

Amtsblatt der Europäischen Union

C 288



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

19. Juli 2021

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 288/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 288/03	Euro-Wechselkurs — 16. Juli 2021	3
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 288/04	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

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2021/C 288/05	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
2021/C 288/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	20
2021/C 288/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	31

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 288/01)

Am 12. Juli 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10303 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 288/02)

Am 13. Juli 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10250 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Juli 2021

(2021/C 288/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1802	CAD	Kanadischer Dollar	1,4856
JPY	Japanischer Yen	130,03	HKD	Hongkong-Dollar	9,1684
DKK	Dänische Krone	7,4381	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6836
GBP	Pfund Sterling	0,85298	SGD	Singapur-Dollar	1,5993
SEK	Schwedische Krone	10,2428	KRW	Südkoreanischer Won	1 347,94
CHF	Schweizer Franken	1,0853	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,9840
ISK	Isländische Krone	145,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6373
NOK	Norwegische Krone	10,3878	HRK	Kroatische Kuna	7,4968
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 083,05
CZK	Tschechische Krone	25,538	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9681
HUF	Ungarischer Forint	359,73	PHP	Philippinischer Peso	59,364
PLN	Polnischer Zloty	4,5867	RUB	Russischer Rubel	87,5186
RON	Rumänischer Leu	4,9285	THB	Thailändischer Baht	38,669
TRY	Türkische Lira	10,0521	BRL	Brasilianischer Real	6,0146
AUD	Australischer Dollar	1,5907	MXN	Mexikanischer Peso	23,4589
			INR	Indische Rupie	88,0310

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

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

(2021/C 288/04)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ der Kommission veröffentlicht

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM02

Datum der Mitteilung: 7. Mai 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Amtlicher Gemeindegemeinschaftsschlüssel

Die Namen der Gemeinden des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft wurden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels aktualisiert.

Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt unverändert.

Die Punkte 6 und 9 des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

2. Streichung der Roséweine mit der Angabe „primeur“

Die Möglichkeit, Roséweine mit der Angabe „primeur“ herzustellen, wird aus der Produktspezifikation gestrichen. Die Streichung erfolgt, weil dieses Erzeugnis nicht mehr hergestellt wird. Der Abschnitt „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ wird dahin gehend geändert, dass die Erwähnungen von Weinen mit der Angabe „primeur“ gestrichen werden.

Diese Änderung wirkt sich auf Punkt 8 des Einziges Dokuments aus.

3. Rebsorten

Für die Rotweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung wird die Rebsorte Cabernet franc aus der Kategorie der „Hauptsorten“ in die Kategorie der „Nebensorten“ verlegt.

Für die Rotweine mit dem Namen „Chenonceaux“ wird die Rebsorte Cabernet franc aus der Kategorie der „Hauptsorten“ in die Kategorie der „Nebensorten“ verlegt und die Rebsorte Gamay wird gestrichen.

Die Vorschriften für die Rebsortenanteile im Betrieb werden entsprechend angepasst. Für die Weine mit der Angabe „Gamay“ werden die Vorschriften für die Rebsortenanteile im Betrieb ebenfalls angepasst.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Abstand

Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile wird auf 0,90 m reduziert.

Punkt 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

5. Rebschnitt

Die Erziehungsformen wurden vereinfacht und in der Produktspezifikation wird lediglich angegeben, dass der Schnitt lang bzw. kurz sein muss, ohne dass bestimmte Erziehungsformen genannt werden.

Punkt 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

6. Höchstertrag pro Parzelle

Der Höchstertrag pro Parzelle für Rotweine, Roséweine, Weißweine und Schaumweine mit der g. U. „Touraine“ wird – außer für Weine mit einem ergänzenden geografischen Namen – einheitlich auf 11 000 kg/ha festgesetzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. Agrarumweltvorschriften

Es werden zwei Agrarumweltvorschriften hinzugefügt:

- Eine ständige Begrünung der Parzellen-Randbereiche (Vorgewende und Bereiche zwischen Parzellen, die nicht bestockt sind bzw. nicht bewirtschaftet werden) ist vorgeschrieben. Dies gilt nicht im Fall einer Wiederherstellung der Vorgewende, insbesondere nach Erosion oder nach außergewöhnlichen klimatischen Ereignissen.
- Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung ist auf Parzellen, auf denen Weine mit einem ergänzenden geografischen Namen erzeugt werden sollen, verboten.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. Verschnitt

Die Vorschriften über den Verschnitt wurden infolge der Änderung der Vorschriften für die Rebsortenanteile im Betrieb überarbeitet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. Önologische Kohle

Das Verbot der Verwendung von önologischer Kohle wird gestrichen, um die Berichtigung sensorischer Abweichungen vom Typ „muffig-erdig“ bei durch Pilzkrankheiten kontaminierten Weinen zu ermöglichen.

Punkt 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

10. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Für den Namen „Chenonceaux“ wird in den Ausführungen zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet die Formulierung „erinnert vor allem an rote Früchte“ durch „erinnert vor allem an dunkle Früchte“ ersetzt.

Punkt 8 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

11. Übergangsmaßnahmen

Die abgelaufenen Übergangsmaßnahmen wurden aus der Produktspezifikation gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

12. Abzugebende Erklärungen

Der Stichtag für die Einreichung der Anspruchserklärung verschiebt sich vom 30. November auf den 10. Dezember.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

13. Erklärung der Verwendung

Eine Erklärung der Verwendung wird hinzugefügt:

„9. Erklärung der Verwendung

Jeder Marktteilnehmer, der einen Wein vermarktet, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung unter einer allgemeineren Bezeichnung vermarktet werden soll, meldet dies spätestens 15 Tage vor der Verwendung der Schutz- und Verwaltungsvereinigung und der zugelassenen Kontrollstelle.“

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

14. Verweis auf die Kontrollstelle

Der Wortlaut des Verweises auf die Kontrollstelle wurde geändert, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Weine mit Bezeichnungen in Einklang zu bringen. Diese Änderung ist lediglich redaktioneller Art.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Touraine

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Analysestandards

KURZBESCHREIBUNG

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 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).

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

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

2. Säuregehalt

KURZBESCHREIBUNG

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.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

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

3. Beschreibung

KURZBESCHREIBUNG

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle als solche oder als Bestandteil von Zubereitungen für den Most von noch im Gärungsprozess befindlichen jungen Weinen verwendet werden, wobei von der betreffenden Ernte höchstens 15 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine mit einer Höchstdosis von 60 g/hl behandelt werden dürfen.

— 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.

2. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,10 m betragen. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile darf nicht weniger als 0,9 m betragen.

Die Rebstöcke werden lang oder kurz auf höchstens 11 Augen pro Stock zurückgeschnitten.

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.

5.2. Höchsterträge

Weißweine

72 hl/ha

Rot- und Roséweine

66 hl/ha

Schaumweine

78 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Bei den Weinen müssen die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung, bei den Schaumweinen die Lese, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Verpackung im geografischen Gebiet erfolgen, das (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2020) 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-Côteaux, 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, Léré, Lignéres-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, Rivarennnes, 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, Le Controis-en-Sologne (Gebiet der Teilgemeinden Contres und Thenay), 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, 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. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

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“ entlang des Indre-Tals, 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 unteren 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.

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), 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 stammte, 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 aufgrund ihrer Transportfähigkeit als „Seeweine“ (vins de la mer) bezeichnet.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich ein Anbaugebiet im unteren Cher-Tal um die Städte Bléré, Thésée, Montrichard und Chenonceaux. Der Rebsortenbestand des Gebiets 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 Weinbaugebiet „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.

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

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“ 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 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. 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 anerkannt.

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 gemäßigttes 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 mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, erhalten die Weine Vollmundigkeit und Finesse. Die Rotweine weisen eine angenehme Tanninstruktur auf. Ihr aromatischer Ausdruck ist recht intensiv und erinnert vor allem an dunkle Früchte. Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 31. August des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern 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 mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern 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, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahmeregelung 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 und die Herstellung 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 2020):

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

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 sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

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 „demi-sec“ (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).

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Mesland“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „demi-sec“ (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

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 288/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Vänerløjrom“

EU-Nr.: PDO-SE-02412 – 6. März 2018

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

1. Name

„Vänerløjrom“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Schweden

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1 Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Das Erzeugnis mit der g. U. „Vänerløjrom“ ist ein ausschließlich aus Rogen der Kleinen Maräne (*Coregonus albula*) und Salz (NaCl) erzeugtes Naturprodukt. Es wird in frischer, gefrorener oder aufgetauter Form verkauft. Die Merkmale von „Vänerløjrom“ sind in jeder Verkaufsform dieselben.

„Vänerløjrom“ weist folgende Merkmale auf:

Aussehen: Natürlicher Glanz, kieselsteinartiges Funkeln. Ganze Rogenkörner müssen erkennbar sein.

Beschaffenheit: „Vänerløjrom“ zeichnet sich durch ganze Körner aus, die an den Gaumen gedrückt bei der Verkostung mit einem deutlichen „Knallen“ platzen.

Größe: Die Korngröße reicht von 0,8 mm bis 2 mm, je nachdem zu welchem Zeitpunkt in der Fangsaison und in welchem Teil des Vänernsees die Kleine Maräne gefangen wird.

Farbe: Klar und leuchtend, im Laufe der Fangsaison von hellem bis zu etwas dunklerem Orange übergehend (S 1060-Y30R bis 080-Y40R gemäß dem natürlichen Farbsystem (*Natural Colour System, NCS*)).

Salzgehalt: 4,0–4,5 % NaCl

Feuchtigkeitsgehalt: Muss so niedrig sein, dass das Erzeugnis mit der g. U. „Vänerløjrom“ nicht aus einem umgedrehten Löffel herausfällt. Ferner muss der Rogen seine Form behalten, wenn er auf eine ebene Fläche gelegt wird.

Geschmack: Milder reiner Lachs geschmack, umami bei ausgewogener Salzigkeit. Der Geschmack verstärkt sich, wenn die kleinen Körner im Mund zerdrückt werden.

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

Die Kleine Maräne ernährt sich ausschließlich von im Süßwasser des Vänernsees natürlich vorkommendem Plankton (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) und *Diaptomus* (sp)).

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Rohmaterial:

Das Rohmaterial für „Vänerlöjrom“ ist Rogen der Kleinen Maräne (*Coregonus albula*) aus dem Vänernsee.

Weitere Bestandteile: unjodiertes Salz (NaCl)

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

Das Erzeugnis mit der g. U. „Vänerlöjrom“ wird aus Rogen der Kleinen Maräne (*Coregonus albula*) aus dem Vänernsee gewonnen. Sämtliche Erzeugungsschritte vom Fischfang bis zur Zubereitung von „Vänerlöjrom“ (Abstreifen, vorsichtiges Schlagen, Vorspülen, Seihen, gründliches Reinigen, Trocknen und Salzen) müssen in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

3.6 *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Abgesehen davon, dass die allgemeinen Vorschriften für die Kennzeichnung eingehalten werden müssen, muss das Erzeugnis mit der g. U. „Vänerlöjrom“ mit dem nachstehenden Logo gekennzeichnet werden.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Vänerlöjrom“ umfasst den Vänernsee und die umliegenden Gemeinden:

Väse und Östra Fågelvik im Kreis Väse,

Ölme und Varnum im Kreis Ölme,

Visnum und Visnums Kil im Kreis Visnum,

die ländlichen und städtischen Gemeinden von Karlstad sowie Hammarö im Kreis Karlstad,

Segerstad, Grums und Ed im Kreis Grums,

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny und Tveta im Kreis Näs

(alle in der Provinz Värmland gelegen);

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad und Mariestad im Kreis Vadsbro,

Källby, Skeby, Husaby und Sävara im Kreis Kinnefjärding,

Medelplana, Västerplana, Österplana und Forshem im Kreis Kinne,

Tåden, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad und die Stadt Lidköping im Kreis Kålland,

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby und Frie im Kreis Åse,

Västra Tunhem, Vassända-Naglum und die Stadt Vänersborg im Kreis Väne,

Bolstad, Grinstad, Gestad und Frändefors im Kreis Sundal,

Skållerud, Holm und Järn im Kreis Nordal,

die ländlichen und städtischen Gemeinden von Åmål, Tössö med Tydie und Danisco im Kreis Tössbo

(alle in der Provinz Västra Götaland gelegen).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Der Vänernsee ist der größte See Schwedens und der drittgrößte Europas. Er liegt im Südwesten Schwedens und erstreckt sich über eine Fläche von etwa 5650 km². Die mittlere Tiefe beträgt 27 m, und an seiner tiefsten Stelle ist er 106 m tief. Aufgrund seiner Größe kann der Vänernsee als ein Binnenmeer mit einem ausgedehnten Schärengarten aus mehr als 12 000 Inseln angesehen werden. Trotz dieses ausgedehnten Schärengartens ist der See hauptsächlich pelagisch geprägt.

In der Mitte des Vänernsees erstrecken sich die Schären von Lurö im Norden in Richtung der Schären von Källand im Süden. Diese beiden Schärenärten teilen den See mehr oder weniger in zwei große Becken, den sogenannten Dalbosjön im Südwesten und den Värmlandssjön im Nordosten. Der Dalbosjön ist flacher und hat ein geringeres Wasservolumen als der Värmlandssjön. Dementsprechend weisen die beiden Becken einen etwas unterschiedlichen jährlichen Temperaturzyklus auf.

Der Vänernsee entstand vor etwa 10 000 Jahren, als er durch die Landhebung nach der letzten Eiszeit allmählich von der Wassermasse getrennt wurde, die dann zur Ostsee wurde. Heute liegt der mittlere Wasserstand des Sees bei 44,3 m über dem Meeresspiegel. Aufgrund der Isolierung von der Ostsee leben im Vänernsee auch einige aus der Eiszeit stammende Krebstiere.

Der Vänernsee hat ein großes Einzugsgebiet, das bis nach Norwegen reicht. Hauptzufluss ist der Klarälven mit einem Einzugsgebiet von 11 847,6 km² und einem mittleren Durchfluss von 162,5 m³/s (Hochwasserdurchfluss von 690 m³/s).

Der durchschnittliche Jahresniederschlag beträgt ca. 600 mm am Vänernsee und ca. 1000 mm im Gebiet entlang der norwegischen Grenze im Westen und Nordwesten. Im Winter fällt der Niederschlag hauptsächlich als Schnee. Die Schneedecke kann vor allem in den nordwestlichen Bereichen des Einzugsgebiets erheblich sein (60–65 cm). In der Regel liegt im April noch Schnee; er ist ein maßgeblicher Faktor für die starken Frühjahrshochwasser vieler Flüsse, die in den Vänernsee münden.

Der schwedische Teil des Einzugsgebiets umfasst ca. 10 % der Landesfläche und ist überwiegend bewaldet. Somit erfolgt ein gewisser Eintrag von organischem Material in den See (der Gesamtgehalt an organischem Material im Vänernsee beträgt ca. 5–6 mg/l). Die Oberflächentemperatur des Wassers beträgt von Dezember bis Februar etwa -5 bis 0 °C und von Mai bis September etwa 10 bis 16 °C. Bei der Entstehung des Vänernsees wurde die Kleine Vänern-Maräne von ihren Verwandten in der Ostsee getrennt. Sie unterscheidet sich daher heute genetisch von anderen Kleinen Maränen und ist an die natürlichen Bedingungen im Vänernsee angepasst.

Die Kleine Vänern-Maräne ist ein pelagischer Fisch, der in großen Schwärmen lebt, die, abhängig von Faktoren wie Wassertemperatur und Unterwasserströmungen, zwischen dem Dalbosjön und dem Värmlandssjön hin- und herziehen. Sie hält sich meist in den kälteren Wasserschichten unterhalb der Sprungschicht auf.

Die Kleine Vänern-Maräne ist weitverbreitet und macht etwa 30 % der Biomasse im offenen Gewässer aus. Sie erreicht die Laichreife im Alter von etwa einem Jahr. Ihr Fortpflanzungszyklus wird durch klimatische Faktoren beeinflusst. Ergiebige Niederschläge im Winter, starke Frühjahrshochwasser und ein reger Eintrag von organischem Material sorgen für einen höheren Gehalt an Plankton, das die Hauptnahrungsquelle der Kleinen Maräne darstellt.

Beschreibung der menschlichen Einflüsse

Das Erzeugnis mit der g. U. „Vänerlöjrom“ wird aus Rogen der Kleinen Maräne (*Coregonus albula*) aus dem Vänernsee gewonnen.

Die Eigenschaften von „Vänerlöjrom“ sind auf das Geschick und das Fachwissen der am Fang der Rogen tragenden Kleinen Vänern-Maräne sowie an der anschließenden Zubereitung beteiligten Personen zurückzuführen.

Die Qualität von „Vänerlöjrom“ hängt letztlich davon ab, in welcher Phase der Laichzeit die Kleine Maräne gefangen wird. Die Kleine Vänern-Maräne laicht zwischen Oktober und Dezember. Die genaue Laichzeit hängt von der Wassertemperatur ab, dementsprechend ist der Laichzeitpunkt in den verschiedenen Teilen des Vänernsees unterschiedlich. Zur Laichzeit bevorzugt die Kleine Maräne die Gebiete, in denen das Tiefenwasser durch Strömungen und die Topografie des Seegrunds an die Oberfläche gedrückt wird. Beim Laichen sind die Schwärme vor allem in einer Tiefe von 10–20 m anzutreffen. Trotz moderner Hilfsmittel ist das Wissen der Fischer über das Verhalten der Kleinen Maräne in Bezug auf Strömungen, Topografie des Seegrunds, Wetter und Windrichtung entscheidend, um den Rogen tragenden Fisch in der richtigen Phase der Laichzeit zu fangen und damit für die höchstmögliche Qualität des Rohmaterials – des Rogens – zu sorgen.

Die Kleine Maräne wird ausschließlich mit Netzen gefangen, die eine Maschenweite von mindestens 16,5 mm aufweisen. Jeder Fischer darf pro Fangeinsatz höchstens 1 400 m Netz verwenden. Die Befischung der Kleinen Maräne ist reguliert und erfolgt in der Laichzeit im Spätherbst. Der Fangzeitraum wird vom schwedischen Amt für Meeres- und Wasserwirtschaft (HaV) festgelegt.

Die Qualität des Rohmaterials muss bei der Zubereitung erhalten bleiben, damit die charakteristischen Eigenschaften von „Vänerljörom“ gewährleistet sind. Die Zubereitung erfolgt von Hand und muss zügig vonstattengehen. Mit der Zubereitung von „Vänerljörom“ wird begonnen, sobald der Fang angelandet ist. Da für den Erhalt der Qualität des Rogens eine rasche Zubereitung geboten ist, wird das Erzeugnis in unmittelbarer Nähe des Sees zubereitet (höchstens 5 km von der Wasserlinie bei normalem Wasserstand entfernt).

Für die Zubereitung von „Vänerljörom“ wird der von Hand abgestreifte Rogen vorsichtig geschlagen, um Blut, Häutchen und kaputte Rogenkörner zu entfernen. Bei einem Rogen tragenden Weibchen der Kleinen Maräne kann der Rogen 5–10 % des Körpergewichts ausmachen (ca. 30 g). Der Rogen wird den Fischen von Mitarbeitern mit geübter Hand und langjähriger Erfahrung abgestreift. Die Sauberkeit und Qualität des Rohmaterials wird dabei anhand einer Sichtprüfung kontrolliert.

Sofort nach dem Schlagen wird der Rogen drei- bis fünfmal in sauberem, kaltem Wasser gespült. Der Rogen wird von allen verbliebenen Verunreinigungen befreit und in Sehtüchern aufgehängt, um das Wasser abtropfen zu lassen. Damit der Rogen seine Farbe behält und nicht so stark aufquillt, dass er platzt, muss die Zeit zwischen dem ersten Spülen und dem Abseihen so kurz wie möglich sein (ca. 10 Minuten).

Nach dem Abseihen wird der Rogen in einem Kühlraum bei 3–6 °C für ca. 48 Stunden getrocknet. Beim Trocknen reduziert sich das Gewicht um ca. 8–10 %. Der getrocknete Rogen wird mit unjodiertem Salz (NaCl) gesalzen.

Die Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses werden anhand von Probenahmen und Blindtests während der Fangsaison einer Bewertung unterzogen. Die Bewertungen werden von unabhängigen Sachverständigen durchgeführt. Nur Rogen, der den Spezifikationen entspricht, wird abgepackt und als „Vänerljörom“ vermarktet.

„Vänerljörom“ ist stark mit der lokalen Umgebung verbunden. Verschiedene Veranstaltungen zum Thema Vänernsee und Rogengewinnung – darunter der „Löjrommens dag“, bei dem sich alles um den Rogen der Kleinen Maräne dreht – ziehen alljährlich zahlreiche Besucherinnen und Besucher an.

Besonderheiten des Erzeugnisses

„Vänerljörom“ wird aus dem Rogen der Kleinen Vänern-Maräne, einem seit 8 000–9 000 Jahren genetisch von der Kleinen Maräne im Bottnischen Meerbusen getrennten Süßwasserfisch, erzeugt.

Es handelt sich um ein Naturprodukt ohne andere Zusatzstoffe als Kochsalz (NaCl). Dies unterscheidet es von den meisten anderen Fischrogenerzeugnissen auf dem Markt.

Die spezifischen Eigenschaften von „Vänerljörom“ sind auf die Mineralien und Nährstoffe im Wasser des Vänernsees zurückzuführen. Die Rogenkörner sind etwas kleiner als die der Kleinen Maräne im Bottnischen Meerbusen. Der Rogen ist blasser mit einem deutlichen Orangetich.

„Vänerljörom“ weist eine ausgewogene Salzigkeit auf, die den weichen, abgerundeten Geschmack des Rogens zur Geltung kommen lässt.

Durch die kleine Korngröße wird „Vänerljörom“ als weniger „körnig“ empfunden, was in Verbindung mit der ausgewogenen Salzigkeit und dem natürlich eleganten Aroma zu einem angenehmen Geschmackserlebnis beiträgt.

„Vänerljörom“ ist ein gut entwässertes (getrocknetes) Erzeugnis, das weniger Wasser abgibt als andere vergleichbare Erzeugnisse auf dem Markt.

Ursächlicher Zusammenhang

Der Vänernsee ist eine ganz besondere Umgebung. Er wurde vor etwa 10 000 Jahren von der Ostsee getrennt. Seither hat sich sein Ökosystem isoliert von der Ostsee entwickelt, weswegen sich die hier vorkommenden Bestände der Kleinen Maräne heute genetisch von der Population in der Ostsee unterscheiden. Im Vänernsee gibt es auch eine Population von aus der Eiszeit stammendem Zooplankton.

Der Vänernsee wird von einer Reihe von großen und kleinen Wasserläufen gespeist, die hauptsächlich durch bewaldetes Moränengebiet und humusreichere Moore und Seen verlaufen. Der See ist relativ nährstoffarm, sodass der Zustrom von nährstoffreichem Wasser nach starken Niederschlägen das Planktonwachstum anregt, was wiederum die Nahrung für die einzigartige Population der Kleinen Maräne des Sees, der sogenannten Kleinen Vänern-Maräne, liefert.

Die Wasserqualität des Vänernsees und die ausschließlich aus Süßwasserorganismen bestehenden Nahrungsquellen tragen zum besonderen Charakter des Rogens der Kleinen Vänern-Maräne bei. Die Rogenkörner sind etwas kleiner als die der Kleinen Maräne im Bottnischen Meerbusen und weisen ebenfalls eine ausgeprägte Orangefärbung auf.

Die Kleine Maräne muss für die Erzeugung von „Vänerløjrom“ in der richtigen Phase der Laichzeit gefangen werden, um die höchste Qualität des Rohmaterials zu gewährleisten. Die Bedingungen im Vänernsee werden aufgrund seiner Größe stark von Wind und Wetter beeinflusst. In der Laichzeit der Kleinen Maräne im Herbst können die Bedingungen sehr ungünstig werden, was von den Fischern zu berücksichtigen ist. Das Laichverhalten der Kleinen Maräne wird von Wassertemperatur, Strömungen und der Topografie des Seegrunds beeinflusst. Um die Rogen tragenden Weibchen im richtigen Stadium zu fangen, muss der Fischer mit dem Verhalten der Kleinen Maräne vertraut sein und aus Erfahrung vorhersagen können, wo sie bei den herrschenden Wetterbedingungen laichen wird.

Die Qualität des Rogens muss nach dem Fang der Rogen tragenden Kleinen Maräne bei der Zubereitung gewahrt werden, um den besonderen Charakter von „Vänerløjrom“ sicherzustellen. Die Zubereitung erfolgt in Handarbeit durch Personen, die über langjährige Erfahrung und Sinn für das zur Gewinnung von hochwertigem Rogen der Kleinen Maräne erforderliche handwerkliche Können verfügen und die spezielle Technik des Abstreifens des Rogens von Hand beherrschen.

Die besonderen für „Vänerløjrom“ charakteristischen Merkmale sind ausschließlich auf die natürlichen Bedingungen im geografischen Gebiet und die Fähigkeit der Menschen zurückzuführen, das aus diesen Gegebenheiten resultierende Rohmaterial zu nutzen und zu bewirtschaften.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerløjrom_2020_05_11-002.pdf

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2021/C 288/06)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„ARDÈCHE“

PGI-FR-A1198-AM03

Datum der Antragstellung: 23. September 2016

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Änderungsgründe

2.1. Zugelassene Rebsorten

Die Liste der zugelassenen Rebsorten wird um folgende Sorten ergänzt:

- Couston N. Diese Rebsorte, die 2010 in den offiziellen Katalog zugelassener Rebsorten aufgenommen wurde, weist interessante Qualitätsmerkmale auf, vor allem bei Roséweinen. Sie ist ertragreich, an die mageren Böden im Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Ardèche“ – woher diese Rebsorte stammt – angepasst und resistent gegen Graufäule.
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Hierbei handelt es sich um Sorten, die gegenüber Pilzkrankheiten als resistent gelten. Sie ermöglichen es, mit weniger Pflanzenschutzmitteln auszukommen, und entsprechen gleichzeitig den Sorten, die für die Erzeugung der g. g. A. verwendet werden. Durch sie verändern sich die Merkmale der Weine mit der g. g. A. nicht.

2.2. Kennzeichnung

Das vollständige Verzeichnis der Rebsorten, mit denen der Name „Ardèche“ bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses ergänzt werden kann, wird geändert. Die antragstellende Vereinigung möchte erreichen, dass sie den gesamten Rebsortenbestand des geografischen Erzeugungsgebiets zur Geltung bringen kann.

Daher wird der folgende Satz gestrichen: „Die Sorten, mit deren Namen die geschützte geografische Angabe ‚Ardèche‘ mit dem optionalen Zusatz ‚Coteaux de l’Ardèche‘ ergänzt werden kann, sind ausschließlich die in der nachfolgenden Liste aufgeführten:

- für Rot- oder Roséwein: Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chatus N, Cinsault N, Gamaret N, Gamay N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Pinot N, Syrah N;
- für Weißwein: Chardonnay B, Clairette B, Grenache B, Marsanne B, Muscat petits grains B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni B, Viognier B.“

2.3. Ertrag

Der Höchstertrag für Roséweine wird von 90 hl/ha auf 110 hl/ha erhöht.

Diese leichte Ertragssteigerung bringt keine Beeinträchtigung des typischen Charakters der Roséweine, die unter dem Namen „Ardèche“ erzeugt werden, mit sich.

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

2.4. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Bestimmungen zur Erzeugung von Qualitätsschaumweinen werden gestrichen. Die Streichung erfolgt aufgrund des Beschlusses des französischen Staatsrats (Conseil d'État) vom 2. März 2015, mit dem der Erlass vom 28. Oktober 2011 bezüglich der g. g. A. „Ardèche“ dadurch aufgehoben wurde, dass die Bestimmungen der Produktspezifikation für Qualitätsschaumweine (rosé und weiß) offiziell anerkannt worden sind.

2.5. Nationale Anforderungen und Anforderungen auf Unionsebene – Wichtigste Kontrollpunkte

Die Bestimmungen über die Kontrolle der Erzeugnisse werden präzisiert: Die organoleptische Kontrolle der Erzeugnisse erfolgt, wenn bei einer internen Kontrolle eine Unregelmäßigkeit festgestellt wird (organoleptische Prüfung der Fassweine und der einzeln abgefüllten Weine).

2.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Nachweis des Zusammenhangs mit dem Ursprung wurde ergänzt, um den Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs mit der g. g. A. deutlicher herauszustellen.

Am Anfang des Abschnitts über den ursächlichen Zusammenhang wurde ein einleitender Satz hinzugefügt, um Folgendes deutlich zu machen: „Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Weinen mit der g. g. A. ‚Ardèche‘ beruht auf dem Ansehen der Ardèche-Weine, das sie dank ihrer Qualität genießen.“ Der ursächliche Zusammenhang wird darüber hinaus um die nachfolgenden Sätze ergänzt: „Etwa hundert kulturelle Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele in der Natur bieten Touristen die Gelegenheit, auf den Spuren des Weinreichtums und der Winzerkultur im Anbaugebiet Ardèche zu wandeln. Die touristische Attraktivität der Region Ardèche beruht auf ihrer vielfältigen Landschaft und den sich daraus ergebenden Möglichkeiten für Unternehmungen in der freien Natur. Die Agentur zur Entwicklung des französischen Tourismus (Atout France) hat der Weinregion Ardèche aufgrund ihres hohen Ansehens das Gütezeichen ‚Vignobles et Découvertes‘ (Weinberge für Entdeckungslustige) verliehen, um ihren vielfältigen weintouristischen Angeboten Rechnung zu tragen.“

Außerdem wurde die Erläuterung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet vervollständigt, um die Merkmale der Weine genauer zu beschreiben: „Die Rot-, Rosé- und Weißweine zeichnen sich durch allzeit präsente fruchtige Aromen aus, die je nach Rebsorte und angewandten Technologien unterschiedlich intensiv ausfallen und unterschiedliche vorherrschende Aromen aufweisen.“

Auch die Merkmale der natürlichen Umgebung werden genauer beschrieben:

- „Die uralten Sandsteinböden der Cevennen, die im Erdzeitalter der Trias aus Gesteinserosion entstanden, sind sauer, stark filtrierend und arm an organischem Material. Diese spezifischen Eigenschaften verleihen den Rotweinen stark ausgeprägte fruchtige Aromen.“
- Das Gebiet Bas-Vivarais „erstreckt sich auf Kalksteinböden mit geringer Tiefe und geringen Erträgen, auf denen hochwertige Weine aus der Rebsorte Grenache erzeugt werden. Aufgrund des reichlich vorhandenen Schotters profitiert der Weinbau von der Erwärmung des Untergrunds im Frühling und der nächtlichen Abgabe tagsüber gespeicherter Wärme.“ Weiter: „Die in diesem Gebiet erzeugten Rotweine, die allesamt fruchtige Aromen aufweisen, zeigen auch würzige Noten und markantere Strukturen.“
- In dem an das Gebiet Bas-Vivarais angrenzenden Bereich ist der Coiron ein „regelrechter Basaltsockel, ein Ausläufer des Zentralmassivs im Mittelmeerraum. Der an Spurenelementen reiche Basalt und das Siliziumdioxid verleihen den Rotweinen Fruchtigkeit und Frische und den Weißweinen Finesse.“
- Im Süden des Rhônétals schließlich finden sich „Weinberge an Geröllhängen in gut besonnener Lage. Ebendiese Lage ermöglicht die Erzeugung fruchtiger Rotweine mit Struktur und Komplexität, während auf den sanften ockerfarbenen Lössböden frische und fruchtige Weiß- und Roséweine sowie fruchtige Rotweine mit weicher Struktur gedeihen.“

2.7. Organoleptische Beschreibung der Weine

Die organoleptische Beschreibung der Weine wurde klarer gefasst, um die Farbe sowie die organoleptischen Eigenschaften der Weine genauer anzugeben.

So wird für Rotweine wie folgt präzisiert: „Um in der Regel weiche Strukturen mit reifen, lieblichen Tanninen zu erhalten, werden Extraktionen durchgeführt. Es gibt jedoch auch eher körperreiche Weine. Die Rotweine bieten eine Aromapalette von fruchtigen Beerenaromen bis hin zu Gewürzaromen. Sie sind von satter Farbe, die von Himbeer- bis Granatrot reicht.“

Die Weißweine „zeigen Farbschattierungen, die von Blassgelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb reichen. Die intensiven Aromen entwickeln sich ausgehend von der Frische von Früchten mit weißem Fruchtfleisch und zeigen Noten von Zitrusfrüchten oder blumige Noten.“

Die Roséweine schließlich „entwickeln intensive Aromen von frischen, köstlichen Beerenfrüchten sowie von Blumen und Zitrusfrüchten. Ihre Farbpalette reicht von blassen, gräulichen Lachstönen und Graurosa bis hin zu satteren, leuchtenderen Rosatönen.“

2.8. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Die Zusammensetzung des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft wurde in einer Liste von Gemeinden erfasst, wobei der Gemeindeschlüssel für das Jahr 2019 verwendet wurde, der die nationale Referenz darstellt. Diese Neuerfassung in einer Liste von Gemeinden führt weder zu einer Änderung des geografischen Gebiets noch zu einer Änderung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft.

2.9. Angaben zur Kontrollstelle

Die Angaben zu der für die Kontrolle zuständigen Behörde und zu der Kontrollstelle CERTIPAQ wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Ardèche

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

g. g. A. Ardèche

Die geschützte geografische Angabe „Ardèche“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Die Rot-, Rosé- und Weißweine zeichnen sich durch allzeit präsenste fruchtige Aromen aus, die je nach Rebsorte und angewandten Technologien in Art und Intensität unterschiedlich ausfallen.

Um in der Regel weiche Strukturen mit reifen, lieblichen Tanninen zu erhalten, werden bei den Rotweinen Extraktionen durchgeführt. Es gibt jedoch auch eher körperreiche Weine. Die Rotweine bieten eine Aromapalette von Beerenaromen bis hin zu Gewürzaromen. Sie sind von satter Farbe, die von Himbeer- bis Granatrot reicht.

Bei den Roséweinen ermöglichen die angewandten Weinbereitungsverfahren, das außerordentliche Gleichgewicht sowie die Frische der Weine und ihre Fruchtigkeit zu erhalten. Die Roséweine entwickeln intensive Aromen von frischen, köstlichen Beerenfrüchten sowie von Blumen und Zitrusfrüchten. Ihre Farbpalette reicht von blassen, gräulichen Lachstönen und Graurosa bis hin zu satteren, leuchtenderen Rosatönen.

Bei den Weißweinen ermöglichen die angewandten Weinbereitungsverfahren, das außerordentliche Gleichgewicht sowie die Frische der Weine und ihre Fruchtigkeit zu erhalten. Sie zeigen Farbschattierungen, die von Blassgelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb reichen. Die intensiven Aromen entwickeln sich ausgehend von der Frische von Früchten mit weißem Fruchtfleisch und zeigen Noten von Zitrusfrüchten oder blumige Noten.

Die Weine entsprechen den laut den europäischen Rechtsvorschriften geltenden Analysekriterien.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche Vorgaben auf Unionsebene und des französischen Gesetzbuchs über Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) erfüllen.

b. Höchsterträge

Weiß- und Rotweine mit der g. g. A. „Ardèche“

90 Hektoliter je Hektar

Roséweine mit der g. g. A. „Ardèche“

110 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese sowie Bereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Ardèche“ erfolgen in den nachfolgend aufgeführten Departements auf dem Gebiet der genannten Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen mit Stand April 2019:

— Departement Ardèche: alle Gemeinden

— Departement Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N – Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewürztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N – Dame noire
Listan B – Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N – Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N – Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato
Muscat cendré B – Muscat, Moscato
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Müller-Thurgau B
Nielluccio N – Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B – Araignan
Pineau d’Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N – Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N – Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N – Aspiran noir
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc
Rivairenc gris G – Aspiran gris
Romorantin B – Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulrier N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Valérien B
Varousset N
Veltliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

Besonderheit des geografischen Gebiets und der Erzeugnisse

Das im Südosten Frankreichs gelegene Departement Ardèche, das der ehemaligen Region Vivarais entspricht, zeigt eine kontrastreiche Physionomie, die sich in dem ausgeprägten Höhenunterschied zwischen dem Mündungsgebiet der Flüsse Rhône und Ardèche (40 m über dem Meeresspiegel) im südöstlichen Teil des Departements und dem Gipfel des Mont Mézenc mit einer Höhe von 1 754 m (im mittleren Westen) widerspiegelt. Im Osten bildet das Rhônetal über eine Länge von 140 km die natürliche Grenze dieses Departements; im Westen wird es durch die Hochebenen des Zentralmassivs begrenzt.

Im Laufe der Geschichte wurden in diesem Gebiet Weine erzeugt, die schon seit langer Zeit einen großen Bekanntheitsgrad und ein ebenso großes Ansehen genießen. Der Weinbau in Ardèche bildet zusammen mit dem Tourismus ein tragendes Element der wirtschaftlichen Entwicklung in diesem Gebiet. So stellt der Weinbau in diesem Departement den wichtigsten Teilssektor der landwirtschaftlichen Erzeugung dar. Die Rebflächen, die sich mehrheitlich eher in der südlichen Hälfte der Ardèche konzentrieren, kommen hinsichtlich ihrer Bedeutung und Größe in der Region Rhône-Alpes an dritter Stelle. Beachtenswert ist, dass in den 1990er-Jahren in den im Departement Ardèche gelegenen Cevennen mit Chatus N eine einheimische Rebsorte wiederentdeckt wurde, deren Anbauflächen 1880 durch Reblausbefall vollständig zerstört worden waren. Der Anbau wurde in diesem Teilgebiet der Cevennen wieder aufgenommen. Dies erwies sich als äußerst vorteilhaft, da mit dieser Rebsorte kraftvolle, tanninhaltige und markante Weine erzeugt werden können.

Die Rot-, Rosé- und Weißweine zeichnen sich durch allzeit präsen te fruchtige Aromen aus, die je nach Rebsorte und angewandten Technologien unterschiedlich intensiv ausfallen und unterschiedliche vorherrschende Aromen aufweisen.

Cevennen: Der Weinbau ist hier sehr gut angepasst. Die Rebsorte Gamay wird in den tieferen Lagen der südlichen Cevennen angebaut, während sich die Rebsorten Syrah, Cinsault, Grenache und Chatus an den Hängen in gut besonnener Lage finden. In dem gesamten landwirtschaftlichen Gebiet in Höhenlagen zwischen 200 und 900 Metern erfolgt der Weinbau fast ausschließlich auf durch Steinmüerchen gestützten und von den Landwirten gewissenhaft gepflegten Terrassen, den sogenannten „Faïsses“. Diese Umgebung bietet den Trauben optimale Bedingungen für die phenolische Reife. Die uralten Sandsteinböden der Cevennen, die im Erdzeitalter der Trias aus Gesteinserosion entstanden, sind sauer, stark filtrierend und arm an organischem Material. Diese spezifischen Eigenschaften verleihen den Rotweinen stark ausgeprägte fruchtige Aromen.

Bas-Vivarais: Die Weine werden an kargen, trockenen Hängen und auf ebensolchen Hochebenen gewonnen. Der Anbau der Rebsorte Grenache erfolgt eher in Hanglagen, während die Sorte Syrah N etwas reichere Böden bevorzugt. Dieses Gebiet, in dem die Vegetation unter der sommerlichen Dürre leidet, erstreckt sich auf Kalksteinböden mit geringer Tiefe und geringen Erträgen, auf denen hochwertige Weine aus der Rebsorte Grenache erzeugt werden. Aufgrund des reichlich vorhandenen Schotters profitiert der Weinbau von der Erwärmung des Untergrunds im Frühling und der nächtlichen Abgabe tagsüber gespeicherter Wärme. Thymian, Bohnenkräuter, Speik und Lavendel wachsen hier im Überfluss. Die in diesem Gebiet erzeugten Rotweine, die allesamt fruchtige Aromen aufweisen, zeigen auch würzige Noten und markantere Strukturen.

Coiron: In diesem Gebiet finden sich Rebstöcke an der Grenze zum Bas-Vivarais. Die Höhenlage und die starken Temperaturschwankungen sind für frühreife Rebsorten günstig. Sie ermöglichen einen optimalen Ausbau von Weinen mit starker Persönlichkeit, darunter auch von Roséweinen. Das Gebiet liegt auf einem regelrechten „Sockel“ aus Basaltgestein, ein Ausläufer des Zentralmassivs im Mittelmeerraum. Der an Spurenelementen reiche Basalt und das Siliziumdioxid verleihen den Rotweinen Fruchtigkeit und Frische und den Weißweinen Finesse.

Rhôneal: Im Norden werden – auf Terrassen und in Hanglagen – Parzellen der Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. gewidmet, auf denen edle Rebsorten (u. a. Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Syrah N, Caldoc N) angebaut werden. Im Süden finden sich Weinberge an Geröllhängen in gut besonnener Lage. Ebendiese Lage ermöglicht die Erzeugung fruchtiger Rotweine mit Struktur und Komplexität, während auf den sanften ockerfarbenen Lössböden frische und fruchtige Weiß- und Roséweine sowie fruchtige Rotweine mit weicher Struktur gedeihen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Besonderheit des Erzeugnisses

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Weinen mit der g. g. A. „Ardèche“ beruht auf dem Ansehen der Weine aus dem Departement Ardèche, das sie dank ihrer bewährten Qualität genießen.

Im Gebiet Ardèche spielt der Weinbau erkennbar eine wichtige Rolle in der Flächennutzung und passt sich dabei den jeweiligen Umweltbedingungen an (Nutzung „schwieriger“ Flächen, Gestaltung von Terrassen bzw. „Faïsses“ usw.) – er prägt gewissermaßen die Landschaft. Die landschaftsgärtnerische Aufgabe, die dem Weinbau somit zukommt, wirkt sich sichtbar auf das Landschaftsbild aus, da sich das Anbaugelände über nahezu 350 Gemeinden erstreckt.

Der Weinbau auf Schotterflächen, Garigue-Böden oder mit Geröll bedeckten Terrassen ist im Zusammenspiel mit den Mesoklimata, die sowohl mediterranen als auch kontinentalen Einflüssen unterliegen, günstig für die Erzeugung von Weinen mit fruchtigen Aromen. Diese sind charakteristisch für die Weine mit der g. g. A. „Ardèche“.

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich der Weinbau in der Ardèche erheblich weiterentwickelt. Prägend war dabei die Sortenumstellung Ende der 1970er-Jahre.

Parallel hierzu konnte sich die Modernisierung der bei der Weinbereitung verwendeten Ausrüstung (1980) sowohl in den Privatkellereien als auch in den Winzergenossenschaften durchsetzen.

Zahlreiche Erzeuger stützen die Dynamik der Branche: 12 Genossenschaftskellereien, die in der Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (Winzerverband Coteaux de l'Ardèche) zusammengeschlossen sind, sowie 4 unabhängige Genossenschaftskellereien und 60 Privatkellereien für eine ca. 7 500 ha große Rebfläche.

Dank der hohen touristischen Attraktivität der Region „Gorges de l'Ardèche“ sowie des Departements Ardèche im Allgemeinen ist das Ansehen dieser Weine auf lokaler Ebene weiter gestiegen, was sich auch in der Entwicklung bei den Kellereiverkäufen sowie im Absatz auf lokalen Märkten und Veranstaltungen (Markt von Ruoms, Weinmesse in Serrières usw.) zeigt. Etwa hundert kulturelle Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele in der Natur bieten Touristen die Gelegenheit, auf den Spuren des Weinreichtums und der Winzerkultur im Anbaugelände Ardèche zu wandeln. Die touristische Attraktivität der Region Ardèche beruht auf ihrer vielfältigen Landschaft und den sich daraus ergebenden Möglichkeiten für Unternehmungen in der freien Natur. Die Agentur zur Entwicklung des französischen Tourismus (Atout France) hat der Weinregion Ardèche aufgrund ihres hohen Ansehens das Gütezeichen „Vignobles et Découvertes“ (Weinberge für Entdeckungslustige) verliehen, um ihren vielfältigen weintouristischen Angeboten Rechnung zu tragen.

Der Qualität der Weine mit der g. g. A. „Ardèche“ ist es zu verdanken, dass sie auch national und sogar international Anerkennung finden. So nehmen die Weine aus der Ardèche seit 1970 am Concours Général Agricole de Paris (Allgemeiner Landwirtschaftswettbewerb von Paris) teil und wurden mehrfach ausgezeichnet. Auch in renommierten Weinführern wie dem Guide Hachette des Vins wird ausführlich auf diese Weine eingegangen. Darüber hinaus wurden sie in Wettbewerben von internationalem Rang ausgezeichnet, so z. B. im Concours International des vins de Lyon (Internationaler Weinwettbewerb von Lyon).

Dank des Ansehens, das diese Weine genießen, ist das Departement Ardèche heute mit einem Absatz von 350 000 hl führend in der Erzeugung von Weinen mit g. g. A. in der gesamten Region Rhône-Alpes. 20 % davon werden exportiert, sodass die Weine in mehr als 20 Ländern (vor allem in den USA und Großbritannien) erworben werden können.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Ardèche“ kann um den Namen einer oder mehrerer Rebsorten und um den Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Ardèche“ kann um den Namen der kleineren geografischen Einheit „Coteaux de l'Ardèche“ ergänzt werden.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g. g. A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch die traditionelle Angabe „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

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, in dem abweichend von den Bestimmungen die Bereitung und der Ausbau von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Ardèche“ zugelassen sind, besteht aus den folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen mit Stand April 2019:

Departement Drôme (26): 75 Gemeinden

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercuriol-Veaudes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Tourrettes, Valence.

Departement Isère (38): 21 Gemeinden

— Agnion, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Departement Gard (30): 44 Gemeinden

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Departement Loire (42): 22 Gemeinden

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vêrin, La Versanne.

Departement Haute-Loire (43): 41 Gemeinden

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat.

Departement Lozère (48): 15 Gemeinden

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Departement Vaucluse (84): 7 Gemeinden

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

**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**

(2021/C 288/07)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

BARDOLINO

PDO-IT-A0436-AM03

Datum der Mitteilung: 26. April 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Bezeichnung und Weine

BESCHREIBUNG:

- a) Die Teilgebiete Montebaldo, La Rocca und Sommacampagna, die unter die in Anlage 1 am Ende der Spezifikation aufgeführten, Bestandteil der Spezifikation bildenden Regelungen fallen, werden hinzugefügt.

BEGRÜNDUNG:

- a) Das Ziel bezüglich der 1968 ins Leben gerufenen kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bardolino“ besteht darin, die Erzeugung eines traditionell leichten Rotweins für den täglichen Genuss und baldigen Verbrauch, der überwiegend für die Erfüllung der Weinnachfrage auf dem lokalen Markt und im mitteleuropäischen Gebiet bestimmt ist, durch die Definition von Weinen aus drei besonderen historischen Teilgebieten zu erweitern, die Elemente größerer Eleganz, Feinheit und Langlebigkeit bieten können, dabei aber weiterhin den typischen Stilelementen dieser Ursprungsbezeichnung entsprechen. Dies dient dem Ziel, das Konzept der geltenden, undifferenzierten Produktspezifikation zu korrigieren, um eine effektive Wahrnehmung einer Weinsorte zu erreichen, die das Potenzial für mehr territoriale Identitätsmerkmale und eine größere Haltbarkeit hat. Dieses Ziel kann dadurch erreicht werden, dass die historisch anerkannten Merkmale der drei Teilgebiete des Erzeugungsgebiets aufgewertet werden, um neue Zielmärkte zu erschließen, die an Rotweinen mit größerer Eleganz und Langlebigkeit interessiert sind, wodurch sich auch das Preisspektrum weitet.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation und Anlage 1.

Einziges Dokument: die Änderung betrifft die Hinzufügung von Teilgebieten in den Abschnitten „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

2. Ampelographische Grundlage

BESCHREIBUNG:

- a) Die Höchstgrenze für Corvina wird von 80 % auf 95 % angehoben, während die Mindestgrenze für Rondinella von 10 % auf 5 % gesenkt wird.

BEGRÜNDUNG:

- a) Die Anhebung der Höchstgrenze für Corvina auf 95 % ermöglicht dort, wo die Flächen, insbesondere die Teilgebiete, besonders geeignet sind, eine bessere Nutzbarkeit dieser Rebsorte; wie die Ergebnisse der Studie über die Zoneneinteilung zeigen, begünstigt die Rebsorte Corvina aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit generell die besten Qualitätsstandards und gewährleistet gleichzeitig die Erhaltung der typischen Merkmale des Weins.

Das Ziel des – wie bereits gesagt – auf die Verstärkung des Terroir-Charakters ausgerichteten Änderungsvorschlags besteht in diesem Aufbau in erster Linie darin, alternativ einen Bardolino mit einer Traubenmischung oder Cuvée aus zwei autochtonen Rebsorten, nämlich Corvina (Corvinone) und Rondinella, zu erzeugen, sofern die Bedingungen dies erlauben, wobei diesen Bedingungen auch die auf die durchgeführte Zoneneinteilung zurückzuführenden Angaben

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

zugrunde liegen; in Situationen, in denen dies eher erforderlich und geeignet erscheint, besteht das ebenfalls auf die Stärkung der typischen Merkmale des Terroir ausgerichtete Ziel darin, zusammen mit der Traubemischung oder Cuvée nach den traditionellen örtlichen Verfahren weiter gefächerte Sortenoptionen einzusetzen.

Um den Einsatz von Corvina im Umfang von 95 % zu ermöglichen, muss die Mindestgrenze von Rondinella um 5 % gesenkt werden.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

3. Gebiet der Traubenerzeugung

BESCHREIBUNG:

Das Erzeugungsgebiet der zur Erzeugung von Weinen aus den Teilgebieten Montebaldo, La Rocca und Sommacampagna geeigneten Keltertrauben.

BEGRÜNDUNG:

für jedes der drei Teilgebiete Montebaldo, La Rocca und Sommacampagna wurden die Gemeindegebiete mit historisch-agronomischer Zweckbestimmung auf der Grundlage der Ergebnisse der Zoneneinteilungsuntersuchung abgegrenzt.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation und Anlage 1

4. Weinbaunormen

BESCHREIBUNG:

- a) die Reberziehungsmethoden werden überprüft;
- b) Verringerung des Hektarertrags auf 12 t;
- c) es werden vier Absätze hinzugefügt, in denen geregelt ist, dass die Region auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der Berufsverbände die Möglichkeit hat, über die unterschiedliche Verwendung bzw. Zweckbestimmung der Trauben sowie über die verwendete Höchstmenge an Trauben pro Hektar zu entscheiden, die zulässigen Trauben- und Weinerträge zu reduzieren sowie den Höchstsertrag pro Hektar bis auf höchstens 20 % zu erhöhen, wobei dieser Überschuss als Weinlesereserve dient.

BEGRÜNDUNG:

- a) mit dieser Änderung soll neben der Reberziehungsform an einseitigen Pergolen auch die Reberziehungsform an Pergolen mit geneigten Wänden erlaubt werden. Die charakteristischen Boden- und Klimaverhältnisse dieses Gebiets erlauben – innerhalb der Grenzen der Produktspezifikation – die Erzeugung einer Keltertraube guter Qualität mit regelmäßiger Reifung der Trauben auch bei dieser für das Gebiet des Gardasees typischen Reberziehungsform.
- b) In den letzten fünf Jahren hat das Consorzio di tutela della Doc Bardolino (Verband für den Schutz der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Bardolino) Marktregulierungsmaßnahmen zur Stabilisierung der Preise und Verhinderung eines Preissturzes getroffen. Als die Berufsverbände bei der Region Veneto im fünften Jahr in Folge auch für die Traubenlese 2016 ihre Stellungnahme zur Einführung von Maßnahmen zur Steuerung der Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Bardolino vorlegten, forderten sie das Consorzio di Tutela della Doc Bardolino nachdrücklich auf, mittels Überarbeitung der bestehenden Produktspezifikationen eine angemessenere Vorgehensweise festzulegen. Auf diese Stellungnahmen wird in dem Erlass der Region Veneto vom 8. September 2016 verwiesen.

Auf die Mahnungen der Erzeuger, der Berufsverbände dieses Sektors und der Region Veneto wurde mit dem vorliegenden Vorschlag eine positive Antwort gegeben, die unter anderem in der strukturellen Reduzierung der Hektarerträge der Weine mit dieser kontrollierten Ursprungsbezeichnung von 13 auf 12 Tonnen pro Hektar bestand.

Die Reduzierung des Ertrags je Hektar ist notwendig, um den wirtschaftlichen und qualitativen Wert der Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu erhöhen, und spiegelt in jedem Fall die Anpassung der Erzeugung an die Ertragsfähigkeit der bepflanzten Rebflächen wider, die mittlerweile Reihe um Reihe erneuert wurden. Die Analyse der nahezu stabilen Entwicklung der Gesamtmenge an abgefülltem Wein in den vergangenen fünf Jahren zeigt, dass der Markt nur einen Teil der erzeugten Weine aufnehmen kann, von dem auch nur ein geringer Anteil zu Preisen verkauft werden kann, die für die Erzeuger und zur Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung auf den nationalen und internationalen Märkten gewinnbringend wären. Die Erzeuger entschieden sich auf diese Weise für eine lineare Kürzung des Ausstoßes an Weinen, die die Bezeichnung DOC Bardolino beanspruchen können.

- c) Einige Weinbaustandards, die unter bestimmten besonderen Bedingungen umzusetzen sind, werden näher beschrieben.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation.

Einziges Dokument: diese Änderung betrifft den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren“ – „Höchsterträge“.

5. Weinbereitungsnormen

BESCHREIBUNG:

- a) für den Bardolino Chiarretto Spumante wurde die Einschränkung gestrichen, dass diese Sorte nur in den Klassen Brut, Extra Dry und Dry vermarktet werden darf.
- b) Das Gebiet, in dem die Gärung des Bardolino Chiarretto Spumante erfolgen muss, wurde aktualisiert.
- c) der prozentuale Anteil an mit Kohlensäure gemischten Trauben für Bardolino Novello wird von 85 % auf 100 % erhöht;
- d) das Verschneiden des Weines aus dem Erntejahr mit Weinen aus den beiden unmittelbar vorausgegangenen Jahren oder mit Weinen aus dem Jahr, das unmittelbar auf das Jahr folgt, das Gegenstand eines Antrags auf eine Eignungsbescheinigung war, wurde eingeschränkt.
- e) für die Weine Bardolino und Bardolino Classico wurde das Datum der Überführung in den freien Verkehr ab dem 15. Januar des auf die Traubenlese folgenden Jahres eingefügt;
- f) es werden drei Absätze hinzugefügt, in denen geregelt ist, dass die Region auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der Berufsverbände die Möglichkeit hat, die in der Produktspezifikation angegebene Höchstmenge des Weins zu verringern, der mit der Ursprungsbezeichnung geschützt werden soll, wobei die nicht abgefüllten Moste und Weine aus überschüssigen Traubenerträgen blockiert werden und auf Vorschlag des Konsortiums für die Zertifizierung bestimmt werden können.

BEGRÜNDUNG:

- a) diese Änderung bietet die Möglichkeit, alle Sorten des Bardolino Chiarretto Spumante zu erzeugen, die mit Ausnahme des Typs Dolce nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind, wodurch den Erzeugern die Möglichkeit gegeben wird, die Nachfrage nach etwaigen Sorten des Erzeugnisses zu erfüllen.

Bardolino Chiarretto Spumante ist ein Roséschaumwein, der sich durch Elemente von Weichheit auszeichnet und daher in einigen Jahrgängen in den verschiedenen Versionen besser auswertbar ist.

- b) es wurde die Möglichkeit eingeräumt, dass die Gärungsvorgänge im Gebiet der Region Veneto und der Provinzen Mantova, Brescia und Trento erfolgen können.
- c) Bardolino Novello ist der erste italienische Novello-Wein, der die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC erhielt (1987) und bei dessen Erzeugung die örtlichen Erzeuger ausschließlich die Technik der Kohlensäuremischung einsetzen. Die Erhöhung des Prozentsatzes der Kohlensäuremischung bei der Erzeugung von Bardolino Novello wird im Hinblick auf die Verbesserung der Qualität eingefügt.
- d) die für das Verschneiden des Weines aus dem Erntejahr eingeführte Begrenzung auf Weine aus den beiden vorausgegangenen Jahren oder Weine aus dem Jahr nach der Überführung in den freien Verkehr erlaubt, dass die Weine mit der Ursprungsbezeichnung Bardolino stets den Merkmalen der Frische und Süffigkeit entsprechen, die dieser Ursprungsbezeichnung traditionell innewohnen.
- e) die Aufnahme des Datums 15. Januar für die Weine Bardolino und Bardolino Classico als frühestes Datum für das Inverkehrbringen wurde durch das Ziel der Verbesserung der Qualität und des Marktwerts bestimmt;
- f) es handelt sich um eine Anpassung an die Rechtsvorschriften.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

Einziges Dokument: diese Änderung betrifft den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren“ – „Besondere önologische Verfahren“.

6. **Eigenschaften beim Genuss:**

BESCHREIBUNG:

- a) für Bardolino Chiaretto und Bardolino Chiaretto Classico wurde die Farbbeschreibung aktualisiert: „hellrosa mit Tendenz zu orange“;
- b) für Bardolino Chiaretto Spumante wurden die Merkmale des Schaums aktualisiert: „fein und langanhaltend“
- c) für Bardolino Chiaretto Spumante wurde die Beschreibung der Farbe als „hellrosa mit Tendenz zu orange“ aktualisiert;
- d) für Bardolino Chiaretto Spumante wurde die Beschreibung des Duftes als „bei Erzeugung nach dem Charmat-Verfahren duftend, fruchtig“ aktualisiert; feines Bouquet bei Flaschenvergärung zur Herstellung des Schaumweins nach der traditionellen Methode;
- e) für Bardolino Chiaretto Spumante wurde die Beschreibung des Geschmacks als „frisch, vollmundig, langanhaltend bei den Stärken naturherb bis halbtrocken“ aktualisiert.

BEGRÜNDUNG:

- a) Die Einfügung erfolgte zur korrekten ausführlichen Beschreibung der Farbe der Sorte Bardolino Chiaretto
- b) Die Einfügung erfolgte zur korrekten ausführlichen Beschreibung der Merkmale des Schaums
- c) Die Einfügung erfolgte zur korrekten ausführlichen Beschreibung der Farbe der Sorte Bardolino Chiaretto Spumante
- d) Die Einfügung erfolgte zur korrekten ausführlichen Beschreibung des Duftes der Sorte Bardolino Chiaretto Spumante je nach Erzeugungsverfahren
- e) Die Einfügung erfolgte zur korrekten ausführlichen Beschreibung des Geschmacks der Sorte Bardolino Chiaretto Spumante auf der Grundlage des Zuckergehalts.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation.

Einziges Dokument: diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung der Weine“.

7. **Kennzeichnung, Bezeichnung und Aufmachung**

BESCHREIBUNG:

- a) Einfügung der Sortenbezeichnung Chiaretto auf dem Etikett als „Chiaretto di Bardolino“

BEGRÜNDUNG:

Der Ausdruck Chiaretto di Bardolino wurde traditionell im lokalen Umfeld umgangssprachlich wegen seiner unmittelbaren Assonanz mit der historischen Definition des Chiaretto del Garda benutzt, wobei diese Bezeichnung lokal bereits vor der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Garda verwendet wurde. Im Laufe der Zeit, insbesondere in den letzten fünf Jahren, setzte sich die Definition des Chiaretto di Bardolino auf nationaler und internationaler Ebene sowohl bei der Presse als auch bei Wirtschaftsbeteiligten wie Einkäufern, dem Gaststättengewerbe, dem org. EH usw. schrittweise als Form der Beschreibung des Bardolino Chiaretto durch, bis in zahlreichen Fällen tatsächlich der Ausdruck Bardolino Chiaretto sowohl in den Verzeichnissen der Vertriebshändler, des Gaststättengewerbes und des Großhandels als auch in den wichtigen Branchenleitfäden, der Fachpresse ebenso wie der allgemeinen Presse und in der Folge auch aus der Umgangssprache einer beträchtlichen Menge an Verbrauchern verschwand. Somit besteht eine erhebliche Diskrepanz zwischen dem eindeutigen Ausdruck, der auf dem Etikett erscheinen muss (Bardolino Doc Chiaretto), und dem Ausdruck, der sich inzwischen allgemein auf dem Markt und in der Presse (Chiaretto di Bardolino) eingebürgert hat, wodurch die Handels- und Vermarktungsmöglichkeiten der Erzeuger ernsthaft beeinträchtigt werden könnten. Es wird daher beantragt, das Angebot der Erzeuger auch hinsichtlich der Beschreibung an die im Antrag beschriebene „Lebenserfahrung“ anpassen zu können.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

8. Verpackung

BESCHREIBUNG:

- a) automatische Anpassung der Vorschriften über die Verpackung von Weinen.

Begründung:

- a) Die besonderen Frischemerkmale, die die überwiegende Mehrheit der Weinerzeugung mit der DOC Bardolino (die dazu bestimmt ist, innerhalb eines zeitlichen Rahmens von einem Jahr in den Verkehr gebracht und verbraucht zu werden) kennzeichnen, erfordern die zeitnahe Einführung technologischer Innovationen, wie sie von Zeit zu Zeit durch die geltenden Rechtsvorschriften zugelassen werden; dies dient dem Zweck, der Marktnachfrage umgehend nachzukommen und der ausländischen Konkurrenz entgegenzutreten; aus diesem Grund wünschen die Erzeuger ausdrücklich, dass jede eventuelle neue Rechtsvorschrift, die auf dem Gebiet der Verpackung von Weinen eingeführt wird, automatisch angenommen wird, wobei sich dies insbesondere auf die Verpackung in sogenannten Bag-in-Box-Gebinden bezieht, die derzeit aufgrund bestehender rechtlicher Einschränkungen für die Sorte Chiaretto nicht zugelassen werden können, obwohl auf internationaler Ebene eine stetig und stark ansteigende Nachfrage nach in dieser Weise verpackten Roséweinen mit Ursprungsbezeichnung besteht; diese Nichtverfügbarkeit von Rechtsvorschriften führt derzeit zu einer erheblichen Handelslücke für die DOC Bardolino gegenüber wichtigen ausländischen Wettbewerbern; die Erzeuger beabsichtigen daher, sobald die Voraussetzungen vorliegen und die erhofften Änderungen der Rechtsvorschriften zur Freigabe der Verwendung von Bag-in-Box-Gebinden auch für die Sorte Chiaretto eingetreten sind, umgehend tätig zu werden.

Produktspezifikation: diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Bardolino

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung der Weine

1. Bardolino

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

- Farbe: rubinrot, mitunter mit Tendenz zu rosé (ähnlich Schillerwein), mit zunehmender Reife granatrot;
- Duft: charakteristisch, weinig;
- Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch;
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

2. **Bardolino Classico**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: rubinrot, mitunter mit Tendenz zu rosé (ähnlich Schillerwein), mit zunehmender Reife granatrot;

— Duft: charakteristisch, weinig;

— Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

3. **Bardolino Chiaretto**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hellrosa, auch mit Tendenz zu orange;

— Duft: charakteristisch, fruchtig, mild;

— Geschmack: vollmundig, harmonisch;

— Mindestalkoholgehalt: 10,50 % vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l;

— Restzuckergehalt: höchstens 9 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

4. ***Bardolino Charetto Classico***

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hellrosa, auch mit Tendenz zu orange;

— Duft: charakteristisch, fruchtig, mild;

— Geschmack: vollmundig, harmonisch;

— Mindestalkoholgehalt: 10,50 % vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l;

— Restzuckergehalt: höchstens 9 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

5. ***Bardolino Charetto spumante***

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Schaum: fein und langanhaltend;

— Farbe: hellrosa, auch mit Tendenz zu orange;

— Duft: - bei Erzeugung nach dem Charmat-Verfahren duftend, fruchtig; feines Bouquet bei Flaschenvergärung zur Herstellung des Schaumweins nach der traditionellen Methode;

— Geschmack: frisch, vollmundig, langanhaltend bei den Stärken naturherb bis halbtrocken;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

6. **Bardolino Novello**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hell rubinrot;

— Duft: charakteristisch, intensiv, fruchtig;

— Geschmack: trocken, weich, vollmundig, leicht säuerlich-frisch, mitunter etwas lebhaft;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00% vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l;

— Restzuckergehalt: höchstens: 10,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

7. **Bardolino Classico Novello**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hell rubinrot;

— Duft: charakteristisch, intensiv, fruchtig;

— Geschmack: trocken, weich, vollmundig, leicht säuerlich-frisch, mitunter etwas lebhaft;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00% vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

— Restzuckergehalt: höchstens: 10,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

8. **Bardolino - Teilgebiet „Montebaldo“**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hell rubinrot, brillant;

— Duft: charakteristisch, nach kleinen frischen Früchten, Gewürzen, mögliche Akzente von Kräutern und Blumen

— Geschmack: trocken, fein, vollmundig, harmonisch;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00% vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

9. **Bardolino - Teilgebiet „La Rocca“**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hell rubinrot, brillant;

— Duft: charakteristisch, nach kleinen frischen Früchten, Gewürzen, mögliche Akzente von Kräutern und Blumen;

— Geschmack: trocken, fein, vollmundig, harmonisch;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00% vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

10. **Bardolino - Teilgebiet „Sommacampagna“**

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: hell rubinrot, brillant;

— Duft: charakteristisch, nach kleinen frischen Früchten, Gewürzen, mögliche Akzente von Kräutern und Blumen;

— Geschmack: trocken, fein, vollmundig, harmonisch;

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00% vol;

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. **Spezifische önologische Verfahren**

1. *Novello-Wein*

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Wein „Novello“ muss bis zum 31. Dezember des Jahres, in dem die Trauben erzeugt wurden, abgefüllt werden, sofern er aus 100 % mit Kohlensäure gemischten Trauben gewonnen wird.

5.2. **Höchsterträge**

1. *Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante*

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 kg Trauben pro Hektar

3. *Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna*

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die zur Herstellung von Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Bardolino verwendet werden, umfasst ganz oder teilweise die Gebiete der Gemeinden Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda und Valeggio sul Mincio.

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, aus denen Weine des Teilgebiets Montebaldo gewonnen werden, umfasst die Gemeinden Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda und Rivoli Veronese, die zu dem in Artikel 3 Buchstabe a der Produktspezifikation für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC) Bardolino festgelegten Gebiet gehören.

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, aus denen Weine des Teilgebiets La Rocca gewonnen werden können, umfasst die Gemeinden Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda und Torri del Benaco, die zu dem in Artikel 3 Buchstabe a der Produktspezifikation für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC) Bardolino festgelegten Gebiet gehören.

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, aus denen Weine des Teilgebiets Sommacampagna gewonnen werden können, umfasst die Gemeinden Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona und Valeggio sul Mincio, die zu dem in Artikel 3 Buchstabe a der Produktspezifikation für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC) Bardolino festgelegten Gebiet gehören.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. **Bardolino – Kategorie „Wein“ (1)**

a) *Besonderheiten des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Die Weine mit der Ursprungsbezeichnung Bardolino werden auf den Moränenhügeln des östlichen Ufers des Gardasees erzeugt; diese Hügel entstanden aus Ablagerungen der Gletscher, die dem Gebiet seine Form gaben und eine Reihe konzentrischer Erhebungen zurückließen, die sich zum Seebecken hin neigen und recht unterschiedliche, tendenziell kieshaltige, tiefgründige Böden haben. Am Ende des Winters erwärmen sich die Böden schnell, sodass die frühzeitige Entwicklung der Sprossen und ein regelmäßiger Ablauf der Vegetationsphasen sichergestellt sind; dies ist eine Voraussetzung für die optimale Entwicklung und Reifung von Trauben und Trieben auch in schwierigeren Jahren.

Das Klima ist mediterran mit heißen, aber nicht schwülen Sommern und milden Wintern; es wird durch die Wassermasse des Sees sowie im Norden durch das Bergmassiv des Baldo und das Etschtal beeinflusst.

Innerhalb des Gebiets unterscheidet man das Gebiet Classica mit der ältesten Weinbautradition, das am See gelegen ist und durch eigene klimatische und ökologische Merkmale geprägt ist. Darüber hinaus kennzeichnen natürliche Faktoren geografischer, bodenkundlicher und klimatischer Art drei Teilgebiete, die jeweils Folgendem entsprechen: dem Hinterland in der Nähe des Berges Baldo; dem Ufer des Gardasees, das durch die La Rocca genannten Hügel geprägt wird; der um Sommacampagna herum gelegenen südlichen Hügelkette.

Historische und menschliche Faktoren

Funde aus der Bronzezeit, Entdeckungen aus römischer Zeit, Darstellungen von Trauben in mittelalterlichen Kirchen, Urkunden mit Kaufverträgen über Rebflächen sowie Schriften berühmter Autoren aus der Antike belegen die lange, ununterbrochene Weinbaugeschichte des Erzeugungsgebiets.

Im 19. Jahrhundert wurde die lokale Weinerzeugung mit dem Namen Bardolino für Rotwein und Chiaretto für Roséwein bezeichnet. Im 19. Jahrhundert wurden außerdem drei Teilgebiete festgelegt: Im Jahr 1837 beschrieb der landwirtschaftliche Beobachter Bernardino Angelini die Weinlese „in den Bezirken Caprino, Bardolino und Villafranca“, während Giovanni Battista Perez in einem 1900 veröffentlichten Text dokumentierte, wie die „Schätzgutachter“ seit Beginn des 19. Jahrhunderts unterschiedliche Preise für Weine aus den damals unter den Namen Valle di Caprino, Distretto Montebaldo, Distretto Bardolino und Colli Morenici Meridionali (die jetzige Umgebung von Sommacampagna) bekannten Teilgebieten festsetzten.

Was den Chiaretto betrifft, so lautet die Überlieferung, dass die Formel für diesen Wein 1896 am Gardasee von dem venezianischen Senator Pompeo Molmenti ausgearbeitet wurde, der die Technik der „Weißweinbereitung“ aus roten Keltertrauben in Frankreich erlernt haben soll. Im Jahr 1970 schrieb Zeffiro Bocci, dass „in den an Benaco angrenzenden veronesischen Weinbauzonen immer schon ein genau abgegrenzter Chiaretto del Garda erzeugt wurde“.

Menschliche Faktoren

Die Fähigkeiten der Erzeuger der Weine mit der Bezeichnung Bardolino kommen in erster Linie in der Hervorhebung der Besonderheiten der autochtonen Sorten Corvina Veronese und Rondinella und ihrer besonderen Eigenschaften hinsichtlich der Präsenz von Frucht- und Gewürznoten sowie ihrer Frische und ihres Geschmacks zum Ausdruck.

Was den Chiaretto betrifft, so lesen die Erzeuger die Trauben entweder getrennt (Ernte im Voraus) oder wenden bei den für Bardolino bestimmten Mosten die Technik des „Aderlasses“ an. In beiden Fällen schenken die Betriebsinhaber der Erhaltung der Unversehrtheit der Farbe, die eines der wichtigsten Merkmale der Roséweine darstellt, große Aufmerksamkeit. Auf der Basis der besonderen Merkmale des Chiaretto wurde in diesem Weinbaugebiet auch die Technik der Herstellung als Schaumwein verfeinert.

8.2. **Bardolino – Kategorie „Wein“ (1)**

b) *Besonderheiten des Erzeugnisses*

Die wesentlichen Merkmale von Bardolino und Chiaretto bestehen in ihrer Frische, dem Duft nach kleinen Früchten und Gewürzen, ihrer beachtlichen Süffigkeit und Kombinierbarkeit, ihrem jugendlichen Charakter, der durch ein typisches Aroma von „Salatino“ (Salzgebäck) gekennzeichnet ist und bereits von Autoren am Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben wurde.

Bardolino ist ein Wein von brillanter rubinroter Farbe mit fruchtigem Duft und eleganten Gewürzaromen. Der Geschmack ist trocken, weich, ausgewogen, frisch und von bemerkenswerter Süffigkeit.

Der Chiaretto hat eine typische, brillante hellrosa Farbe; an Nase und Gaumen erinnert er an den zarten Duft von kleinen Früchten und Gewürzen; eine weitere besondere Eigenschaft ist die beneidenswerte Frische.

c) *Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis*

Die günstige Exposition des Geländes, das milde, luftige Klima des Gardasees, die maßvollen Sommerregen und eine gezielte Bewirtschaftung des Weinbaugebiets bilden die Grundlage für die optimale Reifung der Trauben für den Bardolino und den Chiaretto. Das Gebiet weist auch dank der vom See herrührenden Brisen günstige Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auf, was die Phenolreifung und die Entwicklung ausgeprägter Fruchtnoten begünstigt. Darüber hinaus verleihen die Moränenböden mit ihrer Struktur und chemischen Zusammensetzung den Weinen ihren typischen, durch Schmackhaftigkeit und jugendliche Frische geprägten Charakter, der sie von ähnlichen Weinen angrenzender Gebiete unterscheidet.

Bei der gemeinsamen Charakterisierung ermöglichen einige spezifische territoriale Faktoren die Würdigung besonderer Noten in den Weinen, beispielsweise Fliederduft bei Kies- und Sandböden, Kirschnoten in der südlichen Zone mit einem durchschnittlich wärmeren Klima im Sommer, sowie Gewürznoten und eine höhere Säure bei Böden mit felsigem Untergrund, die in dem an den Bergrücken des Baldo und das Etschtal angrenzenden Streifen vorherrschen.

8.3. Kategorien „Schaumwein“ (4) und „Qualitätsschaumwein“ (5)

a) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Natürliche Faktoren

Die Ursprungsbezeichnung Bardolino, insbesondere in der Sorte Chiaretto, kennzeichnet traditionell die Herstellung von Schaumwein, der sowohl mittels der Methode der zweiten alkoholischen Gärung in der Flasche als auch der zweiten alkoholischen Gärung im Autoklaven erzeugt wird. Diese Erzeugung des Chiaretto Spumante belegt einen unmittelbaren Zusammenhang mit den geografischen Besonderheiten des Gebiets und den durch die Böden und das Klima bestimmten Merkmalen der Frische und Schmackhaftigkeit.

Das Erzeugungsgebiet entspricht den östlichen Moränenhügeln des Gardasees, die ihren Ursprung in den Gletschern haben, die dem Gebiet seine Form gaben und eine Reihe konzentrischer Erhebungen zurückließen, die sich zum Seebecken hin neigen und recht unterschiedliche, tendenziell kieshaltige, tiefgründige und an Mineralsalzen reiche Böden haben. Das Klima wird durch die große Wassermasse des Gardasees, aber auch durch das Monte-Baldo-Massiv und das Etschtal beeinflusst. Im Allgemeinen zeichnet sich das Klima in diesem Gebiet durch heiße, aber nicht schwüle Sommer und milde Winter aus, sodass es als mediterranes Klima gilt. Diese Faktoren sorgen dafür, dass sich die Böden am Ende des Winters schnell erwärmen, sodass die frühzeitige Entwicklung der Sprossen und ein regelmäßiger Ablauf der Vegetationsphasen sichergestellt sind.

Historische und menschliche Faktoren

Archäologische Funde aus der Bronzezeit, Entdeckungen aus römischer Zeit, Darstellungen von Trauben in mittelalterlichen Kirchen, Urkunden mit Kaufverträgen über Rebflächen sowie Schriften von Autoren aus der Antike belegen die lange, ununterbrochene Weinbaugeschichte des Gebiets.

Nach lokaler Überlieferung wurde die Formel für die Bereitung des Weins Chiaretto 1896 am Gardasee von dem venezianischen Senator Pompeo Molmenti ausgearbeitet, der die Technik der „Weißweibereitung“ aus roten Keltertrauben in Frankreich erlernt haben soll. Im Jahr 1970 schrieb Zeffiro Bocci, dass „in den an Benaco angrenzenden veronesischen Weinbauzonen immer schon ein genau abgegrenzter Chiaretto del Garda erzeugt wurde“.

Die moderne Geschichte der Weine dieses Gebiets beginnt im Jahr 1968 mit der Schaffung der geschützten Ursprungsbezeichnung Bardolino, in der auch die Schaumweinsorte Chiaretto Spumante vorgesehen ist.

Menschliche Faktoren

Die Fähigkeiten der Erzeuger der Weine dieser Ursprungsbezeichnung kommen in der Hervorhebung der Besonderheiten der autochtonen Sorten Corvina Veronese und Rondinella und ihrer Wechselbeziehung mit der natürlichen Umgebung zum Ausdruck; die Erfahrung der Betriebsinhaber erlaubt ihnen, die idealen Reifungszeitpunkte der Keltertrauben bezüglich der zu erzielenden Erzeugnisse zu ermitteln, was auch für den Chiaretto Spumante gilt. Die Erzeuger ihre Fähigkeit, die Trauben unter Berücksichtigung der klimatischen Entwicklungen und der Marktnachfrage zu ernten und zu verarbeiten, verfeinert; die zur Erzeugung des Chiaretto, insbesondere Chiaretto Spumante, bestimmten Keltertrauben werden früher gelesen.

Die Betriebsinhaber schenken der Erhaltung der Unversehrtheit der Farbe, die eines der wichtigsten Merkmale der Roséweine darstellt, der Hervorhebung des für die traditionellen Rebsorten des Gebiets typischen Geschmacks nach kleinen Waldbeeren und der Präsenz bemerkenswerter Frische große Aufmerksamkeit.

8.4. Kategorien „Schaumwein“ (4) und „Qualitätsschaumwein“ (5)

b) Besonderheiten des Erzeugnisses

Chiaretto wird erzeugt, indem die Trauben dem „Roséweibereitungsverfahren“ unterzogen werden oder indem man eine minimale Maischung der Schalen anwendet. Daher rührt die charakteristische brillante rosa Färbung. Für die Schaumweinversion des Chiaretto werden Moste oder Weine verwendet, die den in der Produktspezifikation vorgesehenen Voraussetzungen entsprechen; dabei werden die Methoden der Schaumweibereitung mittels natürlicher Gärung (die sogenannte klassische Methode) oder der zweiten alkoholischen Vergärung im Autoklaven (die sogenannten Charmat- oder Martinotti-Methoden) angewendet.

In der Nase erinnert Chiaretto Spumante an zarte Düfte kleiner Waldbeeren, begleitet von hauchzarten Spuren von Gewürzen. Am Gaumen bietet er Geschmacksempfindungen nach saftigen kleinen roten Früchten, vereint mit einer beneidenswerten jugendlichen Frische. Aufgrund seiner Merkmale der Leichtigkeit, der Präsenz von Früchten und Gewürzen und aufgrund seiner Frische zeichnet sich der Chiaretto Spumante durch extrem gute Kombinierbarkeit sowohl mit der traditionellen Küche des Erzeugungsgebiets als auch mit der modernen oder internationalen Küche aus.

c) *Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis*

Die günstige Exposition des Geländes, die Struktur und die chemische Zusammensetzung der Moränenböden im Erzeugungsgebiet, das milde, luftige Klima des Gardasees, die maßvollen Sommerregen und eine gezielte Bewirtschaftung des Weinbaugebiets bilden die Grundlage für die optimale Reifung der Keltertrauben zur Erzielung der Moste und Weine, die für die Erzeugung des Chiaretto Spumante bestimmt sind.

Aufgrund ihrer Struktur und chemischen Zusammensetzung verleihen die Moränenböden den Weinen ihren typischen, durch Schmackhaftigkeit und einen gewissen Salzgehalt geprägten Charakter und ihre jugendliche, lebhaft Frische, die sie von ähnlichen Weinen angrenzender Gebiete unterscheidet und eine besondere, typische Eigenschaft darstellt. Das Gebiet weist auch dank der vom See herrührenden Brisen günstige Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auf, was die Phenolreifung und die Entwicklung ausgeprägter Fruchtnoten begünstigt.

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

—

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE