

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 307



Ausgabe  
in deutscher Sprache

63. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen 16. September 2020

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 307/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9908 — Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 307/02	Euro-Wechselkurs — 15. September 2020 .....	2
---------------	---	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 307/03	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien .....	3
---------------	--	---

### V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### Europäische Kommission

2020/C 307/04	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	4
---------------	---	---

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.



## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9908 — Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 307/01)

Am 11. September 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 Französisch 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 32020M9908 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

15. September 2020

(2020/C 307/02)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1892	CAD	Kanadischer Dollar	1,5634
JPY	Japanischer Yen	125,39	HKD	Hongkong-Dollar	9,2164
DKK	Dänische Krone	7,4396	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7675
GBP	Pfund Sterling	0,92095	SGD	Singapur-Dollar	1,6163
SEK	Schwedische Krone	10,4040	KRW	Südkoreanischer Won	1 400,73
CHF	Schweizer Franken	1,0768	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,5669
ISK	Isländische Krone	160,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0526
NOK	Norwegische Krone	10,6963	HRK	Kroatische Kuna	7,5375
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 653,67
CZK	Tschechische Krone	26,827	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9120
HUF	Ungarischer Forint	357,68	PHP	Philippinischer Peso	57,509
PLN	Polnischer Zloty	4,4461	RUB	Russischer Rubel	89,1013
RON	Rumänischer Leu	4,8578	THB	Thailändischer Baht	37,079
TRY	Türkische Lira	8,9023	BRL	Brasilianischer Real	6,2272
AUD	Australischer Dollar	1,6219	MXN	Mexikanischer Peso	24,9307
			INR	Indische Rupie	87,5205

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien**

(2020/C 307/03)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik <sup>(1)</sup> wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	14.8.2020
Dauer	14.8.2020 bis 31.12.2020
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	SWO/AS05N und besondere Bedingung SWO/*AN05N
Art	Schwertfisch ( <i>Xiphias gladius</i> )
Gebiet	Atlantik, südlich von 5° N
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	10/TQ/123

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 307/04)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„NAVARRA“

PDO-ES-A0127-AM02

Datum der Mitteilung: 9. Juni 2020

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33, da sie keine Änderung des Namens der Ursprungsbezeichnung beinhalten; keine Änderung, Streichung oder Hinzufügung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 beinhalten; den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i bzw. Buchstabe b Ziffer i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht aufheben; nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

Die im Zuge der Weiterentwicklung von Technik und Wissenschaft gewandelten Anforderungen seitens der Erzeuger sowie Veränderungen der Verbrauchs-, Produktions- und Vermarktungsmuster der Weine der g. U. Navarra rechtfertigen im Allgemeinen die genehmigten Änderungen.

**1. Für die Herstellung von Likörweinen erforderliche Sorten (Punkt 2.a Buchstabe d der Produktspezifikation)**

Nach der aktuellen Version der Produktspezifikation müssen Likörweine zu mindestens 85 % aus der Sorte Moscatel de Grano Menudo (kleinbeeriger Muskat) hergestellt werden. Dies wird nun auf die Sorten Garnacha Blanca und Garnacha Tinta (weiße und rote Grenache-Sorten) erweitert.

In Navarra wird seit jeher Likörwein hergestellt. Seine Herstellung geht höchstwahrscheinlich auf die Römerzeit zurück, und seine Verbreitung und Entwicklung ist fest mit der mediterranen Kultur verbunden. Nicht umsonst sind diese Likörweine oder „Küstenweine“, wie sie in anderen Regionen genannt werden, Produkte, die im Laufe der Geschichte in allen weinerzeugenden Ländern des Mittelmeerraums zu finden waren.

Traditionell werden diese Weine aus weißen oder roten Rebsorten hergestellt, wobei am häufigsten Rebsorten, die seit Jahrhunderten auf dem Kontinent angebaut werden und so bekannte Namen wie Moscatel, Malvasia oder Garnacha tragen, verwendet werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die erste Verordnung über die Ursprungsbezeichnung Navarra und ihren Regulierungsrat, die durch einen Erlass des Landwirtschaftsministeriums vom 5. April 1967 genehmigt wurde, sieht in Artikel 5 vor, dass „die Mistela-Weine aus Moscatel- und Garnacha-Trauben hergestellt werden können“. Mistela ist ein Begriff, der für bestimmte Likörweine verwendet wird, bei denen vor der Anreicherung mit Alkohol nur eine teilweise oder gar keine Gärung des Mostes stattfindet. Sie sind die gebräuchlichste Art von Likörwein, der traditionell in vielen Regionen hergestellt wird.

Später, in der Verordnung von 1975, findet der Likörwein keine Erwähnung mehr. Er wird erst nach intensiven Wiedereinführungs- und Aufwertungsmaßnahmen in den 1990er-Jahren durch die Weinbau- und Önologie-Station Navarra (EVENA) in den Verordnungen von 2003 und 2005 wieder aufgegriffen, wo er nur noch mit der Sorte Moscatel de Grano Menudo in Verbindung gebracht wird.

Andererseits ist es sehr bezeichnend, dass in der derzeitigen Produktspezifikation die Herstellung von Likörweinen zwar auf die Herstellung von Likörweinen aus der Sorte Moscatel de Grano Menudo beschränkt ist, die Verwendung von konzentriertem Most aus der Sorte Garnacha bei der Weinbereitung jedoch erlaubt ist.

Die Zulassung roter Likörweine aus der einheimischen Sorte Garnacha ergibt sich nicht nur aus der Notwendigkeit, sich auf dem heutigen äußerst wettbewerbsintensiven Markt durch Konzentration auf die einheimische Sorte abzuheben, sondern bietet auch die Möglichkeit, die Palette der Weine der Ursprungsbezeichnung zu erweitern und zu vervollständigen. Auch wenn es sich nicht um eine Weinkategorie mit einem großen Marktanteil handelt, geht es um eine Kategorie von Erzeugnissen, die Prestige erzeugen und ein hochwertiges Image vermitteln können.

## **2. Änderung der organoleptischen Eigenschaften (Punkt 2.b der Produktspezifikation; Punkt 4 des Einzigsten Dokuments)**

Die Notwendigkeit, die organoleptischen Eigenschaften der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Navarra zu ändern, ergibt sich aus der Bedeutung, die sie im Rahmen des Verfahrens zur Kontrolle der Weine und des Nachweises der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation durch die Betreiber haben.

Alle Weine der g. U. Navarra müssen am Ort der Erzeugung einer organoleptischen Kontrolle unterzogen werden. Das bedeutet, dass die Weinkellereien die Eignung aller Weinchargen, die sie auf den Markt bringen wollen, überprüfen müssen, was eine physikalisch-chemische Analyse und eine sensorische Kontrolle einschließt. Letztere wird in der Regel intern durchgeführt und beruht auf der Überprüfung, ob die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit den in der Spezifikation festgelegten Eigenschaften übereinstimmen.

In diesem Zusammenhang ist es sehr wichtig, dass diese Eigenschaften so objektiv wie möglich sind, um die Kontrollen zu erleichtern.

Die derzeitigen organoleptischen Beschreibungen gehen auf die ursprüngliche Spezifikation zurück, als noch nicht absehbar war, wofür sie benötigt werden würden. Zudem enthalten sie einige „literarische Freiheiten“, die nicht sehr objektiv und typisch für die Sprache der Weinverkostung sind („komplex“, „elegant“ usw.). Darüber hinaus sind sie sehr zahlreich, sodass ihre Gruppierung in umfassendere Kategorien (z. B. alle Weine, die in gleichfarbigem Holz gereift sind) die Arbeit erleichtert und die eigentliche Typologie der Weine besser umschreibt.

In dem Vorschlag werden daher die Weinkategorien von zwölf auf sieben reduziert und die Beschreibungen vereinfacht. Diese werden von der Prüfergruppe herangezogen, die an der Zertifizierung beteiligt und dem INTIA angeschlossen ist, das für die Prüfung aller Proben zuständig ist, die zur Erlangung oder Aufrechterhaltung der geschützten Ursprungsbezeichnung Navarra einer sensorischen Kontrolle unterzogen werden.

Die Beschreibungen sind jetzt präzise, enthalten messbare Kriterien („mittlerer oder hoher Säuregehalt“, „mittlerer oder langer Abgang“) und konzentrieren sich auf die hauptsächlichen Merkmale in Verbindung mit dem geografischen Gebiet und auf den ursächlichen Zusammenhang.

## **3. Hinweis auf die für Likörweine zugelassenen neuen Sorten (Punkt 2.b der Produktspezifikation)**

Entsprechend der bereits beschriebenen Änderung sollte in diesem Absatz angeführt werden, dass bei der Herstellung von Likörweinen die Sorten Garnacha Tinta und Garnacha Blanca verwendet werden dürfen.

## **4. Änderung der maximalen Erträge (Punkt 5 der Produktspezifikation und Punkt 5.b des Einzigsten Dokuments)**

Die Produktion von weißen Rebsorten hat in den letzten Jahren um 15 % zugenommen. Dies geht einher mit einer wachsenden Nachfrage nach Weißweinen, deren Vermarktung während des gesamten Zeitraums ständig zugenommen hat. Für die nächsten vier Weinbaujahre ist mit dem Anhalten der Produktionssteigerung zu rechnen.

Da das Produktionspotenzial nicht mit einem möglichen Aufwärtstrend Schritt halten können, um der Nachfrage zu entsprechen, weil im Rahmen der begrenzten Pflanzgenehmigungen keine Erweiterung der registrierten Fläche geplant ist, ist es folgerichtig, einen Produktionsertrag auf einem angemessenen Niveau festzulegen. Dies gilt umso mehr, wenn diese Erträge der Qualität der erzeugten Weine nicht schaden, wie die Tatsache beweist, dass bei vielen anderen vergleichbaren Ursprungsbezeichnungen für Weißweine die maximalen Erträge zwischen 10 000 und 12 000 Kilogramm pro Hektar liegen.

Bei den roten Sorten würde die Änderung des Ertrags 10 % betragen, um zu gewährleisten, dass die Erträge nie über einem Niveau liegen, das sich negativ auf die Qualität der Trauben und damit auf die Qualität des daraus erzeugten Weins auswirken würde.

**5. Änderung in der Beschreibung des Zusammenhangs durch die Aufnahme neuer Sorten für die Likörweinproduktion (Punkt 7 der Produktspezifikation)**

Um die Änderung bezüglich der Likörweine zu vervollständigen, wird klargestellt, dass unter „Sorten“ diejenigen zu verstehen sind, die „besondere Eigenschaften“ aufweisen, die die Herstellung dieser Art von Wein ermöglichen, und in „Ursächlicher Zusammenhang“ wird die Sorte Garnacha hinzugefügt.

Die festgelegten allgemeinen organoleptischen Eigenschaften unterscheiden sich bei Likörweinen aus Moscatel und solchen aus Garnacha Tinta und Garnacha Blanca nur unwesentlich. Abgesehen vom Farbunterschied handelt es sich um sehr geschmeidige Weine mit einem mittleren bis voluminösen Körper und ausgeprägten Rosinenaromen. Es sei daran erinnert, dass in Navarra seit jeher auch Rosinen der Sorten Garnacha Blanca und Garnacha Tinta verwendet werden.

**6. Änderung beim ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses (Punkt 7.c der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigsten Dokuments)**

Wie bereits erläutert, werden die einheimischen Sorten Garnacha Blanca und Garnacha Tinta traditionell zur Herstellung von Likörweinen verwendet.

Garnacha ist in Navarra die traditionelle rote Sorte, und auch wenn sie aufgrund der geschichtlichen Entwicklungen in der Region nicht mehr die häufigste Sorte ist, belegt sie mit einem Anteil von mehr als 25 % an der gesamten Anbaufläche nach wie vor den zweiten Platz.

Ihre Eignung zur Herstellung von Likörweinen, die oft dadurch entstehen, dass die Trauben an der Pflanze zur Überreife gebracht werden, damit sich die notwendigen Zucker anreichern können, ist auf ihren langen Vegetationszyklus und ihre Fähigkeit zurückzuführen, hohe Zuckerkonzentrationen zu erreichen.

Garnacha Tinta und Garnacha Blanca bilden die Grundlage traditioneller Likörweine und bieten die Möglichkeit, die durch die europäische Gesetzgebung geschützte spezifische Angabe „natürlicher Süßwein“ verschiedener geschützter Ursprungsbezeichnungen und Länder wie Frankreich, Italien usw. zu verwenden.

**7. Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften (Punkt 8.a der Produktspezifikation)**

Der Verweis auf die Regionalverordnung 376/2008 vom 15. Juli 2008, die aufgehoben wurde, wird gestrichen.

**8. Abgrenzung der Befugnisse des Regulierungsrates (Punkt 8 der Produktspezifikation)**

Es wird festgelegt, dass jeder Versand von Most, Wein, Traubenerzeugnissen oder Wein-Nebenerzeugnissen innerhalb des Erzeugungsgebietes vom Regulierungsrat genehmigt werden muss.

In der Vorgängerversion oblag diese Aufgabe dem Aufsichtsorgan der Ursprungsbezeichnung; im Rahmen seiner Tätigkeit darf Letzteres jedoch ausschließlich in die Zertifizierungsaufgaben eingreifen. Der Regulierungsrat ist für die Überwachung und administrative Abwicklung der Verbringung von Weinen mit geschützter Bezeichnung zuständig, worum es in diesem Punkt geht.

Der neue Wortlaut verdeutlicht die Zuständigkeit, die sich direkt aus dem Regionalgesetz 16/2005 ergibt, das einen der Zwecke des Regulierungsrates so definiert, dass er für die geschützten Erzeugnisse garantiert.

**9. Streichung des Verweises auf die „Qualifizierung geschützter Weine“ (Punkt 8.5 der Produktspezifikation)**

Im derzeitigen Rahmen der Produktzertifizierung, die durch eine nach ISO/IEC 17065 akkreditierte Stelle erfolgt, wird die Qualifizierung von Weinen nicht mehr durchgeführt. Dies war viele Jahre lang in dem Verfahren der Fall, das im Rahmen des geltenden Inspektionssystems eingeführt und vom Regulierungsrat überwacht wurde.

Gegenwärtig sind es die Weinkellereien, die in einem System der Selbstkontrolle ihre Weine nicht „qualifizieren“, sondern ihnen eine „Eignung“ verleihen, wobei die Zertifizierungsstelle immer im Nachgang als Ergebnis der Audits, denen die Betreiber unterzogen werden, Abgleiche vornimmt.

Dieser Punkt sollte daher gestrichen werden.

**10. Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften im Zusammenhang mit traditionellen Begriffen (Punkt 8.10 der Produktspezifikation)**

Die Verweise auf Rechtsvorschriften, die sich nach der Veröffentlichung mehrerer Verordnungen durch die Europäische Union geändert haben, sollten aktualisiert werden.

## EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Navarra

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein
3. Likörwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine***Weißwein*

Hellgelb bis goldgelb, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	10,5
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

*Im Holzfass ausgebauter Weißwein (Fassgärung, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

Strohgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	10,5
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

*Weißwein aus botrytisierten Trauben*

Hellgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 10 Volumenprozent steigt die flüchtige Säure pro Volumenprozent um 1 meq/l.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	10,5
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

#### *Roséwein*

Farbton rosa, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, mit einer an rote und schwarze Früchte erinnernden und/oder süßen retronasalen Wahrnehmung, mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

#### *Im Holzfass ausgebauter Roséwein (Fassgärung, Reserva)*

Farbton rosa, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit an rote und schwarze Früchte und Holz erinnernden Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

#### *Rotwein*

Violett bis rubinrot, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder holzigen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	140

*Im Holzfass ausgebauter Rotwein (Eiche, Crianza, Reserva oder Gran Reserva)*

purpurrot bis rot mit Reflexen wie von Ziegelstein, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen, holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige und/oder fruchtige und/oder würzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	140

*Likörwein*

Bei den Weißweinen: hellgelb bis mahagonibraun, klar und brillant. Bei den Rotweinen: purpurrot bis rot mit ziegelroten Tönen, klar und brillant. Aroma mit hoher Intensität, ohne Mängel und mit Noten von reifen Früchten oder Rosine. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige oder an Rosinen erinnernde retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	190

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Spezifische önologische Verfahren

#### Anbauverfahren

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 400 Rebstöcke pro Hektar.

#### Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von kontinuierlichen Pressen bei der Herstellung von Weinen der g. U. ist verboten.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Roséweine: Die höchstzulässige Mostmenge aus dem Abstich beträgt 40 Liter pro 100 Kilogramm Trauben.

Rotweine: nur rote Trauben

Likörweine: Zusatz von Weinalkohol von  $\geq 96$  Vol.-% oder einer Mischung aus Weinalkohol und Most, Most in Gärung oder Wein von Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta und Garnacha Blanca, mit einem natürlichen Alkoholgehalt  $> 12$  Vol.-% Und falls sie einem Alterungsprozess unterzogen werden, kann durch unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme konzentrierter Traubenmost von Moscatel de Grano Menudo und/oder Garnacha Tinta und/oder Garnacha Blanca hinzugefügt werden.

b) *Höchstträge*

Weißer Rebsorten

9 200 kg Trauben pro Hektar

Rote Rebsorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

Rote Rebsorten

56 Hektoliter je Hektar

Roséwein

8 000 kg Trauben pro Hektar

Roséwein

8 000 kg Trauben pro Hektar

Roséwein

32 Hektoliter je Hektar

## 6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemeinden:

Bezirk I: Keine

Bezirk II: Lumbier, Lónguida, Romanzado und Urraul Bajo und Urraul Alto.

Bezirk III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas -Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Bezirk IV: alle Gemeinden außer Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Bezirk V: alle Gemeinden außer Petilla de Aragón.

Bezirk VI: alle Gemeinden außer Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla und Sartaguda.

Bezirk VII: alle Gemeinden außer Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada und Buñuel.

## 7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Wein“

Das Gebiet der g. U. Navarra befindet sich in einem geografischen Gebiet im Norden der Iberischen Halbinsel, das für den Weinanbau ideal ist. Das Klima ist mediterran mit einem atlantischen Einfluss im Nordwesten, wobei ein kalter, trockener Wind im gesamten Gebiet vorherrscht. Der durchschnittliche Niederschlag liegt zwischen 400 mm und 500 mm. Die Böden haben einen hohen Anteil an Kalkstein, eine mittlere Steinigkeit und eine tonig-lehmige Textur.

Diese geografische Umgebung liefert Weine mit mittelhoher Säure, mit organoleptischen Empfindungen von Frische und geschmacklicher Ausgewogenheit und einem gewissen mineralischen Charakter, der von der Art des Bodens herrührt.

„Likörwein“

Hauptsächlich aus den in Navarra heimischen Rebsorten Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta und Garnacha Blanca hergestellte Weine, die sich durch einen hohen Zuckergehalt, Rundheit und Geschmeidigkeit auszeichnen, mit Aromen von Rosinen und einem guten Gleichgewicht zwischen süßen und sauren Geschmacksnoten. Diese hohe Geschmacksdichte wird durch spezifische klimatische Bedingungen hervorgerufen, die durch ein sehr trockenes Klima, hohe Temperaturen während der Wachstumsperiode, geringe Niederschläge und ständigen Wassermangel gekennzeichnet sind.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die zur Angabe des Namens der g. U. verwendeten typografischen Zeichen dürfen auf keinen Fall weniger als 3 mm oder mehr als 9 mm hoch sein und müssen deutlich, gut lesbar, unverwischbar und nicht übermäßig dick sein, wobei die Angabe die Hälfte der Gesamtbreite des Etiketts nicht überschreiten darf.

Das Logo der g. U. ist obligatorisch und darf nicht kleiner als 8 mm und nicht größer als 11 mm im Durchmesser sein.

### Link zur Produktspezifikation

<https://cutt.ly/tyStMxM>

---



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



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**