

Amtsblatt der Europäischen Union

C 94



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

23. März 2020

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 94/01 Euro-Wechselkurs — 20. März 2020 1

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 94/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses Sache M.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 2

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 94/03 Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor 4

2020/C 94/04 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission 16

2020/C 94/05 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission 27

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. März 2020

(2020/C 94/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0707	CAD	Kanadischer Dollar	1,5257
JPY	Japanischer Yen	118,37	HKD	Hongkong-Dollar	8,3056
DKK	Dänische Krone	7,4691	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8521
GBP	Pfund Sterling	0,91028	SGD	Singapur-Dollar	1,5515
SEK	Schwedische Krone	11,0598	KRW	Südkoreanischer Won	1 335,64
CHF	Schweizer Franken	1,0546	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,5127
ISK	Isländische Krone	150,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5919
NOK	Norwegische Krone	12,1215	HRK	Kroatische Kuna	7,6098
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 050,90
CZK	Tschechische Krone	27,191	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7052
HUF	Ungarischer Forint	350,91	PHP	Philippinischer Peso	54,895
PLN	Polnischer Zloty	4,5315	RUB	Russischer Rubel	85,1038
RON	Rumänischer Leu	4,8505	THB	Thailändischer Baht	34,851
TRY	Türkische Lira	6,9806	BRL	Brasilianischer Real	5,3937
AUD	Australischer Dollar	1,8226	MXN	Mexikanischer Peso	25,6864
			INR	Indische Rupie	80,4650

⁽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.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 94/02)

1. Am 16. März 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:

- Ageas Portugal Holding, SGPS, S.A. („Ageas Portugal“, Portugal), kontrolliert von Ageas SA/NV („Ageas Group“, Belgien),
- José de Mello Residências e Serviços, SGPS, S.A. („JMRS“, Portugal), Eigentum der José de Mello Capital S.A. („JM Capital“, Portugal),
- Sociedade Portuguesa de Serviços e Apoio e Assistência a Idosos, S.A. („SPSI“, Portugal).

Ageas Portugal und JMRS übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über SPSI.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Ageas Portugal: in Portugal tätiges Versicherungsunternehmen der Ageas Group, die in verschiedenen EU-Ländern und Asien Lebens- und Nichtlebensversicherungsdienstleistungen für Privat-, Geschäfts- und institutionelle Kunden anbietet;
- JMRS: Entwicklung von Wohnlösungen und orthopädischen, geriatrischen und neurologischen Rehabilitationsprogrammen sowie Bereitstellung individueller häuslicher Krankenhaus-Pflegeleistungen; JMRS gehört zur JM Group, die in Spanien und den Vereinigten Staaten in den Bereichen private Gesundheitsdienstleistungen, Straßeninfrastruktur und chemische Industrie tätig ist;
- SPSI: Betrieb von zwei Seniorenpflegeheimen sowie Immobiliengeschäfte im Großraum Lissabon.

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.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI

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 des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2020/C 94/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Achterhoek – Winterswijk“**Referenznummer: PDO-NL-02402****Datum der Antragstellung: 21. November 2017****1. Einzutragender name**

Achterhoek – Winterswijk

2. Art der geografischen angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
15. Wein aus eingetrockneten Trauben
16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des weines/der weine*Weinkategorie 1: WEIN Rotwein - trocken, fruchtig oder süß*

Rebsorten: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten.

Organoleptische Prüfung

Farbe: dunkelrot, je nach der Zusammenstellung der Rebsorten.

Aroma: rotes Obst wie Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen. Das jeweilige Aroma ist abhängig von der Zusammenstellung der Rebsorten.

Geschmack: angenehme Obstaromen für einen leicht zugänglichen Wein, enthält Tannine.

(¹) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt des trockenen, fruchtigen Weins beträgt 0,5-6 g je Liter.

Der Zuckergehalt der süßen Rotweine beträgt 15-30 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäuregehalt	63,84 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 1: WEIN: Rotwein, im Fass gereift

Rebsorten: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: tiefrot, je nach der Zusammenstellung der Rebsorten.

Aroma: rotes Obst wie Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen. Das jeweilige Aroma ist abhängig von der Zusammenstellung der Rebsorten.

Geschmack: vollmundige Weine mit Vanillenoten auf einer reifen Tanninstruktur.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 0,5-6 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäuregehalt	63,84 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 1: WEIN: Weißwein - trocken, fruchtig oder süß

Rebsorten: Johanniter (B), Sauvignier Gris (Rs), Solaris (B), Merzling (B) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: gelb bis goldgelb, je nach der Zusammenstellung der Rebsorten.

Aroma: Bei Weinen aus den Sorten Solaris und Merzling: tropische Früchte; bei Weinen aus den Sorten Johanniter und Sauvignier Gris: Aroma von reifen Früchten wie z. B. gelben Äpfeln.

Geschmack: fruchtig und frisch; Weine aus der Sorte Johanniter weisen u. a. wegen ihrer Säure Riesling-Noten auf; Weine aus der Sorte Sauvignier-Gris sind vollmundiger.

Weine aus der Sorte Solaris haben eine erfrischende Säure; Weine aus der Sorte Merzling verbinden Süße mit fruchtiger Säure.

Analysemerkmale

Zuckergehalt des trockenen Weins: 1-8 g je Liter

Zuckergehalt des süßen Weins: 15-30 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäuregehalt	77,14 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 1: WEIN: Weißwein, im Fass gereift

Rebsorte: Solaris (B)

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: goldgelb

Aroma: Bukett von einheimischen Früchten und tropischen Früchten wie Mango oder reifer Ananas.

Geschmack: frische Säure. Die Fässer verleihen dem Wein Holznoten und einen schmelzigen Geschmack.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 15-30 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäuregehalt	77,14 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 1: WEIN: Roséwein, vollfruchtig

Rebsorten: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten, gegebenenfalls auch mit Solaris (B) / Johanniter (B)

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: lachsrosa

Aroma: süßliche rote Früchte

Geschmack: fruchtig, süßlicher Charakter, vollmundig.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 3-10 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäuregehalt	63,84 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 3: LIKÖRWEIN, rot

Rebsorten: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: rot.

Aroma: süß, nach schwarzen Johannisbeeren, leicht würzig.

Geschmack: würzig, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und fruchtiger Säure.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 50-100 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	18
Mindestgesamtsäuregehalt	63,84 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 5: QUALITÄTSSCHAUMWEIN, weiß

Rebsorten: Johanniter (B), Sauvignier Gris (Rs), Solaris (B) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: weiß.

Aroma: Apfel, Zitrus.

Geschmack: fruchtig, frisch mit feiner Perlage, mittel-vollmundig.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 5-16 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäuregehalt	79,8 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 9: PERLWEIN mit zugesetzter Kohlensäure, rosé

Rebsorten: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) oder ein Verschnitt aus diesen Sorten, gegebenenfalls auch mit Solaris / Johanniter (B)

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: lachsrosa.

Aroma: zart, rote Früchte.

Geschmack: fruchtig, prickelnd.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 5-16 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäuregehalt	63,84 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 15: WEIN aus eingetrockneten Trauben, weiß

Rebsorte: Solaris (B)

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: goldgelb.

Aroma: reife tropische Früchte, Honig.

Geschmack: vollmundig, schmelzig, süß mit vollmundiger Frische.

Analysemerkmale:

Der Zuckergehalt der Weine beträgt 120-240 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	66,5 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie 16: WEIN aus überreifen Trauben, weiß.

Rebsorte: Solaris (B)

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: goldgelb.

Aroma: reife tropische Früchte, Honig.

Geschmack: vollmundig, schmelzig, süß mit vollmundiger Frische.

Analysemerkmale

Der Zuckergehalt des Weins beträgt 50-120 g je Liter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäuregehalt	73,15 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Weinherstellungsvorschriften und spezifisches önologisches Verfahren

Die folgenden Weinherstellungsvorschriften gelten für alle nachstehend aufgeführten Weinkategorien.

- Die Höchstwerte für die Anreicherung unterliegen den Vorschriften der EU-Verordnung, wobei die nationalen Behörden (im vorliegenden Fall des Ministeriums für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität) im Falle der Genehmigung für ein bestimmtes Jahr eine zusätzliche Anreicherung von höchstens 0,5 % gestatten.
- Die Entsäuerung unterliegt den in der EU-Verordnung festgelegten Grenzwerten.
- Für die Entsäuerung muss jedes Jahr durch einen Antrag für das betreffende Jahr die Genehmigung der nationalen Behörden (im vorliegenden Fall des Ministeriums für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität) eingeholt werden; danach gelten die in der EU-Verordnung festgelegten Grenzwerte.

Weinkategorie 1: WEIN: Rotwein, trocken, fruchtig oder süß

Spezifische önologische Verfahren

Maischegärung während mindestens vier Tagen

Weinkategorie 1: WEIN: Rotwein, im Fass gereift

Spezifische önologische Verfahren

Maischegärung während mindestens vier Tagen

Ausbau in Holzfässern während mindestens acht Monaten

Weinkategorie 1: WEIN: Weißwein - trocken, fruchtig oder süß

Spezifische önologische Verfahren

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

Weinkategorie 1: WEIN: Weißwein, im Fass gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: Bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

Ausbau von mindestens 50 % der Menge in Holzfässern während mindestens drei Monaten.

Weinkategorie 1: WEIN: Roséwein mit fruchtiger Vollmundigkeit

Spezifisches önologisches Verfahren

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: Bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

Weinkategorie 3: LIKÖRWEIN, rot

Spezifisches önologisches Verfahren

Maischegärung während mindestens vier Tagen.

Ausbau in Holzfässern während mindestens einem Jahr.

Zugabe von Weinalkohol

Weinkategorie 5: QUALITÄTSSCHAUMWEIN, weiß

Spezifisches önologisches Verfahren

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: Bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

Zweite Gärung in der Flasche nach dem traditionellen Verfahren.

Weinkategorie 9: PERLWEIN mit zugesetzter Kohlensäure, rosé

Spezifisches önologisches Verfahren

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: Bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

Zusatz von Kohlendioxid während der Abfüllung (bei einem Druck von höchstens 2,5 bar).

Weinkategorie 15: WEIN aus eingetrockneten Trauben, weiß

Spezifisches önologisches Verfahren

Späte Lese, Trauben werden manuell geerntet.

Trauben werden während mindestens zwei Wochen natürlich auf Stroh getrocknet.

Weinherstellung durch Kaltgärung unter 18 °C.

Weinkategorie 16: WEIN aus überreifen Trauben, weiß

Spezifisches önologisches Verfahren

Späte Lese von Trauben mit einem Zuckergehalt von mindestens 120 °Öchsle.

Kaltgärung bei Temperaturen unter 18 °C (Ausnahme: Bei schwer vergärbaren Weinen wird die Temperatur zu Beginn des Gärvorgangs erhöht).

b. *Höchstträge*

Rot, Regent (N)

50 Hektoliter je Hektar

Rot, Pinotin (N)

50 Hektoliter je Hektar

Rot, Monarch (N)

50 Hektoliter je Hektar

Rot, Acolon (N)

50 Hektoliter je Hektar

Rot, Cabertin (N)

50 Hektoliter je Hektar

Rot, Cabernet Cortis (N)

50 Hektoliter je Hektar

Weiß, Sauvignier Gris (Rs)

60 Hektoliter je Hektar

Weiß, Sauvignier Gris (Rs), getrocknete Trauben

20 Hektoliter je Hektar

Weiß, Sauvignier Gris (Rs), überreife Trauben

40 Hektoliter je Hektar

Weißwein, Johanniter (B)

60 Hektoliter je Hektar

Weiß, Johanniter (B), getrocknete Trauben

20 Hektoliter je Hektar

Weiß, Johanniter (B), überreife Trauben

40 Hektoliter je Hektar

Weiß, Solaris (B)

50 Hektoliter je Hektar

Weiß, Solaris (B), getrocknete Trauben

20 Hektoliter je Hektar

Weiß, Solaris (B), überreife Trauben

40 Hektoliter je Hektar

Weiß, Merzing (B)

60 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet befindet sich im östlichen Teil der Region Achterhoek, erstreckt sich bis zur deutschen Grenze und endet am Rand der Gemeinde Winterswijk.

Innerhalb der Region Achterhoek-Winterswijk umfassen die Rebflächen für diese geschützte Ursprungsbezeichnung u. a. Lagen, die durch die als HN21, KX und ZE23 eingestuften Bodenarten gekennzeichnet sind. Außerdem umfassen sie die Bodenarten HN23, ZG23 und ZG21, die Humus und Lehm enthalten, welche für den Traubenanbau wichtig sind. Das abgegrenzte Gebiet besteht zum größten Teil aus diesen Bodenarten.

Zur Gemeinde gehören zahlreiche Randgebiete, die in neun Weiler unterteilt sind, welche alle zur Gemeinde Winterswijk gehören. Die Namen der Weiler (auf der Karte im Uhrzeigersinn) lauten wie folgt: Meddo (1448 Einwohner), Huppel (414 Einwohner), Henxel (268 Einwohner), Ratum (354 Einwohner), Brinkheurne (272 Einwohner), Kotten (798 Einwohner), Woold (861 Einwohner), Miste (675 Einwohner) und Corle (281 Einwohner). Meddo ist der einzige Weiler, der über ein Dorfzentrum mit verschiedenen Einrichtungen verfügt.

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

Cabertin (N) (VB-91-26-17)

Cabernet Cortis

Johanniter (B)

Monarch

Acolon

Pinotin (N)

Regent (N)

Souvignier Gris

Solaris

Merzing (B)

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

Abgegrenztes Gebiet

Der größte Teil des abgegrenzten Gebiets befindet sich in der ostniederländischen Hochebene und hat eine andere (lehm- und kalkhaltige) Bodenzusammensetzung als die Gebiete in Achterhoek westlich von Winterswijk (wo der Boden aus Tonsedimenten und die Oberfläche aus Sandablagerungen besteht).

Das Gebiet von Winterswijk ist bekannt für seine Heckenlandschaft und seinen Steinbruch mit fossilen Überresten. Einige Flussbettoberflächen in Winterswijk enthalten Schichten aus dem Lias/Jura. Deshalb hat die niederländische Regierung das Gebiet von Winterswijk (Gesamtfläche: 22 000 ha) im Jahr 2005 als „Nationale Landschaft“ ausgewiesen.

Boden

Winterswijk ist vom Boden des „ostniederländischen Hochplateaus“, der auch Lehm und Kalk enthält, umgeben. Der Boden in den anderen Teilen von Achterhoek besteht aus Tonsediment und Sandablagerungen an der Oberfläche.

Im abgegrenzten Gebiet finden sich verschiedene Bodenarten, die sich abwechseln oder miteinander vermischt sind.

Die Bodenarten weisen folgende Merkmale auf:

- Eine gute Humusdecke.
- Der Boden enthält Lehm, der dazu beiträgt, dass der Wein seine Vollmundigkeit und sein Aroma erhält, und den Boden vor dem Austrocknen bewahrt.
- Durch die Lehmschicht wird verhindert, dass die Rebstöcke verdorren.
- Die sandige Oberfläche sorgt für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt.
- Das Grundwasser absorbiert Mineralien (wie den in ihm enthaltenen Kalk) aus den unteren Bodenschichten und versorgt dadurch die Rebstöcke mit Nährstoffen.

Klima und Umwelt

Das abgegrenzte Gebiet liegt nicht weit von Hupsel, einer Messstation des königlich-niederländischen Instituts für Meteorologie, wo im Zeitraum 2010-2015 für die Weinbausaison in den Monaten Mai bis September folgende Durchschnittswerte ermittelt wurden:

- Durchschnittstemperatur: 15,58 °C
- Durchschnittliche Mindesttemperatur: 9,93 °C

- Durchschnittliche Höchsttemperatur: 20,83 °C
- Durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit: 78,36 %
- Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 78,54 mm pro Monat
- Durchschnittliche Sonnenscheindauer: 192,93 Stunden pro Monat

Die Tatsache, dass die Nachttemperaturen geringfügig unter dem Landesdurchschnitt liegen, trägt dazu bei, dass frische und fruchtige Weine entstehen, und durch die etwas höheren Höchsttemperaturen und die längere Sonnenscheindauer bilden sich reifere Trauben.

Menschliche Faktoren (Anbau und Weinherstellung)

Der Anbau ist durch folgende Vorgänge gekennzeichnet, die bewusst gewählt wurden, um einen Qualitätswein herzustellen:

- Auswahl der Rebsorten: Die ausgewählten Rebsorten können in der örtlichen Umgebung gut reifen und die erforderlichen Aromen ausbilden. Sie wurden auch für ihre Widerstandsfähigkeit ausgewählt, damit der Anbau nachhaltiger gestaltet werden kann.
- Rebdichte: Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt 2-2,2 m (damit die Trauben ausreichend Sonnenlicht erhalten), der Abstand zwischen den einzelnen Rebstöcken 1-1,25 m, wodurch jeder Rebstock ausreichend mit Nährstoffen versorgt wird (damit die Trauben reifen und sich die Aromen entwickeln können).
- Die Gassen zwischen den Rebzeilen werden nicht bepflanzt, damit die nachts freiwerdende Wärme genutzt und hierdurch den Reifungsprozess beschleunigt werden kann. Dies dient auch als Schutz vor den nächtlichen Frösten. Alternativ dazu können die Gassen mit niedrigen Pflanzen bedeckt werden.
- Während der Vegetationsperiode werden Triebe abgeschnitten, damit die Nährstoffe zu den Trauben gelangen.
- Die Anbaumenge wird begrenzt (die Höchsterträge sind in der Beschreibung der einzelnen Weine angegeben). Die Rispen werden erforderlichenfalls ausgedünnt.
- Erziehung der Reben: Die Reberziehung erfolgt nach dem Guyot-Verfahren (bei dem die Rebstöcke jedes Jahr an Drähten befestigt werden), wobei die Laubwand eine Höhe von bis zu 2.2 m erreicht (damit ausreichend Sonnenlicht für die Photosynthese aufgenommen werden kann) und die Traubenzone nach Entfernen des Blattwerks freiliegt (rascheres Trocknen, Sonnenlicht).
- Zu den wichtigsten Entscheidungen beim Anbauprozess gehört der Zeitpunkt der Lese. Dieser Zeitpunkt wird anhand einer sehr genauen Überwachung des Reifungsvorgangs der Trauben, also des Zuckergehalts, des Säuregehalts (pH-Wert) und der Aromen bestimmt — damit ein Qualitätswein hergestellt werden kann.

Folgende Verfahren waren für die Entstehung des Charakters der hergestellten Weine von besonderer Bedeutung:

- Die Weine werden nach Spezifikationen hergestellt, die auf die Qualität der Ernte abgestimmt sind (Restzuckergehalt, Säuregehalt, Mindestalkoholgehalt, Ausbau mit Holzkontakt). Jedes Jahr entscheidet ein Gremium von sachkundigen Verkostern darüber, wie die einzelnen Weine zusammengesetzt werden sollen und ob sie im Fass reifen sollen.
- Kaltgärung der Weiß- und Roséweine für einen frischen und fruchtigen Geschmack.
- Verwendung von Holzfässern für den Ausbau der Rotweine, damit sie einen vollen Geschmack mit milden Tanninen erhalten; die Weißweine werden einem teilweisen Ausbau mit Holzkontakt unterzogen, um mehr Fülle zu erzielen.

Ursächlicher Zusammenhang:

Die Qualität der Weine ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von Klima, Boden sowie Anbau- und Weinherstellungsverfahren.

Die Kombination der Bodenschichten sorgt für einen ausgewogenen Wasserhaushalt. Der Unterboden liefert über das Grundwasser Kalk und Nährstoffe; Lehm und Humus der Bodendecke schaffen günstige Bedingungen für ein gutes Gedeihen der Trauben.

Humus- und lehmhaltige Böden eignen sich hervorragend für den Weinbau. Sie speichern Feuchtigkeit und Nährstoffe, wodurch sich die Traubenaromen voll entfalten können und so auch in eher trockenen Perioden ein vollmundiger, robuster Wein hergestellt werden kann.

Das (eher kontinental geprägte) Klima trägt dazu bei, dass der erforderliche Reifegrad erreicht wird, bewirkt aber auch (aufgrund der etwas niedrigeren Nachttemperaturen) dass sich ein frischer, fruchtiger Geschmack herausbildet.

Der menschliche Beitrag — wie Auswahl der Sorten, Anwendung der Anbauverfahren (maximale Ausnutzung des Sonnenlichts, Ausdünnung der Rispen), Erntemanagement (Prüfung des Zucker-, Säure- und Aromengehalts) und Weinherstellungsverfahren (Kaltgärung, Ausbau in Holzfässern) — ist ein weiterer Aspekt, der in Verbindung mit dem Boden und dem Klima dazu beiträgt, dass Qualitätsweine hergestellt werden. Die auf diese Weise hergestellten Weine sind unverwechselbare Sorten- und Verschnittweine (vollmundig und fruchtig), mit frischen Weißweinen (reife Früchte/Zitrusaroma) / Roséweinen sowie Rotweinen mit milden Tanninen.

Zusammengefasst lässt sich sagen, dass das Zusammenwirken von Klima (Frische und Reifung), Boden (Lehm/Humus und Kalk für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt und die Versorgung mit Nährstoffen), Anbau (Auswahl der Sorten, Dichte der Rebstöcke, Bearbeitung des Blätterwerks, Entscheidung über den Erntezeitpunkt) und Weinherstellungsverfahren (wie Kaltgärung, Ausbau im Fass) folgende Merkmale gewährleistet:

- die Frische und den vollen, fruchtigen Geschmack der Weiß- und Roséweine,
- die milden Tannine und den vollen Geschmack der Rotweine.

Diese Kombination gilt nicht nur für die Kategorie „Wein“, sondern auch für die anderen Weinkategorien („Likörwein“, „Qualitätsschaumwein“, „Perlwein“), die auf die gleiche Weise und aus denselben Trauben hergestellt werden wie Wein der Kategorie 1 („der Basiswein“), aber durch zusätzliche Vorgänge des Weinherstellungsverfahrens die Merkmale der jeweiligen Kategorie erhalten.

Bei „Weinen aus eingetrockneten Trauben“ und „Weinen aus überreifen Trauben“ ist das Zusammenwirken von Klima, Boden sowie Anbau- und Weinherstellungsverfahren ebenfalls wichtig. Diese Qualitätsdessertweine werden jedoch durch eine längere Reifung (höherer Zuckergehalt) bzw. durch Trocknung (höherer Zuckergehalt / höhere Konzentration der Aromen) der Trauben hergestellt.

Angaben zu den anderen Weinkategorien (als „Wein“)

- Likörwein

Likörwein besteht aus einem „Basiswein“ mit denselben organoleptischen Eigenschaften (dem Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren) wie „Wein“, jedoch mit dem gewünschten Restzuckergehalt von Likörwein. Außerdem reift Likörwein mindestens ein Jahr im Fass (wodurch er mildere Tannine und Holznoten entwickeln kann), und ihm wird Weinalkohol zugesetzt, damit aus dem Wein Likör entsteht. Likörwein hat einen Mindestalkoholgehalt von 18 %.

- Qualitätsschaumwein

Der „Basiswein“ von Qualitätsschaumwein hat dieselben organoleptischen Eigenschaften wie die Kategorie „Wein“ (also denselben frischen und fruchtigen Geschmack als Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren). Außerdem verfügt er über die Merkmale, die durch die Verarbeitung des Basisweins zu Schaumwein mittels Flaschengärung (das traditionelle Verfahren) entstehen, wodurch der Wein seinen eleganten Schaum erhält. Der Wein weist einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf. Qualitätsschaumwein wird aus einem Verschnitt mit einem Mindestalkoholgehalt von 10,5 % hergestellt.

- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Der „Basiswein“ von Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure hat dieselben organoleptischen Eigenschaften wie die Kategorie „Wein“ (also denselben frischen und fruchtigen Geschmack als Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren). Außerdem weist er die Merkmale auf, die durch den Zusatz von Kohlendioxid zur Erzeugung der Perlage entstehen. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure hat einen Mindestalkoholgehalt von 10 % und weist einen Überdruck von höchstens 2,5 bar auf. Dies ist ein frischer und sehr fruchtiger Sommerwein.

- Wein aus eingetrockneten Trauben (Dessertwein)

Durch den entscheidenden Schritt, die Trauben vor dem Trocknen mindestens zwei Wochen länger reifen zu lassen, erhält der Wein aus eingetrockneten Trauben seine hohe Zucker- und Aromenkonzentration. Bei der Kaltgärung entsteht ein Wein mit einem Mindestalkoholgehalt von 9,4 %.

Die Aromakonzentration dieser fruchtigen Weine ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren. Es ist jedoch insbesondere die Sorgfalt der Menschen, der dieser Dessertwein seinen vollen Geschmack verdankt.

- Wein aus überreifen Trauben (Dessertwein)

Durch den entscheidenden Schritt, die Trauben länger reifen zu lassen, verfügt der Wein aus überreifen Trauben über einen Zuckergehalt von mindestens 110 °Oe. Bei diesem Prozess, der Kaltgärung ohne Anreicherung umfasst, entsteht ein Wein mit einem Mindestalkoholgehalt von 12 %, der seine Fruchtigkeit durch das Zusammenwirken von Boden, Klima und menschlichen Faktoren erhält. Es ist jedoch insbesondere die Sorgfalt der Menschen, der dieser Dessertwein seinen vollen Geschmack verdankt.

Aufgrund dieser Vorgehensweise erhalten die Weine bei einer Reihe von Wettbewerben sowohl in den Niederlanden als auch im Ausland (z. B. in Wien) jedes Jahr Auszeichnungen.

9. Weitere wesentliche bedingungen

KEINE

Link zur produktspezifikation

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>

**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 94/04)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Touraine“

Referenznummer PDO-FR-A0501-AM01

Datum der Mitteilung: 19. Dezember 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

Um den Gemeindefusionen im geografischen Gebiet der in Rede stehenden Bezeichnung sowie der Streichung und der Hinzufügung je einer Gemeinde Rechnung zu tragen, wurde der das geografische Gebiet betreffende Abschnitt überarbeitet.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation wurden nach den Worten „9. Juni 2010“ die Worte „und 14. Juni 2018“ eingefügt.

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

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Um den Gemeindefusionen im geografischen Gebiet der in Rede stehenden Bezeichnung und der Streichung einer Gemeinde Rechnung zu tragen, wurde der das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft betreffende Abschnitt überarbeitet.

Nummer 9 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

4. Rebsortenbestand

Für Rotweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden die Rebsorten Cabernet franc, Cabernet Sauvignon und Gamay gestrichen.

Damit kann für Rotweine nunmehr einzig die Rebsorte Côt verwendet werden. Diese Änderung wurde beantragt, da die Rebsorte Côt eine lange Tradition in der Region hat und im betreffenden Gebiet höherwertige Erzeugnisse gewährleistet.

Für Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden die Rebsorten Cabernet franc und Cabernet Sauvignon gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Anteil der Rebsorten im Betrieb

Für Rot- und Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden infolge der Streichung bestimmter Rebsorten die Vorschriften für die Rebsortenanteile im Betrieb überarbeitet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

6. Abstand zwischen den Rebzeilen

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Mindestabstand zwischen den Rebzeilen von 1 m auf 0,90 m gesenkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Rebschnitt

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden die Schnittvorschriften, die je nach Rebsorte unterschiedlich waren, vereinfacht; sie lauten nunmehr wie folgt:

„Mit höchstens 11 Augen pro Stock,

- entweder im einfachen Guyot-Schnitt, einarmig oder zweiarmig mit einem einzelnen Strecker;
- oder im Kurzschnitt (Gobelet-Fächererziehung, Kordonerziehung oder Royat-Kordonerziehung) mit höchstens 3 Augen pro Zapfen.

Unabhängig von der Erziehungsform beträgt die Zahl der Fruchtruten des Jahres pro Stock höchstens 11.“

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. Aufbinden

Die besonderen Bestimmungen für das Aufbinden wurden für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. Zuckergehalt der Trauben

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden die Werte für den Zuckergehalt angehoben, um eine höhere Traubenqualität zu gewährleisten:

Mindestzuckergehalt der Trauben (g/l Most)

Trockene Weißweine	179
Halbtrockene, liebliche und süße Weißweine	212
Roséweine	179
Rotweine	189

Minimaler natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Trockene Weißweine	11 %
Halbtrockene, liebliche und süße Weißweine	13 %
Roséweine	11 %
Rotweine	11 %

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

10. Ertrag und Höchstertrag

Für Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Ertrag von 55 hl/ha auf 52 hl/ha gesenkt.

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Höchstertrag für Rot- und Weißweine von 63 hl/ha auf 60 hl/ha und für Roséweine von 67 hl/ha auf 60 hl/ha gesenkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. Erlöschen des Anspruchs auf die Ursprungsbezeichnung

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ erlischt der Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ab einem Ertrag von 65 hl/ha bei Weißweinen und 70 hl/ha bei Rot- und Roséweinen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

12. Verschnitt

Für Rot- und Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden infolge der Streichung bestimmter Rebsorten die Vorschriften für die Rebsortenanteile im Verschnitt überarbeitet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

13. Vergärbare Zucker

Für halbtrockene Roséweine wird der ergänzende geografische Name „Amboise“ nicht verwendet; daher wurde die entsprechende Rubrik gestrichen.

Für trockene Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Höchstgehalt an vergärbaren Zuckern von 9 g/l auf 8 g/l gesenkt.

Für halbtrockene Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Mindestgehalt an vergärbaren Zuckern von 9 g/l auf 8 g/l gesenkt.

Für trockene Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde der Höchstgehalt an vergärbaren Zuckern von 9 g/l auf 6 g/l gesenkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

14. Anreicherung

Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“, die einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von mehr als 8 g/l haben, werden ohne Anreicherung bereitet. Mit dieser Änderung sollen die Möglichkeiten der Anreicherung begrenzt werden.

Zudem wurde die Anreicherung für alle Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ auf 1 % begrenzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

15. Gärkellerkapazität

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde die besondere Bestimmung über die Gärkellerkapazität gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

16. Ausbau

Für Weiß- und Rotweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde die Mindestdauer des Ausbaus verlängert (nicht mehr bis zum 31. Dezember, sondern bis zum 30. April des auf die Ernte folgenden Jahres).

Mit dieser Änderung soll den angewendeten Verfahren und der Tatsache Rechnung getragen werden, dass Rotweine fortan nur noch aus Trauben der tanninreicheren Rebsorte Côt bereitet werden, für die ein längerer Ausbau erforderlich ist, damit die Tannine weicher werden. Bei Weißweinen verbessert die längere Dauer des Ausbaus den Geschmack.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

17. Keltern

Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ müssen fortan vor der Gärung durch Direktkelterung bereitet werden, die ein höherwertiges Verfahren darstellt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

18. Abgabe an den Verbraucher

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurde infolge der Änderung der Dauer des Ausbaus für die Abgabe an den Verbraucher ein späteres Datum (15. Mai) festgelegt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

19. Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern

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.

20. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Für Weine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ wurden infolge der Änderung der Dauer des Ausbaus bezüglich des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet folgende Sätze eingefügt: „Die Tanninstruktur der Rotweine wird durch den Ausbau weicher. Bei den Weißweinen erhöht der Ausbau die aromatische Komplexität.“

Nummer 8 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

21. Übergangsmaßnahme

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen sind aufgehoben worden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

22. Wichtigste zu kontrollierende Punkte

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte wurden überarbeitet, um den Text zu vereinfachen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

23. Anschrift

In der Produktspezifikation wurde die Anschrift des INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, französisches Institut für Ursprung und Qualität) aktualisiert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Touraine

2. Art der geografischen angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des weines/der weine*Analysestandards*

Die Weine sind stille Weiß-, Rot- und Roséweine sowie Weiß- und Roséschaumweine. Die stillen Weiß-, Rot- und Roséweine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol.

Jede Partie Wein muss nach der Verpackung folgenden Analysestandards genügen:

- Die Weiß- und Roséweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l und einen – als Weinsäure ausgedrückten – Gesamtsäuregehalt von mehr als 3,5 g/l.
- Die Rotweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 2 g/l. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen. Der Apfelsäuregehalt beträgt höchstens 0,3 g/l.
- Die ohne Anreicherung bereiteten Weiß- und Roséweine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % vol haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 6 g/l. In diesem Fall liegt der – als Weinsäure ausgedrückte – Gesamtsäuregehalt um höchstens 1 g/l unter dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose).

Der Gesamtalkoholgehalt beträgt nach Anreicherung höchstens: 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes).

Bei den stillen Weiß- und Roséweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Bei den stillen Rotweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Bei den Weiß- und Roséschaumweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt, der Gesamtschwefeldioxidgehalt und der Gehalt an Kohlensäure durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Jede Partie unverpackten Weins, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, hat einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 10,2 meq/l.

Kennzeichnend für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in vol %)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in vol %)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

Beschreibung

Die Weißweine, deren Robe häufig blassgolden ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische.

Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern.

Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die westlich des Meridians von Tours aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot.

Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden.

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

- Bei der Bereitung der Roséweine darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.
- Bei den Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug bis zu einer teilweisen Konzentrierung um 10 % des Ausgangsvolumens zulässig.
- Die Bereitung der Schaumweine erfolgt ausschließlich durch die zweite Gärung in der Flasche.
- Der Gesamtalkoholgehalt der Weine beträgt nach Anreicherung höchstens 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes).

Zudem müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen im EU-Recht und im Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) eingehalten werden.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,1 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen.

Die Reben werden nach den folgenden Erziehungsformen geschnitten, wobei höchstens elf Augen am Stock verbleiben dürfen:

- einfacher Guyot-Schnitt mit höchstens 9 Augen auf dem Strecker bei der Rebsorte Sauvignon B und 8 Augen auf dem Strecker bei den anderen Rebsorten sowie höchstens 2 Zapfen;
- Schnitt auf zwei Halbbögen mit höchstens 5 Augen;
- Kurzschnitt (Fächererziehung) mit höchstens 2 Augen pro Zapfen;
- Kurzschnitt (Royat-Kordonerziehung).

Unabhängig von der Erziehungsform können die Rebstöcke so geschnitten werden, dass 2 zusätzliche Augen am Stock verbleiben, wenn in dem 11-12 Blättern entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des Jahres pro Stock höchstens 11 beträgt.

b) *Höchstertträge*

Weißweine

72 hl/ha

Rot- und Roséweine

66 hl/ha

Schaumweine

78 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Bei den Weinen müssen die Traubenlese und die Weinbereitung, bei den Schaumweinen die Lese, die Bereitung, der Ausbau und die Verpackung im geografischen Gebiet erfolgen, das (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzzugs von 2018) das Gebiet der folgenden Gemeinden umfasst:

- Département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (nur ehemaliges Gebiet der Gemeinde Langeais, nunmehr Hauptort der Gemeinde), Larçay, Léré, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivareignes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- Département Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (Gebiet der Teilgemeinden Chambon-sur-Cisse und Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Gebiet der Teilgemeinde Chouzy-sur-Cisse) und Veuzain-sur-Loire (Gebiet der Teilgemeinde Onzain).

7. **Hauptrebsorten**

Orbois B

Sauvignon gris G – Fié gris

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N – Malbec

Gamay N

Pinot noir N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Chardonnay B

Chenin B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der Zusammenhänge

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

Das geografische Gebiet stellt ein sanft gewelltes Plateau im Südwesten des Pariser Beckens dar. Es ist ein Zusammenflussgebiet, in dem die Flüsse Cher, Indre und Vienne in die Loire münden. Die Rebflächen erstrecken sich über etwa 100 km längs der Täler; eine Ausnahme sind nur die im Osten gelegenen Rebflächen im Raum Sologne, die sich auf einem Plateau zwischen Cher und Loire befinden.

Die geografischen Gebiete der ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ und „Mesland“ umfassen die Täler, die sich in west-östlicher Richtung entlang der Loire aneinanderreihen, während das geografische Gebiet des ergänzenden geografischen Namens „Azay-le-Rideau“ am Übergang zum Indre-Tal, jenes des ergänzenden geografischen Namens „Chenonceaux“ am Unterlauf des Cher und jenes des ergänzenden geografischen Namens „Oisly“ auf dem östlichen Plateau zwischen Loire und Cher liegt.

Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt im gesamten geografischen Gebiet mit seinen 143 Gemeinden nur selten mehr als 100 m oder 120 m.

Der Weinbau erfolgt auf Parzellen, die in Anlehnung an die historischen Kerngebiete der Erzeugung streng und genau abgegrenzt sind. Unterschieden wird zwischen folgenden Parzellen: — Parzellen mit Böden, die aus Feuersteinlehm hervorgegangen und mit miozänem Sand vermischt sind (von den Einheimischen „bournais perrucheux“ genannt); — Parzellen mit Böden, die sich auf Feuersteinlehm oder „perruches“ entwickelt haben, oder steinigen Kalk-Lehmböden, die aus Kalkgestein hervorgegangen sind (von den Einheimischen „aubuis“ genannt); hierbei handelt es sich um warme und durchlässige Böden auf den ersten Talhängen; — Parzellen mit Talböden auf alten Alluvialterrassen (von den Einheimischen „graviers“ genannt).

Im geografischen Gebiet herrscht ein ozeanisches Klima, dessen Einfluss jedoch deutlich schwächer wird, je weiter man in den östlichen Teil des geografischen Gebiets in Höhe des Meridians von Tours vordringt. Die Temperaturen und Niederschläge belegen dies: Im Westen betragen die Niederschläge etwa 550 mm, im Osten bis zu 650 mm; zudem weist der Osten eine höhere Temperaturschwankungsbreite auf.

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

Die Überreste einer in Cheillé bei Azay-le-Rideau gefundenen Weinpresse zeugen davon, dass in der Region Touraine seit dem 2. Jahrhundert Weinbau betrieben wurde. Unter dem Einfluss der Kirche erlebte der Weinbau in der Zeit vom 8. bis zum 12. Jahrhundert einen starken Aufschwung.

Die Tatsache, dass im 16. Jahrhundert der königliche Hof im Loire-Tal weilte (Schlösser Chambord, Chenonceau u. a.), trug dazu bei, dass bei der Erzeugung von Qualitätsweinen eine beträchtliche Entwicklung zu verzeichnen war und bestimmte Weinlagen einen guten Ruf erlangten. Die Erzeugung steigerte sich nach der Verkündung des Weinedikts (Édit des vingt lieues), mit dem die Weinerzeugung rund um Paris verboten wurde; auch die Rebsorte Gamay, die aus dem Gebiet von Lyon stammten, wurde nun eingeführt.

Da Loire und Cher natürliche Verkehrswege sind, bot es sich von selbst an, die Erzeugnisse des geografischen Gebiets zu vermarkten, weiterzuentwickeln und zu exportieren. Die besten Weine wurden überwiegend in die Niederlande und nach England verkauft, wobei die Zollgrenze von Ingrandes-sur-Loire bei Nantes zu passieren war. Die betreffenden Qualitätsweine wurde daher aufgrund ihrer Transportfähigkeit als „Seeweine“ (vins de la mer) bezeichnet.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich ein Anbauggebiet im unteren Cher-Tal um die Städte Bléré, Thésée, Montrichard und Chenonceaux. Der Rebsortenbestand wurde anlässlich der Agrarerhebung im Jahr XII des französischen Revolutionskalenders (1804) beschrieben. In der dabei angefertigten „Tabelle der auf den Hängen des Cher am weitesten verbreiteten Reben“ (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) erscheint die Rebsorte „Côt“ als die wichtigste: „die auf den Südhängen des Cher am weitesten verbreitete Rebe, aus der Weine erster Güte gewonnen werden“.

Im Jahr 1845 nannte Graf Odart in seiner „Rebsortenkunde“ (Ampelographie) ebenfalls Cot N als „die am Ufer von Cher und Lot am meisten angebaute Rebsorte“. Jules Guyot, der in seinen Beschreibungen stets sehr genau ist, schrieb 1860: „Die bretonische Rebsorte (Cabernet franc N) hat ihren Schwerpunkt in Bourgueil zwischen Chinon und Saumur, wo sie hervorragende Weine liefert; sie verschwindet jedoch, wenn man sich in den Osten der Region begibt, wo im Loir-et-Cher die Rebsorten Côt, Chardenet, Pinot noir, Beurot und Meunier (...) vorherrschen.“

Nach der Reblauskrise wurde das Weinbauggebiet „Touraine“ mit Rebsorten wieder aufgebaut, die insbesondere neue veredelte Rebsorten wie Gamay N und Sauvignon B umfassten. Das geografische Gebiet nahm nunmehr Schritt für Schritt Gestalt an, wobei Bereiche mit hohem qualitativen Potenzial mit einbezogen wurden. Kurz vor Beginn des Zweiten Weltkriegs wurde im Jahr 1939 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de Touraine“ anerkannt.

Im Jahr 1953 wurde der Name „Touraine“ endgültig angenommen und die Möglichkeit vorgesehen, diesen durch den geografischen Namen „Azay-le-Rideau“ für einen kleinen Bereich im Indre-Tal zu ergänzen.

Im Jahr 1955 wurden die ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ und „Mesland“ anerkannt. Sie gelten für zwei Bereiche mit traditionellem Rebsortenbestand (insbesondere Chenin B).

Das Weinbaugebiet hatte damals eine Fläche von 8 000 ha. Die Winzer, die sich in fünf Genossenschaftskellereien zusammengeschlossen hatten, förderten die Weinbereitung aus Trauben der Rebsorten Sauvignon B und Gamay N, die in der Gastronomie unter ihren gebräuchlichen Namen „Sauvignon de Touraine“ und „Gamay de Touraine“ erhebliche Bekanntheit erlangten.

Die Winzer im Cher-Tal – die das Potenzial ihrer Rebflächen und Rebsorten sehr gut kennen – bauen seit 1985 die Rebsorten Cot N und Sauvignon B auf den Parzellen der ersten Hanglagen an, während die Winzer im Raum Sologne die Rebsorte Sauvignon B den Parzellen mit sandigen Böden vorbehalten.

Ergebnis dieses Strebens nach Authentizität ist die Anerkennung der ergänzenden geografischen Namen „Chenonceaux“ für Weiß- und Rotweine aus den Hanglagen des Cher bzw. „Oisly“ für Weißweine aus dem Raum Sologne.

Im Jahr 2009 hatte das Weinbaugebiet eine Fläche von 4 500 ha, die von rund 800 Winzern bewirtschaftet wurde. Es wurden etwa 260 000 hl Wein erzeugt, davon mehr als 60 % Weißwein. Stillweine: Kennzeichnend für die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang.

Die Weißweine, deren Robe häufig blassgoldene ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische.

Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern. Für diese Roséweine darf die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden – sie werden so bereitet, dass sie in den nachfolgenden Monaten rasch genossen werden können.

Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die westlich des Meridians von Tours aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot.

Schaumweine: Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden. Stillweine: Das bedeutende hydrografische Netz aus Loire, Vienne, Cher und Indre hat im Laufe der Zeit ein gewelltes Plateau mit weichem Gestein aus dem Tertiär und dem Erdmittelalter entstehen lassen. Unter dem Einfluss der Kirche bauten die Menschen im Mittelalter auf den auf diese Weise geformten Hängen und am Rande des Plateaus Reben an.

Die Nähe der Wasserläufe war bereits in der Renaissance ein wichtiger Vorteil, da sie die Ausfuhr der Weine mit dem Namen „Touraine“ erleichterte. Die dauerhafte Zollgrenze in Ingrandes-sur-Loire, über die die Weine in die Niederlande ausgeführt wurden, und das Wirksamwerden des Weinedikts (Édit des vingt lieues) im Jahr 1577 stellten prägende Faktoren für das Weinbaugebiet Loire dar, die der Erzeugung von Qualitätsweinen förderlich waren. Unter dem Einfluss des Klimas bildete sich im Westen des geografischen Gebiets ein Rebsortenbestand auf der Grundlage der Rebsorten Chenin B und Cabernet franc N heraus, während im Osten des geografischen Gebiets die Rebsorten Sauvignon B, Cot N und Gamay N bevorzugt werden. Diese natürliche Klimagrenze verläuft entlang des Meridians von Tours. Die jeweiligen Rebsorten haben sich angesichts der Unterschiedlichkeit der Bedingungen, mit denen die Winzer konfrontiert waren, gleichsam von selbst durchgesetzt.

Den Traditionen entsprechend umfasst das für den Weinbau genutzte abgegrenzte Parzellengebiet nur Parzellen mit Böden, die sich auf turonischen oder senonischen Formationen entwickelt haben und gute Entwässerungseigenschaften aufweisen. In den Zwischentälern finden sich überwiegend Böden aus Feuersteinlehm, der reich an Silikatgestein ist. Die vielfach an der Bodenoberfläche befindlichen Feuersteine spielen eine wichtige Rolle für die Reifung, da sie den Wärmeaustausch des Bodens intensivieren. Diese Bedingungen tragen maßgeblich zur Qualität der Weiß- und Rotweine bei. Die Rebsorte Sauvignon B gedeiht insbesondere auf Parzellen mit Böden, die von den Einheimischen „perruches“ bzw. „aubuis“ genannt werden: Sie findet dort über Jahre hinweg die Voraussetzungen für eine konstante Reife. Die Weine, die auf diesen Böden und unter diesen Klimaeinflüssen gewonnen werden, sind von Frische und Originalität geprägt. Auf sie entfielen im Jahr 2009 zwei Drittel der Weinerzeugung mit der in Rede stehenden kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Die Rebsorte Gamay N – eine beim Wiederaufbau nach der Reblauskrise verwendete schwarze Rebsorte – wird hauptsächlich auf Parzellen mit Böden aus Feuersteinlehm angebaut, und die aus ihren Trauben gewonnenen Weine sind fruchtig und lebhaft.

Die Rotweine östlich des Meridians von Tours stützen sich primär auf die Rebsorte Cot N, während westlich dieser Linie die Rebsorte Cabernet franc N vorherrscht. Sie zeichnen sich durch eine angenehme Tanninstruktur aus.

Innerhalb des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind fünf ergänzende geografische Namen mit strengeren Produktionsvorschriften anerkannt; darin schlägt sich die Vielfalt der natürlichen Räume nieder.

„Amboise“

Das Plateau aus Weichkreide weist ein ausgeprägtes Oberflächenrelief mit Höhen zwischen 80 m und 100 m auf. Die Winzer haben für die unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten die am besten geeigneten Rebsorten ausgewählt, womit zugleich sichergestellt ist, dass deren Eigenschaften optimal zum Ausdruck kommen. Die Roséweine sind fruchtig und frisch. Die Rotweine haben eine angenehme Tanninstruktur und einen intensiven aromatischen Ausdruck, der vor allem an rote Früchte erinnert. Die Weißweine sind in der Regel trocken; mitunter weisen sie jedoch vergärbare Zucker auf und werden dann als „halbtrocken“, „lieblich“ oder „süß“ bezeichnet. Die Tanninstruktur der Rotweine wird durch den Ausbau weicher. Bei den Weißweinen erhöht der Ausbau die aromatische Komplexität.

„Azay-le-Rideau“

Den betreffenden Rebflächen kommt dank ihrer Lage zwischen den Tälern von Loire und Indre ein gemäßigtes Klima zugute. Auf den sandig-kiesigen Hügeln und Anhöhen werden die Rebsorten Grolleau N und Chenin B angebaut, aus deren Trauben elegante, frische Weißweine und fruchtige Roséweine gewonnen werden. Den Traditionen entsprechend müssen die Roséweine vor der Gärung durch Direktkelterung bereitet werden, damit diese Fruchtigkeit erreicht wird. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, sind elegante, mineralische Weine.

„Chenonceaux“

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Hänge beiderseits des Cher. Die Reben werden auf Parzellen mit Böden angebaut, die reich an Feuerstein sind. Die Weißweine haben in der Regel einen intensiven aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Akazie usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte usw.). Durch den Ausbau, der bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres erfolgen muss, erhalten die Weine Vollmundigkeit und Finesse. Die Rotweine weisen eine angenehme Tanninstruktur auf. Ihr aromatischer Ausdruck ist intensiv und erinnert vor allem an rote Früchte. Durch den Ausbau, der bis zum 31. August des auf das Erntejahr folgenden Jahres erfolgen muss, werden Weine von hoher aromatischer Komplexität mit runden und seidigen Tanninen gewonnen.

„Mesland“

Das geografische Gebiet liegt im Nordosten des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“; es bildet den Rand eines der Loire zugewandten Plateaus. Den Böden ist gemein, dass sie Feuerstein und miozänen Sand enthalten. Die hohe Schwankungsbreite der Temperaturen und die geografische Lage begünstigen frühreife Rebsorten. Die Rot- und Roséweine, die hauptsächlich aus Trauben der Rebsorte Gamay N gewonnen werden, haben einen konzentrierten aromatischen Ausdruck, der an rote Beerenfrüchte erinnert. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, haben einen komplexen aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Linde, Eisenkraut usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Birnen usw.). Im Abgang vermitteln sie oft ein Gefühl der Frische.

„Oisly“

Die im Herzen des Weinbaugebiets Sologne gelegene Großlage bringt trockene Weißweine hervor, die ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sauvignon B gewonnen werden, die auf kontinentalen Sand- und Kiesböden oder den sogenannten „Sologne-Formationen“ aus Sand, Lehm und Muschelkalk ihr volles Potenzial entfaltet. Das Klima des geografischen Gebiets ist dadurch gekennzeichnet, dass es die am stärksten ausgeprägte Periode relativer Trockenheit in der Region Touraine aufweist. Unter diesen natürlichen Bedingungen lassen sich frische Weine mit feinen Aromen, die an Zitrusfrüchte und weiße Blüten erinnern, erzeugen. Durch den Ausbau, der bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres erfolgen muss, erhalten die Weine Komplexität.

Die Region Touraine – mit ihren einst von Königen gepriesenen Weinbergen und Tälern – ist noch immer ein Prunkstück unter den nördlichen Weinbaugebieten, und ihre lebendigen Kulturlandschaften, die durch den Weinbau über Jahrhunderte erhalten geblieben sind, haben dazu beigetragen, dass das Loire-Tal in das Welterbe der UNESCO aufgenommen wurde.

Schaumweine

Die Schaumweinerzeugung fügt sich in den oben beschriebenen Kontext ein. Nachdem die einheimischen Winzer festgestellt hatten, dass es bei den in den Kellern in Flaschen abgefüllten Weinen mitunter zu einer erneuten Gärung kam, suchten sie diesen Vorgang des „natürlichen Schäumens“ zu beherrschen und für ihre Zwecke zu nutzen. So entstanden ab dem 19. Jahrhundert die Weine, die dem Verbraucher als „Perlweine“ dargeboten wurden. Die Höhlenkeller im Tuffgestein waren mithin ein wichtiger Faktor für die Entstehung dieser Weinproduktion, da hierfür ausgedehnte kühle Lager- und Handhabungsstätten erforderlich sind.

Dank der seit über einem Jahrhundert gesammelten Erfahrungen verfügen die Schaumweinerzeuger nunmehr über ein für die Komposition ihrer Schaumweine perfektioniertes Fachwissen. Die Originalität der einheimischen Weißweine drückt sich darin aus, dass sie zu 60 % aus Trauben der Rebsorten Chenin B oder Orbois B gewonnen sein müssen. Der lange Ausbau der Weine durch Hefelagerung trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung der Weine sowie auf die Bereitung, den Ausbau und die Verpackung der Schaumweine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2018):

- Département Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil und Villentrois;
- Département Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Département Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher;
- Département Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen mit Bezug auf die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

- Die Angabe „Gamay“ folgt im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation zwingend auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.
- Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch einen der folgenden ergänzenden geografischen Namen ergänzt werden: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.
- Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung nach den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite das Zweifache der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.
- Die Schriftgröße der Zeichen für den geografischen Namen „Val de Loire“ darf weder in der Höhe noch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten.

Ergänzende geografische Namen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen mit Bezug auf die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

- Der ergänzende geografische Name „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ oder „Mesland“ ist hinter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.

- Der ergänzende geografische Name „Chenonceaux“ oder „Oisly“ ist unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.
- Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“, „Mesland“ oder „Azay-le-Rideau“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „halbtrocken“ im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).

Etikettierung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen mit Bezug auf die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

- Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Mesland“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „halbtrocken“ im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt des Weines an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).
- Bei Weinen, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, muss der Jahrgang angegeben werden.
- Bei Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf auf dem Etikett der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern
 - es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt;
 - diese in der Erntemeldung angegeben ist.
- Die Angabe „Gamay“ folgt unmittelbar unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe wie in der Breite mindestens zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen beträgt, deren Größe jedoch nicht überschreitet.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5f8c6cbf-bad9-4bba-9f9e-c780f349dfaf

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 94/05)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vinsobres“

Referenznummer PDO-FR-A0690-AM02

Datum der Mitteilung: 8. Januar 2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Abgegrenztes Parzellegebiet

In den Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation über die Gebiete, in denen die verschiedenen Arbeitsschritte durchgeführt werden, wird das Datum 19. Juni 2019 eingefügt. Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt eingefügt werden, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellegebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. Rebsortenbestand

Die Vorschriften für den Anteil der roten Rebsorten am Anbau gelten nicht für Traubenerzeuger, die aus ihrer eigenen Erzeugung keinen Wein herstellen und im abgegrenzten Parzellegebiet für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vinsobres“ eine Gesamtfläche von weniger als 1,5 Hektar bewirtschaften.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Bewässerung

Bewässerung ist gemäß Artikel D. 645-5 der nationalen Vorschriften des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) zulässig. Dies ist in Abschnitt VI der Produktspezifikation über die Reberziehung vorgesehen.

Das Verbot des Einsatzes von innerhalb der Parzellen fest installierten Bewässerungsanlagen wird gestrichen.

Wo Bewässerung zulässig ist, wird der durchschnittliche Höchstertag pro bewässerter Parzelle auf 5000 Kilogramm statt 7000 Kilogramm pro Hektar festgelegt, um eine Steigerung des Weinertrags zu vermeiden.

Diese Änderungen der Produktspezifikation haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. Aufnahme junger Rebstöcke in den Produktionsablauf

Der Zeitpunkt, zu dem junge Rebstöcke in den Produktionsablauf aufgenommen werden, wird vom siebten auf das dritte Jahr nach dem Jahr der Anpflanzung vorverlegt (bei Pfropfbreben vom sechsten auf das zweite Jahr), um neue Anpflanzungen und eine schnellere Erneuerung des Weinbaugebiets zu ermöglichen.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde um die Angabe der verpflichtenden Ausbauzeit für den Wein ergänzt. In den Abschnitt über die Zusammenhänge wurde folgender Satz eingefügt: „Die Eigenschaften dieser konzentrierten Weine werden gestärkt und gefestigt durch einen Ausbau, der mindestens bis zum 15. März des Jahres nach der Lese andauert.“

Das Einzige Dokument wurde um eine diesbezügliche Klarstellung unter dem Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ ergänzt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

6. Zeitpunkt der Verbringung der Weine

Das Datum 1. Dezember des Jahres der Lese, ab dem laut Abschnitt IX der Produktspezifikation über die Verarbeitung, die Bereitung, den Ausbau, das Abfüllen und die Lagerung der Weine bislang die Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern oder Händlern zulässig war, wird gestrichen.

Durch die Streichung dieser Einschränkung ist die Verbringung der Weine zwischen den verschiedenen Kategorien von Geschäften innerhalb des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft vor ihrer Abgabe an den Verbraucher möglich.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

„Vinsobres“

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinsobres“ ist stillen Rotweinen vorbehalten. Die Bereitung der Weine erfolgt im Wesentlichen aus den Rebsorten Grenache N, Mourvèdre N und Syrah N.

Sie sind konzentriert und ihr Duft ist intensiv. Die Nase ist in der Jugend des Weines fruchtig (frische Früchte) und entwickelt später Noten von eingelegten Früchten, Obstbrand, Gewürzen (Pfeffer) und Gewürzkraut.

Am Gaumen sind die Weine besonders ausgewogen. Sie sind strukturiert und vollmundig und verfügen über seidige und elegante Tannine. Die Nachhaltigkeit der fruchtigen Aromen ist stark ausgeprägt. Die Eigenschaften dieser konzentrierten Weine werden gestärkt und gefestigt durch einen Ausbau, der mindestens bis zum 15. März des Jahres nach der Lese andauert. Durch den Ausbau kommen Vanille-, Röst- und Rauchnoten hinzu.

Diese Weine weisen eine kräftige rote Farbe und eine reiche und komplexe Nase auf. Sie sind ausgewogen, harmonisch und alterungsfähig.

Die Weine müssen die folgenden Analysemerkmale aufweisen:

- Äpfelsäuregehalt $\leq 0,4$ g/l; Veränderte Farbintensität ≥ 8 ; Polyphenolgesamtgehalt ≥ 52 ;
- Gehalt an vergärbaren Zuckern ≤ 3 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von ≤ 14 Vol.-%;
- Gehalt an vergärbaren Zuckern ≤ 4 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von > 14 Vol.-%;

Die anderen Analysemerkmale entsprechen den Gemeinschaftsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	14,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	14,28
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifische önologische Verfahren

- Jegliche thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur von mehr als 40 °C ist untersagt;
- Die Verwendung von Holzstücken ist verboten;

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

Anbaumethoden

Zeilenabstand

- Der Zeilenabstand darf nicht mehr als 2,50 m betragen.
- Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,5 m². Diese Fläche ergibt sich aus der Multiplikation des Abstands zwischen den Zeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.
- Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile muss zwischen 0,8 m und 1,2 m betragen.

Rebschnitt

- Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-Royat-Schnitt), mit höchstens sechs Zapfen;
- Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen;
- Der Zeitraum für die Reberziehung mit dem Cordon-Royat-Schnitt beträgt für alle Rebsorten maximal zwei Jahre. In diesem Zeitraum ist der Guyot-Schnitt zulässig, entweder einfach mit höchstens acht Augen auf dem Strecker und ein bis zwei Zapfen mit je höchstens zwei Augen, oder als doppelter Guyot-Schnitt mit höchstens sechs Augen pro Strecker und ein bis zwei Zapfen mit je höchstens zwei Augen.

Bewässerung kann zugelassen werden.

b. Höchsterträge

42 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Die Traubenlese, Weinherstellung und Weinbereitung und der Weinausbau finden auf dem Gebiet der Gemeinde Vinsobres im Departement Drôme statt.

7. Wichtigste Rebsorten

Grenache N

Syrah N – Shiraz

Mourvèdre N – Monastrell

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Vinsobres“ liegt im Departement Drôme, mitten in dem Sedimentbecken Miocène de Valréas und dem Schwemmgebiet der Aygues, eines Gebirgsbachs mit Mittelmeerregime, der seit Millionen Jahren grobes Geröll aus den Alpen anspült.

Daraus ist ein hügeliges Relief mit Erhebungen bis über 500 Meter entstanden, das in Richtung Nordosten/Südwesten ausgerichtet ist und an dessen Fuß sich abgestufte Abflachungen und Hänge mit mäßiger Neigung und Ausrichtung nach Süden befinden.

Das lokale, mediterrane Klima zeichnet sich aus durch zwei regenreiche Zeiträume im Herbst und den Monaten März bis Mai und durch je eine Trockenzeit von Januar bis Februar und, insbesondere, im Monat Juli. Die Temperaturen im Jahresdurchschnitt liegen bei 12,7°C. Die Region wird maßgeblich vom Mistral (Nordwind) geprägt. Dieser Wind führt zwar zu mehr Trockenheit, doch er schränkt auf natürliche Art und Weise die Entwicklung von Pilzkrankheiten ein. Im Sommer begünstigt das trockene Klima auch eine gute Reife der Trauben. Dass der Mistral zu mehr Trockenheit führt, wirkt sich auch auf die Konzentration der unterschiedlichen Bestandteile der Früchte aus.

Die Böden sind in der Regel steinig und von roter bis brauner Farbe; dadurch ist, in Verbindung mit der Topografie, eine gewisse Wärmekapazität vorhanden, die zu einer frühreifen Vegetation führt.

Der Wasserhaushalt, bestimmt durch die mit dem Klima zusammenhängende Bodenbeschaffenheit, begünstigt die regelmäßige Erzeugung von ausdrucksstarken Rotweinen. Ein gutes Gleichgewicht dieser Faktoren führt zu einem geringen Ertrag aus der Pflanze und somit zu einer Konzentration der Rohstoffe in all ihren Bestandteilen (Qualität der Trauben).

Die Homogenität der erzeugten Weine und ihre einheitliche Beschaffenheit zeigen, dass diese für das Gebiet typisch sind; davon zeugt auch die Zuerkennung einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung für die Gemeinde. Grundlage ist dabei das besondere Zusammenspiel der natürlichen Faktoren und des im Laufe der Zeit von der Erzeugergemeinschaft in dieser Gemeinde entwickelten Fachwissens.

Durch das Fachwissen der Winzer, das sich in der sorgfältigen Auswahl der Parzellen für die Traubenernte zur Optimierung der Ausrichtung der Weinberge niederschlägt, ist es möglich, die Auswirkungen der Höhenlage einzudämmen.

Trotz der jährlich schwankenden klimatischen Bedingungen ermöglichen es die genannten Elemente in Verbindung, einen guten Reifezustand bei der Weinlese und die Erzeugung vollmundiger und konzentrierter Weine zu gewährleisten, die sich für mittlere oder lange Lagerung eignen. Die Eigenschaften dieser konzentrierten Weine werden gestärkt und gefestigt durch einen Ausbau, der mindestens bis zum 15. März des Jahres nach der Lese andauert.

Durch ein gutes Gleichgewicht all dieser Faktoren entstehen Rotweine von kräftiger Farbe mit reicher und komplexer Nase, die ausgewogen, harmonisch und alterungsfähig sind.

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

Angabe einer kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und
- diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Angabe einer größeren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung können die größeren geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden.

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmegenehmigung für die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau des Weins gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden 36 Gemeinden im Département Drôme sowie aus dem Gebiet der folgenden 48 Gemeinden im Département Vaucluse:

- Département Drôme: Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhémar, Les GrangesGontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-surLauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-SaintSecret-Béconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, SaintPantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol;
- Département Vaucluse: Avignon, Beaufort-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-lesVignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, SaintRoman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarriens, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dddce4c8-b45c-443d-9853-598c16610d06

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE