinden darin aufzunehmen, in denen erwiesene Anwendungen der Weinherstellung und/oder der Weinbereitung bestehen und die an das Erzeugungsgebiet der Bezeichnung angrenzen.

Dies wirkt sich auf Nummer 9 des Einzigen Dokuments aus.

4. **Änderung der Bedingungen für die Erzeugung von Roséweinen**

Beschreibung und Änderungsgründe

— Sortenbestand

In Kapitel I Abschnitt V der Produktspezifikation wurde die Liste der Rebsorten, die zur Erzeugung von Roséweinen geeignet sind, mit der Hinzufügung von ergänzenden weißen Rebsorten erweitert, die übrigens in der Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bordeaux“ für die Erzeugung von Weißwein enthalten sind.

Es handelt sich um die Rebsorten *Sémillon B*, *Sauvignon B*, *Sauvignon Gris G*. Diese Änderung betrifft nicht die Roséweine, für die der Begriff „*Claret*“ verwendet werden kann und für die die mit den Rotweinen gemeinsame Liste beibehalten wird.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Diese Änderung erfolgt zusammen mit einer Begrenzung dieser ergänzenden Rebsorten im Sortenbestand des Betriebs in Kapitel I Abschnitt V der Produktspezifikation und im Verschnitt der Trauben oder der Moste für die Erzeugung von Roséwein in Kapitel I Abschnitt IX der Produktspezifikation. Der Grenzwert wird auf 20 % festgelegt, davon höchstens 10 % für die Rebsorten *Sauvignon B* und *Sauvignon Gris G* zusammen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Die ergänzende Verwendung von weißen Rebsorten ermöglicht eine Verbesserung des organoleptischen Gleichgewichts der Roséweine; sie sind dazu geeignet, je nach der Grundlage der verwendeten blauen Trauben entweder Frische oder Körper einzubringen.

— Beschreibung des Erzeugnisses

Die Hinzufügung von ergänzenden weißen Rebsorten hat zu einer redaktionellen Verbesserung der organoleptischen Beschreibung der Roséweine geführt, um sicherzustellen, dass diese Änderung keine Auswirkungen auf das Erzeugnis hat.

Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 (Link) der Produktspezifikation wurde geändert.

Dies wirkt sich auf Nummer 4 des Einzigen Dokuments aus.

— Önologische Verfahren

Kapitel I Abschnitt IX der Produktspezifikation wird geändert, um die Verwendung von önologischer Holzkohle für die Moste zuzulassen, innerhalb eines Grenzwerts von 20 % des Volumens der vom betroffenen Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine für die berücksichtigte Ernte.

Dies wirkt sich auf Nummer 5 des Einzigen Dokuments aus.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe a Unterabsatz 1 der Produktspezifikation wird die Zahl der Gemeinden des geografischen Gebiets infolge des Zusammenschlusses von Gemeinden von 501 auf 497 Gemeinden geändert, und von 542 auf 538 für die Gesamtzahl der Gemeinden des Departements Gironde.

Nummer 8 des Einzigen Dokuments wurde geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Bordeaux

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Trockene weiße Stillweine

Die trockenen weißen Stillweine besitzen:

- einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol;
- einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 3 g/l. Dieser Gehalt kann auf 5 g/l erhöht werden, wenn die Gesamtsäure $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 beträgt.

Nach Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt ≤ 13 % vol.

Vor der Verpackung besitzen sie:

- einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 13,26$ mval;
- einen Gesamtgehalt an SO_2 von ≤ 180 mg/l.

Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die aus der Rebsorte Sauvignon B hervorgegangenen trockenen Weißweine sind sehr aromatisch, frisch und fruchtig, mit blumigen Noten und Noten von Zitrusfrüchten. Sémillon B bringt Volumen und Fülle, die Verbindung mit Muscadelle B verleiht blumige Aromen. Beim Verschnitt bieten die ergänzenden Rebsorten Säure und Noten von Zitrusfrüchten. Diese durstlöschenden Weine können sehr gut jung getrunken werden (im Alter von ein oder zwei Jahren).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	in Milliäquivalent pro Liter
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

Weißweine mit Restzucker

Die weißen Stillweine mit vergärbaren Zuckern besitzen:

- einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol;
- einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von > 5 g/l und ≤ 60 g/l.

Nach Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt $\leq 13,5$ % vol.

Vor der Verpackung besitzen sie:

- einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 13,26$ mval;
- einen Gesamtgehalt an SO_2 von ≤ 250 mg/l.

Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Weißweine mit vergärbaren Zuckern besitzen eine Struktur auf der Basis von Sémillon B, die runde, füllige, goldfarbene Weine mit Aromen von kandierten Früchten bieten; sie können mit Sauvignon B kombiniert werden, die dann Frische bietet. Sie eignen sich für eine Alterung von mehreren Jahren, können aber auch jung genossen werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäuregehalt	in Milliäquivalent pro Liter
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	250

Rosé Stillweine

Die rosé Stillweine besitzen:

- einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol;
- einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 3 g/l. Dieser Gehalt kann auf 5 g/l erhöht werden, wenn die Gesamtsäure $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 beträgt.
- eine veränderte Farbintensität ($\text{DO}420+\text{DO}520+\text{DO}620$) $\leq 1,1$.

Nach Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt ≤ 13 % vol.

Vor der Verpackung besitzen sie:

- einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 13,26$ mval;
- einen Gesamtgehalt an SO_2 von ≤ 180 mg/l.

Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Roséweine besitzen eine Farbe, die von Blassrosa bis zu einem intensiveren Rosa reicht, je nach dem angewandten Verfahren (Direktpressung, leichte Mazeration oder „Saignée“), und eine fruchtige oder blumige Aromenpalette, unterstützt durch eine ausgewogene Struktur zwischen Körper und Lebhaftigkeit. Sie bieten einen vollmundigen Geschmack. Diese Weine sind gut geeignet, um jung getrunken zu werden (im Alter von ein oder zwei Jahren).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	in Milliäquivalent pro Liter
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

Rote Stillweine

Die roten Stillweine besitzen:

- einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol;
- einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 3 g/l;
- einen Gehalt an Apfelsäure von $\leq 0,3$ g/l.

Nach Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt $\leq 13,5$ % vol.

Vor der Verpackung besitzen sie:

- einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 13,26$ mval;
- einen Gesamtgehalt an SO_2 von ≤ 140 mg/l.

Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Rotweine, in denen die Rebsorte Merlot N oft überwiegt, sind geschmeidig, fruchtig und verfügen über eine geringe Säure; sie können in Jahren mit hohem Reifegrad durch die Säure der Rebsorten Petit Verdot N und Cot N aufgefrischt werden. Doch die Hauptverbindung besteht aus der Rebsorte Merlot N mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon N, und in geringerem Maße mit der Rebsorte Cabernet Franc N, wobei die letztgenannten den Weinen komplexe Aromen und kraftvolle Tannine verleihen, die ihnen ermöglichen, ihr Bukett zu bewahren und zu entwickeln.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	in Milliäquivalent pro Liter

Allgemeine Analysemerkmale

Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. Weinbereitungsverfahren**a. Wesentliche önologische Verfahren**

Bestandsdichte — Abstand zwischen den Rebstöcken

Anbaupraktiken

Für die ab dem 1. August 2008 bepflanzten Parzellen weisen die Rebflächen eine Bestandsdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 0,85 m sein. — Diese Bestandsdichte kann auf 3 300 Stöcke pro Hektar reduziert werden. In diesem Fall darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 0,85 m sein.

Schnittregeln

Anbaupraktiken

Es ist nur der Zapfenschnitt oder der lange Schnitt zugelassen. Für die Rebsorten Merlot N, Sémillon B und Muscadelle B darf die Zahl der Augen beim Schnitt 45 000 Augen pro Hektar und 18 Augen pro Rebstock nicht überschreiten. Für die anderen Rebsorten, darunter die Rebsorten Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B und Sauvignon Gris G, darf die Zahl der Augen beim Schnitt 50 000 Augen pro Hektar und 20 Augen pro Rebstock nicht überschreiten. Nach dem Entknospen darf die Zahl der fruchttragenden Zweige pro Stock folgende Zahl nicht überschreiten: — für die Rebsorten Merlot N, Sémillon B und Muscadelle B 12 Zweige pro Stock für Rebflächen, die eine Bestandsdichte von über oder gleich 4 000 Stöcken pro Hektar aufweisen, und 15 Zweige pro Stock für Rebflächen, die eine Bestandsdichte von unter 4 000 Stöcken pro Hektar aufweisen; — für die anderen Rebsorten, u. a. die Rebsorten Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, 14 Zweige pro Stock für Rebflächen, die eine Bestandsdichte von über oder gleich 4 000 Stöcken pro Hektar aufweisen, und 17 Zweige pro Stock für Rebflächen, die eine Bestandsdichte von unter 4 000 Stöcken pro Hektar aufweisen. Der Schnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz). Das Entknospen wird vor dem Fruchtansatz durchgeführt.

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von anderen Roséweinen als denjenigen, für die der Begriff „Claret“ verwendet werden kann, ist die Verwendung von önologischer Holzkohle für Moste zugelassen, innerhalb eines Grenzwerts von 20 % des Volumens der vom betroffenen Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine für die berücksichtigte Ernte.

Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Anreicherung durch teilweise Konzentration der Rotweine ist zugelassen, innerhalb eines Grenzwerts einer Konzentration von 15 % der dabei angereicherten Volumen. Die Weine dürfen nach der Anreicherung folgenden Gesamtalkoholgehalt nicht überschreiten: — Die Rotweine und Weißweine mit vergärbaren Zuckern dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Die trockenen Roséweine und Weißweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

b. Höchsterträge

Weißer Stillweine (trockene Weine und Weine mit vergärbaren Zuckern)

77 Hektoliter pro Hektar

Rosé Stillweine

72 Hektoliter pro Hektar

Rote Stillweine — Rebflächen mit einer Bestandsdichte von \geq 4 000 Stöcken/ha

68 Hektoliter pro Hektar

Rote Stillweine — Rebflächen mit einer Bestandsdichte $<$ 4 000 Stöcken/ha

64 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Gironde statt, auf der Basis des offiziellen geografischen Codes (COG) vom 19. Juni 2017:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujanet-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombard, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Wichtigste Keltertrauben

Sauvignon B

Merlot N

Cot N — Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das geografische Gebiet profitiert von bevorzugten, relativ homogenen klimatischen Bedingungen für die Weinerzeugung: eine Lage in der Nähe großer Gewässer (Atlantischer Ozean, Mündungstrichter der Gironde, Täler der Garonne und der Dordogne), die eine wichtige temperaturlausgleichende Funktion übernehmen. Die ozeanischen Einflüsse, die sich mäßigend auf den Frühjahrsfrost auswirken, werden jedoch mit zunehmender Entfernung vom Meer und den großen Tälern und mit zunehmender Nähe der Waldgebiete der Landes, der Saintonge und der Double Périgourdine immer geringer. Diese Besonderheiten erklären die geringe Präsenz von Rebflächen im äußersten Norden und Süd-südwesten des geografischen Gebiets. Es erstreckt sich auf 497 der 538 Gemeinden des Departements Gironde, unter Ausschluss des für den Weinbau nicht geeigneten Südwestens des Departements, der der Forstwirtschaft gewidmet ist.

Die im Meeresklima angebauten Rebsorten des Weinbaugebiets Bordeaux mussten bereits seit dem 17. und 18. Jahrhundert durch Pfähle gestützt werden. Später wurde die Spalierziehung allgemein üblich, die für eine gleichmäßig verteilte Ernte und eine für die Photosynthese ausreichende Blattoberfläche sorgt, sodass die Reben optimal reifen können. Die verschiedenen Bodenarten und die vielfältigen Lagen haben zur Auswahl und Anpassung der verschiedenen Rebsorten entsprechend den Merkmalen der Umgebung geführt. So können vier verschiedene Arten identifiziert werden:

- die ton- und kalkhaltigen Böden und die mergel- und kalkhaltigen Böden, die an den Hängen sehr verbreitet sind, wo Merlot N sehr gut zum Ausdruck kommt;
- die kieselhaltigen Böden, vermischt mit Tonböden und Kalkelementen, die etwa für Merlot N und Sauvignon B ideal sind;
- die „Boulbènes“ (sandige Tonböden) mit feinen Kieselementen, die leichtere Böden bilden, welche für die Erzeugung trockener Weißweine geeignet sind;
- kiesige Böden, die aus Kies, Rollquarz und mehr oder weniger groben Sanden bestehen, bilden gut entwässerte, warme Terrassen, die ideal für Weinreben und insbesondere Cabernet Sauvignon N sind.

Die Übereinstimmung zwischen den Rebsorten, der Vielfalt der biophysikalischen Umgebung und der Art der Unterhaltung der Rebflächen und der Weinherstellung ergibt Weine mit einem besonderen Stil, die durch eine große aromatische Vielfalt gekennzeichnet sind. Dank seines Hafens und den engen historischen Verbindungen zu anderen Nationen, die sehr früh einen strukturierten und starken Handel entstehen ließen, war das Weinanbaugebiet Bordeaux schon immer dem Rest der Welt zugewandt, wobei es von technischen Innovationen profitierte oder diese verbreitete, die Dynamik der Betriebe förderte und es so ermöglichte, sein Know-how zu stärken, zu entwickeln und zu exportieren, wobei immer die jahrhundertealten Bräuche gewahrt wurden. Mit der Heirat von Eleonore, Herzogin von Aquitanien, und Heinrich Plantagenet, dem späteren König von England, im Jahr 1152 veranlasste die Entwicklung des Handelsverkehrs die Engländer zur Einfuhr von Bordeaux-Weinen, die sie wegen ihrer hellen Farbe „Claret“ nannten. Diese Tradition wurde im Laufe der Zeit fortgeführt und spiegelt sich heute in den Angaben „Claret“ und „Claret“ wider. Im 17. Jahrhundert beginnt eine neue Ära des Handels mit der Entstehung neuer Verbrauchergruppen. Der Export bleibt eine der Stärken des Vertriebs von Bordeaux-Weinen. Ein Drittel der erzeugten Mengen wird in über 150 Ländern vermarktet. Die Weinerzeugung mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, die wichtigste Ressource des Departements Gironde, hat stark zur Gestaltung der ländlichen und städtischen Landschaften und zur Herausbildung der lokalen Architektur (Schlösser der Weingüter, Weinlager) beigetragen. Die wichtigsten Städte des Departements sind Flusshäfen, bei deren Entwicklung der Weinhandel eine zentrale Rolle spielte.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nähe, das für die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau abweichend festgelegt ist, für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Bordeaux“ — eventuell mit der ergänzenden Angabe „Claret“ und „Claret“ — verwendet werden kann, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

- Département Dordogne: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Département Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Geografische Bezeichnungen — ergänzende Angaben:

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) „Bordeaux“ kann durch die Angaben „Claret“ für Rotweine und „Claret“ für dunkle Roséweine ergänzt werden, entsprechend den für diese Art von Wein festgelegten Bestimmungen, vor allem im Bereich der Analysestandards.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Bordeaux“ kann durch die geografische Bezeichnung „Haut-Benaige“ für Weißweine ergänzt werden, gemäß den für diese geografische Bezeichnung festgelegten Bestimmungen, vor allem betreffend das geografische Gebiet, den Sortenbestand, den Ertrag und die Analysestandards.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geografische Bezeichnung „Haut-Benaige“ wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bordeaux“ angegeben, in einer Schriftgröße, deren Maße sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen der genannten kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten dürfen.

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Weißweine, deren Gehalt an vergärbaren Zuckern über 5 Gramm pro Liter und unter 60 Gramm pro Liter liegt, werden mit der Angabe versehen, die dem Gehalt im Wein entspricht, so wie er von den europäischen Rechtsvorschriften festgelegt ist.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5514a84e-f7df-48fd-bc1b-7c65926936ae

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 248/05)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Bourgueil“

Referenznummer: PDO-FR-A0729-AM01

Datum der Mitteilung: 10.5.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Der Absatz über das geografische Gebiet erhält folgende Fassung:

„Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau erfolgen in dem vom staatlichen Institut für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 16. Dezember 2010 genehmigten geografischen Gebiet. Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Indre-et-Loire auf der Grundlage des amtlichen geografischen Codes von 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-Sur-Loire (davon nur die Ortsteile Saint-Patrice und Ingrandes de Touraine), Restigné und Saint-Nicolas-de-Bourgueil.“

Die Änderung trägt der Zusammenlegung einiger Gemeinden Rechnung, durch die sich die Grenzen des geografischen Gebiets jedoch nicht verändert haben.

Nummer 6 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

2. Schnittregeln

Beschreibung und Änderungsgründe

Abschnitt VI Buchstabe b wird dahingehend geändert, dass beim Schnitt nunmehr höchstens 12 Augen am Rebstock verbleiben.

Der einfache Guyot-Schnitt ermöglicht somit einen Strecker mit acht Augen.

Diese Änderung soll eine bessere Anpassung an klimatische Unwägbarkeiten im Frühjahr erlauben, die in den letzten Wirtschaftsjahren verstärkt aufgetreten sind.

Nummer 5.1 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

3. Traubenhöchstertrag pro Parzelle

Beschreibung und Änderungsgründe

Der Höchstertrag pro Parzelle wird von 9 500 kg/ha auf 8 500 kg/ha verringert. Mit der Erhöhung der Anzahl der Augen will die ODG (organisme de défense et de gestion) keine Ertragssteigerung erzielen, die zulasten der Qualität gehen könnte, und hat daher beschlossen, den Höchstertrag pro Parzelle zu reduzieren.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Bepflanzung der Vorgewende

Beschreibung und Änderungsgründe

Unter Nummer 2 Buchstabe a werden die Worte „weiter als 1,5 m vom letzten Stock entfernt“ durch „mindestens einen Meter von der Verankerung des Pflocks der Rebe, wobei diese Entfernung auf 2,5 m ausgedehnt werden kann, wenn der Boden mechanisch bearbeitet wird;“ ersetzt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung trägt den Entwicklungen bei den mechanischen Methoden für Anbau und Pflege der Vegetation Rechnung.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Höchstertrag

Beschreibung und Änderungsgründe

Der Höchstertrag wird von 67 hl/ha auf 65 hl/ha verringert. Mit der Erhöhung der Anzahl der Augen will die ODG keine Ertragssteigerung erzielen, die zulasten der Qualität gehen könnte, und hat daher beschlossen, den Höchstertrag zu reduzieren.

Nummer 5.2 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

6. Fassungsvermögen der Tanks

Beschreibung und Änderungsgründe

Das erforderliche Mindestfassungsvermögen der Tanks wird gesenkt, um jungen Winzern und Winzerinnen nicht den Einstieg zu erschweren, ohne dabei jedoch die Anforderungen an eine gute Weinbereitung und -lagerung zu senken.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 4 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. Erklärung über die Zuordnung der Parzellen

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel 2 Abschnitt I Nummer 1 wird gestrichen, da es sich hierbei aufgrund der Lage von Bourgueil um einen unnötigen Schritt handelt. Die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (appellation d'origine contrôlée, AOC), die auf dem Anbaugebiet der AOC Bourgueil in Anspruch genommen werden können, sind die AOCs Saint Nicolas de Bourgueil, Touraine, Crémant de Loire und Rosé de Loire: Die Parzellen der AOC Saint Nicolas de Bourgueil werden alle nach den Qualitätskriterien für diese AOC kontrolliert. Die für die Produktion der AOC Crémant de Loire bzw. Rosé de Loire vorgesehenen Parzellen müssen in den von den Erzeugern geführten Produktionsaufzeichnungen angegeben werden; die für die Produktion der AOC Touraine bestimmten Parzellen werden von den Erzeugern ab Januar durch Parzellenzuordnung ausgewiesen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel 3 wurde zwecks einheitlicherer Formulierung der wichtigsten zu kontrollierenden Aspekte überarbeitet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Bourgueil

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Bei den Weinen handelt es sich um rote oder rosé Stillweine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 %. Nach der Abfüllung entsprechen sie folgenden Analysestandards:

- Die Rotweine haben einen Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) von ≤ 2 g/l.
- Die Roséweine haben einen Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) von ≤ 4 g/l und einen Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm Weinsäure je Liter, von mindestens 3,5 g/l. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % nicht überschreiten. Für die Rotweine ist die malolaktische Gärung abgeschlossen; der Gehalt an Apfelsäure beträgt $\leq 0,3$ g/l. Bei Rot- und Roséweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt und bei Rotweinen ist der Gesamtsäuregehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Die Roséweine weisen im Allgemeinen Aromen von roten und weißen Früchten auf, sind frisch und recht kräftig und haben zum Teil eine Zitrusnote. Die Rotweine sind elegant und ihre Farbtöne variieren von einem dunklen Rubinrot bis zu einem dunklen Granatton. Die Tanninstruktur ist häufig präsent, aber fein integriert. Der aromatische Ausdruck der Weine vereint im Wesentlichen Noten roter und schwarzer Früchte. Einige opulente Weine gewinnen durch eine mehrjährige Lagerzeit hinzu. Sie entfalten dann komplexere, kakaoartige, leicht rauchige oder würzige Noten.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche *önologische* Verfahren

Anbaupraktiken

Erziehungssystem

a) Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf mit einem Reihenabstand von höchstens 2,10 m. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Reihe beträgt mindestens 0,8 m und höchstens 1,1 m.

b) Schnittregeln

Die Reben werden vor dem 1. Mai nach folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens 12 Augen am Stock bleiben:

- einfacher Guyot-Schnitt mit einem Strecker mit höchstens acht Augen und höchstens zwei Zapfen mit jeweils ein bis zwei Augen;
- V-förmiger Kurzstreckerschnitt mit jeweils höchstens vier Augen und höchstens zwei Zapfen mit jeweils ein bis zwei Augen;
- Zapfenschnitt (Cordon-Royat-Schnitt) mit höchstens sechs Zapfen oder „Trieben“ mit jeweils höchstens zwei Augen.

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden. Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

b. Höchsterträge

65 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau erfolgen in dem vom staatlichen Institut für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 16. Dezember 2010 genehmigten geografischen Gebiet. Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Indre-et-Loire auf der Grundlage des amtlichen geografischen Codes von 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-Sur-Loire (davon nur die Ortsteile Saint-Patrice und Ingrandes de Touraine), Restigné und Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Wichtigste Keltertrauben

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet Franc N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das Anbaugebiet für Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bourgueil“ befindet sich an der nördlichen Loire, stromaufwärts von deren Zusammenfluss mit der Vienne, im äußersten Nordwesten des Weinanbaugebiets „Touraine“.

Das geografische Gebiet wird im Norden durch den Wald von Gâtine und im Süden von der Loire begrenzt. Ein Teil des Gebiets ist an einem ausgedehnten, weitgehend nach Süden ausgerichteten und oben bewaldeten Hang gelegen, der übrige Teil erstreckt sich über die Terrassen und die Kuppen, die in der Region auch „montilles“ genannt werden.

Am unteren Hangabschnitt befinden sich Kalkbraunerden, die sich auf dem Kreidekalk aus dem Turonium bzw. auf gelber Tuffeau-Kreide abgelagert haben. Ab der Hangmitte sind stattdessen Lehm-Silizium-Schichten zu finden, die aus den Lehm-Sand-Schichten aus dem Senonium hervorgegangen sind. Die am Hangfuß zu findenden Böden, die sich auf den alten Alluvialterrassen und auf den aus jüngeren Alluvionen im Hauptflussbett hervorgegangenen, „montilles“ genannten Kuppen entwickelt haben, sind durchlässig und sandig bis kiesig.

Das geografische Gebiet umfasst acht Gemeinden des Départments Indre-et-Loire. In dem Gebiet herrscht ein milderes und trockeneres Klima als im Rest der Region Touraine. Die bewaldete Kuppe des Weinhangs schützt vor kalten Nordwinden.

Beschreibung der menschlichen Tätigkeiten, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Weinanbaugebiet von Bourgueil ist im Zusammenhang mit der Gründung des Klosters von Bourgueil im Jahr 990 entstanden. 1189 pries der Abt Baudry sein Kloster und dessen Wein. Das Weinanbaugebiet reicht zu diesem Zeitpunkt bereits über die Grenzen des Klosters hinaus und erstreckt sich über die alten Kuppen und Terrassen an der Loire.

Die von Einheimischen auch „Breton“ genannte Rebsorte Cabernet Franc N ist die wichtigste Rebsorte des Sortenbestandes. Nachdem die Sorte auf dem Binnenwasserweg eingeführt worden war, haben die politisch verbündeten Herrscherhäuser von Anjou und Aquitanien ihre Ausbreitung in der Region gefördert (11. und 12. Jahrhundert).

Durch die günstige Lage am Ufer der Loire werden aus dem Weinanbaugebiet Bourgueil seit jeher edle Weine exportiert, so etwa seit dem 17. Jahrhundert nach Flandern.

Die auf den alten Alluvialterrassen angepflanzten Reben sind resistenter gegen Rebläuse, da diese sich in sandigen Böden langsamer vermehren. Die zügige Wiederbepflanzung mit Pfropfreben ausschließlich der Sorte Cabernet Franc N zeugt von der Verbundenheit der Weinbauer mit dieser im Mittelalter eingeführten Rebsorte.

Seit dem Jahr 1937, als „Bourgueil“ als kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt wurde, ist das Produktionsvolumen stetig gestiegen. Während der Gemüseanbau und der Anbau von Getreide oder Süßholzwurzeln zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen wichtigen Anteil an der Landwirtschaft von Bourgueil ausmachten, ist inzwischen der Weinbau in der Region vorherrschend.

Rotweine machen mit etwa 95 % des Gesamtvolumens den Großteil der Produktion aus. Roséweine zeichnen sich meist durch Aromen von roten und weißen Beerenfrüchten aus, sind frisch und recht intensiv und weisen zum Teil Noten von Zitrusfrüchten oder Pfeffer auf.

Die Rotweine sind elegant und ihre Farbtöne variieren von einem dunklen Rubinrot bis zu einem dunklen Granatton. Die Tanninstruktur ist häufig präsent, aber fein integriert. Der aromatische Ausdruck der Weine vereint im Wesentlichen Noten roter und schwarzer Früchte.

Nach einigen Jahren Lagerung können einige Weine komplexere, kakaoartige, leicht rauchige oder würzige Noten entfalten. Traditionell besteht das für die Traubenlese abgegrenzte Parzellengebiet nur aus Parzellen mit Braunböden oder wenig tiefgründigen Böden auf Kreideschichten aus dem Turonium am Hang, sowie aus sandig-lehmigen oder sandig-kiesigen Böden auf den Terrassen und Kuppen. Diese Böden weisen ein gutes Wasser- bzw. Temperaturverhalten auf. Das offene Relief führt zu günstigen klimatischen Bedingungen.

Dies sind gute Voraussetzungen für die Rebsorte Cabernet Franc N, einen einzigartigen, eleganten Ausdruck zu entwickeln. Aufgrund dieser Bedingungen ist aber auch eine optimale Pflege erforderlich, weshalb gewisse Klone verboten und eine bestimmte Reberziehung sowie ein kurzer Rebschnitt erforderlich sind. Die Bedingungen auf den sandig-lehmigen oder sandig-kiesigen Böden fördern einen fruchtigen Aromenausdruck, mit feinen, weichen Tanninen, was den Erfolg gerade junger Weine erklärt. Die Bedingungen auf den Böden aus dem Turonium bringen eher opulente Rotweine mit einer guten Tanninstruktur hervor.

Das über Generationen vermittelte Fachwissen der Winzer und ihre Treue zur Rebsorte Cabernet Franc N seit über acht Jahrhunderten ermöglichen die Auswahl von Weinen aus verschiedenen Lagen für Cuvées.

Dieses Fachwissen bezüglich der besonderen Bedingungen dieses Gebiets, in dem in erster Linie Rotweine erzeugt werden, wurde in logischer Fortführung auch auf die Erzeugung von Roséweinen ausgeweitet.

Die am Fuße des Weinbergs fließende Loire ist eng mit den Ursprüngen und der Geschichte des Weinbaus in Bourgueil verbunden. Der große Hang ist durch Erosion durch den Fluss entstanden. Er hat zudem Alluvialböden entstehen lassen, die das wichtigste Substrat für den Weinberg darstellen.

Als Handels- und Kommunikationsroute kommt der Loire eine große wirtschaftliche Bedeutung zu.

Der hohe Bekanntheitsgrad und das Ansehen der Weine mit dem Namen „Bourgueil“, deren subtile und fruchtige Aromen seit dem 11. Jahrhundert in den Archiven des Benediktinerklosters vermerkt sind, sind dank des Einsatzes der in Verbänden organisierten Erzeuger und Sponsoren ungebrochen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das als Ausnahme für die Weinherstellung und die Weinbereitung abgegrenzte Gebiet in unmittelbarer Nähe besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— im Département Indre-et-Loire:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seully, Thizay, Vallères;

— im Département Maine-et-Loire:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften:

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung:

Beschreibung der Bedingung:

- a) Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens doppelt so groß wie die der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist.
- b) Die Schriftgröße der Zeichen für die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.
- c) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:
 - es sich um einen in den Kataster aufgenommenen Ort handelt und
 - dieser in der Ernteerklärung angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 248/06)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Crémant de Bourgogne“

Referenznummer: PDO-FR-A0676-AM01

Datum der Mitteilung: 11.4.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aktualisierung der Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets

Beschreibung und Änderungsgründe

Einige Gemeinden haben seit der ersten Genehmigung der Produktspezifikation ihren Namen geändert oder sich zusammengeschlossen. Die Liste der Gemeinden, die das geografische Gebiet bilden, wurde daher ohne Änderung des Bereichs aktualisiert. Zur Erhöhung der Rechtssicherheit wird diese Liste im Vergleich zur geltenden Version mit dem offiziellen geografischen Code (COG) erfasst, der jedes Jahr vom französischen Statistikinstitut INSEE vergeben wird.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments wird daher entsprechend geändert.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Die Parzellenabgrenzung wurde für eine bestimmte Zahl von Gemeinden des geografischen Gebiets abgeschlossen. Anlässlich dieser Maßnahme wurde die Abgrenzung für die bereits abgegrenzten Gemeinden bestätigt. Dies veranlasste die zuständige nationale Behörde dazu, die Parzellenabgrenzung für das gesamte Gebiet zu einem neuen Genehmigungsdatum zu genehmigen.

Die früheren Genehmigungsdaten der Parzellenabgrenzung pro Gemeinde durch die zuständige nationale Behörde, die im Anhang der Produktspezifikation der Bezeichnung aufgeführt waren, wurden gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Crémant de Bourgogne

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Die Weine sind weiße oder rosé Qualitätsschaumweine.

a) Die Weine überschreiten vor dem Zusatz der Versanddosage und bei Anreicherung des Mostes nicht den Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol.

b) Der Gehalt an Gesamtsäure, an flüchtiger Säure, an Gesamtschwefeldioxid und an Zucker sowie der bei einer Temperatur von 20 °C gemessene Überdruck an Kohlensäure sind die von den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Der Wein ist durch einen feinen und anhaltenden Schaum, mit zarten und lange andauernden Perlen gekennzeichnet. Die Nase erinnert bei jungen Weinen häufig an fruchtige, blumige und mineralische Noten, die mit einer gewissen Frische verbunden sind. Mit der Zeit erscheinen komplexere Aromen, die sich zu sekundären und tertiären Noten entwickeln. Die Frische im Mund wird durch die Freisetzung der Kohlensäure gesteigert.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

- Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen einge­mischt verwendet werden.
- Die Verwendung von Holzstücken ist untersagt.
- Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des „Code rural et de la pêche maritime“ einhalten.
- Die Kelterstandorte müssen Kriterien zur Annahme der Trauben nach der Lese, zu Kelteranlagen und Keltern, zur Beschickung der Keltern, zur Fraktionierung der Säfte und zur Hygiene erfüllen.

Bestandsdichte

Anbaupraktiken

- Die Rebflächen weisen eine Bestandsdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Abstand zwischen den Rebzeilen kleiner oder gleich 2,50 Meter.
- Wenn die Bestandsdichte größer als 8 000 Stöcke pro Hektar ist, dürfen die Rebflächen keinen Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile von weniger als 0,50 Meter aufweisen.
- Wenn die Bestandsdichte kleiner oder gleich 8 000 Stöcke pro Hektar ist, dürfen die Rebflächen keinen Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile von weniger als 0,80 Meter aufweisen.
- Die unregelmäßig bepflanzten Rebflächen weisen eine Bestandsdichte von mindestens 9 000 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Abstand zwischen den Stöcken von mehr als 0,50 Meter.

Schnittregeln

Anbaupraktiken

Allgemeine Bestimmungen

Die Reben werden nach folgenden Bestimmungen geschnitten:

- entweder als Kurzschnitt (im Royatschnitt erzeugte Reben), mit einer Zahl der Augen pro Quadratmeter kleiner oder gleich 12;
- oder als einfacher oder doppelter Guyot-Langschnitt, mit einer Zahl der Augen pro Quadratmeter kleiner oder gleich 10.

Für die Rebsorten Chardonnay B und Sacy B (nur in den Gemeinden des Departements Rhône und in den Gemein­den des Departements Saône-et-Loire im abgegrenzten Weinbauggebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Mâcon“) wird der Schnitt „Queue du Mâconnais“ angewandt, mit einer Zahl der Augen pro Quadratmeter kleiner oder gleich 10.

Für die Rebsorten Chardonnay B und Sacy B (mit Ausnahme der Gemeinden des Departements Rhône und der Gemeinden des Departements Saône-et-Loire im abgegrenzten Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Mâcon“) wird der „Chablis-Schnitt“ angewandt, mit einer Zahl der Augen pro Quadratmeter kleiner oder gleich 10.

Besondere Schnittregeln

Anbaupraktiken

Sonderbestimmungen

Der einfache Guyot-Schnitt kann angepasst werden:

- mit einem 2. Zapfen, der es ermöglicht, die Position des Streckers von einem Jahr zum anderen abzuwechseln;
- mit einem verkürzten Strecker von maximal 3 Augen und einem auf 2 Augen begrenzten Zapfen.

Unabhängig von der Schnittmethode können die Reben mit zusätzlichen Augen geschnitten werden, unter dem Vorbehalt, dass im phänologischen Stadium, das 11 oder 12 Blättern entspricht, die Zahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Quadratmeter kleiner oder gleich der für die Schnittregeln festgelegten Zahl der Augen ist.

Bewässerung und Transport der geernteten Trauben

Anbaupraktiken

Bewässerung

Die Bewässerung ist untersagt.

Transport der geernteten Trauben

- a) Die geernteten Trauben sind während ihres Transports gegen Regen geschützt.
- b) Die geernteten Trauben werden vom Ort der Ernte bis zur Kelteranlage in Behältern befördert:
 - die eine Tiefe von 0,50 Meter nicht überschreiten, um ein Zusammendrücken der Trauben zu vermeiden;
 - die nicht wasserdicht sind und die ein schnelles und vollständiges Abfließen des Safts während des Transports und der Wartezeit bis zum Keltern ermöglichen.
- c) Der Zeitraum zwischen dem Ernten der Trauben und dem Keltern soll so kurz wie möglich sein. In keinem Fall darf dieser Zeitraum 24 Stunden überschreiten.

b. Höchsterträge

Ertrag

90 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes Geografisches Gebiet

- a) Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Verpackung der Weine finden in dem vom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) in der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 7. Juli 2011 genehmigten geografischen Gebiet statt. Der Bereich dieses Gebiets umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden, auf der Basis des offiziellen geografischen Codes (COG) von 2018:

— Departement Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée und Vougeot;

— Departement Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux und Villié-Morgon;

— Departement Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièeres, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guyé, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guyé, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (nur für den Teil, der den Gebieten der früheren Gemeinden Donzy-le-National, Massy und La Vineuse entspricht), Vinzelles und Viré;

— Departement Yonne:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, Écolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (nur für den Teil, der den Gebieten der früheren Gemeinden Champvallon und Volgré entspricht), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (nur für den Teil, der dem Gebiet der früheren Gemeinde Vermenton entspricht), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes und Viviers.

b) Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Verpackung der Weine können auch auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden durchgeführt werden:

— Departement Côte-d'Or:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune und Prusly-sur-Ource;

— Departement Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Wichtigste Keltertrauben

Pinot Gris G

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet beruht auf den traditionell dem Weinbau gewidmeten Reliefs der Departements Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire und Rhône. Es umfasst eine Gruppe mehr oder weniger getrennter Rebflächen, die sich über etwa 250 Kilometer von Norden nach Süden erstrecken. Es umfasst somit ein Gebiet von über 300 Gemeinden.

Die Rebflächen des Departements Yonne und des „Châtillonnais“ im Norden der „Côte d'Or“ sind auf den Schichtstufen des Pariser Beckens, auf Sedimenten des Oberjura angesiedelt, mit Ausnahme des „Vézélien“, das auf Formationen des Unter- und Mitteljura angesiedelt ist, und des „Jovinien“, das auf Formationen der Oberkreide angesiedelt ist. Die Untergründe sind hauptsächlich mergelhaltig (Tonkalkstein), örtlich kalkhaltig. Die Rebfläche ist auf die Reliefs in den besten Lagen des Schichtstufenlands, auf die Hänge der wichtigsten Täler, die die Region entwässern, die Yonne und ihre Nebenflüsse sowie die Seine und ihre Nebenflüsse, beschränkt. Sie ist terrassenförmig in Höhen zwischen 150 und 300 Metern angelegt.

Von Dijon bis in die unmittelbare Umgebung von Lyon belegen die Rebflächen eine nahezu ununterbrochene Aufeinanderfolge geradliniger Reliefs. Es handelt sich um den westlichen Rand des Bresse-Grabens, einer bedeutenden tektonischen Struktur, die während der Hebung der Alpen eingebrochen ist. Die Untergründe sind hauptsächlich sedimentärer Art, Kalksteine oder Mergel, die im Allgemeinen aus dem Jura, örtlich aber auch aus dem Trias stammen. Örtlich, hauptsächlich im Departement Saône-et-Loire, sind Rebflächen auf Aufschlüssen des metamorphen und granitischen Grundgebirges des Paläozoikums angesiedelt, die dann saure Böden ergeben. Obwohl die Reliefs des Umlandes manchmal große Höhen aufweisen (650 Meter in der Côte-d'Or, 1 000 Meter im „Beaujolais“), ist die Anpflanzung von Reben auf Höhen zwischen 250 Metern und 400 Metern beschränkt. Jede der Rebflächen ist durch ihre Landschaften, ihre Geologie und typische morphologische Merkmale gekennzeichnet:

- breite Täler, die sich keilförmig in die Kalkplateaus des Pariser Beckens graben;
- ein schmaler, durchgehender Streifen, der an der Grenze zwischen Ebene und Plateau liegt, für die „Côte“;
- eine Abfolge von parallelen Reliefs, die sich auf einer Nord-Süd-Achse erstrecken, die „Hügelketten“, im „Mâconnais“.

Das Weinanbaugebiet „Burgund“ wird von einem eher kühlen Meeresklima geprägt. Dieses Klima ist durch gemäßigte und regelmäßige Niederschlagsmengen, ohne ausgeprägte sommerliche Trockenheit, gekennzeichnet. Die Temperaturen zeugen von seinem kühlen Charakter, mit einem Jahresdurchschnitt von 11 °C.

Dieses im Departement Yonne stark ausgeprägte Klima ist im Südosten des geografischen Gebiets etwas abgemildert, aufgrund der Schutzfunktion, die von den Bergreliefs des Morvan und des Charolais übernommen wird; diese erzeugen einen Föhneffekt, der sich in einer geringeren Feuchtigkeit und einer höheren Temperatur als der regionale Referenzwert äußert.

Der östliche Teil des geografischen Gebiets wird von kontinentalen Einflüssen erfasst, die sich in relativ niedrigen Wintertemperaturen äußern, sowie in Frostperioden, die lang und intensiv sein können, aber auch in manchmal sehr trockenen und sonnigen Nachsaisons.

Südländische Einflüsse, die vor allem im südlichen Teil des geografischen Gebiets wahrnehmbar sind, können vorübergehend hohe Sommertemperaturen und einen Aufstieg warmer Meeresluft verursachen, die für Sommergewitter verantwortlich sind.

Die für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen entsprechen den gesamten Gebieten, die traditionell für ihre Eignung zum Weinbau anerkannt sind. Sie befinden sich daher vorzugsweise an den Hängen in sonniger Lage der Hauptreliefs und im Vorland, auf den kühlen Plateaus und den nach Norden oder Westen ausgerichteten Flanken, in allen Lagen, die eine optimale Entwässerung und gute Kapazitäten der Bodenerwärmung bieten.

Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau ist seit gallorömischer Zeit bestätigt.

Im Mittelalter haben die Rebflächen des „Burgund“ bereits eine wirtschaftliche Bedeutung gewonnen und sind über die Grenzen hinaus bekannt.

Die Rolle von kirchlichen Einrichtungen (Abteien, Bistümer) und der Adligen bei der Entstehung des Rufes der Weine des „Burgund“ ist wohlbekannt. Cluny, Cîteaux, Pontigny, das Kathedrankapitel von Langres, die Herzöge von Burgund — sie haben jeweils auf ihre Weise zum Aufbau eines renommierten Weinbaugebiets und zur Ausstrahlung dieser Weine beigetragen.

Im 18. Jahrhundert entsteht durch die beachtliche Entwicklung des Weinhandels eine neue Wirtschaftsmacht. Die Weine des „Burgund“ werden in großem Stil im Norden Frankreichs und Europas und sogar auf anderen Kontinenten vermarktet.

Jedoch erfährt das Weinanbaugebiet „Burgund“ im Laufe des 19. Jahrhunderts eine starke Individualisierung. Die Verwaltungseinteilungen — die historischen Provinzen oder die neueren Departements — verbinden sich mit der wirtschaftlichen Dimension, den städtischen Zentren, wie Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône oder Mâcon, die die Verbreitung der Weine aus der Region sicherstellen. Der Norden des „Beaujolais“ identifiziert sich in dieser Zeit mit den Weinen von Mâcon. Das „Tonnerrois“ und das „Châtillonnais“ ganz in der Nähe der Champagne wenden sich ebenfalls dem Burgund zu.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts interessieren sich die Erzeuger der Region Burgund für die Bereitung von Schaumweinen nach den in der Champagne entwickelten Techniken, insbesondere in Rully, im Departement Saône-et-Loire, ab 1820 in Nuits-Saint-Georges, und danach 1840 in Chablis. Das neue Produkt ist erfolgreich, insbesondere bei Kunden in Großbritannien und den USA, und das Verfahren verbreitet sich schnell. Schaumweine werden inmitten der besten Gebiete hergestellt, wie etwas in „Clos Vougeot“, in „Chambertin“, in „Chablis“.

Die Erzeuger von Schaumweinen schließen sich ab 1939 in einem Verband zusammen und erlangen 1943 die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bourgogne mousseux“.

Laut Verordnung ist diese kontrollierte Ursprungsbezeichnung den Weißweinen, Rotweinen und Roséweinen vorbehalten, die durch eine zweite Gärung in der Flasche hergestellt werden. Ab den 1960er-Jahren wollen burgundische Erzeuger ihre Produktion von hochwertigen Schaumweinen systematisieren und schützen; sie führen strenge Regeln für die Ernte und Weinbereitung ein, die zur Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Crémant de Bourgogne“ durch eine Verordnung von 1975 für Weiß- oder Roséweine führen.

Der Sortenbestand umfasst alle burgundischen Rebsorten, auch wenn die Rebsorten Chardonnay B und Pinot Noir N bei weitem bevorzugt werden. Die geografische Zersplitterung des Weinbaugebiets geht mit einigen Unterschieden in den Produktionsverfahren einher. So hat jedes kleine Gebiet sein historisches Know-how geerbt und lokale Praktiken bei der Erziehung der Reben bewahrt, wovon etwa die „Bögen“ im Mâconnais oder der sogenannte „Chablis“-Schnitt im Departement Yonne zeugen.

Das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Crémant de Bourgogne“ erstreckt sich im Jahr 2011 auf fast 2 000 Hektar, mit einer Jahresproduktion von fast 125 000 Hektolitern, das sind fast 15 Mio. Flaschen.

Der Wein ist durch einen feinen und anhaltenden Schaum mit zarten und lange andauernden Perlen gekennzeichnet. Die Nase erinnert bei jungen Weinen häufig an fruchtige, blumige und mineralische Noten, die mit einer gewissen Frische verbunden sind. Mit der Zeit erscheinen komplexere Aromen, die sich zu sekundären und tertiären Noten entwickeln. Die Frische im Mund wird durch die Freisetzung der Kohlensäure gesteigert.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die „Bourgogne“ ist ein nördliches Weinbaugebiet, in dem die Weinrebe starken klimatischen Beschränkungen ausgesetzt ist. Die Anpflanzung ist daher auf die günstigsten Lagen beschränkt, die von verglichen mit dem regionalen Klima wärmeren und trockeneren Mesoklimaten und von Böden mit guter Entwässerung profitieren, die in der Lage sind, überschüssiges Wasser abzuleiten und zugleich eine gute Fruchtbarkeit und schnelle Erwärmung bieten.

Die Rebfläche ist daher auf die Hauptreliefs konzentriert, die meistens kalkhaltig sind und in gemäßigter Höhe liegen.

Der kühle Charakter des Klimas des geografischen Gebiets ist für die Erzeugung von Schaumweinen besonders günstig. Sowohl die Böden als auch die Lagen verbinden sich in Standorten, die eine gute Reife der Trauben sicherstellen, aber zugleich die notwendige Säure für die Qualität der Weine bewahren, die über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Crémant de Bourgogne“ verfügen.

Ein wenig diversifizierter und autochthoner Sortenbestand, der für die lokalen Boden- und Klimabedingungen besonders geeignet ist, trägt zum Ausdruck einer Palette von Weiß- und Roséweinen bei, die Merkmale der Säure und Fruchtigkeit nördlicher Weine teilen und ihnen eine sichere Eleganz verleihen.

Die Erzeuger, die bestrebt sind, einen anspruchsvollen Wein herzustellen, haben sich strenge Regeln auferlegt, um die Qualität des Rohstoffs bestmöglich zu erhalten und somit tadellose Weine anzubieten. Die geernteten Trauben werden mit größter Sorgfalt behandelt, um die Oxidation des Safts zwischen Ernte und Kelterung zu vermeiden. Die Verarbeitung ganzer Trauben, die Beseitigung des während des Transports entstandenen Safts, die sorgfältige Handhabung, eine Kelterung, die in einer gepflegten Umgebung mit geeignetem Material durchgeführt wird, nach den Regeln, die ein genaues Verhältnis zwischen dem eingebrachten Erntegewicht und dem Volumen des gewonnenen Mosts festlegen, garantieren die Qualität und die Klarheit des dadurch gewonnenen Safts, sie garantieren eine schonende Pressung, wodurch die subtilen Aromen erhalten bleiben und Weine mit heller und brillanter Farbe angeboten werden können.

Dank der seit über einem Jahrhundert erworbenen Erfahrung verfügen die Hersteller von Schaumweinen über ein erstklassiges Know-how bei der Zusammensetzung ihrer Cuvées. Um einen optimalen aromatischen Ausdruck sicherzustellen, werden für den Verschnitt die feinsten Rebsorten bevorzugt (Pinot Noir N, Pinot Gris G, Chardonnay B). Durch eine lange Zeit des Weinausbaus, mit einer Vermarktung für den Verbraucher nach mindestens 12 Monaten ab dem Datum der Abfüllung, kann der Wein seine aromatischen Eigenschaften, seine Komplexität und seine Finesse entwickeln.

Der „Crémant de Bourgogne“ erscheint als unverzichtbares Element der burgundischen Weinerzeugung. Im Jahr 2011 wird 30 % der Produktion auf allen Kontinenten vermarktet.

9. Weitere Wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

- a) Alle Arbeitsgänge der Produktion, von der Traubenernte bis zum Degorgieren, werden in dem geografischen Gebiet durchgeführt.
- b) Die Verpackung der Weine wird in dem geografischen Gebiet durchgeführt, unter Berücksichtigung des Verfahrens der Weinbereitung durch die zweite Gärung in der Flasche.
- c) Die Abfüllung in Glasflaschen, in denen die Schaumbildung erfolgt, wird ab dem 1. Dezember nach der Ernte durchgeführt.
- d) Die Weine werden nach Ablauf einer Mindestzeit für den Weinausbau von 12 Monaten ab dem Datum der Abfüllung für den Verbraucher vermarktet.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den Gemeinschaftsvorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schriftgröße aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite das Zweifache der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreitet.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 248/07)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Médoc“

Referenznummer: PDO-FR-A0730-AM03

Datum der Mitteilung: 10. April 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet — redaktionelle Änderung

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Gemeinden Cantenac und Margaux gestrichen und die Gemeinde Margaux-Cantenac wird hinzugefügt.

Es handelt sich um eine redaktionelle Änderung aufgrund des Zusammenschlusses der vorgenannten Gemeinden. Das Erzeugungsgebiet der g. U. „Médoc“ bleibt unverändert.

Nummer 2.6 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation wird geändert, um die Genehmigungsdaten der Parzellenabgrenzung zu aktualisieren.

1) Nach den Worten: „9. April 2008“ werden folgende Wörter eingefügt: „vom 28. September 2011, 26. Juni 2013, 11. September 2014, 9. Juni 2015, 8. Juni 2016, 23. November 2016 und 15. Februar 2018 und seines ständigen Ausschusses vom 25. März 2014“.

2) Die Daten 9. November 1960, 13. Mai 1970 und 6. November 1997 werden gelöscht.

Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Entsprechend dieser Änderung wird in Kapitel I Abschnitt XI Nummer 1 der Produktspezifikation eine Übergangsmaßnahme eingefügt: Die von dem abgegrenzten Parzellengebiet ausgeschlossenen Parzellen, die im Anhang III der Produktspezifikation aufgelistet sind, verfügen für ihre Ernte weiterhin über das Recht an der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bis zu ihrer Rodung und spätestens bis zum 31. Dezember 2024.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. Gebiet in unmittelbarer Nähe — redaktionelle Änderung

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Beschreibung des Gebiets in unmittelbarer Nähe wird infolge der Zusammenlegung von Gemeinden geändert, ohne Auswirkungen auf das Gebiet in unmittelbarer Nähe, dessen Begrenzungen unverändert sind.

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation werden die Gemeinden Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine und Salignac gestrichen.

Die Gemeinden Val de Virvée, Castets et Castillon und Civrac-sur-Dordogne werden hinzugefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Gemeinden Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine und Salignac haben sich zur Gemeinde Val de Virvée zusammengeschlossen.

Die Gemeinden Castets-en-Dorthe und Castillon-de-Castets haben sich zur Gemeinde Castets et Castillon zusammengeschlossen.

Die Gemeinde Civrac-de-Dordogne hat ihren Namen zu Civrac-sur-Dordogne geändert.

Nummer 2.9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe a Unterabsatz 3 der Produktspezifikation wird die Zahl der Gemeinden des geografischen Gebiets infolge des Zusammenschlusses der Gemeinden Cantenac und Margaux von 52 auf 51 Gemeinden geändert.

Nummer 2.8 des Einzigen Dokuments wird entsprechend aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Médoc

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Es handelt sich um rote Stillweine, die eine hervorragende Alterungsfähigkeit besitzen. Sie sind tanninhaltig, von intensiver Farbe, ihre Struktur basiert hauptsächlich auf dem Cabernet Sauvignon N (traditionelle Rebsorte), in Verbindung mit Merlot N, in geringerem Umfang mit Cabernet Franc N und Petit Verdot N, oder seltener mit Cot N und Carmenère N. Der Cabernet Sauvignon N verleiht den Weinen würzige Noten. Der Merlot N gibt den Weinen einen abgerundeten Charakter, Geschmeidigkeit und Aromen von roten Früchten. Struktur und Komplexität werden durch den Verschnitt mit Cabernet Franc N oder Petit Verdot N verstärkt, wobei letzterer ebenfalls Frische einbringt.

Sie überschreiten nach Anreicherung nicht den Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol.

Ihr natürlicher Alkoholgehalt beträgt mindestens 11 % vol.

Die gesamte (nicht abgefüllt) vermarktete oder abgefüllte Partie Wein besitzt folgende Eigenschaften:

— Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von unter oder gleich 3 g/L;

— Gehalt an Apfelsäure von unter oder gleich 0,2 g/L.

Die Weine, die vor dem 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres nicht abgefüllt vermarktet oder abgefüllt werden, besitzen einen Gehalt an flüchtiger Säure von unter oder gleich 12,25 mval. Nach diesem Datum verfügen die Weine über einen Gehalt an flüchtiger Säure von unter oder gleich 16,33 mval.

Die gesamte Partie des nicht abgefüllt vermarkteten Weines besitzt einen Gehalt an Schwefeldioxid von unter oder gleich 140 Milligramm pro Liter.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	

Allgemeine Analysemerkmale	
Mindestgesamtsäuregehalt	in Milliäquivalent je Liter
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die subtraktiven Anreicherungsverfahren sind im Rahmen eines Konzentrationswerts von 15 % zugelassen. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Erziehung der Reben

Anbaupraktiken

Volumenmasse: Die Reben weisen eine Bestandsdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,8 m betragen.

Schnittregeln: Der Schnitt ist vorgeschrieben. Er erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz). Die Reben werden auf die folgenden Arten geschnitten: — Schnitt mit zwei Bogreben, doppelter Guyot-Schnitt oder Médocaine-Schnitt, mit höchstens 5 Augen pro Bogrebe; — einfacher und gemischter Guyot-Schnitt, mit höchstens 7 Augen pro Weinstock; — Zapfenschnitt, Palmetteschnitt mit 4 Schenkeln oder mit 2 Kor-dons, mit höchstens 12 Augen pro Weinstock.

b. Höchsterträge

65 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde statt: Arcins, Arzac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer und Vertheuil.

7. Wichtigste Keltertrauben

Petit Verdot N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Médoc“ liegt im Departement Gironde, am linken Ufer der Garonne und danach der Gironde nördlich von Bordeaux. Dieser für den Weinbau genutzte Teil der Halbinsel Médoc erstreckt sich auf fast 80 Kilometer von Norden nach Süden und auf kaum mehr als etwa zehn Kilometer von Osten nach Westen über 51 Gemeinden.

Die Flussseite der Region Médoc zeichnet sich durch gemäßigte jahreszeitliche Schwankungen und für ein atlantisches Klima sehr maßvolle Niederschlagsmengen aus. Auch wenn das Klima aufgrund der nördlichen Lage des geografischen Gebiets weniger warm als im Süden der Halbinsel ist, sind die Niederschlagsmengen hier geringer. Diese für den Weinbau günstigen Klimafaktoren sind dem regulierenden Wärmeeffekt zu verdanken, der vom Atlantischen Ozean im Westen und dem Mündungstrichter der Gironde im Osten hervorgerufen wird. Das Seeklima, das in manchen Jahren mit einigen regenreichen Herbsttiefs oder im Gegenteil mit warmen und sehr sonnigen Nachsaisons einhergeht, ist die Ursache für einen ausgeprägten Jahrgangswein-Effekt.

Die sich daraus ergebenden Weinbaulandschaften sind durch ein wenig ausgeprägtes Relief gekennzeichnet (zwischen 3 m und 50 m Höhe), das im Westen durch den Wald und im Osten durch die Gironde-Mündung begrenzt ist. Von Süden nach Norden folgen aufeinander die für den Weinbau günstigen Höhenrücken aus Flusskies, die von den „jalles“ (Wasserläufe) und nicht für den Weinbau genutzten sumpfigeren Gebieten begrenzt werden.

Die Besonderheiten der Rebflächen der Region Médoc, die über Weltruf verfügt, wurden von Generationen von Winzern zur Geltung gebracht. Im Laufe der Geschichte hat die genaue Kenntnis der Böden durch die Winzer und das Streben nach Optimierung ihrer Eigenschaften durch die Beherrschung der Entwässerungstechniken die Entwicklung der am besten geeigneten Anbauverfahren für die Erzeugung von lagerfähigen Rotweinen ermöglicht. Die sanitären Fortschritte und die Mechanisierung der Rebflächen haben nichts am Willen der Winzer geändert, an Weinbauverfahren festzuhalten, die dem Ziel der Erzeugung von Rotweinen mit anerkannten typischen Merkmalen entsprechen.

Heute basiert der Sortenbestand in der Region Médoc hauptsächlich auf der Rebsorte Cabernet Sauvignon N, der bevorzugten Rebsorte für die Flusskiesböden, der Rebsorte Merlot N, die wegen ihrer Fruchtigkeit beliebt ist, der Rebsorte Cabernet Franc N auf überwiegend kalkhaltigen Böden, und der Rebsorte Petit Verdot N auf warmen und durchlässigen Böden. Diese Vielfalt an Rebsorten und Böden der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Médoc“ erfordert eine selektive Unterhaltung der Rebflächen.

Diese selektive Unterhaltungsmethode ermöglicht die Erzeugung von sehr reifen und gesunden Trauben, deren Erträge reguliert werden. Dadurch sind Mazerationen zur Herstellung der gewünschten konzentrierten Weine möglich. Deshalb ist ein Weinausbau von mindestens sechs Monaten unverzichtbar, um sie weicher zu machen.

Die tanninhaltigen Weine von intensiver Farbe besitzen eine Struktur hauptsächlich auf der Basis von Cabernet Sauvignon N, in Verbindung mit Merlot N, in geringerem Umfang mit Cabernet Franc und Petit Verdot N, oder seltener mit Cot N und Carmenère N. Der Cabernet Sauvignon N, die traditionelle Rebsorte, verleiht den Weinen des „Médoc“ würzige Noten. Bei einem Verschnitt mit Merlot N bietet diese Rebsorte den Weinen einen abgerundeten Charakter, Geschmeidigkeit und Aromen von roten Früchten. Wenn der Merlot N dominiert, lassen sich die gewünschten Entwicklungsaromen schneller erreichen. Die Struktur und Komplexität werden durch den Verschnitt mit Cabernet Franc N oder Petit Verdot N verstärkt, wobei letzterer ebenfalls Frische einbringt.

Die Weine besitzen eine hervorragende Alterungsfähigkeit.

Dieses Weinbaug Gebiet, das von der Weinstraße (Route des Vins) durchquert wird, kann auf eine lange Geschichte der Kultivierung zurückblicken. Es ist von Weingütern, den „Châteaux“, ausgedehnten Landgütern mit vielfältigem architektonischem Erbe, übersät, neben denen sehr kleine Familienbetriebe bestehen, deren Weinherstellung, Vermarktung und Verkaufsförderung durch verschiedene Winzergenossenschaften unterstützt werden.

Die Weine dieser kontrollierten Ursprungsbezeichnung verfügen über einen jahrhundertelangen Bekanntheitsgrad und seine Grundlagen basieren auf dem Begriff des „Château“. Mit der Heirat von ELEONORE, Herzogin von Aquitanien, und HEINRICH PLANTAGENET, dem zukünftigen König von England, im Jahr 1152 hat die Entwicklung des Handelsverkehrs mit England eine bedeutende Rolle für den Bekanntheitsgrad der Weine des „Médoc“ im Ausland gespielt.

Im Jahr 1647, als der Stadtrat (Jurade) von Bordeaux die erste Bewertung der Geschichte für die Weine der Guyenne herausgibt, haben die Weine der Pfarrbezirke des „Médoc“ bereits ihren Ruf begründet. Unter LUDWIG XV. wird diese Bewertung nach Regionen verfeinert, indem sie zuerst nach Pfarrbezirken und später nach „Crus“ unterteilt werden. Diese verschiedenen Bewertungen führten 1855 zur „Bewertung der Bordeaux-Weine“, die die Weine des „Médoc“ unter denen der Gironde ausgezeichnet hat. Als Ergänzung wird 1932 die Bewertung der „Crus Bourgeois du Médoc“ veröffentlicht.

Der von den Weinen des „Médoc“ im Laufe der vier letzten Jahrhunderte erworbene Platz ist der Qualität und den typischen Merkmalen seiner für jeden Zeitabschnitt charakteristischen Weine zu verdanken. Dies erfolgt entsprechend den Veränderungen des Geschmacks oder der Weinbauregeln der jeweiligen Zeit. Der Körper und die Farbe der Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Médoc“, ihr Potenzial zur Entwicklung eines Buketts, die Verbindung der Tannine und der Frucht durch den Verschnitt zeichnen sie sowohl unter den „Bordeaux“-Weinen als auch unter den Weinen Frankreichs besonders aus.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nähe, das für die Weinbereitung und den Weinausbau abweichend festgelegt ist, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Gironde auf der Basis des offiziellen geografischen Codes (COG) vom 19. Juni 2017: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capien, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guitres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignac, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguiac, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, Ruch, Sablons, Sadrac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommières, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecevat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Vayres, Véric, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac und Yvrac.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux — Médoc“ oder „Grand Vin de Bordeaux — Médoc“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für diesen Namen darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c0c6b3dd-b9e7-4b9d-a605-dc6ef93f4e88

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 248/08)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pineau des Charentes“

Referenznummer: PDO-FR-A0489-AM01

Datum der Mitteilung: 10.5.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Namensergänzung

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt II wird der Wortlaut „die aufgrund ihres Alters und den in dieser Produktspezifikation festgelegten besonderen Reifebedingungen ein ‚oxidatives‘, intensives, komplexes und für alten Cognac typisches Aroma aufweisen“ durch den Wortlaut „die den in der vorliegenden Produktspezifikation für diese Angaben festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen“ ersetzt. Dies vereinfacht die Formulierung.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2. Produktarten

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt III wird der Wortlaut „weißer Likörwein und rosé oder roter Likörwein“ durch den Wortlaut „weißer, rosé und roter Likörwein“ ersetzt. Bei der derzeitigen Formulierung entsteht der Eindruck, dass es lediglich zwei Produktkategorien gibt, obwohl jede Farbe eine eigene Produktkategorie darstellt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. Ausweisung der Parzellen

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt IV:

— Unter Nummer 2 Buchstabe b werden die Wörter „vor dem 1. Juli des Jahres vor dem Jahr der ersten Ernteerklärung bei den Dienststellen des *Institut national de l'origine et de la qualité* (im Folgenden ‚INAO‘)“ durch die Wörter „spätestens bis zum 10. Dezember des Jahres vor dem Jahr der ersten Ernteerklärung beim *organisme de défense et de gestion* zur Weiterleitung an die Dienststellen des *Institut national de l'origine et de la qualité* (im Folgenden ‚INAO‘)“ ersetzt.

— Unter Nummer 2 Buchstabe b werden die folgenden Absätze gestrichen: „Alle Parzellen, deren Most nicht in fünf aufeinanderfolgenden Jahren zur Erzeugung des Erzeugnisses mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Pineau des Charentes‘ in Anspruch genommen wird, werden von der Liste der Parzellen gestrichen, die vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO ausgewiesen wurden.“

Die begründete Entscheidung des zuständigen nationalen Ausschusses des INAO über die Streichung der Ausweisung oder Ablehnung von ausgewiesenen Parzellen wird den Betroffenen mitgeteilt, die innerhalb eines Monats nach Eingang der Mitteilung etwaige Bemerkungen an die Dienststellen des INAO richten können.

Diese Beschwerden werden vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO nach Stellungnahme des Sachverständigenausschusses erneut geprüft.“

Diese Änderung wurde vorgenommen, weil diese Bestimmung nicht mehr der Ausweisung der Parzellen zur geographischen Abgrenzung entsprach. Die Modalitäten der Streichung von Parzellen nach fünf Jahren ohne weitere Ansprüche werden im Hinblick auf die Parzellenzuordnung überarbeitet, die durch die ODG vorgenommen wird.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Rebsortenbestand

Beschreibung und Änderungsgründe

In Kapitel I Abschnitt V

- werden die Wörter „oder Gros Meslier B“ nach den Wörtern „Meslier Saint-François B“ eingefügt.
- werden die Wörter „Trousseau Gris G (oder Chauché Gris G)“ nach den Wörtern „Sémillon B“ eingefügt.
- wird der Satz „Die Rebsorte Trousseau Gris G (oder Chauché Gris G) darf höchstens 10 % des für den Pineau des Charentes zugedachten Sortenbestandes ausmachen.“ hinzugefügt.
- wird das Wort „oder“ zwischen rosé und rot durch das Wort „und“ ersetzt.
- werden die Wörter „Cot N (oder“ vor „Malbec N“ hinzugefügt.

Dies entspricht der Ergänzung von Synonymen für die Rebsorten Meslier Saint François B und Malbec B.

Zudem wird die Möglichkeit hinzugefügt, die Rebsorte Trousseau Gris G (oder Chauché Gris G) anzupflanzen, bei der es sich um eine alte Rebsorte handelt, die früher auf den Rebflächen angebaut wurde. Diese Möglichkeit ist mit einer Begrenzung auf 10 % des Sortenbestands verbunden, um das Risiko einer Veränderung der typischen Merkmale zu begrenzen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. Ertrag

Beschreibung und Änderungsgründe

- Abschnitt VIII Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„Der Ertrag gemäß Artikel D. 645-7 des *code rural et de la pêche maritime* wird auf 68 Hektoliter Most pro Hektar festgesetzt.“

- Abschnitt VIII Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Höchstertrag

Gemäß Artikel D. 645-7 des *code rural et de la pêche maritime* wird der Höchstertrag bei Likörwein auf 45 Hektoliter je Hektar und der Höchstertrag bei Most auf 85 Hektoliter je Hektar festgesetzt.“

- unter Abschnitt VIII wird folgende Nummer 3 eingefügt:

„3. Produktionseintritt junger Reben

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Pineau des Charentes‘ darf nicht für Likörweine verwendet werden, deren Most von folgenden Parzellen stammt:

- Parzellen mit jungen Reben, erst ab dem zweiten Jahr nach dem Jahr, in dem die Anpflanzung vor dem 31. Juli erfolgte;
- Parzellen mit Rebstöcken, die an Ort und Stelle veredelt oder umveredelt wurden, frühestens im ersten Jahr nach dem Jahr, in dem die Veredlung oder Umveredlung vor dem 31. Juli durchgeführt wurde, und sobald auf den Parzellen nur noch für die Ursprungsbezeichnung zugelassene Rebsorten angebaut werden.“

Diese Änderungen entsprechen der Ertragssteigerung von 68 Hektoliter je Hektar. Der Höchstertrag bei Likörwein wird von 42 Hektoliter auf 45 Hektoliter je Hektar erhöht. Die Festlegung eines Höchstertrags für Cognac (16 hl reinen Alkohols/ha) erforderte die Steigerung des Höchstertrags für Pineau des Charentes.

Der Wortlaut „Parzellen mit jungen Reben, erst ab dem ersten Jahr nach dem Jahr, in dem die Veredlung an Ort und Stelle vor dem 31. Juli durchgeführt wurde;“ wurde gestrichen, da er in den darauffolgenden Absatz aufgenommen wurde.

Das Einzige Dokument wird im Anschluss an diese Änderung unter Punkt 5 geändert.

6. Erzeugung

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel I Abschnitt IX:

- Unter Nummer 2 Buchstabe a werden die Wörter „zum Zeitpunkt des Abstoppens“ gelöscht, da dieser Satz redundant ist.

Nummer 3:

- Es wird folgender Buchstabe b eingefügt: „Rosé Likörweine werden mindestens acht Monate ausgebaut, davon mindestens sechs Monate in Eichenholzfässern.“ Dadurch kann zwischen rosé und roten Pineau des Charentes, die nicht nach diesen Regeln hergestellt werden, unterschieden werden.

Dies macht eine Anpassung der Durchnummerierung der Buchstaben b, c, d und e notwendig, die zu c, d, e und f werden.

- Unter Buchstabe e wird die Zahl „5“ durch die Zahl „7“ ersetzt. Dies entspricht der Anhebung der Reifejahre für die Angabe „vieux“, damit ein qualitativ hochwertigeres Produkt erzielt wird.
- Unter Buchstabe f wird die Zahl „10“ durch die Zahl „12“ ersetzt. Dies entspricht der Anhebung der Reifejahre für die Angabe „très vieux“, damit ein qualitativ hochwertigeres Produkt erzielt wird.

Nummer 5:

- Unter Buchstabe a werden die Wörter „und rosé“ gestrichen
- unter Buchstabe a wird eine Zeile eingefügt:
„Rosé Likörweine, nach dem Aufbau, ab dem 1. Juni des Jahres nach der Ernte.“
- unter Buchstabe a wird die Zahl „5“ durch die Zahl „7“ ersetzt
- unter Buchstabe a wird die Zahl „10“ durch die Zahl „12“ ersetzt
- unter Buchstabe b werden die Wörter „1. Oktober des Jahres nach dem Jahr seiner Erzeugung“ ersetzt durch
„und frühestens:
Rosé Likörweine ab dem 1. Juni des Jahres nach dem Jahr ihrer Erzeugung.
Rote Likörweine ab dem 1. Oktober des Jahres nach dem Jahr ihrer Erzeugung.
Weiße Likörweine ab dem 1. April des zweiten Jahres nach dem Jahr ihrer Erzeugung.“
- unter Buchstabe c werden die Wörter „eine Kapsel“ und „mindestens in zweifacher Ausfertigung angebracht“ gestrichen
- unter Buchstabe c wird folgender Absatz eingefügt:
„Für Behältnisse mit einem Volumen von 0,5 l und mehr ist die Marke in mindestens zweifacher Ausführung anzubringen; jede Marken muss dabei einen Mindestdurchmesser von 20 mm haben. Für Behältnisse mit einem Volumen von weniger als 0,5 l ist die Marke mindestens in einfacher Ausführung anzubringen und muss gut sichtbar und lesbar sein.“

Diese Änderungen entsprechen der Unterscheidung von rosé Likörweinen und roten Likörweinen, der Anpassung der Reifungsdauer für die Angaben „vieux“ und „très vieux“ und dem Ersetzen der Kapsel durch eine Garantiemarke.

Das Einzige Dokument wird im Anschluss an diese Änderung geändert.

7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Unter Abschnitt X:

- Nummer 2
- im ersten Absatz wird das Wort „kann“ durch das Wort „ist“ ersetzt

- im ersten Absatz wird das Wort „und“ durch die Wörter „die Bezeichnung kann“ ersetzt
- im ersten Absatz werden die Wörter „oder ‚extra vieux‘“ nach den Wörtern „très vieux“ eingefügt
- im ersten Absatz werden die Wörter „jeweils mindestens 5 oder 10 Jahre“ durch „siehe Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3“ ersetzt
- im ersten Absatz wird der Satz „Er wird in erster Linie als Aperitif konsumiert.“ gestrichen
- im zweiten Absatz wird folgender Satz eingefügt: „Der ‚Pineau des Charentes‘ wird in erster Linie als Aperitif konsumiert.“
- im dritten Absatz wird das Wort „leicht“ nach dem Wort „golden“ eingefügt

der vierte Absatz erhält folgende Fassung:

„Der rote ‚Pineau des Charentes‘ mit dunkler Tönung entwickelt häufig intensive Aromen von frisch gepflückten roten und schwarzen Früchten sowie feine Gewürznoten.

Der rosé ‚Pineau des Charentes‘ mit zarter Tönung entwickelt häufig Aromen roter Beeren und Waldbeeren.“

- im fünften Absatz werden die Wörter „und trockene Schalenfrüchte (Nüsse, geröstete Mandeln)“ nach „getrocknete Früchte“ eingefügt
- im fünften Absatz werden die Wörter „alter Cognac“ durch die Wörter „alte Branntweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Cognac‘“ ersetzt.

Abschnitt 6 erhält folgende Fassung:

„Die roten oder rosé ‚Pineau des Charentes‘ mit der Angabe ‚vieux‘ oder ‚très vieux‘ sind ziegelfarben. Sie sind sehr elegant und entwickeln häufig Noten, die an Schokolade oder in Branntwein eingelegte Früchte erinnern, und entwickeln zudem oxidative Aromen, die typisch für alte Branntweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Cognac‘ sind.“

Bei diesen Änderungen handelt es sich um Umformulierungen.

Das Einzige Dokument wird anhand dieser Änderung geändert.

8. **Übergangsmaßnahme**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Maßnahme bezüglich der Höchstzahl von Fehlstellen wird gestrichen, da sie hinfällig ist.

Es wird ein zusätzlicher Punkt eingefügt:

„2. Ausbau

Likörweine, die mindestens 5 Jahre lang im Barrique ausgebaut wurden, können bis zum 1. Oktober 2023 die Angabe ‚vieux‘ tragen. Likörweine, die mindestens 10 Jahre lang im Barrique ausgebaut wurden, können bis zum 1. Oktober 2023 die Angabe ‚très vieux‘ oder ‚extra vieux‘ tragen.“

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Übergangsmaßnahme, die die Änderung der Reifebedingungen für die Angaben „vieux“ und „très vieux“ ergänzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Vorschriften für die Aufmachung

Unter Abschnitt XII Nummer 9 werden folgende Absätze eingefügt:

„Eine Altersangabe ist für Pineau des Charentes zulässig, sofern dieser drei Jahre im Barrique gereift ist. Das angegebene Alter darf die Reifezeit des betreffenden Erzeugnisses im Barrique nicht übersteigen. Bei Cuvées ist die Reifezeit der am kürzesten im Barrique gereiften Partie ausschlaggebend.

Die Bestimmungen über die Altersangaben gelten ab dem 1. April 2020.“

Durch diese Änderung kann der Pineau des Charentes zur besseren Information der Verbraucher/innen erst ab einer gewissen Reifedauer mit einer Altersangabe versehen werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. Zuordnung der Parzellen

Beschreibung und Änderungsgründe

Unter Kapitel II Abschnitt I der Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“

— erhält Abschnitt I folgende Fassung:

„I. Abzugebende Erklärungen

1. Erklärung über die Zuordnung zum Weinbaugebiet

Die Erklärung über die Zuordnung zum Weinbaugebiet wird vor dem 1. Juli eines jeden Jahres für die Ernte des folgenden Jahres bei der *fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac* abgegeben, die die betreffenden Informationen an den *organisme de défense et de gestion* und an den *organisme de contrôle* übermittelt.

Bei dieser Erklärung ist die maximale Fläche anzugeben, die für die Erzeugung des Mosts abgeerntet wird.

2. Erklärung über die Zuordnung der Parzellen

Ab der Ernte 2019 werden die Likörweine aus Most erzeugt, der von den angegebenen Parzellen stammt, zu denen eine Erklärung über die Zuordnung der Parzellen vorliegt.

Die Erklärung über die Zuordnung der Parzellen muss spätestens bis zum 10. Dezember eines jeden Jahres für die Ernte des folgenden Jahres beim *organisme de défense et de gestion* eingereicht werden.

Diese Erklärung gibt für jede Parzelle Folgendes an:

Katasternummer; Gemeinde, Abschnitt, Nummer;

Rebsorte;

für die Erzeugung bepflanzte Fläche;

Namen des Erzeugers.

3. Erklärung über die Weinerzeugung

Nach dem letzten Abstoppen wird eine Erklärung über die Weinerzeugung abgegeben, die folgende Angaben enthält:

die Gesamtmenge des verwendeten Mosts;

die Gesamtmenge des verwendeten Cognac-Branntweins;

die Gesamtmenge der hergestellten Likörweine nach Farbe;

die Angaben zu den Parzellen und die Flächen, auf denen die Trauben für die Erzeugung des Mosts geerntet wurden.

Diese Erklärung wird im Einklang mit der Weinbuchführung aufgesetzt.

Diese Erklärung ist vor dem 10. Dezember des Erntejahres an die örtlichen Dienststellen der DGDDI zu richten.

Eine Kopie dieser Erklärung wird dem *organisme de défense et de gestion* sowie den Dienststellen des INAO übermittelt.

4. Erklärung über die Inanspruchnahme

Damit die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Pineau des Charentes‘ sowie eventuell die Angaben ‚vieux‘, ‚très vieux‘ (bzw. das gleichbedeutende ‚extra vieux‘) für Likörweine in Anspruch genommen werden können, müssen die Erzeuger spätestens 30 Tage vor dem Inverkehrbringen und/oder der Vermarktung der Partie eine Erklärung über die Inanspruchnahme an den *organisme de défense et de gestion* richten.

In dieser Erklärung ist unter anderem Folgendes anzugeben:

Name oder Firma des Erzeugers;

Adresse des Erzeugers;

geltend gemachte Menge, nach Farbe, sowie ggf. die vorgenannten Angaben;

die Lagerbedingungen: Ort, Art der Behältnisse, Angaben zur Kellerei (Nummer, Fassungsvermögen).

5. Erklärung über die Streichung der Bezeichnung

Jeder Erzeuger muss bei Partien mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Pineau des Charentes‘ spätestens am 10. Tag des Monats nach der Streichung der Bezeichnung dem *organisme de défense et de gestion* gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Streichung mitteilen.“

Diese Änderung entspricht einem neuen Verfahren für die Erklärung der Zuordnung.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. Wichtigster zu kontrollierender Aspekt

Beschreibung und Änderungsgründe

Kapitel III der Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“ erhält folgende Fassung:

Abschnitt I Nummer 1:

— unter Buchstabe D werden die Wörter „und die Anbringung der Kapsel oder der Garantiemarke“ gestrichen.

Abschnitt II Nummer 2:

— die Zahl „45011“ wird durch „NF EN ISO/CEI 17065“ ersetzt

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Pineau des Charentes

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

3. Likörwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Bei den Weinen handelt es sich um weiße, rote und rosé Likörweine, die durch Abstoppen der Traubengärung mittels gereiften Branntweins mit der Ursprungsbezeichnung „Cognac“ (Branntwein aus einer vorangegangenen Destillation) aus demselben Betrieb erzeugt werden. Die Likörweine können je nach Reifungsdauer im Barrique (mindestens 7 bzw. 12 Jahre) zusätzlich die Angabe „vieux“ oder „très vieux“ tragen. Sie werden in erster Linie als Aperitif konsumiert.

Geschmacklich ist der „Pineau des Charentes“ durch das frische und abgerundete Aroma von Most aus frischen Trauben gekennzeichnet. Der „Cognac“, der zum Körper und zur Ausgewogenheit des Erzeugnisses beiträgt, ist dank der langen Lagerung im Barrique sehr weich.

Der weiße „Pineau des Charentes“ weist eine stroh- bis goldgelbe Farbe auf und entwickelt häufig intensiv fruchtige (frische oder kandierte Früchte) und blumige (weiße Blüten) Aromen sowie eine Honignote.

Der rote oder rosé „Pineau des Charentes“ hat einen tiefroten bzw. blassrosa Farbton. Der rote „Pineau des Charentes“ entwickelt häufig intensive Aromen frisch gepflückter schwarzer Beeren, zu denen sich eine zarte Gewürznote gesellt. Der rosé „Pineau des Charentes“ hingegen entwickelt oft Aromen von Waldbeeren bzw. Kernobst, wenn er länger ausgebaut wird.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	22
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	16
Mindestgesamtsäuregehalt	

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	75

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 200 Stöcken pro Hektar mit einem Reihenabstand von höchstens 3 Metern auf.

Die Reben werden nach den folgenden Techniken mit höchstens 50 000 Augen je Hektar geschnitten:

- einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt, wobei der Stock einen oder zwei Strecker und einen oder zwei Zapfen aufweist;
- Kordonerziehung mit Zapfen mit jeweils höchstens 3 Augen.

Die Bewässerung ist untersagt.

b. Höchsterträge

Likörwein

45 Hektoliter je Hektar

Most

85 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Traubenlese, die Mosterzeugung, die Bereitung, der Ausbau sowie die Abfüllung der Likörweine finden in dem Gebiet der folgenden Gemeinden statt:

Département Charente-Maritime:

Arrondissement Rochefort: alle Gemeinden

Arrondissement Saintes: alle Gemeinden

Arrondissement Saint-Jean-d'Angély: alle Gemeinden

Arrondissement Jonzac: alle Gemeinden

Arrondissement La Rochelle:

— Kanton Ars-en-Ré: alle Gemeinden

— Kanton Aytré: die Gemeinden Angoulins und Aytré

— Kanton La Jarrie: alle Gemeinden

— Kantone La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: die Gemeinde La Rochelle.

— Kanton La Rochelle-5: die Gemeinden Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre

— Kanton La Rochelle-8: die Gemeinden Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle

— Kanton La Rochelle-9: die Gemeinden L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle

— Kanton Saint-Martin-de-Ré: alle Gemeinden

— Kanton Courçon: die Gemeinden Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alleré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis

— Kanton Marans: die Gemeinden Longèves, Saint-Ouen, Villedoux

Département Charente:

Arrondissement Cognac: alle Gemeinden

Arrondissement Angoulême

— Kanton Angoulême-Est: alle Gemeinden

— Kanton Angoulême-Nord: alle Gemeinden

— Kanton Angoulême-Ouest: alle Gemeinden

— Kanton Blanzac: alle Gemeinden

— Kanton Hiersac: alle Gemeinden

— Kanton Saint-Amant-de-Boixe: alle Gemeinden

— Kanton Villebois-la-Valette: alle Gemeinden

— Kanton La Rochefoucauld: die Gemeinden Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant

— Kanton Montbron: die Gemeinden Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac

Arrondissement Confolens

— Kanton Aigre: alle Gemeinden.

— Kanton de Ruffec: die Gemeinden Villegats und Verteuil-sur-Charente

— Kanton Mansle: die Gemeinden Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lannes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon

— Kanton Villefagnan: die Gemeinden Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan

Département Dordogne:

Arrondissement Périgueux:

— Kanton Saint-Aulaye: die Gemeinden Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye

Département Deux-Sèvres:

Arrondissement Niort:

— Kanton Mauzé sur le Mignon: die Gemeinden Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau

— Kanton Beauvoir-sur-Niort: die Gemeinden Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon

— Kanton Brioux-sur-Boutonne: die Gemeinde Le Vert

7. Wichtigste Keltertrauben

Cot N — Malbec N

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Colombard B
Folle Blanche B
Jurançon Blanc B
Ugni Blanc B
Merlot Blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Sémillon B
Merlot N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das geografische Gebiet, das mit demjenigen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Cognac“ übereinstimmt, entspricht dem nördlichen Ausläufer des Aquitanischen Beckens. Im Einzelnen wird das Gebiet im Westen durch den Atlantik, im Süden durch die Ausläufer des Ästuars Gironde, im Norden durch die Île de Ré und die Île d'Oléron und im Osten durch die ersten Ausläufer des Zentralmassivs bei Angoulême begrenzt. Es erstreckt sich über vier Départements.

Das geografische Gebiet besteht aus großen Sedimentschichten, die hauptsächlich aus dem Oberjura stammen (Kalksteinbänke aus Meeressedimenten), im Norden aus einer Trasse Rochefort-Cognac und im Süden aus Kreideformationen (Verschiebungen von Kreide aus dem Jura mit entkalktem Ton sowie Ton-, Sand- und Kreideablagerungen).

Es herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt etwa 13 °C und die Sonneneinstrahlung ist mit ca. 2 100 Stunden pro Jahr sehr hoch. Dieses Klima ist im gesamten geografischen Gebiet anzutreffen, mit Ausnahme der Küstenregionen mit mehr Sonnenstunden und geringeren Temperaturschwankungen.

Die Winter sind mild und feucht mit einer begrenzten Anzahl Frosttage. Das Risiko von Frühjahrsfrösten ist gering, sie können jedoch bis Ende Mai auftreten. Die Sommer sind warm aber nicht zu heiß, können jedoch auch Dürreperioden umfassen.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge zwischen 800 mm und 1 000 mm verteilt sich über das ganze Jahr hinweg auf 130 bis 150 Tage.

Bei den am häufigsten auftretenden Böden handelt es sich um Tonkalkböden auf kalkhaltigen Böden, wobei auch zahlreiche andere Böden dieser Art zu finden sind. Die Böden in den Küstengebieten und insbesondere auf der Île de Ré und der Île d'Oléron haben eine sandige Textur. Die in Überschwemmungsgebieten gelegenen Gebiete dürfen nicht die kontrollierte Ursprungsbezeichnung tragen.

Beschreibung der menschlichen Tätigkeiten, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Bereits zur Zeit der Römer wurde in der Region Weinbau betrieben. Ein im 3. Jahrhundert in Saintogne angelegtes Weinbaugebiet wurde später gen Süden und ins Landesinnere ins Aunis und Angoumois ausgeweitet (13. Jahrhundert).

Der Legende um die Entstehung des „Pineau des Charentes“ zufolge goss im Jahr 1589, als Henri IV an die Macht gelangte, ein ungeschickter Winzer frischen Traubenmost in ein Fass, in dem sich bereits Cognac-Branntwein befand. Verärgert über dieses Missgeschick stellte er das Fass in die hinterste Ecke der Kellerei. Einige Jahre später wollte er das vergessene Fass erneut nutzen und fand darin eine ungewöhnliche, klare, goldene, fruchtige und gehaltvolle Flüssigkeit vor.

Likörweine verdanken ihre Existenz somit dem Cognac-Branntwein und ihre Geschichte ist eng mit diesem verknüpft.

Likörweine waren lange dem Eigenverbrauch vorbehalten. Diese Tradition wirkt sich auch heute noch aus, denn alle Trauben, die bei der Erzeugung des „Pineau des Charentes“ verwendet werden (sowohl für den Most als auch für den Cognac-Branntwein), müssen aus ein und demselben Betrieb stammen.

Im Laufe der Zeit haben die Winzer/innen ihre Verfahren weiterentwickelt und haben ein einzigartiges Fachwissen zu den verschiedenen Schritten erworben: die Erzeugung des Branntweins „Cognac“, die Auswahl der reifsten Trauben, das Abstoppen, durch das ein unter organoleptischen Gesichtspunkten stabiles und ausgewogenes Erzeugnis erreicht wird, sowie die Kunst der Zusammenstellung von Cuvées aus verschiedenen Partien und Jahrgängen des „Pineau des Charentes“.

In den 1920er-Jahren tat sich der Berufszweig schließlich zusammen und gründete eine Gewerkschaft der Erzeuger des Pineau de Charentes („Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes“), die 1943 in die Gewerkschaft der Erzeuger, der Förderung und Verbreitung des Pineau des Charentes („Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes“) umbenannt wurde.

Am 5. Juli 1935 wurde ein Gesetz erlassen, mit dem Artikel 12 des Gesetzes vom 6. Mai 1919 über den Schutz der Ursprungsbezeichnungen für Likörweine mit dem Namen „Pineau des Charentes“ zur Anwendung gebracht werden sollte.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“ wird am 12. Oktober 1945 amtlich anerkannt. Somit gehört der „Pineau des Charentes“ zu den ersten Likörweinen, die diese Bezeichnung in Frankreich tragen duften.

Die Erzeugung des „Pineau des Charentes“ erfordert im Durchschnitt den Ertrag zweier Parzellen für die Erzeugung des Branntweins „Cognac“ und den Ertrag einer Parzelle für die Erzeugung des Traubenmosts. Gemäß dem über Jahrhunderte erworbenen Fachwissen wählt jeder Winzer in seinem Anbaugebiet die für die Erzeugung von Most mit dem höchsten Zuckergehalt am besten geeigneten Parzellen aus und behält den Rest der Parzellen für die Erzeugung von sauren Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt vor, die für die Erzeugung von Cognac-Branntwein geeignet sind.

Im Einklang mit den Gepflogenheiten und dem Fachwissen über die Erzeugung des Branntweins „Cognac“ verliert der „Pineau des Charentes“ durch einen kontrollierten Ausbau im Barrique seine Schärfe und erhält die für ihn typischen geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften.

Die obligatorische Abfüllung im geografischen Gebiet ergibt sich daher, dass der „Pineau des Charentes“ traditionell für die Eigenproduktion und den Eigenbedarf vorgesehen war. Durch diese Einschränkung können die Merkmale und Besonderheiten des Erzeugnisses erhalten werden, das nach einer bestimmten Methode mit langem Ausbau erzeugt wird, und kann das Erzeugnis einfacher kontrolliert werden.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Abfüllung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften:

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Weißer Likörweine werden mindestens 18 Monate ausgebaut, davon mindestens 12 Monate in Eichenholzfässern. Rosé und rote Likörweine werden mindestens 8 bzw. 12 Monate ausgebaut, davon mindestens 6 bzw. 8 Monate in Eichenholzfässern.

Die Weine tragen die Angabe „vieux“, wenn sie mindestens 7 Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut wurden, und die Angabe „très vieux“ (bzw. das gleichbedeutende „extra vieux“), wenn sie mindestens 12 Jahre in Eichenholzfässern gereift sind.

Die Weine müssen im geografischen Gebiet abgefüllt werden, weil sie traditionell für den Eigenbedarf erzeugt wurden und die Merkmale und Besonderheit des „Pineau des Charentes“ beibehalten werden sollen.

Die Herstellung dieses Erzeugnisses erfordert in der Tat umfassendes Fachwissen zur Auswahl für Cuvées sowie zum oxidativen Ausbau im Barrique. Deshalb ist ein Transport des Erzeugnisses zu vermeiden und der Wein nach dem Ausbau nur eingeschränkt zu bewegen, um die durch genau gesteuerten Erzeugungsmethoden erreichten Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Darüber hinaus ermöglicht die Beschränkung der Abfüllung auf das geografische Gebiet eine bessere Rückverfolgbarkeit und erleichtert die Kontrolle des Erzeugnisses.

Die Weine werden in Glasflaschen mit einer Kapsel oder einer Garantemarke zum Verbrauch in Verkehr gebracht.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften:

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung:

Beschreibung der Bedingung:

- Die Angabe eines Jahrgangs ist für Likörweine gestattet, die zu 100 % aus demselben Erzeugungsjahr des „Pineau des Charentes“ stammen.
- Die Ursprungsbezeichnung kann durch die Angaben „vieux“ und „très vieux“ (bzw. das gleichbedeutende „extra vieux“) ergänzt werden, wenn die Likörweine den in der vorliegenden Produktspezifikation für diese Angaben festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.
- Eine Altersangabe ist für „Pineau des Charentes“ zulässig, sofern dieser drei Jahre im Barrique gereift ist. Das angegebene Alter darf die Reifezeit des betreffenden Erzeugnisses im Barrique nicht übersteigen. Bei Cuvées ist die Reifezeit der am kürzesten im Barrique gereiften Partie ausschlaggebend.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE