

Amtsblatt der Europäischen Union

C 44



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

10. Februar 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 44/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9594 — CMA CGM/CIMC Neocontainer/JV) ⁽¹⁾	1
2020/C 44/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9593 — PTT GC/ALPLA TH/JV) ⁽²⁾	2
2020/C 44/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9693 — Liberty/Aleris Divestment Business) ⁽³⁾	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 44/04	Euro-Wechselkurs — 7. Februar 2020	4
--------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 44/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses Sache M.9713 — EQT/Recover Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽⁴⁾	5
--------------	---	---

DE

⁽⁴⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 44/06	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	7
2020/C 44/07	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	15
2020/C 44/08	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	23
2020/C 44/09	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	29
2020/C 44/10	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	37

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9594 — CMA CGM/CIMC Neocontainer/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 44/01)

Am 30. Januar 2020 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 32020M9594 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9593 — PTT GC/ALPLA TH/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 44/02)

Am 10 Januar 2020 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 32020M9593 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9693 — Liberty/Aleris Divestment Business)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 44/03)

Am 20 Januar 2020 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 32020M9693 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⁾

7. Februar 2020

(2020/C 44/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0969	CAD	Kanadischer Dollar	1,4604
JPY	Japanischer Yen	120,51	HKD	Hongkong-Dollar	8,5168
DKK	Dänische Krone	7,4724	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7094
GBP	Pfund Sterling	0,84720	SGD	Singapur-Dollar	1,5255
SEK	Schwedische Krone	10,5455	KRW	Südkoreanischer Won	1 309,78
CHF	Schweizer Franken	1,0705	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4204
ISK	Isländische Krone	137,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6711
NOK	Norwegische Krone	10,1673	HRK	Kroatische Kuna	7,4550
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 063,25
CZK	Tschechische Krone	25,030	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5412
HUF	Ungarischer Forint	338,15	PHP	Philippinischer Peso	55,816
PLN	Polnischer Zloty	4,2653	RUB	Russischer Rubel	70,0203
RON	Rumänischer Leu	4,7613	THB	Thailändischer Baht	34,333
TRY	Türkische Lira	6,5688	BRL	Brasilianischer Real	4,7078
AUD	Australischer Dollar	1,6417	MXN	Mexikanischer Peso	20,5281
			INR	Indische Rupie	78,3625

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

Sache M.9713 — EQT/Recover

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 44/05)

1. Am 31. Januar 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EQT VIII („EQT“), kontrolliert von EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS“, Luxemburg),
- Navie Oy (Finnland).

EFMS übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über Navie Oy.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EFMS: EQT ist ein Investmentfonds, der vor allem in Europa, insbesondere Nordeuropa, investiert. EQT kontrolliert das Unternehmen Anticimex, das Dienstleistungen zur Schädlingsprophylaxe, aber auch zur Schadensbegrenzung (z. B. Entfeuchtung und Inspektionen zur Feuchtigkeitsbestimmung) anbietet.
- Navie Oy ist die Holdinggesellschaft der Unternehmensgruppe Recover, die in Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden Dienstleistungen zur Schadensbegrenzung, Ökosystemdienstleistungen, Abrissdienste und für Betonbohrungen erbringt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9713 — EQT/Recover

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

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

(2020/C 44/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Coteaux de l'Aubance“**PDO-FR-A0149-AM02****Datum der Mitteilung: 12. November 2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet wird wie folgt geändert: „Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel (code officiel géographique) von 2018 umfasst: Brissac Loire Aubance (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* (Gemeindebezirke) Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire und Vauchrétien), Denée, Les Garennes-sur-Loire (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Juigné-sur-Loire und Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance und Soulaines-sur-Aubance.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.“

Redaktionelle Änderung: In der neuen Liste der Verwaltungseinheiten sind Zusammenschlüsse oder sonstige Änderungen der Aufteilung in Verwaltungsgebiete berücksichtigt, die seit der Genehmigung der Produktspezifikation erfolgt sind. Im Interesse der Rechtssicherheit wird die Liste an die geltende Fassung des amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels angepasst, der alljährlich vom *Institut national de la statistique et des études économiques* (INSEE, französisches Institut für Statistik und Wirtschaftsplanung) vergeben wird. Der Umfang des geografischen Gebiets erfährt dabei keinerlei Änderung.

Schließlich wird darauf hingewiesen, dass zwecks Information der Öffentlichkeit auf der Website des INAO kartografische Unterlagen zum geografischen Gebiet abrufbar sind.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments über das geografische Gebiet wird entsprechend geändert.

2. Gebiet in unmittelbarer Nähe

In Kapitel 1 Ziffer IV Nummer 3 erhält die Liste der Gemeinden die folgende Fassung:

„Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon und Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Blaison-Gohier und Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne und Saulgé-l'Hôpital), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Chanzeaux und Valanjou), Doué-en-Anjou (ehemaliges Gebiet der *Commune déléguée* Brigné), Gennes-Val-de-Loire (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Lys-Haut-Layon (ehemalige Gebiete der *Commune déléguée* Tigné), Parnay,

(¹) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Savennières, Terranjou (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Chavagnes, Martigné-Briand und Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Ambillou-Château, Louerre und Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay).“

Hiermit wird den Gemeindezusammenschlüssen Rechnung getragen, die seit der letzten Fassung der Produktspezifikation erfolgt sind. Der Umfang des Gebiets in unmittelbarer Nähe erfährt dabei keinerlei Änderung.

Nummer 9 des Einzigen Dokuments über die Zusatzbedingungen wird entsprechend geändert.

3. Agrarumweltbestimmung

In Kapitel 1 Ziffer VI Nummer 2 wird Folgendes angefügt: „Zwischen den Rebstockreihen muss eine – spontane oder gesäte – kontrollierte Pflanzendecke vorhanden sein; ist eine solche nicht vorhanden, nimmt der Wirtschaftsbeteiligte zur Kontrolle der spontanen Vegetation Bodenarbeiten vor oder weist den Einsatz von Biokontrollmitteln nach, die von den öffentlichen Trägern im Weinbau zugelassen sind. Werden auf einer Parzelle Biokontrollherbizide eingesetzt, ist der Einsatz anderer Herbizide untersagt.“

Diese Änderung erfolgt im Kontext der derzeitigen Hinwendung der Wirtschaftsbeteiligten zu agrarökologischen Verfahren im gesamten Anjou-Weinbaugebiet. In ihr gelangt die zunehmende Berücksichtigung von Umweltbelangen in den technischen Abläufen zum Ausdruck. Die Tatsache, dass die Anlage einer Pflanzendecke oder die mechanische Unkrautbekämpfung bzw. der Einsatz von Biokontrollmitteln gefördert wird, hat zur Folge, dass weniger chemische Herbizide eingesetzt werden. Damit sollen die Böden der Rebflächen besser geschützt und deren natürliche Funktionen (Fruchtbarkeit, biologische Vielfalt, biologische Reinigung) bewahrt werden, was wiederum zur Qualität und Authentizität der Weine beiträgt und die Idee vom „Heimatboden“ (terroir) stärkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Weinlesebann

In Kapitel 1 Ziffer VII Nummer 1 wird der Satz „Das Datum des Beginns der Weinlese wird gemäß den Bestimmungen der Artikel D.645-6 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) festgelegt.“ gestrichen.

Die Festlegung eines Anfangsdatums für die Weinlese ist heutzutage nicht mehr erforderlich, da die Wirtschaftsbeteiligten inzwischen über eine breite Palette an Instrumenten für eine sehr genaue Einschätzung des Reifegrads der Trauben verfügen. Jedem Wirtschaftsbeteiligten steht eine Reihe individueller und gemeinschaftlich genutzter Einrichtungen und Ausrüstungselemente zur Verfügung, mit denen sich das optimale Datum für die Ernte jeder Parzelle entsprechend den Produktionszielen präzise bestimmen lässt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Minimaler natürlicher Alkoholgehalt in Volumenprozent

Kapitel VI Nummer 2 Buchstabe b wird der folgende Satz angefügt: „Weine, die für die Angabe ‚sélection de grains nobles‘ (Edelbeerenauslese) in Frage kommen, müssen einen minimalen natürlichen Alkoholgehalt von 19 Vol.-% aufweisen.“

Mit der Änderung soll in der Produktspezifikation der minimale natürliche Alkoholgehalt in Volumenprozent, zu dem die Spezifikation keine Vorgabe enthielt, mit dem Zuckergehalt in Einklang gebracht werden (323 g für die Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese)).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. Gärkellerkapazität

In Kapitel 1 Ziffer IX Nummer 1 Buchstabe c erhält der Satz: „Jeder Wirtschaftsbeteiligte verfügt für die Weinherstellung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-Fachen des Durchschnittsertrags des Betriebs in den letzten fünf Jahren entspricht.“ die folgende Fassung: „Jeder Wirtschaftsbeteiligte verfügt für die Weinherstellung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-Fachen des durchschnittlichen Weinherstellungsvolumens der letzten fünf Jahre entspricht.“

In der Produktspezifikation wurde nicht auf eine Volumekapazität (ausgedrückt in hl oder m³) Bezug genommen, sondern auf einen Ertrag, d. h. den Quotienten aus Erntevolumen und Produktionsfläche (ausgedrückt beispielsweise in hl/ha). Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die Inkohärenz in Bezug auf die verwendeten Größen beseitigt werden, ohne dabei eine inhaltliche Änderung vorzunehmen (der Mindestwert beträgt weiterhin das 1,4-Fache des durchschnittlichen Weinherstellungsvolumens des Betriebs in den vorangegangenen Wirtschaftsjahren).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Verbringung der Weine

Kapitel 1 Ziffer IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang wurde überarbeitet, um die Zahl der betroffenen Gemeinden (7 anstelle von 10) auf den aktuellen Stand zu bringen. In diesem Zusammenhang wurde die Präzisierung vorgenommen, dass die Durchschnittstemperaturen sich auf das Jahr beziehen.

Nummer 8 des Einzigen Dokuments über den Zusammenhang wird entsprechend geändert.

9. Übergangsmassnahme

Die unter Ziffer XI Nummer 1 der Produktspezifikation beschriebene Übergangsmaßnahme wurde gestrichen, da sie im Jahr 2012 ausgelaufen ist.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

10. Übergangsmassnahme

In Kapitel 1 Ziffer XI wird Folgendes angefügt: „Die Vorschriften über das Vorhandensein einer spontanen oder gesäten kontrollierten Pflanzendecke zwischen den Reihen bzw., falls eine solche nicht vorhanden ist, über die Pflicht des Wirtschaftsbeteiligten, zur Kontrolle der spontanen Vegetation Bodenarbeiten vorzunehmen oder Biokontrollmittel einzusetzen, gelten nicht für die zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation bereits bestehenden Rebflächen mit einem Reihenabstand von nicht mehr als 1,70 m.“

Mit der Übergangsmaßnahme wird sichergestellt, dass bestehende Rebflächen, deren derzeitiges Erziehungssystem den Agrarumweltvorschriften nicht entspricht, nicht benachteiligt werden. Bei Rebflächen mit hoher Bepflanzungsdichte, d. h. mit einem Reihenabstand von nicht mehr als 1,70 m, kann die Pflege einer Dauerbegrünung oder die Durchführung von Bodenarbeiten technische Probleme aufwerfen (hinsichtlich Mechanisierung, Material, Werkzeugen). Bei niedrigen Rebstöcken wächst durch die Begrünung auch die Bedrohung durch Frühjahrsfröste. Darüber hinaus konkurriert eine vorhandene Pflanzendecke umso stärker um die Wasserversorgung der Reben, je dichter die Bepflanzung erfolgt. Hingegen müssen Rebstöcke, die erst nach der Genehmigung der Produktspezifikation angepflanzt werden, unabhängig von der Bepflanzungsdichte und dem Abstand zwischen den Reihen den eingeführten Agrarumweltvorschriften entsprechen.

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen sind aufgehoben worden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. Führen von Aufzeichnungen

In Kapitel 2 Ziffer II Nummer 3 wird das Wort „potenziell“ durch das Wort „natürlich“ ersetzt.

In Übereinstimmung mit der in allen Produktspezifikationen für das Gebiet Anjou-Saumur gewählten Formulierung ersetzt „natürlicher Alkoholgehalt in Volumenprozent“ die Begriffe „potenzieller Alkoholgehalt“ bzw. „Grad“. Diese Änderungen dienen der besseren Verständlichkeit dieser Produktspezifikationen. Die Harmonisierung der Bestimmungen über die Führung von Aufzeichnungen soll die Erstellung des Kontrollplans und die Kontrolle dieser Aufzeichnungen vereinfachen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

12. Wichtigste zu überprüfende Punkte

Kapitel 3 wurde überarbeitet, um die wichtigsten in den Produktspezifikationen für das Gebiet Anjou-Saumur zu überprüfenden Punkte einheitlich zu formulieren.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Coteaux de l'Aubance

2. Art der geografischen angebe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des weines/der weine

Aus überreif gelesenen Trauben gewonnene Stillweine mit Restzucker. Die harmonischen Weine entfalten Aromen von hellem Obst und Zitrusfrüchten, florale Düfte und Überreifearomen, die sich (hinsichtlich Zuckergehalt, Säuregehalt und Struktur) auch am Gaumen harmonisch darbieten. Mit zunehmendem Alter gewinnen sie an Finesse und Komplexität.

Die Weine weisen die folgenden Merkmale auf:

einen minimalen natürlichen Alkoholgehalt von 14 Vol.-%;

für die Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) einen minimalen natürlichen Alkoholgehalt von 19 Vol.-%;

einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose), der nach der Gärung mindestens 34 g/l beträgt.

Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den im Gemeinschaftsrecht festgelegten Werten.

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 10 Vol.-%, außer bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 Vol.-%, bei denen dieser 11 Vol.-% beträgt.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	25
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler Gesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mval/l)	
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Anreicherung ist nach den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln zulässig.

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Der Ausbau der Weine hat unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen zu erfolgen.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus dem Gemeinschaftsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

Bepflanzungsdichte

Anbaupraxis

Die Rebflächen weisen eine Bepflanzungsdichte von mindestens 4000 Stöcken/ha auf. Der Rebstockabstand zwischen den Reihen darf 2,50 m nicht überschreiten und muss zwischen den Stöcken einer Reihe mindestens 1 m betragen. Bei der Lese von Rebflächen mit einer Bepflanzungsdichte von weniger als 4000 Stöcken/ha, mindestens aber 3300 Stöcken/ha kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (appellation d'origine contrôlée, AOC) erhoben werden, sofern die in der vorliegenden Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen über das Aufbinden und die Höhe des Blattwerks eingehalten werden. Der Abstand zwischen den Reihen dieser Rebflächen darf 3 m nicht überschreiten und muss zwischen den Stöcken einer Reihe mindestens 1 m betragen.

Schnitt und Aufbinden der Rebstöcke

Anbaupraxis

Die Rebstöcke werden bis zum 30. April nach unterschiedlichen Schnittverfahren auf höchstens 12 Augen pro Stock und höchstens 4 Augen auf dem Strecker zurückgeschnitten.

Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens das 0,6-Fache des Reihenabstands betragen, wobei die Höhe des aufgebundenen Blattwerks zwischen der Untergrenze des Blattwerks, die mindestens 0,40 m über dem Boden liegt, und der Obergrenze des Beschnitts gemessen wird, die mindestens 0,20 m über dem oberen Heftdraht liegt.

Für Rebflächen mit einer Bepflanzungsdichte von weniger als 4000 Stöcken/ha, mindestens aber 3300 Stöcken/ha gelten für das Aufbinden zusätzlich die folgenden Vorschriften: die Mindesthöhe der Bindepfähle beträgt 1,90 m; das Aufbinden umfasst vier Drahtebenen; die Mindesthöhe des oberen Drahts beträgt 1,85 m über dem Boden.

Bewässerung

Anbaupraxis

Die Bewässerung ist untersagt.

Lese

Anbaupraxis

Die Weine werden auf überreif gelesenen Trauben hergestellt. Weine, die für die Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) in Frage kommen, müssen darüber hinaus am Stamm durch die Einwirkung von Edelfäule eine erhöhte Zuckerkonzentration aufweisen.

Die Trauben werden von Hand in mehreren Durchgängen gelesen.

b. Höchsterträge

40 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst: Brissac Loire Aubance (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire und Vauchrétyen), Denée, Les Garennes sur Loire (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Juigné-sur-Loire und Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance und Soullaines-sur-Aubance.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.

7. Hauptrebsorten

Chenin B

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

1. Angaben zum geografischen Gebiet

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet ist eine Landschaft südwestlich der Stadt Angers, die aus zahlreichen kleinen, nicht sonderlich steilen und dabei sehr unterschiedlich exponierten Hängen besteht, deren Höhen zwischen 50 m und 90 m betragen. 2018 erstreckt es sich über die Fläche von sieben Gemeinden und wird im Westen durch die Mündung des Flusses Aubance in die Loire, im Osten durch ein in der Kreidezeit gebildetes Plateau am Rande des Pariser Beckens, im Norden durch die Loire und im Süden durch die Wälder von Brissac und Beaulieu begrenzt.

Die Aubance ist ein dieses geografische Gebiet prägender kleiner Nebenfluss der Loire, der von seiner Quelle zunächst nach Norden bis zur Gemeinde Brissac-Quincé fließt, die für ihr Schloss aus dem 16. Jahrhundert berühmt ist. Er wendet sich dann nach Nordwesten bis zur Gemeinde Mûrs-Erigné und verläuft schließlich parallel zur Loire südwestlich der Stadt Angers.

Die Böden, die sich auf dem Untergrund aus Schiefer oder schiefrigem Sandstein des Armorikanischen Massivs entwickelt haben, das eine sich sanft zur Loire neigende Ebene bildet, sind zumeist von nur geringer Tiefe und zeichnen sich durch ein gutes thermisches Verhalten und nur geringe Wasserreserven aus. Im westlichen Teil des geografischen Gebiets treten punktuell Lagen aus sauren (rhyolithischen) oder basischen (spilitischen) Eruptionsformationen zutage, die sehr kiesige Böden entstehen lassen. Die Gemeinden im Norden des geografischen Gebiets weisen die Besonderheit auf, dass sie auf Schieferformationen liegen. Der Schiefer wurde über Jahrhunderte für den

Hausbau (Mauern, Dächer, Böden, Treppen) und sogar Einrichtungsgegenstände wie Spülbecken oder Tische verwendet, was die Einzigartigkeit dieses Gebiets verdeutlicht. Diese Elemente sind in der Landschaft sehr präsent und tragen zur Identität des Weinbaugebiets bei.

Das geografische Gebiet ist eine niederschlagsarme Enklave. Es ist durch die Höhenzüge von Choletais und Mauges, die ihm zudem einen Föhn-Effekt bescheren, vor Meeresfeuchtigkeit geschützt. Die jährlichen Niederschläge belaufen sich auf etwa 585 mm, während sie im Choletais fast 800 mm betragen. Die in Brissac-Quincé ermittelten Werte sind die niedrigsten aller Wetterstationen des Départements Maine-et-Loire. Darüber hinaus ist während des Vegetationszyklus eine gegenüber dem Rest des Départements um etwa 100 mm geringere Niederschlagsneigung festzustellen. Die vergleichsweise hohen Jahresdurchschnittstemperaturen (etwa 12 °C) liegen um 1 °C über dem Wert für das Département Maine-et-Loire insgesamt. Das besondere Mesoklima in diesem Bereich spiegelt sich deutlich in der südländischen Tendenz der Flora wider, in der grüne Eichen und Pinien vorkommen.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Einige prägende Eigenschaften des Weinbaugebiets „Coteaux de l'Aubance“ sind sehr alten Ursprungs und reichen bis in das 16. Jahrhundert zurück. Die dem Weinbaugebiet eigene Identität tritt Ende des 19. Jahrhunderts zutage, unmittelbar nach der Reblauskrise, der mehr als drei Viertel der Rebflächen im Anjou zum Opfer fielen. Die Winzer aus der benachbarten Region Layon suchen unversehrte Parzellen abseits ihres Weinbaugebiets und bauen die traditionelle Rebsorte „Chenin B“ an. Im Jahr 1922 findet der Name „Coteaux de l'Aubance“ in einer Ernteerklärung erstmals Erwähnung, und im Jahr 1925 wird das „Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance“ gegründet, eine Vereinigung, die laut Satzung das Ziel hat, „die im Heimatgebiet geschätzten, jenseits davon aber unbekanntenen Weine weltweit bekannt zu machen“.

Die Nähe zur Stadt Angers spielt für die Entwicklung des Weinbaugebiets eine wichtige Rolle, da die Region Aubance die Versorgungsquelle für den gesamten Getränke Einzelhandel der umliegenden Gemeinden darstellt, insbesondere die Gemeinden Mûrs-Erigné und Saint-Mélaine-sur-Aubance.

Nachdem die reif gelesenen Trauben bis dahin zu trockenen oder halbtrockenen Weinen verarbeitet worden sind, werden die im benachbarten Layon praktizierten Verfahren zur Erzeugung von lieblichen Weinen aus konzentriertem Lesegut – d. h. überreifen Trauben, die nach und nach gelesen werden – rasch übernommen.

So findet die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de l'Aubance“ für einen Weißwein aus überreif gelesenen Trauben per Dekret vom 18. Februar 1950 offizielle Anerkennung. Das Weinbaugebiet erstreckt sich 2009 über eine Fläche von 200 ha.

2. Informationen zur Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine, die vergärbare Zucker aufweisen.

Sie bieten sich überaus harmonisch dar – sie duften harmonisch, häufig mit Aromen von hellem Obst und Zitrusfrüchten, zu denen sich florale Noten gesellen und die mit Überreife-Aromen wie von getrockneten oder kandierten Früchten verschmelzen. Diese Ausgewogenheit zwischen Zuckergehalt, Säuregehalt und Struktur ist auch am Gaumen wahrzunehmen.

Die über mehrere Jahrzehnte lagerfähigen Weine gewinnen im Alter an Finesse und Komplexität.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Aufgrund der Kombination der Anlage von Rebflächen auf genau abgegrenzten Parzellen, in denen Weinbau nach überlieferten Techniken auf kiesreichen Böden von nur geringer Tiefe betrieben wird, der hügeligen Topografie mit ihren sehr sanften Neigungen sowie der Nähe von Loire und Aubance, die für eine der Entstehung von Edelfäule förderliche Luftfeuchtigkeit sorgen, bietet das geografische Gebiet günstige Bedingungen für die Lese von durch natürliche Aufkonzentrierung am Stock überreifen Trauben mit oder ohne Edelfäule. Diese Faktoren bestimmen die Merkmale des Erzeugnisses, und die Menschen haben es verstanden, ihre Techniken perfekt daran anzupassen. Die Tatsache, dass sie die zur Überreife gelangten Trauben nach und nach von Hand lesen, ist beredtes Zeugnis ihrer Sorge um Qualität.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Kennzeichnung: Traditionsangabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese)

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de l'Aubance“ kann gemäß den Bestimmungen der Produktspezifikation um die Traditionsangabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) ergänzt werden. Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen.

Kennzeichnung: Fakultative Angaben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe als auch in der Breite das Zweifache der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen nicht überschreiten darf.

Kennzeichnung: geografische Angabe „Val de Loire“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Angabe „Val de Loire“ gemäß den Regeln ergänzt werden, die in der Produktspezifikation für diese geografische Angabe festgelegt sind. Die Schriftgröße der für die geografische Angabe „Val de Loire“ verwendeten Zeichen darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen nicht überschreiten.

Kennzeichnung: Angabe einer kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: – es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt; – diese in der Ernteerklärung angegeben ist. Die Schriftgröße der für die im Kataster erfasste Einzellage verwendeten Zeichen darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen nicht überschreiten.

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nähe, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine gilt, umfasst die folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2018:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon und Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Blaison-Gohier und Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Les Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne und Saulgé-l'Hôpital), Chalonnes-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ehemalige Gebiete

der *Communes déléguées* Chanzeaux und Valanjou), Doué-en-Anjou (ehemaliges Gebiet der *Commune déléguée* Brigné), Gennes-Val-de-Loire (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Chènehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Lys-Haut-Layon (ehemalige Gebiete der *Commune déléguée* Tigné), Parnay, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Savennières, Terranjou (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Chavagnes, Martigné-Briand und Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Ambillou-Château, Louerre und Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (ehemalige Gebiete der *Communes déléguées* Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay).

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1a1bfb71-a600-4f19-b01a-1149e052fe98

**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**

(2020/C 44/07)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Coteaux de Saumur“

PDO-FR-A0179-AM01

Datum der Mitteilung: 13. November 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografischeangaben

In Kapitel 1 Abschnitt II und Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe b wird nach den Worten „geografischer Name“ das Wort „zusätzlicher“ gestrichen.

Mehrere Produktspezifikationen aus dem Tal der Loire gestatten es, durch Verwendung des ortsbezogenen geografischen Namens „Val de Loire“ auf diese Großregion Bezug zu nehmen. Die Verwendung des Namens auf Etiketten ist in den betreffenden Spezifikationen besonders geregelt. In einigen Fällen gibt es zusätzliche geografische Namen, die sich auf kleinere geografische Einheiten beziehen und für die restriktivere Erzeugungsbedingungen gelten. Um jegliche Verwechslung zu vermeiden, wurde das Wort „zusätzliche“ gestrichen.

Nummer 9 des Einzigsten Dokuments über die zusätzlichen Bedingungen wird entsprechend geändert.

2. Geografisches gebiet

Das geografische Gebiet wird wie folgt geändert: „Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst:

- Departement Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- Departement Maine-et-Loire: Brézé, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Meigné und Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- Departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des ‚Institut national de l'origine et de la qualité‘ (INAO) eingesehen werden.“

Redaktionelle Änderung: Die neue Liste der Verwaltungseinheiten trägt den Gemeindefusionen oder anderen Änderungen der Verwaltungsgrenzen Rechnung, die seit Genehmigung der Spezifikation vorgenommen wurden. Im Interesse der Rechtssicherheit wird diese Liste an die geltende Fassung des amtlichen Gemeindegrenzen angepasst, der jedes Jahr vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegeben wird. Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt dabei unverändert.

Schließlich wird darauf hingewiesen, dass zwecks besserer Information der Öffentlichkeit auf der Website des INAO die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet einsehbar sind.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments über das geografische Gebiet wird entsprechend geändert.

3. Abgegrenztes parzellegebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 Absatz 1 der Spezifikation der g. U. „Coteaux de Saumur“ wird nach der Datumsangabe „5. September 2007“ die Angabe „ und 19. Januar 2017“ eingefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt eingefügt werden, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Produktionsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende geschützte Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. **Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 3 erhält die Liste der Gemeinden folgende Fassung: „Artannes-sur-Thouet, Brossay, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Doué-la-Fontaine, Forges und Montfort), Montreuil-Bellay, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive.“

Dadurch kann den verschiedenen Gemeindefusionen seit der letzten Fassung der Produktspezifikation Rechnung getragen werden. Die Ausdehnung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft bleibt dabei unverändert.

Nummer 9 des Einzigen Dokuments über die zusätzlichen Bedingungen wird entsprechend geändert.

5. **Agrarumweltbestimmungen**

An Kapitel 1 Abschnitt VI Nummer 2 wird Folgendes angefügt: „Eine gepflegte, spontan gewachsene oder angelegte Begrünung zwischen den Rebzeilen ist vorgeschrieben; fehlt diese Begrünung, so muss der Winzer den Boden so bearbeiten, dass spontanes Pflanzenwachstum kontrolliert wird, oder er muss den Einsatz von Biokontrollmitteln begründen, die von den für Weinbau zuständigen Behörden zugelassen wurden. Werden auf einer Parzelle Bioherbizide verwendet, dürfen keine anderen Herbizide eingesetzt werden.“

Diese Änderung ergibt sich aus der derzeitigen Entwicklung der Verfahren der Winzer zur Förderung der Agrarökologie auf allen Rebflächen des Anjou. Sie spiegelt die zunehmende Berücksichtigung von Umweltbelangen in den technischen Verfahren wider. Die Förderung von Begrünung, mechanischer Unkrautbekämpfung oder dem Einsatz von Biokontrollmitteln bewirkt, dass weniger chemische Herbizide eingesetzt werden. Diese Verringerung des Herbizideinsatzes soll die Böden der Rebflächen besser schützen und ihre natürlichen Funktionen (Fruchtbarkeit, Biodiversität, biologische Reinigung) erhalten. Dies trägt zur Qualität und Authentizität der Weine bei und stärkt die Identität der Weinbauregion.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. **Veröffentlichung des Lesebeginns**

In Kapitel 1 Abschnitt VII Nummer 1 wird der Satz „Der Zeitpunkt des Beginns der Weinlese wird nach den Bestimmungen des Artikels D.645-6 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) festgesetzt“ gestrichen.

Heute ist es nicht mehr erforderlich, den Zeitpunkt des Beginns der Weinlese festzusetzen, da die Winzer nun über eine breite Palette von Mitteln verfügen, mit denen sie die Reife der Trauben auf den Punkt genau bestimmen können. Jedem Winzer stehen mehrere privat oder kollektiv gehaltene Produkte und Ausrüstungen zur Verfügung, mit denen er den optimalen Zeitpunkt genau ermitteln kann, um entsprechend den Produktionszielen auf jeder Parzelle mit der Weinlese zu beginnen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. **Gärkellerkapazität**

In Kapitel 1 Abschnitt IX Buchstabe c erhält der Satz: „Jeder Winzer verfügt über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen des durchschnittlichen Ertrags des Betriebs in den vorangegangenen fünf Jahren entspricht“ folgende Fassung: „Jeder Winzer verfügt über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen der durchschnittlich in den vorangegangenen fünf Jahren erzeugten Weinmenge entspricht.“

In der Produktspezifikation wird das Fassungsvermögen nicht als Volumen (ausgedrückt in hl oder m³) angegeben, sondern als Ertrag, d. h. Erntevolumen geteilt durch die Produktionsfläche (ausgedrückt z. B. in hl/ha). Durch die vorgeschlagene Änderung kann diese Inkohärenz der Mengenangaben korrigiert werden, ohne inhaltlich etwas zu ändern (Mindestvolumen bleibt das 1,4-fache der durchschnittlich in den vorangegangenen Jahren erzeugten Weinmenge).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. **Verbringung des weins**

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde überarbeitet, um die Zahl der betreffenden Gemeinden (19 statt 20 im Departement Maine-et-Loire) auf den neuesten Stand zu bringen.

Nummer 8 des Einzigen Dokuments über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird entsprechend geändert.

10. Übergangsmaßnahmen

Folgender Satz wird in Kapitel 1 Abschnitt XI angefügt: „Die Bestimmungen über die obligatorische gepflegte spontane oder angelegte Begrünung zwischen den Rebzeilen oder die Verpflichtung für den Beteiligten, den Boden zu bearbeiten oder Biokontrollmittel zur Bekämpfung des spontanen Pflanzenwuchses zu verwenden, gelten nicht für Rebparzellen, die zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation bereits bestanden oder deren Zeilenabstand höchstens 1,70 m beträgt.“

Durch die Übergangsmaßnahme werden die bestehenden Rebflächen nicht benachteiligt, deren gegenwärtige Anbauverfahren nicht den Agrarumweltvorschriften entsprechen. Bei sehr dicht stehenden Reben, d. h. bei einem Abstand zwischen den Zeilen von höchstens 1,70 m, können nämlich die Pflege einer Dauerbegrünung oder die Bodenbearbeitung technische Probleme aufwerfen (Mechanisierung, Material, Geräte). Bei niedrigen Reben erhöht die Begrünung außerdem das Risiko von Frühjahrsfrösten. Das Vorliegen einer Pflanzendecke stellt zudem eine Konkurrenz bei der Wasserversorgung dar, die mit zunehmender Pflanzendichte wächst. Reben, die hingegen nach der Genehmigung der Spezifikation gepflanzt werden, müssen unabhängig von der Dichte und dem Zeilenabstand den eingeführten und bekannten Agrarumweltvorschriften entsprechen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. Kennzeichnungsbestimmungen

Es wird eine Nummer 1 angefügt:

„1. Allgemeine Bestimmungen

Weine, für die gemäß dieser Spezifikation die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Coteaux de Saumur‘ in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung angeboten werden, dürfen nur dann nach der Ernte angemeldet, der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf angeboten oder verkauft werden, wenn in der Ernteerklärung, in den Anzeigen, Prospekten, Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art die vorgenannte kontrollierte Ursprungsbezeichnung angegeben ist.“

Diese Bestimmung, die in allen Spezifikationen enthalten ist, wurde hier vergessen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

12. Führen von registern

In Kapitel 2 Abschnitt II Nummer 3 wird das Wort „potenzieller“ durch das Wort „natürlicher“ ersetzt.

In Übereinstimmung mit dem Wortlaut aller Spezifikationen für das Gebiet Anjou-Saumur wird die Formulierung „natürlicher Alkoholgehalt“ anstelle von Ausdrücken wie „potenzieller Alkoholgehalt“ oder „Alkoholgrad“ verwendet. Diese Änderungen verbessern die Lesbarkeit der Spezifikationen. Die Harmonisierung der Bestimmungen über das Führen von Registern vereinfachen die Abfassung des Plans für deren Inspektion und Kontrolle.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

13. Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Kapitel 3 wurde überarbeitet, um die Hauptpunkte, die in den Spezifikationen für das Gebiet Anjou-Saumur zu kontrollieren sind, kohärenter zu formulieren.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Coteaux de Saumur

2. Art der geografischen angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des weines/der weine

Die Weine sind weiße Stillweine, die aus überreif geernteten Trauben gewonnen werden. Sie besitzen die folgenden Analysemerkmale:

- Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % auf.
- Nach der Gärung weisen die Weine einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 34 g/l auf.
- Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 10 % vol, außer bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 %, bei denen er 11 % vol beträgt.

Typisch für die Weine ist ihre Finesse, in der häufig subtile Aromen von weißen Blüten oder frischen oder kandierten Früchten vermengt sind. Sie erinnern an die sanfte Landschaft des Loire-Tals. Ihr Geschmackseindruck im Mund ist eine von einer gewissen Brüchigkeit begleitete vielschichtige Alchemie zwischen Frische und Milde und vereint Eleganz mit Komplexität. Diese ausgewogene Struktur ist der Garant für eine ausgezeichnete Alterung, bei der häufig Wachs- und Honignoten erscheinen.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	25
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Jede Anreicherung ist untersagt.

Die Verwendung von Holzstücken ist untersagt.

Die Weine werden mindestens bis zum 15. Februar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Dichte

Anbaupraktiken

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4000 Stöcken pro Hektar auf; Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 1 m sein.

Bei Rebparzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4000, aber mindestens 3300 Stöcken pro Hektar darf für die Ernte die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden, sofern die Bestimmungen der Produktspezifikation über das Aufbinden und die Laubwandhöhe beachtet werden. Auf diesen Rebparzellen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 1 m sein.

Schnitt und Aufbinden der Rebe

Anbaupraktiken

Die Reben werden spätestens am 30. April nach verschiedenen Erziehungsformen geschnitten, wobei höchstens 12 Augen am Stock bleiben dürfen. In dem phänologischen Entwicklungsstadium, das 11 oder 12 Blättern entspricht, beträgt die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres höchstens 10 pro Stock.

Die Höhe der aufgebundenen Laubwand beträgt mindestens das 0,6-fache des Zeilenabstands. Gemessen wird sie zwischen der unteren Belaubungsgrenze, die sich mindestens 0,40 m über dem Boden befinden muss, und der oberen Schnittgrenze, die sich mindestens 0,20 m oberhalb des obersten Heftdrahtes befinden muss.

Bei Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4000, aber mindestens 3300 Stöcken pro Hektar müssen außerdem die folgenden Regeln für das Aufbinden beachtet werden: die Höhe des Anbindepfahls beträgt 1,90 m über dem Boden; es gibt mindestens 4 Heftdrahtetagen; der oberste Heftdraht befindet sich 1,85 m über dem Boden.

Bewässerung

Anbaupraktiken

Die Bewässerung ist untersagt.

Anbaupraktiken

Die Weine werden aus überreif geernteten Trauben gewonnen. Die Trauben werden von Hand in mehreren Lesegängen geerntet.

b) *Höchstserträge*

40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst:

- Département Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- Département Maine-et-Loire: Brézé, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Meigné und Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des „Institut national de l'origine et de la qualité“ (INAO) eingesehen werden.

7. **Wichtigste keltertrauben**

Chenin B

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet entspricht den Kalkhängen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur“. Im Jahr 2018 umfasst es das Gebiet von 19 Gemeinden des Département Maine-et-Loire, zwei Gemeinden des Départements Deux-Sèvres und neun Gemeinden des Départements Vienne. Es wird im Norden durch die Loire begrenzt und in Nord-Südrichtung vom Tal des Thouet und dessen Nebenfluss Dive durchquert. Dieses hydrografische Netz hat die Landschaft in eine Abfolge von Hängen mit verschiedenen Lagen gegliedert, deren Höhe zwischen 40 m und 110 m beträgt.

Die Landschaft wurde durch den Weinbau gestaltet, der die günstigen Lagen besetzt hält. Gleichzeitig bleiben auf den Gipfeln der Hügel Mischwälder mit überwiegend Eichen- oder Kastanienbestand erhalten. Mitten aus den Rebparzellen ragt ein Belüftungskamin für die riesigen Stollen hervor, aus denen die Steine für die Errichtung von Häusern gewonnen wurden und die für die Champignonzucht genutzt werden. Prägend für diese Landschaft sind die Harmonie zwischen Rebflächen und architektonischem Erbe, die Osmose zwischen den Weindörfern, die umfriedeten Weinberge mit den dazugehörigen Bürgerhäusern und ihren skulpturengeschmückten Fassaden, deren weiße Farbe beeindruckt und die für den „Anjou Blanc“ kennzeichnend sind. Diese Faktoren trugen dazu bei, dass hier ein regionaler Naturpark geschaffen und die Region in das Weltkulturerbe der UNESCO aufgenommen wurde.

Die Böden der Parzellen, die für die Weinlese genau abgegrenzt sind, haben sich auf den verschiedenen turonischen Formationen entwickelt: mehr oder weniger dicke Schichten von Rendzina oder kalkhaltigen Braunerden, die an einigen Stellen am oberen Hangrand mit Sand und Ton aus jüngeren Formationen (Senon oder Eozän) bedeckt sind. Diese Böden haben ein günstiges Wärmeverhalten, verfügen über mäßige Wasserreserven und weisen keinerlei Anzeichen von Vernässung auf.

Das Klima der Region von Saumur ist ein Meeresklima. Das westlich des Weinbaugebiets gelegene Massiv der Mauges nuanciert dieses Meeresklima mit seinem Föhnwind. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 600 mm und kennzeichnet somit ein vor feuchten Winden geschütztes Gebiet, während sie in den Hügeln der Mauges mehr als 800 mm beträgt. Diese Niederschlagsdifferenz ist während der Wachstumsperiode der Rebe, namentlich ab Juni, und bis zur Ernte noch stärker ausgeprägt. Die Loire und ihre Nebenflüsse spielen ihrerseits eine wesentliche Rolle, indem sie während der Lesezeit das Auftreten von Frühnebeln begünstigen. Der südlich des geografischen Gebiets gelegene „Seuil du Poitou“ trägt ein südliches Gepräge in Form einer Vegetation bei, die an Loire-Ufern überraschen kann (Steineichen, Ölbäume, Mandelbäume usw.). Die durchschnittliche Jahrestemperatur ist relativ hoch (etwa 12 °C).

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau im Gebiet von Saumur, der bereits seit dem 9. Jahrhundert belegt ist, hat vor allem im Laufe des 16. Jahrhunderts mit der Ankunft niederländischer Händler, die zu schätzen wussten, dass diese Weine auf dem Seeweg transportiert werden konnten, einen Aufschwung erlebt. Diesen Händlern gelang es, die Qualität der Keltertraube Chenin B außerhalb der Region bekannt zu machen. Seit dieser Zeit werden die unterschiedlichen Qualitäten dieser Weine durch die Art der Reberziehung erklärt: Bei Reben, aus denen Weine „für den Seehandel“ gewonnen wurden, wurde in Zapfenerziehung geschnitten, was bei den Reben für die Gewinnung von „für Paris“ bestimmten Weinen nicht der Fall war. Die Traubensorte stammt offenbar aus dieser Weinbauregion. Es handelt sich um eine bodenständige Sorte, deren Potenzial sich je nach Art des Bodens sehr unterschiedlich entfaltet.

Die Winzer haben zudem sehr schnell erkannt, dass es vorteilhaft ist, diese Sorte bei fortgeschrittener Reife nach besonderen Techniken zu lesen. Graf Odart erklärt in seinem Werk „Traité des cépages“ aus dem Jahr 1845: „Eine weitere Bedingung ist, dass die Lese erste bei Überreife stattfindet, etwa dem gegen Allerheiligen erreichten Reifegrad, wenn die durch den Regen aufgeweichte Haut in Fäulnis übergeht.“ Die Überreife ist daher von der Lese nicht wegzudenken. Jullien führt in seiner „Topographie de tous les vignobles connus“ von 1816 näher aus: „In den guten Lagen wird in mehreren Durchgängen gelesen; die ersten beiden Lesegänge, die ausschließlich aus den reifsten Trauben bestehen, ergeben die Weine, die ins Ausland gehen; die aus dem dritten Lesegang gewonnenen Weine werden im Land getrunken.“

Der Name „Coteaux des Saumur“ geht auf das Mittelalter zurück. Ursprünglich bezeichnete er ein geografisches Gebiet, das aus den Gemeinden am Loire-Ufer, von Saumur (nach der Fusion mit der Gemeinde Dampierre) bis Montsoreau, bestand. Die Gemeinden am rechten Ufer des Thouet wurden später einbezogen. Im Jahr 1865 schreibt P. A. Millet de la Turtaudière in seinem Werk „Indicateur de Maine-et-Loire“: „Die Weißweine mit dem Namen ‚Coteaux de Saumur‘ werden insbesondere in den Gemeinden Dampierre, Souzay, Parnay, Turquant und Montsoreau geerntet. Da aber die Weißweine aus Chacé, Varrains, Brézé und Saint Cyr ebenfalls die ausgezeichneten Merkmale der vorgenannten Weine vorweisen, sollten sie mit diesen zu einer einzigen Kategorie zusammengefasst werden.“ Diese Abgrenzung nahm das geografische Gebiet vorweg, das im Dekret zur Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux de Saumur“ festgelegt war.

2. Informationen zur Qualität und den Eigenschaften des Produkts

Typisch für die Weine mit der g. U. „Coteaux de Saumur“ ist ihre Finesse, in der häufig subtile Aromen von weißen Blüten oder frischen oder kandierten Früchten vermischt sind. Sie erinnern an die sanfte Landschaft des Loire-Tals. Ihr Geschmackseindruck im Mund ist eine von einer gewissen Brüchigkeit begleitete vielschichtige Alchemie zwischen Frische und Milde und vereint Eleganz mit Komplexität. Diese ausgewogene Struktur ist der Garant für eine ausgezeichnete Alterung, bei der häufig Wachs- und Honignoten erscheinen.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Durch die Kombination eines relativ warmen und trockenen Klimas mit gut drainierten Kalk- oder Kreideböden, die eine regelmäßige, aber nicht übermäßige Wasserversorgung begünstigen, konnte sich die lokale Rebsorte Chenin B auf den am besten exponierten Hängen ansiedeln. Diese Topografie ist ein wichtiger Faktor für die Erzeugung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux de Saumur“. Sie sorgt für die gute Belüftung der Trauben und fördert die Zuckerkonzentration in den am Stock befindlichen Trauben sowie die Entwicklung der Edelfäule. Die Loire und ihre Nebenflüsse spielen ihrerseits eine wesentliche Rolle, indem sie während der Erntezeit das Auftreten von Frühnebeln begünstigen, die für die Entwicklung von *Botrytis cinerea* unverzichtbar sind.

Die Winzer haben rasch erkannt, wie wichtig es ist, die Sorte Chenin B korrekt zu behandeln. J. Guyot schrieb im Jahr 1876 in seinem Werk „Viticulture de la France“ in Bezug auf diese Traubensorte aus Saumur: „Bei dieser Sorte darf nicht unterschätzt werden, wie stark der Schnitt die Weinqualität beeinflusst, doch ist auch einzuräumen, dass hochwertige Reben nicht allein durch den Schnitt gewonnen werden, sondern auch vom Boden und der Lage abhängen...“.

Dem Brauch gemäß umfasst das abgegrenzte Parzellengebiet ausschließlich die auf den Hängen befindlichen Parzellen. Diese Lagen setzen eine optimale Bewirtschaftung der Pflanze voraus, also die Kontrolle der Wüchsigkeit und des Produktionspotenzials. Dies wird durch die Praxis der Ertragsbegrenzung durch einen geeigneten Schnitt unterstrichen. Der Tradition entsprechend werden die Trauben von Hand in mehreren Lesegängen geerntet, sobald die Trauben überreif sind, was durch Edelfäule oder die natürliche Zuckerkonzentration am Stock erreicht wird.

Es gibt zahlreiche schriftliche Belege für die Bekanntheit der Weine aus Saumur. Bourdigné nennt das Weinbaugebiet im Jahr 1529 „Noahs Meisterwerk“ („chef-d'oeuvre de Noé“). Er erwähnt vor allem, dass die Bretonen und Normannen große Stücke auf diese Erzeugnisse halten. Jean Huret zögert im Jahr 1618 nicht, die Weine unter die „besten Weißweine Frankreichs einzustufen“. Auch wenn die Dichter sich von den Weinen aus Saumur verwöhnt fühlen, sind es die Kapetinger (und vor allem Ludwig der Heilige) und die Dynastie der Plantagenet, die die Weine in herausragender Weise fördern. Durch die Ausstrahlung des Königreichs von Heinrich II. und Eleonore von Aquitanien konnten diese Weine auf die erlauchtesten Tafeln gelangen. Jullien stuft im Jahr 1816 in seiner „Topographie de tous les vignobles connus“ die Weine von Saumur in die Kategorie 1 ein und schreibt: „Die günstig exponierten Hänge des Gebiets von Saumur bringen kräftige, sehr alkoholische Weißweine hervor, die den Transport auf dem Seeweg vertragen; sie sind fein und haben einen guten Geschmack.“ Des Weiteren schreibt er: „Der Versand nach Maine und in die Normandie erfolgt zum Teil über den Fluss Mayenne; für Paris oder Orléans bestimmte Weine werden die Loire flussaufwärts transportiert; und die fürs Ausland bestimmten Weine werden flussabwärts nach Nantes verbracht, von wo aus sie ihren Bestimmungsort auf dem Seeweg erreichen.“

Als Weinbaugebiet, dessen Entwicklung auf den Handel über Binnenwasserstraßen angewiesen ist, ist das Weinbaugebiet von Saumur gezwungen, außergewöhnliche Qualitätsweine hervorbringen. Dieses Streben nach Qualität zeigt sich in zahlreichen Schriften, darunter die Abhandlung über Traubensorten („Traité des cépages“) von Graf Odart aus dem Jahr 1845 und die Kunde der französischen Rebsorten („Ampélographie Française“) von Victor Rendu aus dem Jahr 1857, in denen bereits die späte Ernte in mehreren Lesegängen der Sorte Chenin B erwähnt und dem Ansehen der hochwertigen Weißweine vom Loire-Ufer zugeschrieben wird. Im Jahr 2010 sind die Weine mit der g. U. „Coteaux de Saumur“ nach wie vor sehr bekannt. Dieses seltene, teure Erzeugnis wird im Wesentlichen direkt an einige kundige, passionierte Verbraucher verkauft.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das für die Weinbereitung und den Weinausbau abweichend festgelegt ist, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Maine-et-Loire auf der Basis des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018: Artannes-sur-Thouet, Brossay, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Doué-la-Fontaine, Forges und Montfort), Montreuil-Bellay, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- 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.
- Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation für die Verwendung des geografischen Namens „Val de Loire“ durch diesen Namen ergänzt werden. 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.
- Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:
 - es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt;
 - diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Die Schriftgröße der Zeichen für die im Kataster geführte Einzellage darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte 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-c4b2e678-3a96-45e9-8ed0-5fe4f53729b3

**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**

(2020/C 44/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Savennières Roche aux Moines“

PDO-FR-A0982-AM01

Datum der Mitteilung: 14. November 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Ziffer IV Nummer 1 erhält der Satz: „Traubenlese sowie Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire:“ die folgende Fassung: „Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die Flächen der folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire auf Grundlage des Amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels (*code officiel géographique*) von 2018 umfasst.“ Ferner wird der folgende Satz angefügt: „Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO, französisches Institut für kontrollierte Ursprungsbezeichnungen) abrufbar.“

Die vorgeschlagene Formulierung des Abschnitts über das geografische Gebiet zielt darauf ab, die Vorstellung zu vereinfachen und Unklarheiten hinsichtlich der Definition der Verarbeitungsabschnitte (Herstellung, Bereitung, Ausbau usw. der Weine) zu beseitigen.

Redaktionelle Änderung: In der neuen Liste der Verwaltungseinheiten sind Zusammenschlüsse oder sonstige Änderungen der Aufteilung in Verwaltungsgebiete berücksichtigt, die seit der Genehmigung der Produktspezifikation erfolgt sind. Zur Erhöhung der Rechtssicherheit wird diese Liste mit der geltenden Fassung des Amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels in Übereinstimmung gebracht, der alljährlich vom *Institut national de la statistique et des études économiques* (INSEE, französisches Institut für Statistik und Wirtschaftsplanung) vergeben wird. Der Umfang des geografischen Gebiets erfährt dabei keinerlei Änderung.

Schließlich wird erwähnt, dass zur besseren Information der Öffentlichkeit auf der Website des INAO kartografische Unterlagen bereitgestellt werden, die das geografische Gebiet wiedergeben.

Nummer 6 des Einzigen Dokuments über das geografische Gebiet wird entsprechend geändert.

2. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel 1 Ziffer IV Nummer 3 erhält das Verzeichnis der Gemeinden die folgende Fassung:

Beaulieu-sur-Layon, Chaufonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Val-du-Layon (ehemaliges Gebiet der *Commune déléguée* (Gemeindebezirk) Saint-Aubin-de-Luigné).

Hierdurch lassen sich die verschiedenen Gemeindezusammenschlüsse berücksichtigen, die seit der letzten Fassung der Produktspezifikation vollzogen worden sind. Der Umfang des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft erfährt dabei keinerlei Änderung.

Nummer 9 des Einzigen Dokuments über die Zusatzbedingungen wird entsprechend geändert.

3. Weinlesebann

In Kapitel 1 Ziffer VII Nummer 1 Buchstabe a wird der Satz „Das Datum des Beginns der Weinlese wird gemäß Artikel D.645-6 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (*Code rural et de la pêche maritime*) festgelegt.“ gestrichen.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Festlegung eines Anfangsdatums für die Weinlese ist heutzutage nicht mehr erforderlich, da die Wirtschaftsbeteiligten inzwischen über eine breite Palette an Instrumenten für eine sehr genaue Einschätzung des Reifegrads der Trauben verfügen. Jedem Wirtschaftsbeteiligten steht eine Reihe individueller und gemeinschaftlich genutzter Einrichtungen und Ausrüstungselemente zur Verfügung, mit denen sich das optimale Datum für die Ernte jeder Parzelle entsprechend den Produktionszielen präzise bestimmen lässt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Fassungsvermögen der Gärkeller

In Kapitel 1 Ziffer IX Nummer 1 erhält unter Buchstabe e der Satz: „Jeder Wirtschaftsbeteiligte verfügt für die Weinherstellung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4fachen des Durchschnittsertrags des Betriebs in den letzten fünf Jahren entspricht.“ die folgende Fassung: „Jeder Wirtschaftsbeteiligte verfügt für die Weinherstellung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4fachen des durchschnittlichen Weinbereitungsvolumens der letzten fünf Jahre entspricht.“

In der Produktspezifikation wurde nicht auf eine Volumenkapazität (ausgedrückt in hl oder m³) Bezug genommen, sondern auf einen Ertrag, d. h. den Quotienten aus Erntevolumen und Produktionsfläche (ausgedrückt beispielsweise in hl/ha). Mit der vorgeschlagenen Änderung soll diese Inkohärenz in Bezug auf die verwendeten Größen beseitigt werden, ohne dabei eine inhaltliche Änderung vorzunehmen (der Mindestwert beträgt weiterhin das 1,4fache des durchschnittlichen Weinbereitungsvolumens des Betriebs in den vorangegangenen Wirtschaftsjahren).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In „Société Agricole et Industrielle d'Angers“ wird „Agricole“ eingefügt, da der Name dieser Zeitschrift unvollständig zitiert war. Mit der vorgeschlagenen Berichtigung wird dieses Versäumnis beseitigt.

Nummer 8 des Einzigen Dokuments über den Zusammenhang wird entsprechend geändert.

6. Führung von Aufzeichnungen

In Kapitel 2 Ziffer II Nummer 3 wird in den Worten „potentieller Alkoholgehalt“ „potentiell“ durch „natürlich“ ersetzt.

In Übereinstimmung mit der in allen Spezifikationen für das Gebiet Anjou Saumur gewählten Formulierungsweise ersetzt „natürlicher Alkoholgehalt in Volumenprozent“ die Begriffe „potentieller Alkoholgehalt“ und „Grad“. Diese Änderungen dienen der besseren Verständlichkeit dieser Spezifikationen. Die Harmonisierung der Bestimmungen über die Führung von Aufzeichnungen soll die Erstellung des Kontrollplans und die Kontrolle dieser Aufzeichnungen vereinfachen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Kapitel 3 wurde überarbeitet, um die wichtigsten Punkte, die in den Spezifikationen für das Gebiet Anjou Saumur zu kontrollieren sind, in untereinander übereinstimmender Weise zu formulieren.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Savennières Roche aux Moines

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 trockene, liebliche oder süße weiße Stillweine mit den folgenden analytischen Hauptmerkmalen: - Der natürliche Mindest-Alkoholgehalt trockener Weine beträgt 12,5 Vol.-%. - Der natürliche Mindest-Alkoholgehalt der übrigen Weine beträgt 15,5 Vol.-%. - Der Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) beträgt bei trockenen Weinen nach der Gärung höchstens 4 g/l. Liebliche Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 30 g/l auf. - Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die Gemeinschaftsregelung festgelegt. Die Weine sind weiß und zumeist trocken. Ihre blassgelbe, zuweilen goldene Farbe mit grünem Schimmer ist von seltener Eleganz. Die Weine von komplexem, feinem Duft vereinen florale Aromen mit fruchtigeren Noten, die mit einem Hauch von Mineralität gewürzt sind. Die körperreichen, lieblichen Weine besitzen eine spritzige Note, die ihnen jegliche Schwere nimmt. In Jahren, in denen die Witterungsbedingungen im Spätherbst die Ausbildung von Edelfäule begünstigen, haben die Erzeuger die Möglichkeit, Lagerweine mit gärfähigen Zuckern auszubauen, die unter der Einwirkung der *Botrytis-cinerea*-Kulturen im Laufe der Zeit ein charakteristisches, komplexes Bouquet entfalten.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben werden ganz gekeltert.

Der Einsatz kontinuierlich arbeitender Keltern ist untersagt.

Jegliche Anreicherung ist unzulässig. Eine thermische Behandlung des Leseguts oder des Weins bei Temperaturen von unter -5 °C oder über 40 °C ist untersagt. Jegliche auf eine partielle Entalkoholisierung der Weine abzielende Behandlung ist verboten. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus den Gemeinschaftsregelungen und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

Die Weine sind mindestens bis zum 15. Juni des Folgejahrs der Lese auszubauen.

Anbaupraxis

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen. Die Rebstöcke sind bis zum 30. April zurückzuschneiden:- entweder nach unterschiedlichen Schnittverfahren auf höchstens 10 Augen pro Stock - oder nach der Cordon-Royat-Schnitterziehung mit höchstens 12 Augen pro Stock. Im phänologischen Stadium, das 11 oder 12 Blättern entspricht, darf die Zahl der fruchttragenden Zweige pro Stock höchstens 8 betragen.

Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens das 0,6fache des Reihenabstands betragen, wobei die Höhe des aufgebundenen Blattwerks zwischen der Untergrenze des Blattwerks, die mindestens 0,40 m über dem Boden beträgt, und der Obergrenze des Beschnitts gemessen wird, die mindestens 0,20 m über dem oberen Heftdraht liegt.

Die Bewässerung ist untersagt.

Die Lese erfolgt manuell, wobei pro Stock mindestens zwei Reben zu schneiden sind. Die Verwendung von Lesemaschinen ist verboten.

Die Verwendung von Schneckenpressen ist untersagt.

b. *Höchstserträge*

Trockene Weine

35 hl/ha

Liebliche und Süßweine

30 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die Flächen der folgenden Gemeinde des Départements Maine-et-Loire auf Grundlage des Amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst: Savennières.

7. Hauptrebsorten

Chenin B

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

1 *Angaben zum geografischen Gebiet*

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

„Roche aux Moines“ ist eine berühmte Lage der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) „Savennières“. Das ca. 12 km westlich von Angers gelegene Anbaugebiet gilt von jeher als eines der besten dieser AOC. Der Hang liegt auf einem spornförmigen Vorsprung des armorikanischen Sockels, der die Loire überragt. Umgeben ist er im Osten von der AOC „Coulée de Serrant“ und im Westen von einem Tal, das in die „Domaine des Forges“ übergeht und es von der AOC „Le Moulin du Gué“ trennt. Die abgegrenzte Fläche beträgt etwa 35 ha. Der obere Abschnitt des Hangs ist leicht nach Süden geneigt. Im unteren und ebenso im westlichen, in Richtung AOC „Le Moulin du Gué“ geneigten Teil wird der Hang steiler.

Die Böden entstammen im Wesentlichen Formationen aus Schiefer oder schiefbrigem Sandstein, die im späten Ordovizium und frühen Devon entstanden sind. Hier und da sind Schichten vulkanischen Ursprungs sichtbar, aus deren saurem Ausgangsmaterial Rhyolith hervorgegangen ist. Dieses harte Felsgestein, dem der Standort seinen Namen verdankt, tritt an einer Stelle des Hangs in markanter Form zutage. Einige am Eingang des Plateaus gelegene Parzellen weisen Böden auf, die eine dünne Bedeckung mit Flugsand aus dem erdgeschichtlichen Zeitalter des Quartärs aufweisen. In den Hanglagen befindet sich das Muttergestein zumeist sehr nahe an der Oberfläche. Die Böden weisen in der Regel eine nur geringe Tiefe auf, sind dabei kiesreich und wenig fruchtbar. Sie verfügen über eine hohe Entwässerungsfähigkeit und eine geringe Wasserspeicherkapazität.

Das Weinbaugebiet „Roche aux Moines“ ist vom Meeresklima des Anjou geprägt. Das westlich des Weinbaugebiets gelegene Massiv der Mauges relativiert diese Meeresklima-Charakteristik durch einen Föhn-Effekt. Auf das vor feuchtigkeitsreichen Winden geschützte Ensemble fällt eine durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von 600 mm, wohingegen sie auf den Hügeln der Mauges mehr als 800 mm beträgt. Während des Vegetationszyklus der Reben insbesondere von Juni bis zur Zeit der Lese ist dieser Niederschlagsunterschied noch stärker ausgeprägt. Die Jahresmitteltemperaturen (von etwa 12 °C) sind vergleichsweise hoch. Diese Merkmale werden mesoklimatisch verstärkt. Die nach Süden gerichteten Steilhänge optimieren die Besonnung, begrenzen die Luftfeuchtigkeit und sorgen für eine gute Belüftung der Parzellen.

Die Loire trägt das Ihre dazu bei, indem sie auf die nahen, den vorherrschenden Winden ausgesetzten Hanglagen temperaturregulierend wirkt und so milde Nachttemperaturen aufrechterhält. Dem Fluss kommt eine zentrale Rolle auch in der Lesezeit zu, in der er die Entstehung von Frühnebel begünstigt, dessen Feuchte eine der Grundvoraussetzungen für die Entwicklung von Edelfäule darstellt.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Bezeichnung „Roche aux Moines“ hat ihren Ursprung im 12. Jahrhundert und wird seither kontinuierlich verwendet. Sie findet erstmals Erwähnung, als das Landgut des Chevalier Buhard um 1130 den Mönchen der Abtei Saint-Nicolas d'Angers übertragen wird, die dort Rebstöcke anpflanzen. Die erste der Schlachten bei Bouvines findet am 2. Juli 1214 statt. Die von den dicht gepflanzten Rebstöcken aufgehaltene englischen Ritter werden von den Truppen Ludwigs VIII. besiegt. Die „Roche aux Moines“ bleibt danach im Eigentum der Mönche, die den Weinbau dem Bedarf der Klosterbrüder entsprechend bis zur Französischen Revolution weiterentwickeln. Die renommierte Lage wird sodann von neuen Eigentümern übernommen, die bestrebt sind, Qualitätsweine zu erzeugen.

Die weitere Entwicklung des Weinbaugebiets wird nachhaltig von Pierre Guillory (1796-1878) geprägt, der stets darum bemüht ist, Fortschritte zu erzielen. Technischen Neuerungen gegenüber aufgeschlossen und darauf bedacht, seine Erkenntnisse weiterzugeben, trägt er dazu bei, der „Roche aux Moines“ zu noch größerer Bekanntheit zu verhelfen. So bildet er auf dieser Hanglage die Terrassen nach, auf die er an den Ufern des Genfer Sees aufmerksam geworden ist. Daneben experimentiert er mit dem Aufbinden mit Eisendraht auf schieferen Pfählen zur besseren Belüftung der Trauben der Rebsorte Chenin B. Zugleich beschäftigt er sich mit dem Einsatz von Schwefel und dem Verfahren eines frühzeitigen Entknospens. Seine auf dem Gebiet der Lese- und Keltertechniken gewonnenen Erkenntnisse werden von den übrigen Erzeugern bald übernommen. So schreibt er 1861 im *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers*: „Die Weinlesen finden, von wenigen Ausnahmen abgesehen, im Oktober statt, wenn Gewissheit darüber besteht, dass die Trauben den unter den gegebenen Bedingungen optimalen Reifegrad erreicht haben und mindestens ein Viertel darunter edelfaul ist.“ Damit bestätigt er, was der Graf Odart bereits im Jahr 1845 in seiner „Abhandlung über die Rebsorten“ (*Traité des cépages*) niedergelegt hat: „Dabei muss auch die Bedingung hinzugefügt werden, dass die Lese erst bei fortgeschrittenem Reifegrad erfolgen darf, wie er gegen Allerheiligen erreicht wird, wenn die Beere unter der vom Regen aufgeweichten Schale sich dunkel verfärbt.“ Die Erzeuger haben es hier sehr rasch verstanden, wie wichtig es ist, diese Rebsorte in einem Stadium der fortgeschrittenen Reife zu lesen und dabei jeder einzelnen Rebe besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

2 Informationen zur Qualität und zu den Eigenschaften des Produkts

Die Weine sind weiß und zumeist trocken.

Ihre blassgelbe, zuweilen goldene Farbe mit grünem Schimmer ist von seltener Eleganz. Die Weine von komplexem, feinem Duft vereinen florale Aromen mit fruchtigeren Noten, die mit einem Hauch von Mineralität gewürzt sind. Die körperreichen, lieblichen Weine besitzen eine spritzige Note, die ihnen jegliche Schwere nimmt.

In Jahren, in denen die Witterungsbedingungen im Spätherbst die Ausbildung von Edelfäule begünstigen, haben die Erzeuger die Möglichkeit, Lagerweine mit gärfähigen Zuckern auszubauen, die unter der Einwirkung der *Botrytis-cinerea*-Kulturen im Laufe der Zeit ein charakteristisches, komplexes Bouquet entfalten.

3 Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die einzigartigen Merkmale dieser die Loire überragenden schroffen Hanglage mit ihren kiesigen, skelettartigen Böden vermag nichts besser als der Rebstock zum Ausdruck zu bringen. Die Rebsorte Chenin B bringt auf dieser Hanglage beste Weine hervor, sofern beim Anbau verschiedene Bedingungen beachtet werden (kurzer Schnitt des Rebstocks, auf 30 hl/ha begrenzter Ertrag, minutiöse Auswahl der Reben bei der Lese). Die Topografie in Verbindung mit kargen Böden macht eine mechanische Bearbeitung oder eine Begrünung der Parzellen sowie eine umsichtige Verwendung von Pflanzenschutzmitteln erforderlich, um der Gefahr einer Schädigung von Bodenorganismen und damit letztlich der Nutzbarkeit der Böden für den Weinbau zu entgehen.

Die gängige Praxis insbesondere bei der Lese kündigt von der von den Erzeugern gewonnenen Erfahrung. Die Festlegung eines auf die Möglichkeiten des Bodens abgestimmten Höchstertrags und das Verbot jeglicher Anreicherungsverfahren sind Ausdruck des Bestrebens, die Identität dieses Weinbaugebiets zu erhalten und weiter zu stärken. Die Bewahrung der Originalität dieses feinen Ausnahme-Weißweins erfordert größte Sorgfalt sowohl beim Keltern der Trauben, wo es darum geht, alle Merkmale des Ausgangsmaterials zu erhalten, als auch bei der den Traditionen folgenden weiteren Verarbeitung in Hinblick auf die Pflege der besonderen Charakteristik der hieraus erzeugten Weine.

1956 schreibt Pierre Bréjoux in seinem Buch *Les Vins de Loire* über die Weine der „Roche aux Moines“: „Es sind *Grandseigneurs* der Loire, um nicht zu sagen: Glanzpunkte der weinbaulichen Vielfalt Frankreichs.“ Im Wissen um ihre Pflicht, die Qualität und den Bekanntheitsgrad der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Savennières Roche aux Moines“ zu bewahren, setzen die Erzeuger gemeinsam alles daran, dass ihre Weine auch weiterhin zu den besonderen Schätzen der französischen Weinerzeugung zählen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das hinsichtlich der Herstellung, der Bereitung und des Ausbaus der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, erstreckt sich auf Grundlage des Amtlichen Gemeindegrenzenkennzeichens von 2018 auf die folgenden Gemeinden des Départements Maine-et-Loire: Beaulieu-sur-Layon, Chaufonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire und Val-du-Layon (ehemaliges Gebiet der *Commune déléguée* Saint-Aubin-de-Luigné).

Kennzeichnung**Rechtsrahmen:**

Nationale Rechtsvorschriften

Art der Zusatzbedingung:

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den Gemeinschaftsvorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, 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 sein darf, die für den Schriftzug zur Angabe des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ gemäß den Regeln ergänzt werden, die in der Produktspezifikation diesbezüglich festgelegt sind. Die Schriftgröße der für die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ verwendeten Zeichen darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen nicht überschreiten, aus denen der Schriftzug zur Angabe des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung besteht.

Die Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von mindestens 30 g/l sind in den Handelsdokumenten stets mit der Angabe „moelleux“ oder „doux“ zu versehen, die nach der Definition der Gemeinschaftsregelung dem im Wein vorhandenen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) entspricht. Auf den Etiketten müssen diese Angaben in demselben Sichtfeld erscheinen wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-24d5c8a6-052c-4f0b-83a4-14034aaad14c

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

(2020/C 44/09)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Anjou Villages“

Referenznummer PDO-FR-A0493-AM01

Datum der Mitteilung: 14. November 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches gebiet

Das geografische Gebiet wird wie folgt geändert: „Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst:

- Departement Deux-Sèvres: Bouillé-Loretz, Val en Vignes (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Bouillé-Saint-Paul und Cersay);
- Departement Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon und Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Blaison-Gohier), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance und Coutures), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chanzeaux, La Jumellière und Valanjou), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon und Les Verchers-sur-Layon), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Ingrandes), Lys-Haut-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné und Trémont), Mauges-sur-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire und La Pommeraye), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Savennières, Terranjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chavagnes, Martigné-Briand und Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (frühere Teilgemeinde Ambillou-Château), Val-du-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay).

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des ‚Institut national de l'origine et de la qualité‘ eingesehen werden. “

Redaktionelle Änderung: Die neue Liste der Verwaltungseinheiten trägt den Gemeindefusionen oder anderen Änderungen der Verwaltungsgrenzen Rechnung, die seit Genehmigung der Spezifikation vorgenommen wurden. Im Interesse der Rechtssicherheit wird diese Liste an die geltende Fassung des amtlichen Gemeindegrenzen angepasst, der jedes Jahr vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegeben wird. Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt dabei unverändert.

Schließlich wird darauf hingewiesen, dass zwecks besserer Information der Öffentlichkeit auf der Website des INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet einsehbar sind.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments über das geografische Gebiet wird entsprechend geändert.

2. Abgegrenztes parzellegebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Spezifikation werden nach den Worten „5. September 2007“ die Worte „und 19. Januar 2017“ eingefügt.

Diese Änderung dient der Aufnahme des Zeitpunkts, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellegebiets im geografischen Produktionsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 3 erhält die Liste der Gemeinden folgende Fassung:

- Département Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay;
- Département Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Anetz), Vallet;
- Département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Saint-Sulpice), Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Les Alleuds, Brissac-Quincé, Chemellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital und Vauchrétiens), Brossay, Cernusson, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné und Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Juigné-sur-Loire und Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Huillé, Jarzé Villages (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Cerqueux-sous-Passavant und Vihiers), Mauges-sur-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine und Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels und La Varenne), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tuffalun (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Louerre und Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Pellouailles-les-Vignes und Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Dadurch kann den verschiedenen Gemeindefusionen seit der letzten Fassung der Produktspezifikation Rechnung getragen werden. Die Ausdehnung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft bleibt dabei unverändert.

Nummer 9 des Einzigsten Dokuments über die zusätzlichen Bedingungen wird entsprechend geändert.

4. Agrarumweltbestimmungen

An Kapitel 1 Abschnitt VI Nummer 2 wird Folgendes angefügt: „Eine gepflegte spontan gewachsene oder angelegte Pflanzendecke zwischen den Rebzeilen ist vorgeschrieben; fehlt diese Pflanzendecke, so muss der Winzer den Boden so bearbeiten, dass spontanes Pflanzenwachstum kontrolliert wird, oder er muss den Einsatz von Biokontrollmitteln begründen, die von den für Weinbau zuständigen Behörden zugelassen wurden. Werden auf einer Parzelle Bioherbizide verwendet, dürfen keine anderen Herbizide eingesetzt werden.“

Diese Änderung ergibt sich aus der derzeitigen Entwicklung der Verfahren der Winzer zur Förderung der Agrarökologie auf allen Rebflächen des Anjou. Sie spiegelt die zunehmende Berücksichtigung von Umweltbelangen in den technischen Verfahren wider. Durch Begrünung, mechanische Unkrautbekämpfung oder den Einsatz von Biokontrollmitteln bewirkt sie den rückläufigen Einsatz von chemischen Herbiziden. Diese Verringerung des Herbizideinsatzes soll die Böden der Rebflächen besser schützen und ihre natürlichen Funktionen (Fruchtbarkeit, Biodiversität, biologische Reinigung) erhalten. Dies trägt zur Qualität und Authentizität der Weine bei und stärkt die Identität der Weinbauregion.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Veröffentlichung des Lesebeginns

In Kapitel 1 Abschnitt VII Nummer 1 wird der Satz „Der Zeitpunkt des Beginns der Weinlese wird nach den Bestimmungen des Artikels D.645-6 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) festgesetzt“ gestrichen.

Heute ist es nicht mehr erforderlich, den Zeitpunkt des Beginns der Weinlese festzusetzen, da die Winzer nun über eine breite Palette von Mitteln verfügen, mit denen sie die Reife der Trauben auf den Punkt genau bestimmen können. Jedem Winzer stehen privat oder kollektiv mehrere Produkte und Ausrüstungen zur Verfügung, mit denen er den optimalen Zeitpunkt genau ermitteln kann, um entsprechend den Produktionszielen auf jeder Parzelle mit der Weinlese zu beginnen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. Zuckergehalt

In Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe b werden nach den Wörtern „Glucose + Fructose“ die Wörter „der Weine nach der Gärung“ eingefügt.

Diese Änderung soll eine Verwechslung mit dem Zuckergehalt vor der Gärung vermeiden; tatsächlich muss präzisiert werden, dass der Zuckergehalt nach der Gärung überprüft werden muss.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Gärkellerkapazität

In Kapitel 1 Abschnitt IX Buchstabe d erhält der Satz: „Jeder Winzer verfügt für die Weinbereitung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen des durchschnittlichen Ertrags des Betriebs in den vorangegangenen fünf Jahren entspricht“ folgende Fassung: „Jeder Winzer verfügt für die Weinbereitung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen der durchschnittlich in den vorangegangenen fünf Jahren erzeugten Weinmenge entspricht.“

In der Produktspezifikation wird das Fassungsvermögen nicht als Volumen (ausgedrückt in hl oder m³) angegeben, sondern als Ertrag, d. h. ein Erntevolumen geteilt durch die Produktionsfläche (ausgedrückt z. B. in hl/ha). Durch die vorgeschlagene Änderung kann diese Inkohärenz der Mengenangaben korrigiert werden, ohne inhaltlich etwas zu ändern (Mindestvolumen bleibt das 1,4-fache der durchschnittlich in den vorangegangenen Jahren erzeugten Weinmenge).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. Verbringung des weins

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. Zusammenhang mit dem geografischen gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde überarbeitet, um die Zahl der betreffenden Gemeinden (beispielsweise 24 statt 43 im Departement Maine-et-Loire) auf den neuesten Stand zu bringen.

Nummer 6 des Einzigen Dokuments über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird entsprechend geändert.

10. Übergangsmaßnahme

Folgender Satz wird in Kapitel 1 Abschnitt XI angefügt: „Die Bestimmungen über die obligatorische gepflegte spontane oder angelegte Begrünung zwischen den Rebzeilen, die Verpflichtung für den Beteiligten, den Boden zu bearbeiten oder Biokontrollmittel zur Bekämpfung des spontanen Pflanzenwuchses zu verwenden, gelten nicht für Rebparzellen, die zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation bereits bestanden oder deren Zeilenabstand höchstens 1,70 m beträgt.“

Durch die Übergangsmaßnahme werden die bestehenden Rebflächen nicht benachteiligt, deren gegenwärtige Anbauverfahren nicht den Agrarumweltvorschriften entsprechen. Bei sehr dicht stehenden Reben, d. h. bei einem Abstand zwischen den Zeilen von höchstens 1,70 m, können nämlich die Pflege einer Dauerbegrünung oder die Bodenbearbeitung technische Probleme aufwerfen (Mechanisierung, Material, Geräte). Bei niedrigen Reben erhöht die Begrünung außerdem das Risiko von Frühjahrsfrösten. Das Vorliegen einer Pflanzendecke stellt zudem eine Konkurrenz bei der Wasserversorgung dar, die mit zunehmender Pflanzendichte intensiver wird. Reben, die hingegen nach der Genehmigung der Spezifikation gepflanzt werden, müssen unabhängig von der Dichte und dem Zeilenabstand den dann bekannten, eingeführten Agrarumweltvorschriften entsprechen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. Führen von registern

In Kapitel 2 Abschnitt II Nummer 3 wird das Wort „potenzieller“ durch das Wort „natürlicher“ ersetzt.

In Übereinstimmung mit dem Wortlaut aller Spezifikationen für das Gebiet Anjou Saumur wird die Formulierung „natürlicher Alkoholgehalt“ anstelle von Ausdrücken wie „potenzieller Alkoholgehalt“ oder „Alkoholgrad“ verwendet. Diese Änderungen verbessern die Lesbarkeit der Spezifikationen. Die Harmonisierung der Bestimmungen über das Führen von Registern vereinfachen die Abfassung des Plans für die Inspektion und Kontrolle dieser Register.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

12. Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Kapitel 3 wurde überarbeitet, um die Formulierung der wichtigsten Punkte, die in den Spezifikationen für das Gebiet Anjou Saumur zu kontrollierend sind, kohärenter zu machen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Anjou Villages

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Die Weine sind rote Stillweine mit den folgenden wesentlichen Analysemerkmalen:

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Nach der Gärung weisen die Weine einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Die malolaktische Gärung muss abgeschlossen sein. Weine, die für den Verkauf als offener Wein bereit sind oder sich im Abfüllungsstadium befinden, haben einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten.

Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Die Weine werden mindestens bis zum 15. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Der Wein hat in der Regel eine rubinfarbene, dunkle und ausgeprägte Robe. Sein Duft beschwört häufig feine Noten von roten Früchten und Blumen (Iris, Veilchen usw.) herauf und geht dann zu komplexeren Aromen über (Mischung von schwarzen Früchten und Gewürz-, Wild- oder Unterholzaromen). Der Geschmack ist körperreich und fleischig, bewahrt aber gleichzeitig die Aromenfülle. Die sehr präsenten Tannine sind schmelzend mit anhaltendem Abgang. Dieser edle Wein muss vor der Verkostung einige Jahre gelagert werden.

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 oenologische Verfahren

Pflanzdichte - Abstände zwischen den Zeilen

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4000 Stöcken pro Hektar auf; Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 1 m sein. Bei Rebparzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4000 Stöcken pro Hektar, aber mindestens 3300 Stöcken pro Hektar darf die geschützte Ursprungsbezeichnung für die gelesenen Reben verwendet werden, sofern die Bestimmungen der vorliegenden Produktspezifikation über das Aufbinden und die Laubwandhöhe beachtet werden. Auf diesen Rebparzellen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 1 m sein.

Schnitt und Aufbinden der Reben

Anbauverfahren

Die Reben werden spätestens am 30. April nach verschiedenen Erziehungsformen geschnitten, wobei höchstens 14 Augen am Stock, davon höchstens 8 Augen am Strecker bleiben dürfen.

Die Höhe der aufgebundenen Laubwand beträgt mindestens das 0,6-fache des Zeilenabstands. Gemessen wird sie zwischen der unteren Belaubungsgrenze, die sich mindestens 0,40 m über dem Boden befinden muss, und der oberen Schnittgrenze, die sich mindestens 0,20 m oberhalb des obersten Heftdrahtes befinden muss.

Bei Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4000 Stöcken pro Hektar, aber mindestens 3300 Stöcken pro Hektar müssen außerdem die folgenden Regeln für das Aufbinden beachtet werden: die Höhe der Anbindepfähle beträgt 1,90 m über dem Boden; es gibt mindestens 4 Heftdrahtetagen; der oberste Heftdraht befindet sich 1,85 m über dem Boden.

Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist untersagt.

Spezifisches önologisches Verfahren

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Die Verwendung von Holzstücken ist untersagt. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol 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*

60 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018 umfasst:

- Département Deux-Sèvres: Bouillé-Loretz, Val en Vignes (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Bouillé-Saint-Paul und Cersay);
- Département Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon und Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Blaison-Gohier), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance und Coutures), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chanzeaux, La Jumellière und Valanjou), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon und Les Verchers-sur-Layon), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Ingrandes), Lys-Haut-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné und Trémont), Mauges-sur-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire und La Pommeraye), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Savennières, Terranjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chavagnes, Martigné-Briand und Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (frühere Teilgemeinde Ambillou-Château), Val-du-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay).

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des „Institut national de l'origine et de la qualité“ eingesehen werden.

7. **Wichtigste keltertrauben**

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

- a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet ist im Herzen des westlichen Teils des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou“ gelegen. Es befindet sich im Wesentlichen auf dem zum Armorikanischen Massiv gehörenden präkambrischen und paläozoischen Sockel, der an seinem westlichen Rand stellenweise von Kiesformationen oder Formationen aus dem Cenoman, beispielsweise Austernmergel, bedeckt ist. Im Jahr 2018 umfasst es die geografischen Gebiete der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Anjou-Coteaux de la Loire“, „Coteaux du Layon“, „Savennières“ und einige angrenzende Gemeinden. Das Gebiet wurde aufgrund der Eignung der natürlichen Gegebenheiten zur Erzeugung von ausgebauten Rotweinen abgegrenzt und ausgewählt. Es umfasst daher das Gebiet von 24 Gemeinden des Departements Maine-et-Loire und zwei Gemeinden des Departements Deux-Sèvres südöstlich und südlich von Angers. Typisch für die Landschaft sind zahlreiche kleine Hänge mit unterschiedlicher Exposition und einer Höhe zwischen 50 m und 90 m.

Das für die Weinlese genau abgegrenzte Parzellengebiet umfasst vorwiegend Parzellen mit günstiger Exposition, deren Böden aus auf Schiefer entstandenen Braunerden, lehmig-kieseligen Braunerden oder stellenweise aus auf Austernmergel entstandenen Braunerden bestehen. Diese meist wenig tiefgründigen Böden haben einen günstigen Wasserhaushalt ohne Anzeichen von Vernässung und sind durch geringe Wasserreserven gekennzeichnet. Sie haben ein günstiges Wärmeverhalten und sorgen für eine gute Frühreife. Im Westteil des geografischen Gebietes treten an einigen Orten Adern an die Oberfläche, die aus sauren (Rhyolithe) oder basischen (Spilite) eruptiven Formationen hervorgegangen sind und sehr steinige Böden bilden.

Im geografischen Gebiet herrscht ein gemäßigttes Seeklima mit relativ geringen Temperaturschwankungen, da zum einen der Atlantik recht nahe ist, zum anderen die Loire und ihre Nebenflüsse als Temperaturregler wirken und schließlich die Rebflächen an Hängen angelegt wurden. Die Hänge mit nordwestlicher/südöstlicher Ausrichtung schützen vor den häufig feuchten Westwinden. Dadurch ist die Niederschlagsmenge in dem geografischen Gebiet gering. Durch die höheren Höhenzüge von Choletais und Mauges wird es vor der Feuchtigkeit des Meeres geschützt und profitiert von Föhnwinden. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 585 mm, während sie im Choletais knapp 800 mm erreicht.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Bestehen von Rebflächen im Anjou ist seit dem 1. Jahrhundert nach Christi kontinuierlich belegt. Die Rebe gedeiht in diesem Gebiet, wie einige Zeilen aus einem Gedicht von Apollonius (6. Jahrhundert) beweisen: „Nicht fern von der Bretagne liegt eine auf einem Felsen errichtete Stadt, von Ceres und Bacchus verwöhnt, mit dem aus dem Griechischen abgeleiteten Namen Andegava (Angers).“ Auch wenn das Weinbaugebiet von Angers sich das gesamte Mittelalter hindurch weiterentwickelt und unter dem Schutz der Klöster auf die Loire-Ufer und das Umland von Angers ausweitet, erwarb es seinen Ruf vor allem ab dem 12. und 13. Jahrhundert. Durch die Ausstrahlung des Königreichs von Heinrich II. und Eleonore von Aquitanien konnte damals der „Wein aus dem Anjou“ auf die erlauchtesten Tafeln gelangen.

Ab dem 16. Jahrhundert erlebte die Erzeugung einen Aufschwung dank der Ankunft niederländischer Händler, die auf der Suche nach Weinen für ihr Land und ihre Kolonien waren. Die Niederländer kauften große Mengen auf und der Handel war im 18. Jahrhundert zu einer solchen Blüte gelangt, dass der Fluss Layon, der das geografische Gebiet durchquert, kanalisiert wurde, um den Transport zu erleichtern.

„Anjou“ verdankt seinen Ruf im Wesentlichen der Erzeugung von Weißweinen aus der Rebsorte Chenin B. Der Anbau der Sorte Cabernet franc N, auch als „bretonischer Setzling“ bekannt (der Name stammt daher, dass die Pflanzen per Schiff über das Ästuar der Loire ankamen, das damals zur Region Bretagne gehörte), und etwas später der Sorte Cabernet-Sauvignon N wird nach der Reblauskrise ab 1865 schneller vorangetrieben.

Anfang des 20. Jahrhunderts ist die Weinbereitung hauptsächlich auf die Gewinnung von „Rouget“ ausgerichtet. Dies ist eine lokale Bezeichnung für einen leichten Wein, der in den Cafés konsumiert wird. Diese Ausrichtung ist der erste Schritt der Umwandlung des Weinbaugebiets von Angers, bei der sich eine bedeutende Erzeugung von bekannten Roséweinen entwickelt hat. Der zweite Schritt dieser Umwandlung beruht auf den Erkenntnissen, die die Erzeuger bei der Bewirtschaftung dieser Pflanzengruppe gewonnen haben. Die Beobachtung und die Analyse der optimalen Abstimmung zwischen Rebsorte und Anpflanzungsort, die Einschätzung des Erntepotenzials und die Beherrschung der Weinbereitungstechniken führten dazu, dass seit den 1960er Jahren die Erzeugung von Rotweinen zunahm.

Die Fachleute der Region haben jedoch erkannt, dass ihr Weinbaugebiet und ihre Sachkenntnis sie in die Lage versetzen, ihrer Rotweinproduktion mehr Originalität zu verleihen. So wird die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Anjou Villages“ am 14. November 1991 anerkannt. Im Jahr 2010 werden diese Weine von 130 Privatkellereien und zwei Genossenschaftskellereien erzeugt.

2. Informationen zur Qualität und den Eigenschaften der Produkte

Der Wein hat in der Regel eine rubinfarbene, dunkle und ausgeprägte Robe. Sein Duft beschwört häufig feine Noten von roten Früchten und Blumen (Iris, Veilchen usw.) herauf und geht dann zu komplexeren Aromen über (Mischung von schwarzen Früchten und Gewürz-, Wild- oder Unterholzaromen).

Der Geschmack ist körperreich und fleischig, bewahrt aber gleichzeitig die Aromenfülle. Die sehr präsenten Tannine sind schmelzend mit anhaltendem Abgang. Dieser edle Wein muss vor der Verkostung einige Jahre gelagert werden.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Durch die Kombination aus wenig tiefgründigen Böden, deren Parzellen präzise nach Weinbereitungsverfahren abgegrenzt sind, und einer Topografie, die eine ausgezeichnete Exposition ermöglicht und eine regelmäßige Wasserversorgung begünstigt, können sich die Vollmundigkeit und Originalität der Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N vollständig entfalten. Solche Weinbaugegebenheiten bedürfen einer optimalen Bewirtschaftung der Pflanze und ihres Produktionspotenzials, was sich in der Reberziehung und strengen Vorschriften für den Rebschnitt niederschlägt.

Die Winzer haben das Verhalten ihrer Reben beobachtet und analysiert und konnten so die passende Lage der Rebfläche festlegen. Dabei trugen sie der Tatsache Rechnung, dass die beiden Rebsorten an das Potenzial von auf Schiefer entstandenen Braunerden und von auf Cenoman-Formationen entstandenen Kalk-Lehmböden angepasst sind. Mit einer besonderen Parzellenabgrenzung, der optimalen Anpassung der Schnitttechniken und der Reberziehung, der Lese bei optimaler Reife und durch technische Verbesserungen in Bezug auf die Temperaturregulation und die Mazerationszeiten führen die Erzeuger strikte Vorschriften ein, um einen strukturierten Rotwein zu erzeugen. Die Sachkenntnis der Winzer sorgt für eine Ernte von Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 189 Gramm pro Liter bei optimaler Phenolreife.

Im Laufe der Generationen konnten die Winzer durch Anpassung ihrer Weinbereitungstechniken die Trauben optimal auswerten. Sehr früh hat sich durchgesetzt, den Wein nach der Gärung eine gewisse Zeit in Tanks auszubauen, damit er komplexe Aromen entwickelt, vor allem aber, damit die Tannine rund und seidig werden. Um dies zu erreichen, ist in der Spezifikation ein Mindestausbau bis zum 15. Juni des auf das Erntejahr folgendes Jahres vorgeschrieben.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Anjou Villages“ gehört zu den Vorzeigeweinen der Region Anjou.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das für die Weinbereitung und den Weinausbau abweichend festgelegt ist, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Basis des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018:

- Département Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay;
- Département Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Anetz), Vallet;
- Département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Saint-Sulpice), Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Les Alleuds, Brissac-Quincé, Chemellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital und Vauchrétiens), Brossay, Cernusson, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné und Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Juigné-sur-Loire und Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Huillé, Jarzé Villages (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Cerqueux-sous-Passavant und Vihiers), Mauges-sur-Loire (ehemals Gebiete der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine und Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (ehemals Gebiet der Teilgemeinde Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Bouzillé, Champcoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels und La Varenne), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Soucelles, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tuffalun (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Louerre und Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (ehemals Gebiete der Teilgemeinden Pellouailles-les-Vignes und Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch den geografischen Namen „Val de Loire“ ergänzt werden.

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.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um eine in das Kataster aufgenommene Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Schriftgröße der Zeichen für die im Kataster erfasste Einzellage darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte 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-b0f4fba4-e95f-4bf8-8e49-5b054d5d3e71

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 44/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

„Aprutino Pescarese“

EU-Nr.: PDO-IT-1526-AM05 – 15. Januar 2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende vereinigung und berechtigtes interesse

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese [Aprutino Pescarese extra Virgin Olive Oil Protection Association] mit Sitz in Piazza Garibaldi 7, 65019 Pianella (PE). Diese Vereinigung erfüllt die in Artikel 13 Absatz 1 des Ministerialdekrets Nr. 12511 festgelegten Anforderungen.

2. Mitgliedstaat oder drittland

Italien

3. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht

Name des Erzeugnisses

Bezeichnung des Erzeugnisses

Geografisches Gebiet

Ursprungsnachweis

Erzeugungsverfahren

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Etikettierung

Sonstiges: Die Verpackungsformen wurden geändert, Angaben zur Kontrollstelle wurden ergänzt und bezüglich der Ursprungsbezeichnung wurde das Wort „kontrolliert“ in der gesamten Spezifikation durch das Wort „geschützt“ ersetzt.

4. Art der änderung(en)

Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

5.1. Beschreibung des Produkts

Die Änderungsvorschläge betreffen im Wesentlichen die Aktualisierung von Vokabular und Verweisen, z. B. Verweise in Anhang V auf die organoleptische Prüfung nativer Olivenöle gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1348/2013 der Kommission.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Insbesondere wird auf die Prüfung des „fruchtigen Geschmacks/Geruchs“ verwiesen.

Der Grenzwert für den Parameter K270 wurde von 0,15 auf 0,17 erhöht (und ist damit noch immer weit unter dem gesetzlich festgelegten Grenzwert von 0,22), da dieser Wert, der das Vorhandensein von Molekülen mit drei konjugierten Doppelbindungen anzeigt, nicht nur durch das Vorhandensein oxidierter Formen ungesättigter Fettsäuren, sondern auch aufgrund höherer Phenolwerte ansteigen kann. Tatsächlich haben Hersteller von nativem Olivenöl extra angesichts des hohen Nährwerts von Phenolen in jüngster Zeit tendenziell den Erntezeitpunkt vorverlegt, um ein Öl mit einem höherem nutrazeutischem Wert zu erhalten.

Der Wert für Polyphenole, der in der geltenden Spezifikation auf ≥ 100 ppm festgelegt ist, wurde durch einen Phenolwert (ausgedrückt in mg/kg Tyrosol) von ≥ 100 mg/kg ersetzt, um die Methode für die Bestimmung dieser Stoffe mit der vom Internationalen Olivenölrat im Dokument COI/T.15/NC No 3/ vorgesehenen Methode in Einklang zu bringen.

Der Hinweis auf die Möglichkeit des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, weitere Werte hinzuzufügen, wurde gestrichen, da sich dies auf frühere, nicht mehr aktuelle nationale Praktiken bezieht.

Der Ölsäure-Wert wurde mit der EU-Verordnung in Einklang gebracht, indem die Obergrenze von 85 % auf 83 % herabgesetzt wurde.

Ferner wurden bestimmte Anforderungen und Bestimmungen gestrichen, da die Ministerialdekrete, aus denen sie stammen, aufgehoben wurden und sie daher nicht mehr relevant sind.

Der derzeitige Wortlaut des Artikels 6:

- Farbe: grün bis gelb;
- Geruch: mittlerer bis starker fruchtiger Geruch;
- Geschmack: fruchtig;
- maximaler Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure, höchstens 0,6 g je 100 g Öl;
- Punkte im Panel-Test: $\geq 6,5$;
- Peroxidzahl: ≤ 12 meq O₂/kg;
- K270: $\leq 0,15$;
- Ölsäure: 68,00-85,00 %;
- Polyphenole: ≥ 100 ppm

Weitere chemische und physikalische Eigenschaften, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den geltenden EU-Rechtsvorschriften entsprechen.

In jedem Olivenöl-Erntejahr identifiziert die Schutzvereinigung eine geeignete Anzahl repräsentativer Stichproben von Öl mit der g. U. „Aprutino Pescarese“ und bewahrt diese unter optimalen Bedingungen auf, um sie bei der Durchführung organoleptischer Prüfungen als Referenzstandards zu verwenden.

Auf Wunsch von Interessenträgern kann das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten alternative chemisch-physikalische und organoleptische Parameter einführen, die dazu dienen, die Identität der Bezeichnung besser zu charakterisieren.

Die Bezeichnung des Öls auf der Stufe der Abfüllung kann nur nach Abschluss des Verfahrens gemäß dem Ministerialdekret Nr. 573 vom 4. November 1993 bezüglich chemisch-physikalischer und organoleptischer Prüfung erfolgen.

erhält folgende Fassung:

- Farbe: grün bis gelb;
- organoleptische Prüfung (Panel-Test):
 - niedriges bis mittleres Maß an Fruchtigkeit ($0,0 < \text{Mittelwert} \leq 6,0$) mit Kräuternoten und/oder Noten von grünen Mandeln und/oder Artischocken und/oder Tomaten;
 - niedriges bis mittleres Maß an Bitterkeit ($0,0 < \text{Mittelwert} \leq 6,0$);
 - niedriges bis mittleres Maß an Schärfe ($0,0 < \text{Mittelwert} \leq 6,0$);
 - Abwesenheit von Mängeln (Mittelwert = 0,0);

- freie Fettsäuren, ausgedrückt in Ölsäure: höchstens 0,6 %;
- Peroxidzahl: ≤ 12 meq O₂/kg;
- K270: $\leq 0,17$;
- Ölsäure: 68,00-83,00 %;
- Phenole (ausgedrückt in mg/kg Tyrosol): ≤ 100 mg/kg.

5.2. Geografisches Gebiet

Die Beschreibung des geografischen Gebiets wurde neu gefasst; alle Bezugnahmen auf Straßen, Gräben usw. wurden zugunsten von Bezugnahmen auf das gesamte Verwaltungsgebiet der betreffenden Gemeinden gestrichen, um eine präzise und eindeutige Abgrenzung des geographischen Gebiets zu erreichen.

Darüber hinaus wurde das Erzeugungsgebiet auf die Gemeinden Abbateggio, Brittoli, Bussi sul Trino, Ceramico Terme, Farindola, Lettomanopello, Nocciano, Pescara, Popoli, Roccamorice, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Serramonacesca und Villa Celier ausgeweitet.

Die neuen Gemeinden wurden hinzugefügt, da das Erzeugungsgebiet auf Gemeinden mit Gebieten ausgeweitet werden musste, die aus historischen Gründen sowie aufgrund von Boden- und Klimamerkmale und territorialer Kontinuität Öl erzeugen, das dem Öl mit der g. U. „Aprutino Pescara“ entspricht. Als das geografische Gebiet 1998 abgegrenzt wurde, wurden diese Gebiete nicht einbezogen, da die dort angebauten Oliven nahezu ausschließlich für den Eigenverbrauch der Bauern bestimmt waren und die Erzeuger daher kein Interesse daran hatten, in die g. U. einbezogen zu werden.

Seit Jahren erleben diese Gebiete nun einen Aufschwung dank der jungen Landwirte, die im Rahmen einer unternehmerischen Tätigkeit Oliven anbauen, und somit gibt es immer mehr Anträge von Erzeugern in diesen Gemeinden, das Erzeugungsgebiet auszuweiten.

5.3. Ursprungsnachweis

- Es wurde ein Artikel zum Ursprungsnachweis, der in der geltenden Produktspezifikation fehlt, mit folgendem Wortlaut aufgenommen:

„Artikel 8

Ursprungsnachweis

1. Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation aller in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und aller erzeugten Produkte (Output) überwacht. Auf diese Weise sowie durch die Eintragung der Olivenhaine, Erzeuger, Verarbeiter, Zwischenhändler und Verpackungsbetriebe auf Listen, die zu diesem Zweck von der Kontrollstelle geführt werden, das Führen von Erzeugungs-, Lagerungs- und Verpackungsregistern und die rechtzeitige Meldung erzeugter Mengen an die Kontrollstelle wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.
2. Alle in den entsprechenden Verzeichnissen erfassten natürlichen und juristischen Personen werden von der Kontrollstelle gemäß der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan überwacht.“

5.4. Merkmale des Anbaugebiets

Artikel 4 Absatz 2 der Spezifikation wurde dahingehend geändert, dass die Beschränkung des Pflanzabstands für neue Plantagen, der gemäß der aktuellen Spezifikation 6 x 6 oder 6 x 7 betragen muss, aufgehoben wurde.

Der derzeitige Wortlaut:

2. Die Pflanzabstände und Schnittmethoden müssen den allgemein üblichen Verfahren entsprechen oder dürfen zumindest keine Veränderung der Eigenschaften der Oliven und des Olivenöls bewirken. Der Pflanzabstand für neue Plantagen muss entweder 6 x 6 m oder 6 x 7 m betragen.

erhält folgende Fassung:

2. Die Pflanzabstände, Anbauformen und Schnittmethoden müssen den allgemein üblichen Verfahren entsprechen oder dürfen zumindest keine Veränderung der Eigenschaften der Oliven und des Olivenöls bewirken.

Die Aufhebung dieser Beschränkung trägt den Bedürfnissen der Erzeuger nach einer weniger strengen Bewirtschaftung der Olivenhaine Rechnung. In mehreren Umfragen unter Erzeugern machten diese geltend, dass die Dichte von Olivenbäumen je Hektar Olivenhain sehr unterschiedlich ist und von verschiedenen Faktoren abhängt, wie dem Alter der Bäume, der Sorte, den gewählten Anbauformen und Schnittmethoden, der Bodenfruchtbarkeit, der Lage usw.

All diese Parameter können entscheidenden Einfluss auf das Verhältnis zwischen einem einzelnen Baum und seinen Konkurrenten ausüben.

Gleiches gilt für die Anbauformen und Schnittmethoden, die sich im Falle von Olivenbäumen vorrangig an einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Pflanzenwachstum und Ertrag orientieren müssen.

Es erscheint daher restriktiv, angesichts der Vielzahl unterschiedlicher Situationen von vornherein einen genauen Pflanzabstand festzulegen oder bestimmte Anbauformen vorzugeben. Es erscheint sinnvoller, einem allgemeinen Grundsatz zu folgen und insbesondere „auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Pflanzenwachstum und Ertrag“ zu achten.

Artikel 4 Absatz 3 wurde geändert.

Der derzeitige Wortlaut:

3. Der Höchstertrag an Oliven pro Hektar darf höchstens 9000 kg betragen.

erhält folgende Fassung:

3. Der Höchstertrag an Oliven aus Olivenhainen zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf höchstens 9000 kg für speziell gepflanzte Baumbestände betragen, während der durchschnittliche Ertrag pro Baum beim Anbau in Mischkultur höchstens 50 kg betragen darf.

Grund für diese Änderung ist, dass ein Referenzwert für den Ertrag pro Baum eingeführt werden muss, um der Tatsache besser Rechnung zu tragen, dass Olivenhaine mit Mischkultur im geografischen Erzeugungsgebiet sehr verbreitet sind.

Artikel 4 Absatz 4 wurde dahingehend geändert, dass die Ertragstoleranz von 20 % auf 22 % erhöht wurde.

Der derzeitige Wortlaut:

Auch in außergewöhnlich günstigen Jahren muss eine sorgfältige Auslese stattfinden und der Gesamtertrag darf die vorstehend genannten Höchstgrenzen nicht um mehr als 20 % überschreiten.

erhält folgende Fassung:

Auch in außergewöhnlich günstigen Jahren muss eine sorgfältige Auslese stattfinden und der Gesamtertrag darf die vorstehend genannten Höchstgrenzen nicht um mehr als 22 % überschreiten.

Die Klimaveränderungen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden, haben zu einem erheblichen Anstieg der Winterdurchschnittstemperaturen und einer deutlicheren Verlagerung der Niederschläge in Richtung Frühjahr und Sommer geführt. Diese Faktoren wirken sich immer stärker auf den Olivenanbau aus und es gibt erhebliche Unterschiede beim Ertrag; so werden in einigen Jahren deutlich unterdurchschnittliche Erträge, in anderen hingegen hohe Erträge erzielt.

Vor diesem Hintergrund, um Erträge ausgleichen zu können, die in außergewöhnlich starken Jahren über den Referenzhöchstwerten liegen, schlagen wir eine Erhöhung der Toleranz von 20 % auf 22 % vor.

Artikel 4 Absatz 5 wurde geändert, um den Erntezeitraum an den Reifezeitraum anstatt an ein Datum zu binden.

Der derzeitige Wortlaut:

Die Oliven werden zwischen dem 20. Oktober und dem 10. Dezember eines jeden Jahres geerntet.

erhält folgende Fassung:

Die Oliven werden zwischen dem Beginn des Reifezeitraums und dem 10. Dezember eines jeden Jahres geerntet.

Der Reifezeitraum wurde geändert, weil die jüngsten Jahren gezeigt haben, dass der Reifeprozess durch den Klimawandel beschleunigt wird, was einen erheblichen Einfluss auf den Erntezeitraum hat. Dies ist mit Blick auf die Qualität von großer Bedeutung, und zwar sowohl hinsichtlich der Eigenschaften der Oliven (z. B. deren gesunde Inhaltsstoffe) als auch der Eigenschaften des zu gewinnenden Öls (reicher an Phenolen).

Aus diesem Grund empfiehlt es sich, den Beginn der Ernte an einen sichtbaren Indikator zu knüpfen, nämlich daran, dass die Oliven zu reifen beginnen, was jedes Jahr von den Witterungsbedingungen abhängig ist. Diese Vorgehensweise ist besser geeignet, die Gesamtqualität des zu gewinnenden Öls sicherzustellen.

Ferner wird auch darauf hingewiesen, dass die beiden wichtigsten Sorten in der Produktspezifikation für die g. U. „Aprutino Pescarese“, Leccino und Dritta, durch einen frühen bzw. mittleren bis frühen Reifeprozess gekennzeichnet sind, und dass folglich eine flexiblere Festlegung des Erntezeitraumbeginns vonnöten ist.

5.5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

- Ein Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, der in der aktuellen Spezifikation zwar nicht enthalten war, sich aber in der Zusammenfassung befindet, wurde hinzugefügt.

Die dem Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet hinzugefügten Elemente entsprechen daher den Buchstaben d, e und f der Zusammenfassung, deren Inhalt aus dem Dokument mit dem Titel „Relazione Tecnica e Storica della D.O.P. Aprutino Pescara“ [technischer und historischer Bericht über die g. U. „Aprutino Pescara“] in der Registrierungsdatei stammt. Ergänzt wurde der Punkt durch Informationen, die die Beziehung zwischen den spezifischen Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet erläutern.

Der neue Artikel lautet wie folgt:

Artikel 10

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Oliven wurden in der Provinz Pescara historischen Nachweisen zufolge, die bis in die Römerzeit zurückgehen, bereits im Altertum angebaut. Der Olivenanbau ist auf einigen alten Familienwappen abgebildet, auf denen entweder der Olivenbaum oder einer seiner Zweige dargestellt sind.

Der Olivenanbau war wesentlicher Bestandteil der Geschichte, der Landschaft und der Wirtschaft des Gebiets. Ferner wird auch darauf hingewiesen, dass sich in den literarischen Werken von Gabriele D'Annunzio wichtige zeitgenössische Belege für den Olivenanbau in der Provinz Pescara finden.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung für natives Olivenöl extra aus dem betreffenden Gebiet wird nicht nur durch die große Anbaufläche, sondern auch dadurch gerechtfertigt, dass das Öl eine Grundlage für kulinarische Traditionen in der Provinz Pescara darstellt.

Historisch betrachtet war das gesamte Gebiet ursprünglich unter dem Namen Aprutium und später Aprutina bekannt, woraus sich die Wahl der Bezeichnung Aprutino ableitet.

Darüber hinaus geht der jahrhundertelange Olivenanbau in dem Gebiet auf den Boden und die Klimabedingungen zurück, die das natürliche Wachstum des Olivenbaums begünstigen.

Nur wenige Kilometer von der Küste entfernt liegen sanfte Hügel, die für diesen Anbau sehr gut geeignet sind. Ein System gegenseitigen Austauschs und gesellschaftlicher, kultureller und wirtschaftlicher Beziehungen hat sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet entwickelt, darunter Festivals, gemeinsame Erzeugermessen und stark miteinander vernetzte Ölmöhlen, die ein Gefüge aus wertvollen und gemeinnützigen Tätigkeiten schaffen.

Im Umkreis von nur einigen Dutzend Kilometern erstreckt sich das Erzeugungsgebiet für das native Olivenöl extra mit der g. U. „Aprutino Pescara“ vom küstennahen Hügelland bis zu den hoch gelegenen binnenländischen Ausläufern und bildet somit im Hinblick auf seine vielseitige Struktur und seine wirtschaftlichen Merkmale eine typische Olivenanbauregion.

Die Böden variieren von den binnenländischen zu den hügeligen Gebieten bis hin zum Küstenstreifen. Die Vorgebirgsbereiche enthalten auch Kalkböden, die im Zuge der Zersetzung des hochdurchlässigen Kalksteins während des Mesozoikums und insbesondere der Kreidezeit entstanden sind und den Kern des Apenninkamms bilden. Die Böden sind im Allgemeinen grob, flachgründig und wenig fruchtbar. Das darunter liegende hügelige Gebiet, dessen höhere Abschnitte sich auf Mergel- und Miozän-Formationen und weiter unten auf Pliozänformationen befinden, besteht vorwiegend aus moderat fruchtbaren, steifen Böden, die je nach Gebiet lehmhaltigen Kalkstein und kompakten Lehm, erdigen Kalkstein und Sandstein enthalten. Im schmalen Küstenstreifen und entlang der Täler sind schließlich die Böden sandig und silikatisch-tonhaltig, darüber hinaus tief, von mittlerer Dichte, frisch und sehr fruchtbar.

Zahlreiche Olivenbaumsorten haben sich in dieser Landschaft akklimatisiert und entwickelt, auch wenn Leccino und Tocolana die im Landesinneren und Dritta die auf den am stärksten exponierten küstennahen Hügelketten wichtigsten und am weitesten verbreiteten Sorten sind. Diese drei Sorten sind daher die wichtigsten Rohstoffquellen für die Ölerzeugung unter der g. U. „Aprutino Pescara“.

Das Klima variiert außerdem von der Küste zu den binnenländischen Ausläufern, wo im Winter kältere Bedingungen herrschen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt dort 13,5 °C, während die Jahrestemperatur in den hügeligen und küstennahen Gebieten, wo etwas gemäßigte Bedingungen herrschen, etwa 14,8 °C beträgt. Diese recht milden Bedingungen begünstigen eine geringere Synthese gesättigter Fettsäuren im Vergleich zu Ölsäure und anderen ungesättigten Fettsäuren. Infolgedessen beträgt der Ölsäuregehalt mehr als 75 % des Gesamtsäuregehalts. Die Niederschlagsverteilung über das ganze Jahr konzentriert sich sehr stark auf das Frühjahr. Die Sommerperiode ist normalerweise sehr trocken und wird nur ganz selten von Regenschauern unterbrochen. Die Hauptniederschläge fallen im Spätherbst sowie zwischen Februar und April. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Durchschnitt 700 mm. Dies beschert den Sorten Tocolana und Dritta hohe Phenolwerte und macht es möglich, dass die Sorte Leccino Phenolwerte weit über 100 mg/kg erzielen kann.

5.6. *Etikettierung*

Artikel 7 bezüglich Bezeichnung und Aufmachung wurde geändert.

Absatz 3 wurde gestrichen:

„Gestattet sind jedoch Angaben, die sich auf Namen, Unternehmen und private Markenzeichen beziehen, sofern sie nicht zu Werbezwecken dienen oder den Käufer durch geografische Namen irreführen, insbesondere in Bezug auf geografische Namen des Gebiets, in dem Öle mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung erzeugt werden.“

Es wurde beschlossen, diesen Absatz zu streichen, da sich über die Jahre hinweg viele Probleme hinsichtlich der Auslegung sowohl für Erzeuger als auch für die Kontrollstelle ergeben haben.

Es wurde ein spezieller Absatz hinzugefügt, der die Verwendung der optionalen Qualitätsbezeichnung „Bergerzeugnis“ auf der Etikettierung betrifft.

Dieser lautet wie folgt:

„Mit Bezug auf Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 darf die Bezeichnung ‚Bergerzeugnis‘ auf der Etikettierung in Gebieten verwendet werden, die den Anforderungen entsprechen.“

5.7. *Sonstiges*

Die Verpflichtung der Erzeuger, das Öl in Behälter aus einem bestimmten Material und mit einem bestimmten Fassungsvermögen abzufüllen, wurde gestrichen.

Der derzeitige Wortlaut:

„Das native Olivenöl extra ‚Aprutino Pescara‘ muss zum Inverkehrbringen in Glas- oder Weißblechbehältern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern abgefüllt werden.“

erhält folgende Fassung:

Das native Olivenöl extra „Aprutino Pescara“ kann in jedem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern zum Inverkehrbringen abgefüllt werden.

Diese Änderung wurde vorgenommen, da die Erzeuger ihre Verpackungsformen den Markterfordernissen angleichen müssen.

— Es wurde ein Artikel über Kontrollen aufgenommen, der in der geltenden Produktspezifikation fehlt und wie folgt lautet:

„Artikel 9

Kontrollen

Die Konformität des Erzeugnisses mit der Spezifikation wird von einer Kontrollstelle gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 überprüft.

Die Kontrollen bezüglich der Konformität des Erzeugnisses mit der Spezifikation werden von der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer Pescara mit Sitz in Via Conte di Ruvo 2, Pescara – Tel. + 39 (0)85 45361, E-Mail: agricoltura@pe.camcom.it, zertifizierte E-Mail: cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it durchgeführt

EINZIGES DOKUMENT

„Aprutino Pescarese“

EU-Nr.: PDO-IT-1526-AM05 – 15. Januar 2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Aprutino Pescarese“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.5 Öle und Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aprutino Pescarese“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

- Farbe: grün bis gelb;
- organoleptische Prüfung (Panel-Test):
 - niedriges bis mittleres Maß an Fruchtigkeit (0,0 < Mittelwert ≤ 6,0) mit Kräuternoten und/oder Noten von grünen Mandeln und/oder Artischocken und/oder Tomaten;
 - niedriges bis mittleres Maß an Bitterkeit (0,0 < Mittelwert ≤ 6,0);
 - niedriges bis mittleres Maß an Schärfe (0,0 < Mittelwert ≤ 6,0);
 - Abwesenheit von Mängeln (Mittelwert = 0,0);
- freie Fettsäuren, ausgedrückt in Ölsäure: höchstens 0,6 %;
- Peroxidzahl: ≤ 12 meq O₂/kg;
- K270: ≤ 0,17;
- Ölsäure: 68,00-83,00 %;
- Phenole (ausgedrückt in mg/kg Tyrosol): ≤ 100 mg/kg.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aprutino Pescarese“ müssen aus den folgenden Olivensorten gewonnen werden, die allein oder in Kombination mindestens 80 % der Bäume in den Olivenhainen ausmachen: Dritta, Leccino und Tocolana.

Die Olivenhaine können weitere Sorten enthalten, vorausgesetzt, diese machen nicht mehr als 20 % der Bäume aus.

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

Alle Stufen der Erzeugung, d. h. Anbau, Ernte und Öl-Extraktion müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Öl mit der g. U. „Aprutino Pescarese“ muss stets in dem unter Punkt 4 angegebenen Gebiet abgefüllt werden. Dies ermöglicht den Erhalt der organoleptischen und qualitativen Merkmale des Erzeugnisses.

Um seine Merkmale zu erhalten, darf das Öl keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt sein und muss in Ruhe ohne Sauerstoff gelagert werden, um eine natürliche Absetzung und Filtration zu ermöglichen; Verbringung und Transport werden vor der Abfüllung vermieden, um die Oxidation zu minimieren. Diese Bedingungen werden im geografischen Ursprungsgebiet am Ende des Erzeugungsprozesses mit Sicherheit gewährleistet und ermöglichen den Erhalt der organoleptischen Merkmale des Öls.

Öl mit der g. U. „Aprutino Pescara“ darf erst nach entsprechender Abfüllung für den Handel in den Verkehr gebracht werden.

Das native Olivenöl extra „Aprutino Pescara“ kann für den Handel in jedem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern abgefüllt werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aprutino Pescara“ sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht Attribute wie: *fine* (fein), *scelto* (Auswahl), *selezionato* (ausgewählt), *superiore* (hochwertig) oder *genuino* (echt).

Zusätzliche geografische Verweise oder geografische oder topografische Angaben mit Bezug auf Gemeinden, Ortsteile oder Gegenden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet sind nicht zulässig.

Mit Bezug auf Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 darf die Bezeichnung „Bergerzeugnis“ auf der Etikettierung in Gebieten verwendet werden, die den Anforderungen entsprechen.

Die Angabe von Betrieben, Gütern oder Farmen sowie der Hinweis auf die Abfüllung durch einen Olivenerzeugungsbetrieb, eine Vereinigung von Olivenerzeugern oder ein Unternehmen im Erzeugungsgebiet ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven stammt, die in Olivenhainen des betreffenden Betriebs geerntet wurden.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aprutino Pescara“ muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und dauerhafter Schrift angebracht sein, wobei die Farbe der Schrift einen starken Kontrast zu der des Etiketts aufweisen muss, so dass sich der Name deutlich von den anderen Angaben auf dem Etikett abhebt.

Auf dem Etikett muss das Erzeugungsjahr der Oliven angegeben sein, aus denen das Öl hergestellt wurde.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Oliven, die für die Gewinnung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aprutino Pescara“ verwendet werden, müssen in einem Gebiet in der Provinz Pescara angebaut werden, das für die Erzeugung eines Öls mit den/der in dieser Produktspezifikation festgelegten Merkmalen und Qualität geeignet ist.

Dieses Gebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Collecchio, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Popoli, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli und Villa Celiera.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Oliven wurden in der Provinz Pescara historischen Nachweisen zufolge, die bis in die Römerzeit zurückgehen, bereits im Altertum angebaut. Der Olivenanbau ist auf einigen alten Familienwappen abgebildet, auf denen entweder der Olivenbaum oder einer seiner Zweige dargestellt sind.

Der Olivenanbau war wesentlicher Bestandteil der Geschichte, der Landschaft und der Wirtschaft des Gebiets. Ferner wird auch darauf hingewiesen, dass sich in den literarischen Werken von Gabriele D'Annunzio wichtige zeitgenössische Belege für den Olivenanbau in der Provinz Pescara finden.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung für natives Olivenöl extra aus dem betreffenden Gebiet wird nicht nur durch die große Anbaufläche, sondern auch dadurch gerechtfertigt, dass das Öl eine Grundlage für kulinarische Traditionen in der Provinz Pescara darstellt.

Historisch betrachtet war das gesamte Gebiet ursprünglich unter dem Namen Aprutium und später Aprutina bekannt, woraus sich die Wahl der Bezeichnung Aprutino ableitet.

Darüber hinaus geht der jahrhundertelange Olivenanbau in dem Gebiet auf den Boden und die Klimabedingungen zurück, die das natürliche Wachstum des Olivenbaums begünstigen.

Nur wenige Kilometer von der Küste entfernt liegen sanfte Hügel, die für diesen Anbau sehr gut geeignet sind. Ein System gegenseitigen Austauschs und gesellschaftlicher, kultureller und wirtschaftlicher Beziehungen hat sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet entwickelt, darunter Festivals, gemeinsame Erzeugermessen und stark miteinander vernetzte Ölmühlen, die ein Gefüge aus wertvollen und gemeinnützigen Tätigkeiten schaffen.

Im Umkreis von nur einigen Dutzend Kilometern erstreckt sich das Erzeugungsgebiet für das native Olivenöl extra mit der g. U. „Aprutino Pescara“ vom küstennahen Hügelland bis zu den hoch gelegenen binnenländischen Ausläufern und bildet somit im Hinblick auf seine vielseitige Struktur und seine wirtschaftlichen Merkmale eine typische Olivenanbauregion.

Die Böden variieren von den binnenländischen zu den hügeligen Gebieten bis hin zum Küstenstreifen. Die Vorgebirgsbereiche enthalten auch Kalkböden, die im Zuge der Zersetzung des hochdurchlässigen Kalksteins während des Mesozoikums und insbesondere der Kreidezeit entstanden sind und den Kern des Apenninkamms bilden. Die Böden sind im Allgemeinen grob, flachgründig und wenig fruchtbar. Das darunter liegende hügelige Gebiet, dessen höhere Abschnitte sich auf Mergel- und Miozän-Formationen und weiter unten auf Pliozän-Formationen befinden, besteht vorwiegend aus moderat fruchtbaren, steifen Böden, die je nach Gebiet lehmhaltigen Kalkstein und kompakten Lehm, erdigen Kalkstein und Sandstein enthalten. Im schmalen Küstenstreifen und entlang der Täler sind schließlich die Böden sandig und silikatisch-tonhaltig, darüber hinaus tief, von mittlerer Dichte, frisch und sehr fruchtbar.

Zahlreiche Olivenbaumsorten haben sich in dieser Landschaft akklimatisiert und entwickelt, auch wenn Leccino und Toccojana die im Landesinneren und Dritta die auf den am stärksten exponierten küstennahen Hügelketten wichtigsten und am weitesten verbreiteten Sorten sind. Diese drei Sorten sind daher die wichtigsten Rohstoffquellen für die Ölherzeugung unter der g. U. „Aprutino Pescara“.

Das Klima variiert außerdem von der Küste zu den binnenländischen Ausläufern, wo im Winter kältere Bedingungen herrschen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt dort 13,5 °C, während die Jahrestemperatur in den hügeligen und küstennahen Gebieten, wo etwas gemäßigte Bedingungen herrschen, etwa 14,8 °C beträgt. Diese recht milden Bedingungen begünstigen eine geringere Synthese gesättigter Fettsäuren im Vergleich zu Ölsäure und anderen ungesättigten Fettsäuren. Infolgedessen beträgt der Ölsäuregehalt mehr als 75 % des Gesamtsäuregehalts. Die Niederschlagsverteilung über das ganze Jahr konzentriert sich sehr stark auf das Frühjahr. Die Sommerperiode ist normalerweise sehr trocken und wird nur ganz selten von Regenschauern unterbrochen. Die Hauptniederschläge fallen im Spätherbst sowie zwischen Februar und April. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Durchschnitt 700 mm. Dies beschert den Sorten Toccojana und Dritta hohe Phenolwerte und macht es möglich, dass die Sorte Leccino Phenolwerte weit über 100 mg/kg erzielen kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der vollständige Text der Produktionsspezifikation ist auf der folgenden Website abrufbar: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/serveBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Alternativ:

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it); dort zunächst „Prodotti DOP IGP“ („g. U.“- und „g. g. A.“-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm), dann „Prodotti DOP IGP STG“ („g. U.“-, „g. g. A.“- und „g. t. S.“-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) wählen.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE