

Amtsblatt der Europäischen Union

C 372



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 29. September 2022

65. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 372/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10436 — MOËT HENNESSY / CAMPARI / CLASS A TANNICO SHAREHOLDERS / TANNICO) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 372/02	Euro-Wechselkurs — 28. September 2022	2
---------------	---	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 372/03	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 372/04	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
2022/C 372/05	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	15
2022/C 372/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	28
2022/C 372/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	40

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

**(Sache M.10436 — MOËT HENNESSY / CAMPARI / CLASS A TANNICO SHAREHOLDERS /
TANNICO)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 372/01)

Am 20. Dezember 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 32021M10436 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⁾**28. September 2022**

(2022/C 372/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	0,9565	CAD	Kanadischer Dollar	1,3157
JPY	Japanischer Yen	138,39	HKD	Hongkong-Dollar	7,5084
DKK	Dänische Krone	7,4368	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6998
GBP	Pfund Sterling	0,90268	SGD	Singapur-Dollar	1,3846
SEK	Schwedische Krone	10,9194	KRW	Südkoreanischer Won	1 378,84
CHF	Schweizer Franken	0,9437	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,2916
ISK	Isländische Krone	139,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9199
NOK	Norwegische Krone	10,4576	HRK	Kroatische Kuna	7,5313
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 622,96
CZK	Tschechische Krone	24,650	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4281
HUF	Ungarischer Forint	411,72	PHP	Philippinischer Peso	56,528
PLN	Polnischer Zloty	4,8043	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9485	THB	Thailändischer Baht	36,687
TRY	Türkische Lira	17,7311	BRL	Brasilianischer Real	5,1728
AUD	Australischer Dollar	1,4924	MXN	Mexikanischer Peso	19,5294
			INR	Indische Rupie	78,2655

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

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2022/C 372/03)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat G-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien) ⁽²⁾ spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Weinsäure	Volksrepublik China	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) 2018/921 der Kommission vom 28. Juni 2018 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Weinsäure mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 164 vom 29.6.2018, S. 14)	30.6.2023

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht (00.00 Uhr) außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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

(2022/C 372/04)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alsace grand cru Praelatenberg“**PDO-FR-A0381-AM02****Datum der Mitteilung: 20.7.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Zusätzliche Angaben**

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden die folgenden gebräuchlichen Namen hinzugefügt: „Sylvaner“ und „Pinot noir“ (Spätburgunder) und entsprechend die folgenden Rebsorten: „Sylvaner B“ und „Pinot noir N“.

Der gebräuchliche Name „Sylvaner“ wird hinzugefügt, um ein Versäumnis in der ersten Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. In dieser ersten Fassung heißt es in Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b, dass die zugelassenen Rebsorten unter ihrem jeweiligen Namen verarbeitet und vermarktet werden können, der entsprechende gebräuchliche Name war jedoch nicht in das Verzeichnis der möglichen Namen aufgenommen worden. Mit einem vor der Genehmigung der ersten Fassung der Produktspezifikation ergangenen nationalen Beschluss wurde die Rebsorte „Sylvaner B“ den für die Herstellung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Zotzenberg“ zugelassenen Rebsorten unter Berücksichtigung der örtlichen Gepflogenheiten und des Bekanntheitsgrads dieser Weine hinzugefügt.

Der gebräuchliche Name „Pinot noir“ wird in die Produktspezifikation aufgenommen, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Dieser Antrag auf Anerkennung eines Rotweins stützt sich auf die Vorgeschichte, den Bekanntheitsgrad und die Merkmale der Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ hergestellt wurden, die auf den für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru“ abgegrenzten Parzellen erzeugt wurden. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden bei „Muskateller“, der dem gebräuchlichen Namen „Muscat“ entspricht, die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen dieser Rebsorten aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen ziehen keine Änderungen des Einzigigen Dokuments nach sich.

2. Erzeugnisarten

In Kapitel I Abschnitt III der Produktspezifikation wird der Text dahin gehend geändert, dass es sich bei den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen gemäß dieser Produktspezifikation nicht mehr ausschließlich um Bezeichnungen handelt, die stillen Weißweinen vorbehalten sind.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ für stille Weiß- und Rotweine werden namentlich genannt („Alsace grand cru Hengst“, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf die Daten der Validierung des geografischen Gebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss des INAO Bezug zu nehmen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden. So werden die Gemeinden Kientzheim und Sigolsheim gestrichen, da ihr Gebiet nunmehr der Gemeinde Kaysersberg Vignoble zugeordnet ist.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets nicht verändert.

Unter Nummer 1 werden außerdem die folgenden Sätze hinzugefügt:

„Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.“

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 6 nach sich.

4. Abgegrenztes Parzellegebiet

Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation:

- Um ein Versäumnis zu korrigieren, wird im ersten Absatz die Angabe „6. und 7. September 2006“ hinzugefügt, die dem Datum der Genehmigung des Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaften gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.
- Die Spalte „Gemeinden“ in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindegemeinschaften aktualisiert.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird ein Absatz geändert, um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden, darunter die Streichung des Namens der Gemeinde Kaysersberg und die Hinzufügung des Namens der Gemeinde Kaysersberg Vignoble mit der Information, dass diese Gemeinde teilweise in Form des Gebiets der Teilgemeinde Kaysersberg erhalten bleibt.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nicht verändert.

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 9 nach sich.

6. Rebsortenbestand

In Kapitel I Abschnitt V Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „– für Weißweine“ und „– für Rotweine (der Rebsorte Pinot noir N)“ hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen. Außerdem handelt es sich hierbei um die einzige Rebsorte, die für die Herstellung von Rotwein unter der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ zugelassen ist.

In Abschnitt V Nummer 1 Buchstaben a, b und e sowie Nummer 2 Buchstabe b werden die Worte „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. **Pflanzdichte**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „Zur Herstellung von Weißwein“ und „Zur Herstellung von Rotwein“ hinzugefügt, um bei der Mindestpflanzdichte zwischen den Farben der Weine zu unterscheiden. Diese Pflanzdichten werden nun auch für die Bezeichnungen angegeben, unter denen Rotweine erzeugt werden können.

Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird das tatsächliche Datum, ab dem die Pflanzdichte durch Rodung angepasst werden kann, präzisiert. Die Angabe „25. Oktober 2011“ ersetzt nun den Wortlaut „zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation“.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5 nach sich.

8. **Schnittregeln**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird bei Weißweinen die Regel der Anzahl der Augen je Quadratmeter Bodenoberfläche, die je nach Rebsorte unterschiedlich war, zugunsten einer einheitlichen Regel von 18 Augen pro Stock gestrichen.

Diese Entwicklung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen für elsässische Ursprungsbezeichnungen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Formulierung „Für Weißweine“ wird hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Für Rotweine wird eine Schnittregel hinzugefügt; die Höchstzahl pro Stock beträgt 14 Augen. Dies liegt unter dem für die Herstellung von Weißweinen zugelassenen Wert. Diese Regel entspricht den Erträgen und ermöglicht die Erzeugung von Qualitätstrauben.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. **Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Art und Weise, wie die Höhe des aufgebundenen Laubwerks gemessen wird, geändert.

Mit diesen Änderungen lässt sich während der Vegetationsperiode feststellen, ob die vorgeschriebene Laubwandhöhe eingehalten wird, was zuvor nur möglich war, indem bestimmte Gerüste vorgeschrieben wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. **Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird der Wert des durchschnittlichen Höchstertrags pro Parzelle für Weißweine von 10 000 kg auf 8 500 kg/ha gesenkt, was mit dem Rückgang der Erträge bei diesen Weinen im Einklang steht.

Für Rotweine wird ein Wert festgesetzt, der unter dem Wert für Weißweine liegt und mit den Erträgen für diese Weine im Einklang steht.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. **Reife der Trauben und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Tabelle geändert, um dem Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine Rechnung zu tragen, der auf nationaler Ebene für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ geprüft wurde.

Für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru“ für Rotweine werden der Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte und ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt festgelegt.

Durch diese Angaben wird das Einzige Dokument nicht geändert.

Bei Weißweinen werden die Mindestwerte für den Zuckergehalt der Trauben um 2 oder 3 g je Liter Most erhöht, um den gleichen Abstand von 1 % vol zu den Werten des jeweiligen natürlichen Mindestalkoholgehalts wie in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation einzuhalten. Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung hat entschieden, für die Berechnung der Umwandlung von Gramm Zucker in Alkohol bei Weißweinen den Wert von 17 g Zucker für 1 % vol zugrunde zu legen; in der ursprünglichen Fassung der Produktspezifikation lag der Wert bei 16,83 g. Dieser Wert von 17 g wurde vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO bei der Erstellung der ersten Fassung der Produktspezifikation empfohlen.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

12. Erträge

In Kapitel I Abschnitt VIII Nummern 1 und 2 der Produktspezifikation werden die Erträge und die Höchsterträge gesenkt, was eine bessere Qualitätskontrolle bei Weißweinen und Weißweinen mit der Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass ermöglicht.

In Nummer 5 des Einzigen Dokuments werden die Höchsterträge geändert.

Für Weine ohne Angabe wird „Weißweine“ eingefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Der Ertrag und der Höchstertrag für Rotweine werden im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass festgelegt, also mit niedrigeren Werten für diese Qualitätsweinbezeichnungen.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

13. Malolaktische Gärung, Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Rotweinen

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die malolaktische Gärung bei Rotweinen abgeschlossen sein muss.

Um die Überwachung dieser Bestimmung zu gewährleisten, wird festgelegt, dass der Apfelsäuregehalt bei der Verpackung höchstens 0,4 g/l betragen darf.

In Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe d wird für Rotweine ein Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) nach der Gärung von höchstens 2 g/l festgesetzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

14. Verbot der Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Rotweinen

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Rotweine in keiner Weise angereichert werden dürfen. Diese Beschränkung bei der Weinbereitung steht im Einklang mit der Abgrenzung der Parzellen für die Traubenerzeugung, der Mindestpflanzdichte, den Schnittregeln und den niedrigen Ertragswerten.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

15. Gärkellerkapazität

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität herabgesetzt.

Das Verhältnis zwischen der vorangegangenen Erntemenge und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

16. Zeitpunkt des Ausbaus und der Abgabe an den Verbraucher für Rotweine

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 der Produktspezifikation wird für Rotweine eine Mindestausbaudauer bis zum 1. Oktober des Jahres festgesetzt, das auf das Erntejahr folgt. Für Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ aus diesen Gebieten gewonnen werden, ist eine Mindestdauer erforderlich, damit sich ihre Eigenschaften angemessen herausbilden.

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe a heißt es, dass Rotweine am Ende der Ausbaudauer erst ab dem 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Diese Änderungen ziehen keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

17. **Kontrolle der verpackten Chargen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift über die Aufbewahrung von Kontrollflaschen für die Kontrolle verpackter Chargen gestrichen.

Dabei handelt es sich um eine Kontrollmaßnahme, die nun in den Kontrollplan aufgenommen wird.

Dieser Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

18. **Lagerung abgefüllter Weine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerstätten abgefüllter Weine festgelegt.

Dies ermöglicht es den Wirtschaftsbeteiligten, diese Vorschrift besser zu verstehen, und erleichtert ihre Kontrolle.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

19. **Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Text geändert, um der Anerkennung der stillen Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ Rechnung zu tragen:

- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 500 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.
- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 000 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b wird die Angabe, dass diese beiden Ursprungsbezeichnungen für weiße Rebsorten anerkannt wurden, gestrichen und werden die Wörter „für Weißweine“ hinzugefügt, wenn dies für das Verständnis des Textes erforderlich ist.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ werden in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

20. **Beschreibung des Weins/der Weine**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 der Produktspezifikation wird eine Beschreibung des Erscheinungsbilds der Weißweine hinzugefügt, um sie besser charakterisieren zu können.

In Bezug auf die zwei zuerst beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.“

In Bezug auf die zwei zuletzt beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.“

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine wird für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ hinzugefügt.

Diese Beschreibungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

21. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 der Produktspezifikation werden bei der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ die Angaben über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und den Merkmalen der Weine, die auch für Rotweine dieser Bezeichnung gelten können, durch spezifische Informationen über Rotweine ergänzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

22. Übergangsmaßnahmen

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 2 der Produktspezifikation wird in Übereinstimmung mit den Änderungen des Kapitels I Abschnitt VI die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Höchstzahl der Augen pro Stock verringert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

23. Obligatorische Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung und auf anderen Informationsträgern für Weißweine

In Kapitel I Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe d der Produktspezifikation wird neuer Text eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts gemäß der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Diese Angabe ermöglicht eine bessere Sichtbarkeit der Weinart für den Verbraucher.

Diese neue Vorschrift gilt nicht für Weine mit den traditionellen Begriffen „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese).

Nummer 9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

Der ursprüngliche Buchstabe d wird zum Buchstaben e in Abschnitt XII Nummer 2.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

24. Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Vorschriften über die Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen, die der Wirtschaftsbeteiligte bei der Schutz- und Verwaltungsvereinigung für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ eingereicht hat, für den Fall präzisiert, dass er seinerseits auf die Herstellung von Weinen mit dieser Bezeichnung verzichtet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Alsace grand cru Praelatenberg

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1.

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weißweine.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 12,5 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 11 % für die anderen Rebsorten. Die Weine dürfen nach der Anreicherung bei Weinen der Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“ einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten von 14 % vol nicht überschreiten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reifheit der Trauben beruht. Der Name der Bezeichnung kann durch gebräuchliche Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen. Sie weisen große Substanz und Komplexität sowie ein starkes Aroma mit unterschiedlichen Nuancen auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer.

Man unterscheidet zwischen trockenen, mineralischen Weinen einerseits und aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen Weinen andererseits. Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

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

2. Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 14,5 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Weine mit der Angabe „Vendanges tardives“ weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang auf. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.

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

3. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 16,4 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Bei Weinen mit der Angabe „Sélection de grains nobles“ handelt es sich um stärker konzentrierte, starke Weine oftmals mit Aromen von Fruchtgelee. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben.

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts darf folgende Werte nicht überschreiten:

0,5 % vol bei Weinen aus den Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“,

1,5 % vol bei Weinen aus anderen Rebsorten.

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dürfen nicht angereichert werden.

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

6. Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Weinausbau dauert mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

5.2. Höchsterträge

1. Ertrag – (nicht) durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

60 Hektoliter je Hektar

2. Ertrag – durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

48 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawir, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kintzheim und Sigolsheim.

— Departement Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

7. Keltertraubensorte(n)

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs (Rosenmuskateller) – Muscat, Moscato

Pinot Gris G – Grauburgunder

Riesling B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Praelatenberg“ profitieren von den günstigen mesoklimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit unzähligen Nuancierungen, ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit.

Der als Substrat vorherrschende Gneiss verleiht den Weinen ihren kristallinen Mineraliengehalt und ihre Frische.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben.

Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine.

Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften wie in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche und der Weinlese von Hand bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine.

Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Es handelt sich um Weine mit größerer Wertschöpfung als Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegemeinschafts des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Housen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaysersberg.

— Departement Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Rheinwein“ verpackt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des im Dekret von 1955 beschriebenen Typs „Rheinwein“ abgefüllt werden.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Jahrgang ist in Ernte- und Bestandsmeldungen, Begleitdokumenten, Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art zusammen mit dem Namen der Bezeichnung anzugeben.

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen.

Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten.

Die gebräuchlichen Namen sind Folgende:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein:

— Jahrgang und

— einer der gebräuchlichen Namen.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weißweine, für die eine der 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace Grand Cru (Ort)“ (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“) gemäß dieser Produktspezifikation in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, dürfen nur dann der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf dargeboten oder verkauft werden, wenn in den Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 372/05)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alsace grand cru Hengst“

PDO-FR-A0376-AM02

Datum der Mitteilung: 20.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Zusätzliche Angaben

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden die folgenden gebräuchlichen Namen hinzugefügt: „Sylvaner“ und „Pinot noir“ (Spätburgunder) und entsprechend die folgenden Rebsorten: „Sylvaner B“ und „Pinot noir N“.

Der gebräuchliche Name „Sylvaner“ wird hinzugefügt, um ein Versäumnis in der ersten Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. In dieser ersten Fassung heißt es in Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b, dass die zugelassenen Rebsorten unter ihrem jeweiligen Namen verarbeitet und vermarktet werden können, der entsprechende gebräuchliche Name war jedoch nicht in das Verzeichnis der möglichen Namen aufgenommen worden. Mit einem vor der Genehmigung der ersten Fassung der Produktspezifikation ergangenen nationalen Beschluss wurde die Rebsorte „Sylvaner B“ den für die Herstellung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Zotzenberg“ zugelassenen Rebsorten unter Berücksichtigung der örtlichen Gepflogenheiten und des Bekanntheitsgrads dieser Weine hinzugefügt.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

Der gebräuchliche Name „Pinot noir“ wird aufgenommen, da für diese Ursprungsbezeichnung auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Dieser Antrag auf Anerkennung der Bezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ für einen Rotwein stützt sich auf die Vorgeschichte, den Bekanntheitsgrad und die Merkmale der Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ hergestellt wurden, die auf den für diese Bezeichnung „Alsace grand cru“ ursprünglich ausschließlich für Weißweine abgegrenzten Parzellen erzeugt wurden.

Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 9 nach sich.

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden bei „Muskateller“, der dem gebräuchlichen Namen „Muscat“ entspricht, die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen dieser Rebsorten aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

2. Erzeugnisarten

In Kapitel I Abschnitt III der Produktspezifikation wird der Text dahin gehend geändert, dass es sich bei den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen gemäß dieser Produktspezifikation nicht mehr ausschließlich um Bezeichnungen handelt, die stillen Weißweinen vorbehalten sind.

Die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ für stille Weiß- und Rotweine werden namentlich genannt („Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

Das Einzige Dokument wird an mehreren Stellen geändert, insbesondere in Nummer 4, da stille Rotweine für die Bezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ anerkannt wurden.

3. **Geografisches Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf die Daten der Validierung des geografischen Gebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss des INAO Bezug zu nehmen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaften 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaften von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden. So werden die Gemeinden Kientzheim und Sigolsheim gestrichen, da ihr Gebiet nunmehr der Gemeinde Kaysersberg Vignoble zugeordnet ist.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets nicht verändert.

Unter Nummer 1 werden außerdem die folgenden Sätze hinzugefügt:

„Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.“

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 6 nach sich.

4. **Abgegrenztes Parzellegebiet**

Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation:

- Um ein Versäumnis zu korrigieren, wird im ersten Absatz die Angabe „6. und 7. September 2006“ hinzugefügt, die dem Datum der Genehmigung des Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaften gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.
- Die Spalte „Gemeindegemeinschaften“ in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindegemeinschaften aktualisiert.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. **Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird ein Absatz geändert, um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaften 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaften von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden. darunter die Streichung des Namens der Gemeinde Kaysersberg und die Hinzufügung des Namens der Gemeinde Kaysersberg Vignoble mit der Information, dass diese Gemeinde teilweise in Form des Gebiets der Teilgemeinde Kaysersberg erhalten bleibt.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nicht verändert.

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 9 nach sich.

6. Rebsortenbestand

In Kapitel I Abschnitt V Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „– für Weißweine“ und „– für Rotweine (der Rebsorte Pinot noir N)“ hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen. Außerdem handelt es sich hierbei um die einzige Rebsorte, die für die Herstellung von Rotwein unter der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ zugelassen ist.

Die Keltertraubensorte „Pinot noir N“ wird in das Einzige Dokument aufgenommen.

In Abschnitt V Nummer 1 Buchstaben a, b und e sowie Nummer 2 Buchstabe b werden die Worte „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. Pflanzdichte

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „Zur Herstellung von Weißwein“ und „Zur Herstellung von Rotwein“ hinzugefügt, um bei der Mindestpflanzdichte zwischen den Farben der Weine zu unterscheiden. Diese Pflanzdichten werden nun auch für die Bezeichnungen angegeben, unter denen Rotweine erzeugt werden können.

Der folgende Satz wird hinzugefügt: Die Reben, die für die Erzeugung von Rotweinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird das tatsächliche Datum, ab dem die Pflanzdichte durch Rodung angepasst werden kann, präzisiert. Die Angabe „25. Oktober 2011“ ersetzt nun den Wortlaut „zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation“.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5 nach sich.

8. Schnittregeln

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird bei der Herstellung von Weißweinen die Regel der Anzahl der Augen je Quadratmeter Bodenoberfläche, die je nach Rebsorte unterschiedlich war, zugunsten einer einheitlichen Regel von 18 Augen pro Stock gestrichen.

Diese Entwicklung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen für elsässische Ursprungsbezeichnungen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Die Formulierung „Für Weißweine“ wird hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Für Rotweine wird eine Schnittregel hinzugefügt; die Höchstzahl pro Stock beträgt 14 Augen. Dies liegt unter dem für die Herstellung von Weißweinen zugelassenen Wert. Diese Regel entspricht den Erträgen und ermöglicht die Erzeugung von Qualitätstrauben.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

9. Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Art und Weise, wie die Höhe des aufgebundenen Laubwerks gemessen wird, geändert.

Mit diesen Änderungen lässt sich während der Vegetationsperiode feststellen, ob die vorgeschriebene Laubwandhöhe eingehalten wird, was zuvor nur möglich war, indem bestimmte Gerüste vorgeschrieben wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. **Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird der Wert des durchschnittlichen Höchstertrags pro Parzelle für Weißweine von 10 000 kg auf 8 500 kg/ha gesenkt, was mit dem Rückgang der Erträge bei diesen Weinen im Einklang steht.

Für Rotweine wird ein Wert festgesetzt, der unter dem Wert für Weißweine liegt und mit den Erträgen für diese Weine im Einklang steht.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. **Reife der Trauben und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Tabelle geändert, um dem Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine Rechnung zu tragen, der auf nationaler Ebene für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ geprüft wurde.

Für die Bezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ wird der Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte für Pinot noir N auf 216 g je Liter Most und ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 12,5 % festgesetzt.

Diese letzte Angabe zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 4 nach sich.

Bei Weißweinen werden die Mindestwerte für den Zuckergehalt der Trauben um 2 oder 3 g je Liter Most erhöht, um den gleichen Abstand von 1 % vol zu den Werten des jeweiligen natürlichen Mindestalkoholgehalts wie in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation einzuhalten. Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung hat entschieden, für die Berechnung der Umwandlung von Gramm Zucker in Alkohol bei Weißweinen den Wert von 17 g Zucker für 1 % vol zugrunde zu legen; in der ursprünglichen Fassung der Produktspezifikation lag der Wert bei 16,83 g. Dieser Wert von 17 g wurde vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO bei der Erstellung der ersten Fassung der Produktspezifikation empfohlen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

12. **Erträge**

In Kapitel I Abschnitt VIII Nummern 1 und 2 der Produktspezifikation werden die Erträge und die Höchsterträge gesenkt, was eine bessere Qualitätskontrolle bei Weißweinen und Weißweinen mit der Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass ermöglicht.

Für Weine ohne Angabe wird „Weißweine“ eingefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Der Ertrag und der Höchstertrag für Rotweine werden im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass festgelegt, also mit niedrigeren Werten für diese Qualitätsweinbezeichnungen.

In Nummer 5 des Einzigen Dokuments werden die Höchsterträge geändert.

13. **Malolaktische Gärung, Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Rotweinen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die malolaktische Gärung bei Rotweinen abgeschlossen sein muss.

Um die Überwachung dieser Bestimmung zu gewährleisten, wird festgelegt, dass der Apfelsäuregehalt bei der Verpackung höchstens 0,4 g/l betragen darf.

In Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe d wird für Rotweine ein Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) nach der Gärung von höchstens 2 g/l festgesetzt.

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

14. **Verbot der Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Rotweinen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Rotweine in keiner Weise angereichert werden dürfen. Diese Beschränkung bei der Weinbereitung steht im Einklang mit der Abgrenzung der Parzellen für die Traubenerzeugung, die in diesem Kalkmergelgebiet in Verbindung mit einem einzigartigen Mikroklima eine perfekte Reifung der Trauben ermöglicht.

Nummer 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

15. **Gärkellerkapazität**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität herabgesetzt.

Das Verhältnis zwischen der vorangegangenen Erntemenge und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

16. **Zeitpunkt des Ausbaus und der Abgabe an den Verbraucher für Rotweine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 der Produktspezifikation wird für Rotweine eine Mindestausbaudauer bis zum 1. Oktober des Jahres festgesetzt, das auf das Erntejahr folgt. Für Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ aus diesem Gebiet gewonnen werden, ist eine Mindestdauer erforderlich, damit sich ihre Eigenschaften angemessen herausbilden.

Nummer 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe a heißt es, dass Rotweine am Ende der Ausbaudauer erst ab dem 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigsten Dokuments nach sich.

17. **Kontrolle der verpackten Chargen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift über die Aufbewahrung von Kontrollflaschen für die Kontrolle verpackter Chargen gestrichen.

Dabei handelt es sich um eine Kontrollmaßnahme, die nun in den Kontrollplan aufgenommen wird.

Dieser Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

18. **Lagerung abgefüllter Weine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerstätten abgefüllter Weine festgelegt.

Dies ermöglicht es den Wirtschaftsbeteiligten, diese Vorschrift besser zu verstehen, und erleichtert ihre Kontrolle.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

19. **Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Text geändert, um der Anerkennung der stillen Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ Rechnung zu tragen:

- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 500 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

Die Nummern 4, 5 und 7 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 000 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b wird die Angabe, dass diese beiden Ursprungsbezeichnungen für weiße Rebsorten anerkannt wurden, gestrichen und werden die Wörter „für Weißweine“ hinzugefügt, wenn dies für das Verständnis des Textes erforderlich ist.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b werden die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

20. Beschreibung des Weins/der Weine

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 der Produktspezifikation wird eine Beschreibung des Erscheinungsbilds der Weißweine hinzugefügt, um sie besser charakterisieren zu können.

In Bezug auf die zwei zuerst beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.“

In Bezug auf die zwei zuletzt beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernstein gelb reicht.“

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 wird die Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ hinzugefügt.

Für die Bezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ wird der Text wie folgt ergänzt:

„Die rassigen Rotweine zeichnen sich durch ihre Stärke, Tiefe und große Lagerfähigkeit aus. Die Weine sind von einer schönen rubinroten Farbe und ihr Bouquet ist durch Komplexität in Verbindung mit Noten von roten Früchten und Gewürzen geprägt. Am Gaumen ist ihre Textur reich und elegant mit seidigen Tanninen. Die Rotweine „Alsace grand cru Hengst“ haben eine ausgeprägte Struktur, einen langen, angenehmen Abgang und gewinnen im Laufe der Zeit an Ausdruck.“

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

21. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 der Produktspezifikation wird für die Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ folgender Satz angefügt: „Dieses Kalkmergelgebiet mit einem einzigartigen Mikroklima lässt die Trauben, aus denen Rotweine mit seidigen Tanninen entstehen, zur Perfektion reifen.“

Dieses Element ergänzt frühere Informationen über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und den Merkmalen der Weine, die auch für Rotweine mit dieser Bezeichnung gelten können.

Nummer 8 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

22. Übergangsmaßnahmen

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 2 der Produktspezifikation wird in Übereinstimmung mit den Änderungen des Kapitels I Abschnitt VI die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Höchstzahl der Augen pro Stock verringert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

23. Obligatorische Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung und auf anderen Informationsträgern für Weißweine

In Kapitel I Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe d der Produktspezifikation wird neuer Text eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts gemäß der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Diese Angabe ermöglicht eine bessere Sichtbarkeit der Weinart für den Verbraucher.

Diese neue Vorschrift gilt nicht für Weine mit den traditionellen Begriffen „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese).

Nummer 9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

Der ursprüngliche Buchstabe d wird zum Buchstaben e in Abschnitt XII Nummer 2.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

24. **Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen**

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Vorschriften über die Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen, die der Wirtschaftsbeteiligte bei der Schutz- und Verwaltungsvereinigung für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ eingereicht hat, für den Fall präzisiert, dass er seinerseits auf die Herstellung von Weinen mit dieser Bezeichnung verzichtet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

25. **Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ sowie gebräuchlicher Name**

Nummer 9 „Zusätzliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments:

Die Rubrik „Traditionelle Begriffe“ wird geändert, um die für die Begriffe „Vendanges tradives“ und „Sélection de grains nobles“ zugelassenen gebräuchlichen Namen festzulegen, da der gebräuchliche Name „Pinot noir“ hinzugefügt wird.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alsace grand cru Hengst

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt 12,5 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 11 % für die anderen Rebsorten.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung bei Weinen der Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“ einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten von 14 % vol nicht überschreiten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Der Name der Bezeichnung kann durch gebräuchliche Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen. Sie weisen große Substanz und Komplexität sowie ein starkes Aroma mit unterschiedlichen Nuancen auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer. Man unterscheidet zwischen trockenen, mineralischen Weinen einerseits und aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen Weinen andererseits. Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

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

2. Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 14,5 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Weine mit der Angabe „Vendanges tardives“ weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang auf. Sie weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

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. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 16,4 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Bei Weinen mit der Angabe „Sélection de grains nobles“ handelt es sich um stärker konzentrierte, starke Weine oftmals mit Aromen von Fruchtgelee. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Sie weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.

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)	

4. Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte Pinot noir N hergestellt werden, weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Die malolaktische Gärung ist abgeschlossen. Bei der Verpackung weisen die Weine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 2 g/l auf.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die rassigen Weine zeichnen sich durch ihre Stärke, Tiefe und große Lagerfähigkeit aus. Die Weine sind von einer schönen rubinroten Farbe und ihr Bouquet ist durch Komplexität in Verbindung mit Noten von roten Früchten und Gewürzen geprägt. Am Gaumen ist ihre Textur reich und elegant mit seidigen Tanninen. Sie haben eine ausgeprägte Struktur, einen langen, angenehmen Abgang und gewinnen im Laufe der Zeit an Ausdruck.

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. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben, die für die Erzeugung von Weißweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Die Reben, die für die Erzeugung von Rotweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

2. Schnittregeln

Anbauverfahren

Für Weißweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben.

Für Rotweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 14 Augen verbleiben.

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

Für Weißweine darf die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Weinen der Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“ 0,5 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten 1,5 % vol nicht überschreiten.

Weißweine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, und Rotweine dürfen nicht angereichert werden.

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

6. Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Ausbau von Weißweinen dauert mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Rotweinen dauert mindestens bis zum 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

5.2. Höchsterträge

1. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein
60 Hektoliter je Hektar
2. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein
48 Hektoliter je Hektar
3. Rotwein
48 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinerstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

- Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwih, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg. Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kientzheim und Sigolsheim.

— Departement Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs (Rosenmuskateller) – Muscat, Moscato

Pinot Gris G – Grauburgunder

Pinot noir N

Riesling B

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

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ profitieren von den günstigen klimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit. Die pedoklimatische Situation verleiht den Weinen einen starken, gut ausgebauten Charakter, der der Lagerfähigkeit förderlich ist. Die Weine sind stark, komplex und dicht mit einem durch eine reife Säure gekennzeichneten Abgang.

Dieses Kalkmergelgebiet mit einem einzigartigen Mikroklima lässt die Trauben, aus denen Rotweine mit seidigen Tanninen entstehen, zur Perfektion reifen.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben.

Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine.

Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften wie in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche und der Weinlese von Hand bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine.

Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Es handelt sich um Weine mit größerer Wertschöpfung als Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“.

Das Buch von Médard Barth „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine“ aus dem Jahr 1958 würdigt bereits dieses heute geschätzte Gebiet.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

- Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-aux-Val, Zimmerbach. Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaysersberg.
- Departement Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourghem, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Rheinwein“ verpackt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des im Dekret von 1955 beschriebenen Typs „Rheinwein“ abgefüllt werden.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Jahrgang ist in Ernte- und Bestandsmeldungen, Begleitdokumenten, Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art zusammen mit dem Namen der Bezeichnung anzugeben.

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen.

Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten.

Die gebräuchlichen Namen sind folgende:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Pinot noir,

Riesling.

Angabe des Zuckergehalts für Weißweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weißweine, für die eine der 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace Grand Cru (Ort)“ (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“) gemäß dieser Produktspezifikation in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, dürfen nur dann der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf dargeboten oder verkauft werden, wenn in den Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein:

— Jahrgang und

— einer der folgenden gebräuchlichen Namen:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 372/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alsace grand cru Altenberg de Bergheim“

PDO-FR-A0915-AM02

Datum der Mitteilung: 20.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Zusätzliche Angaben

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden die folgenden gebräuchlichen Namen hinzugefügt: „Sylvaner“ und „Pinot noir“ (Spätburgunder) und entsprechend die folgenden Rebsorten: „Sylvaner B“ und „Pinot noir N“.

Der gebräuchliche Name „Sylvaner“ wird hinzugefügt, um ein Versäumnis in der ersten Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. In dieser ersten Fassung heißt es in Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b, dass die zugelassenen Rebsorten unter ihrem jeweiligen Namen verarbeitet und vermarktet werden können, der entsprechende gebräuchliche Name war jedoch nicht in das Verzeichnis der möglichen Namen aufgenommen worden. Mit einem vor der Genehmigung der ersten Fassung der Produktspezifikation ergangenen nationalen Beschluss wurde die Rebsorte „Sylvaner B“ den für die Herstellung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Zotzenberg“ zugelassenen Rebsorten unter Berücksichtigung der örtlichen Gepflogenheiten und des Bekanntheitsgrads dieser Weine hinzugefügt.

Der gebräuchliche Name „Pinot noir“ wird in die Produktspezifikation aufgenommen, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Dieser Antrag auf Anerkennung eines Rotweins stützt sich auf die Vorgeschichte, den Bekanntheitsgrad und die Merkmale der Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ hergestellt wurden, die auf den für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru“ abgegrenzten Parzellen erzeugt wurden. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden bei „Muskateller“, der dem gebräuchlichen Namen „Muscat“ entspricht, die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen dieser Rebsorten aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen ziehen keine Änderungen des Einzigsten Dokuments nach sich.

2. Erzeugnisarten

In Kapitel I Abschnitt III der Produktspezifikation wird der Text dahin gehend geändert, dass es sich bei den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen gemäß dieser Produktspezifikation nicht mehr ausschließlich um Bezeichnungen handelt, die stillen Weißweinen vorbehalten sind.

Die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ für stille Weiß- und Rotweine werden namentlich genannt („Alsace grand cru Hengst“, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf die Daten der Validierung des geografischen Gebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss des INAO Bezug zu nehmen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden. So werden die Gemeinden Kientzheim und Sigolsheim gestrichen, da ihr Gebiet nunmehr der Gemeinde Kaysersberg Vignoble zugeordnet ist.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets nicht verändert.

Unter Nummer 1 werden außerdem die folgenden Sätze hinzugefügt:

„Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.“

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 6 nach sich.

4. Abgegrenztes Parzellegebiet

Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation:

- Um ein Versäumnis zu korrigieren, wird im ersten Absatz die Angabe „6. und 7. September 2006“ hinzugefügt, die dem Datum der Genehmigung des Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaften gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.
- Die Spalte „Gemeinden“ in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindegemeinschaften aktualisiert.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird ein Absatz geändert, um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden, darunter die Streichung des Namens der Gemeinde Kaysersberg und die Hinzufügung des Namens der Gemeinde Kaysersberg Vignoble mit der Information, dass diese Gemeinde teilweise in Form des Gebiets der Teilgemeinde Kaysersberg erhalten bleibt.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nicht verändert.

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 9 nach sich.

6. Rebsortenbestand

In Kapitel I Abschnitt V Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „– für Weißweine“ und „– für Rotweine (der Rebsorte Pinot noir N)“ hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen. Außerdem handelt es sich hierbei um die einzige Rebsorte, die für die Herstellung von Rotwein unter der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ zugelassen ist.

In Abschnitt V Nummer 1 Buchstaben a, b und e sowie Nummer 2 Buchstabe b werden die Worte „Gelber“ und „Rosen-“ in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. Pflanzdichte

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „Zur Herstellung von Weißwein“ und „Zur Herstellung von Rotwein“ hinzugefügt, um bei der Mindestpflanzdichte zwischen den Farben der Weine zu unterscheiden. Diese Pflanzdichten werden nun auch für die Bezeichnungen angegeben, unter denen Rotweine erzeugt werden können.

Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird das tatsächliche Datum, ab dem die Pflanzdichte durch Rodung angepasst werden kann, präzisiert. Die Angabe „25. Oktober 2011“ ersetzt nun den Wortlaut „zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation“.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5 nach sich.

8. Schnittregeln

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird bei Weißweinen die Regel der Anzahl der Augen je Quadratmeter Bodenoberfläche, die je nach Rebsorte unterschiedlich war, zugunsten einer einheitlichen Regel von 18 Augen pro Stock gestrichen.

Diese Entwicklung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen für elsässische Ursprungsbezeichnungen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Formulierung „Für Weißweine“ wird hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Für Rotweine wird eine Schnittregel hinzugefügt; die Höchstzahl pro Stock beträgt 14 Augen. Dies liegt unter dem für die Herstellung von Weißweinen zugelassenen Wert. Diese Regel entspricht den Erträgen und ermöglicht die Erzeugung von Qualitätstrauben.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Art und Weise, wie die Höhe des aufgebundenen Laubwerks gemessen wird, geändert.

Mit diesen Änderungen lässt sich während der Vegetationsperiode feststellen, ob die vorgeschriebene Laubwandhöhe eingehalten wird, was zuvor nur möglich war, indem bestimmte Gerüste vorgeschrieben wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird der Wert des durchschnittlichen Höchstertrags pro Parzelle für Weißweine von 10 000 kg auf 8 500 kg/ha gesenkt, was mit dem Rückgang der Erträge bei diesen Weinen im Einklang steht.

Für Rotweine wird ein Wert festgesetzt, der unter dem Wert für Weißweine liegt und mit den Erträgen für diese Weine im Einklang steht.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. Reife der Trauben und natürlicher Mindestalkoholgehalt

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Tabelle geändert, um dem Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine Rechnung zu tragen, der auf nationaler Ebene für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ geprüft wurde.

Für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru“ für Rotweine werden der Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte und ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt festgelegt.

Durch diese Angaben wird das Einzige Dokument nicht geändert.

Bei Weißweinen werden die Mindestwerte für den Zuckergehalt der Trauben um 2 oder 3 g je Liter Most erhöht, um den gleichen Abstand von 1 % vol zu den Werten des jeweiligen natürlichen Mindestalkoholgehalts wie in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation einzuhalten. Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung hat entschieden, für die Berechnung der Umwandlung von Gramm Zucker in Alkohol bei Weißweinen den Wert von 17 g Zucker für 1 % vol zugrunde zu legen; in der ursprünglichen Fassung der Produktspezifikation lag der Wert bei 16,83 g. Dieser Wert von 17 g wurde vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO bei der Erstellung der ersten Fassung der Produktspezifikation empfohlen.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

12. Erträge

In Kapitel I Abschnitt VIII Nummern 1 und 2 der Produktspezifikation werden die Erträge und die Höchsterträge gesenkt, was eine bessere Qualitätskontrolle bei Weißweinen und Weißweinen mit der Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass ermöglicht.

In Nummer 5 des Einzigen Dokuments werden die Höchsterträge geändert.

Für Weine ohne Angabe wird „Weißweine“ eingefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Der Ertrag und der Höchstertrag für Rotweine werden im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass festgelegt, also mit niedrigeren Werten für diese Qualitätsweinbezeichnungen.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

13. Malolaktische Gärung, Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Rotweinen

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die malolaktische Gärung bei Rotweinen abgeschlossen sein muss.

Um die Überwachung dieser Bestimmung zu gewährleisten, wird festgelegt, dass der Apfelsäuregehalt bei der Verpackung höchstens 0,4 g/l betragen darf.

In Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe d wird für Rotweine ein Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) nach der Gärung von höchstens 2 g/l festgesetzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

14. Verbot der Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Rotweinen

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Rotweine in keiner Weise angereichert werden dürfen. Diese Beschränkung bei der Weinbereitung steht im Einklang mit der Abgrenzung der Parzellen für die Traubenerzeugung, der Mindestpflanzdichte, den Schnittregeln und den niedrigen Ertragswerten.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

15. Gärkellerkapazität

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität herabgesetzt.

Das Verhältnis zwischen der vorangegangenen Erntemenge und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

16. **Zeitpunkt des Ausbaus und der Abgabe an den Verbraucher für Rotweine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 der Produktspezifikation wird für Rotweine eine Mindestausbaudauer bis zum 1. Oktober des Jahres festgesetzt, das auf das Erntejahr folgt. Für Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ aus diesen Gebieten gewonnen werden, ist eine Mindestdauer erforderlich, damit sich ihre Eigenschaften angemessen herausbilden.

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe a heißt es, dass Rotweine am Ende der Ausbaudauer erst ab dem 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Diese Änderungen ziehen keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

17. **Kontrolle der verpackten Chargen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift über die Aufbewahrung von Kontrollflaschen für die Kontrolle verpackter Chargen gestrichen.

Dabei handelt es sich um eine Kontrollmaßnahme, die nun in den Kontrollplan aufgenommen wird.

Dieser Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

18. **Lagerung abgefüllter Weine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerstätten abgefüllter Weine festgelegt.

Dies ermöglicht es den Wirtschaftsbeteiligten, diese Vorschrift besser zu verstehen, und erleichtert ihre Kontrolle.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

19. **Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Text geändert, um der Anerkennung der stillen Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ Rechnung zu tragen:

- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 500 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.
- Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 000 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b wird die Angabe, dass diese beiden Ursprungsbezeichnungen für weiße Rebsorten anerkannt wurden, gestrichen und werden die Wörter „für Weißweine“ hinzugefügt, wenn dies für das Verständnis des Textes erforderlich ist.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ werden in die Namen der Rebsorten „Muskateller“ aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

20. **Beschreibung des Weins/der Weine**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 der Produktspezifikation wird eine Beschreibung des Erscheinungsbilds der Weißweine hinzugefügt, um sie besser charakterisieren zu können.

In Bezug auf die zwei zuerst beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.“

In Bezug auf die zwei zuletzt beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernstein gelb reicht.“

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine wird für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ hinzugefügt.

Diese Beschreibungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

21. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 der Produktspezifikation werden bei der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst“ die Angaben über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und den Merkmalen der Weine, die auch für Rotweine dieser Bezeichnung gelten können, durch spezifische Informationen über Rotweine ergänzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

22. **Übergangsmaßnahmen**

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 2 der Produktspezifikation wird in Übereinstimmung mit den Änderungen des Kapitels I Abschnitt VI die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Höchstzahl der Augen pro Stock verringert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

23. **Obligatorische Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung und auf anderen Informationsträgern für Weißweine**

In Kapitel I Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe d der Produktspezifikation wird neuer Text eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts gemäß der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Diese Angabe ermöglicht eine bessere Sichtbarkeit der Weinart für den Verbraucher.

Diese neue Vorschrift gilt nicht für Weine mit den traditionellen Begriffen „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese).

Nummer 9 des Einigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

Der ursprüngliche Buchstabe d wird zum Buchstaben e in Abschnitt XII Nummer 2.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

24. **Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen**

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Vorschriften über die Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen, die der Wirtschaftsbeteiligte bei der Schutz- und Verwaltungsvereinigung für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ eingereicht hat, für den Fall präzisiert, dass er seinerseits auf die Herstellung von Weinen mit dieser Bezeichnung verzichtet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

25. **Beschreibung des Weins/der Weine, traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ sowie gebräuchlicher Name**

In den Abschnitten 4.1, 4.2 und 4.3 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einigen Dokuments wird eine Klarstellung vorgenommen, indem die Wortgruppe „für die anderen Rebsorten“ gestrichen und durch „für die Rebsorte Riesling B“ ersetzt wird, da letztere neben den Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“ für die Herstellung von sortenreinem Wein unter der Ursprungsbezeichnung zugelassen ist.

Diese Klarstellung in der Kurzbeschreibung der Weine für die traditionellen Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ ist erforderlich, da die Produktspezifikation der Bezeichnung „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim“ seit ihrer ersten Fassung nur die Verwendung dieser drei Rebsorten für die Herstellung von Wein mit einem dieser traditionellen Begriffe zulässt.

Nummer 9 „Zusätzliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments:

- Die Rubrik „Traditionelle Begriffe“ wird berichtigt, da die Rebsorten „Muscats“ nicht für die Herstellung von Wein mit diesen traditionellen Begriffen zugelassen sind. Durch die Streichung der gebräuchlichen Namen „Muscat“ und „Muscat Ottonel“ wird ein Schreibfehler in der vorhergehenden Fassung des Einzigen Dokuments korrigiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1.

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weißweine.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 14 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“, 12 % für Riesling und 14 % für Weine aus einem Verschnitt von Rebsorten. Die Weine dürfen nicht angereichert werden.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer herausragenden Reife der Trauben beruht.

Sie weisen große Substanz und Komplexität sowie ein starkes Aroma auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer.

Altenberg de Bergheim bringt Weine hervor, die stark durch das Gebiet geprägt sind. Da die mit zarter Schale versehenen, physiologisch reifen, wetterempfindlichen Trauben bei höheren Temperaturen geerntet werden, wird der Most niemals angereichert. Diese Weine vollziehen eine saisonale Entwicklung, weisen eine sehr hohe Lagerfähigkeit auf und erreichen ihre optimale Trinkreife nach 15 bis 20 Jahren.

In diesem Trinkfenster sind diese Weine sehr mächtig, unauffällig im Antrunk und reichhaltig am Gaumen. Sie weisen eine fruchtige, vanillige milde Säure auf und sind häufig durch Edelfäule geprägt, aber bleiben sehr schmackhaft.

Man unterscheidet zwischen

- aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen und komplexen Weinen, die aus den einzeln oder gemischt angebauten zugelassenen Rebsorten stammen und an sich nie trocken sind;
- einer Gruppe von Weinen ausschließlich aus der Rebsorte Riesling, sortenrein angepflanzt, die trockenere, mineralische, tiefe und manchmal durch fossile Aromen gekennzeichnete Weine umfasst.

Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 14,5 % für „Riesling B“.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Weine mit der Angabe „Vendanges tardives“ weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang auf. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.

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

3. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 16,4 % für „Riesling B“.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Bei Weinen mit der Angabe „Sélection de grains nobles“ handelt es sich um stärker konzentrierte, starke Weine oftmals mit Aromen von Fruchtgelee. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht.

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben.

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Verschnitt von Rebsorten

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine dürfen nicht angereichert werden.

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dürfen nicht angereichert werden.

5. Önologische Verfahren und physikalische Behandlung

Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim“ ist jegliche Anreicherung verboten.

6. Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Weinausbau dauert mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

5.2. Höchsterträge

1. Höchstertrag – (nicht) durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

60 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag – durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

48 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawir, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwih, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sultzmat, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kientzheim und Sigolsheim.

— Departement Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

7. Keltertraubensorte(n)

Gewürztraminer Rs

Pinot Gris G – Grauburgunder

Riesling B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim“ profitieren von den günstigen klimatischen Bedingungen des elsässischen Weinbaugebiets und sind der Inbegriff eines ausdrucksstarken Erzeugnisses eines herausragenden Anbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit. Die Lage, die allgemeine Ausrichtung nach Süden, die Hangneigung, die Geologie und insbesondere die stark frakturierten kalkhaltigen Unterböden, die Kraft der lehm- und kalkhaltigen Oberkrume, das warme Klima und die regelmäßige Wasserversorgung ermöglichen den Reben ein gleichmäßiges Wachstum, eine ausgewogene Wuchskraft und höchste Qualität.

Durch eine eher späte Ernte weisen die Trauben aus dem Gebiet eine große Reife auf, die durch die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, verstärkt werden und die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben ermöglichen.

Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine.

Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften wie in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche und der Weinlese von Hand bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine.

Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. „Altenberg de Bergheim“-Weine zählen zu den Erzeugnissen des Elsass, die die größte Wertschätzung genießen.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegchlüssels des Jahres 2021:

- Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-aux-Val, Zimmerbach.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaysersberg.

- Departement Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Oberrnai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Rheinwein“ verpackt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des im Dekret von 1955 beschriebenen Typs „Rheinwein“ abgefüllt werden.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Jahrgang ist in Ernte- und Bestandsmeldungen, Begleitdokumenten, Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art zusammen mit dem Namen der Bezeichnung anzugeben.

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen.

Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten.

Die gebräuchlichen Namen sind folgende:

Gewurztraminer,

Pinot Gris,

Riesling.

Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein:

- Jahrgang und
- einer der gebräuchlichen Namen.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weißweine, für die eine der 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace Grand Cru (Ort)“ (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“) gemäß dieser Produktspezifikation in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, dürfen nur dann der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf dargeboten oder verkauft werden, wenn in den Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 372/07)

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 nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

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

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

„Pane Toscano“

EU-Nr.: PDO-IT-01016-AM01-29.4.2021

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela del Pane Toscano DOP [Schutzverband für „Pane Toscano“ g. U.]
via Tiziano Vecelio 32 – 52100 AREZZO

Telefon +39 0575314289

E-Mail-Adresse: info@panetoscano.net

Zertifizierte E-Mail-Adresse: panetoscano@legalmail.it

Diese Vereinigung ist nach Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges:

4. Art der Änderung(en)

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

5. Änderungen

Beschreibung des Erzeugnisses

1. In Artikel 2 der Produktspezifikation und unter Punkt 3.2 des Einziges Dokuments wird die Formulierung „Weichweizenmehl ‚Tipo 0‘“

wie folgt geändert:

„Weichweizenmehl ‚Tipo 0‘ oder ‚Tipo 1‘ oder ‚Tipo 2‘“.

Durch diese Änderung kann für „Pane Toscano“ g. U. auch Mehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ verwendet werden. Damit soll auf die steigende Nachfrage eines großen Kundensegments (39 %) reagiert werden, das 2019 angab, Brot aus weniger raffiniertem Mehl zu konsumieren, um sich ballaststoffreich und somit gesünder zu ernähren.

2. Der folgende Punkt von Artikel 2 der Produktspezifikation sowie Punkt 3.2 des Einziges Dokuments betreffend die Merkmale der Krume:

„Krume: bei ‚Tipo 0‘ weiß bis elfenbeinfarben, mit unregelmäßiger Porung;“

wurde wie folgt ergänzt:

„Krume: bei ‚Tipo 0‘ weiß bis elfenbeinfarben bzw. bei ‚Tipo 1‘ oder ‚Tipo 2‘ einheitlich bernsteinfarben, mit unregelmäßiger Porung;“

Mit dieser Änderung wird der Tatsache Rechnung getragen, dass nun Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ verwendet werden kann, und ihre Auswirkungen auf die Farbe der Krume werden beschrieben.

3. Der in Artikel 2 der Produktspezifikation sowie unter Punkt 3.2 des Einziges Dokuments genannte Feuchtigkeitsgehalt von „nicht über 30 Gewichtsprozent“ wurde in „nicht über 40 Gewichtsprozent“ geändert.

Damit soll der Feuchtigkeitsgehalt angegeben werden, der im italienischen Recht festgelegt ist (Gesetz Nr. 580 vom 4. Juli 1967, „Regelungen für die Zubereitung und Vermarktung von Getreide, Mehl, Brot und Teigwaren“), da der aktuelle Wert für die größeren Größen des aus Mehl „Tipo 0“ bzw. „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ hergestellten „Pane Toscano“ g. U. nicht angemessen wäre.

Erzeugungsverfahren

4. Der folgende Punkt von Artikel 5 der Produktspezifikation sowie Punkt 3.3 des Einziges Dokuments werden an die erste Änderung angepasst:

Der Rohstoff für die Herstellung von „Pane Toscano“ g. U. ist Weizenmehl „Tipo 0“ mit Weizenkeimen, das aus Weizensorten hergestellt wird, die ausschließlich im in Artikel 3 genannten Erzeugungsgebiet angebaut, gelagert und gemahlen werden.

Dies wird folgendermaßen ergänzt:

Der Rohstoff für die Herstellung von „Pane Toscano“ g. U. ist Weizenmehl „Tipo 0“, „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Weizenkeimen, das aus Weizensorten hergestellt wird, die ausschließlich im in Artikel 3 genannten Erzeugungsgebiet angebaut, gelagert und gemahlen werden.

Daher wird spezifiziert, dass neben dem aktuell verwendeten Mehl „Tipo 0“ auch Weizenmehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Weizenkeimen, das aus Weizensorten hergestellt wird, die ausschließlich im in Artikel 3 genannten Erzeugungsgebiet angebaut, gelagert und gemahlen werden, als Rohstoff für „Pane Toscano“ g. U. verwendet werden kann.

5. In Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation wird nach der Überschrift des Abschnitts „Mahlen“

folgender Satz angefügt:

„Mehl ,Tipo 0‘ wird gewalzt, während Mehl ,Tipo 1‘ oder ,Tipo 2‘ gewalzt oder steingemahlen werden kann.“

Durch diese Änderung können für das Mahlen von Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ Mahlsteine verwendet werden, um ein traditionelles Verfahren wiederaufleben zu lassen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. In Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation wird im Abschnitt „Mahlen“ die Formulierung

„Während des Mahlens darf die Betriebstemperatur in der Walzenmühle 40°C nicht übersteigen.“

wie folgt geändert:

„Während des Mahlens darf die Betriebstemperatur in der Walzenmühle 40°C nicht übersteigen. Für die Herstellung von steingemahlenem Mehl ,Tipo 1‘ oder ,Tipo 2‘ werden die Körner von den Mahlsteinen in einem einzigen Prozess zu Mehl gemahlen, bei dem 100 % Vollkornmehl entsteht, das anschließend gesiebt und zu Mehl ,Tipo 1‘ und ,Tipo 2‘ verarbeitet wird. Am Ende des Mahlvorgangs hat das Mehl eine Temperatur von höchstens 35 °C. Das dabei entstandene Mehl enthält den ganzen Weizenkeim.“

Diese Änderung ergänzt die vorherige, indem auch das Mahlen des Mehls mit dem Mahlstein beschrieben wird.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. In Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation wird im Abschnitt „Mahlen“ die Formulierung

„Unmittelbar nach dem Mahlen muss das Mehl für mindestens zehn Tage in der Mühle gelagert werden, damit eine Reifung stattfindet.“

folgendermaßen ergänzt:

„Unmittelbar nach dem Mahlen muss Mehl ,Tipo 0‘ für mindestens zehn Tage und Mehl ,Tipo 1‘ oder ,Tipo 2‘ mindestens sieben Tage in der Mühle gelagert werden, damit eine Reifung stattfindet.“

Mit dieser Änderung, die mit der ersten Änderung in Einklang steht, soll die Reifezeit für Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ ebenso spezifiziert werden wie für Mehl „Tipo 0“.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. In Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation – Abschnitt „Mahlen“ – und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments – nach den Merkmalen von Weichweizenmehl „Tipo 0“ – werden für Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ folgende warenkundliche und technische Merkmale aufgeführt:

Mehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“	
Parameter	Wert
W (Chopin)	140–230
P/L (Verhältniszahl)	0,30–0,90
Wasseraufnahme	> 54 %
C:D (Stabilität im Brabender-Trockenofen)	> 5 min
Fallzahl	> 280

Mit dieser Änderung, die mit der ersten Änderung in Einklang steht, sollen die warenkundlichen Merkmale für Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ ebenso spezifiziert werden wie für Mehl „Tipo 0“.

9. In Artikel 5 Absatz 3 der Produktspezifikation zum *Brotbereitungsverfahren* werden alle Verweise auf „Weichweizenmehl ‚Typo 0‘“ in „Weichweizenmehl ‚Typo 0‘ oder ‚Typo 1‘ oder ‚Typo 2‘“ geändert.

Mit dieser Änderung, die mit der ersten Änderung in Einklang steht, sollen die warenkundlichen Merkmale für Mehl „Typo 1“ und „Typo 2“ ebenso spezifiziert werden wie für Mehl „Typo 0“.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. In Artikel 5 Absatz 3 der Produktspezifikation zum *Brotbereitungsverfahren* wird der Satz

„Nun ruhen die Laibe mindestens zweieinhalb Stunden lang, bis sie optimal aufgehen, und werden anschließend im Ofen gebacken.“

um folgenden Satz ergänzt:

„Es können Holzöfen verwendet werden.“

Durch diese Änderung kann eine bei den Kunden sehr beliebte traditionelle Art der Brotbereitung unterstützt werden.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. In Artikel 6 der Produktspezifikation und unter Punkt 5 des Einzigen Dokuments wird die Formulierung

„Weichweizenmehl ‚Typo 0‘“

wie folgt geändert:

„Weichweizenmehl ‚Typo 0‘ oder ‚Typo 1‘ oder ‚Typo 2‘“.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf die für die Toskana typische Art der Brotbereitung aus und soll die Produktspezifikation und das Einzige Dokument mit der unter Punkt 1 dieses Dokuments genannten Änderung in Einklang bringen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

12. Folgender Absatz von Artikel 6 der Produktspezifikation:

„Die Merkmale von ‚Pane Toscano‘ g. U. sind ein Ergebnis der uralten, für die Toskana typischen Art der Brotbereitung, bei der auf die Zugabe von Salz zum Teig verzichtet wird, die Teigführung mit Natursauerteig erfolgt und Weichweizenmehl ‚Typo 0‘ mit Weizenkeimen der seit fast einhundert Jahren in der Toskana gezüchteten und angebauten sowie daraus abgeleiteten anderen Sorten verwendet wird.“

wird wie folgt geändert:

„Diese Merkmale sind ein Ergebnis der uralten, für die Toskana typischen Art der Brotbereitung, bei der auf die Zugabe von Salz zum Teig verzichtet wird, die Teigführung mit Natursauerteig erfolgt und Weichweizenmehl ‚Typo 0‘, ‚Typo 1‘ oder ‚Typo 2‘ mit Weizenkeimen der seit fast einhundert Jahren in der Toskana gezüchteten und angebauten sowie daraus abgeleiteten anderen Sorten verwendet wird.“

Der entsprechende Punkt 5 des Einzigen Dokuments:

„‚Pane Toscano‘ g. U. ist lange haltbar — ein Zeichen für die korrekte Teigführung, wodurch die Schimmelbildung länger als bei heute am Markt erhältlichen anderen Brotsorten verhindert wird. Typische Merkmale des Erzeugnisses sind die organoleptischen Eigenschaften wie der Duft nach gerösteten Haselnüssen, der wegen des Fehlens von Salz und der leicht säuerlichen Krume ‚neutrale‘ Geschmack, die knusprige Kruste und die unregelmäßige Porung der weißen bis elfenbeinfarbenen Krume.“

wird wie folgt geändert:

„‚Pane Toscano‘ g. U. ist lange haltbar — ein Zeichen für die korrekte Teigführung, wodurch die Schimmelbildung länger als bei heute am Markt erhältlichen anderen Brotsorten verhindert wird. Typische Merkmale des Erzeugnisses sind die organoleptischen Eigenschaften wie der Duft nach gerösteten Haselnüssen, der wegen des Fehlens von Salz und der leicht säuerlichen Krume ‚neutrale‘ Geschmack, die knusprige Kruste und die unregelmäßige Porung der weißen bis elfenbeinfarbenen Krume bei Mehl ‚Typo 0‘ bzw. der einheitlich bernsteinfarbenen Krume bei Mehl ‚Typo 1‘ oder ‚Typo 2‘.“

Diese Änderung wirkt sich nicht auf die für die Toskana typische Art der Brotbereitung aus, bei der auf die Zugabe von Salz zum Teig verzichtet wird, die Teigführung mit Natursauerteig erfolgt und Weichweizenmehl mit Weizenkeimen der seit jeher in der Toskana gezüchteten und angebauten sowie daraus abgeleiteten anderen Sorten verwendet wird. Mit dieser Änderung soll das Einzige Dokument mit der unter Punkt 1 dieses Dokuments genannten Änderung in Einklang gebracht werden.

Kennzeichnung

13. Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments:

Der Absatz:

„Zulässig sind hingegen:

- Angaben zu den Betrieben, Firmennamen, Unternehmensformen, Marken oder Konsortien, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen; diese Informationen können auf dem Etikett angegeben werden, die Schriftzüge dürfen jedoch nicht höher sein als die der Ursprungsbezeichnung ‚Pane Toscano‘;
- gegebenenfalls Informationen für die Verbraucher zum Verzehr von ‚Pane Toscano‘ g. U. und zu den organoleptischen Merkmalen des Erzeugnisses sowie Hinweise zum historischen und kulturellen Hintergrund.“

wird wie folgt geändert:

„Zulässig sind hingegen:

- Angaben zu den Betrieben, Firmennamen, Unternehmensformen, Marken oder Konsortien, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen;
- Verweise auf das Herstellungsverfahren wie beispielsweise: Weizensorten, ‚steingemahlen‘ und ‚im Holzofen gebacken‘;
- gegebenenfalls Informationen für die Verbraucher zum Verzehr von ‚Pane Toscano‘ g. U. und zu den organoleptischen Merkmalen des Erzeugnisses sowie Hinweise zum historischen und kulturellen Hintergrund.

Diese Informationen können auf dem Etikett angegeben werden, die Schriftzüge dürfen jedoch nicht höher sein als die der Ursprungsbezeichnung ‚Pane Toscano‘.“

Durch die Änderungen können die Merkmale des Produkts, die Rohstoffe und das gesamte Herstellungsverfahren hervorgehoben werden, um den Verbrauchern mehr Informationen an die Hand zu geben.

EINZIGES DOKUMENT

„Pane Toscano“

EU-Nr.: PDO-IT-01016-AM01-29.4.2021

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

1. Name

„Pane Toscano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

„Pane Toscano“ g. U. steht für ein Brot, das nach einem in der Toskana üblichen typischen Herstellungsverfahren nur aus einem Mutterteig (Natursauerteig) und Wasser erzeugt wird, unter ausschließlicher Verwendung von Weichweizenmehl mit Weizenkeimen „Tipo 0“, „Tipo 1“ oder Tipo 2“ aus den im dem unter Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet angebauten Weizensorten.

„Pane Toscano“ g. U. muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die folgenden Merkmale aufweisen:

- Form und Gewicht: Brotstangen von 0,45–0,55 kg (im Erzeugungsgebiet als „filoncino“ bezeichnet) oder längliche Laibe von 0,90–1,10 kg bzw. 1,80–2,20 kg (im Erzeugungsgebiet „filone“ genannt).
- Dicke: 5–10 cm
- Kruste: knusprig und zerbrechlich, Farbe: mattes dunkles Haselnussbraun;
- Krume: bei „Tipo 0“ weiß bis elfenbeinfarben bzw. bei „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ einheitlich bernsteinfarben, mit unregelmäßiger Porung;
- Duft: geröstete Haselnüsse;
- Geschmack: neutral, d. h. ungesalzen und leicht säuerlich;
- Feuchtigkeitsgehalt: nicht über 40 Gewichtsprozent.

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

Weichweizenmehl „Tipo 0“ mit Keimen, das die folgenden warenkundlichen und technischen Merkmale aufweist:

Parameter	Wert
W (Chopin)	160–230
P/L (Verhältniszahl)	0,35–0,65
Wasseraufnahme	> 54 %
C:D (Stabilität im Brabender-Trockenofen)	> 6 min
Fallzahl	> 260

Weichweizenmehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Keimen, das die folgenden warenkundlichen und technischen Merkmale aufweist:

Parameter	Wert
W (Chopin)	140–230
P/L (Verhältniszahl)	0,30–0,90
Wasseraufnahme	> 54 %
C:D (Stabilität im Brabender-Trockenofen)	> 5 min
Fallzahl	> 280

Der W(Chopin)-Wert des Mehls darf den in der Tabelle angegebenen Wert nur für die Erzeugung des Mutterteigs überschreiten.

Wasser.

Der Mutterteig ist eine Teigportion aus einer vorhergehenden Herstellung, die bei Aufbewahrung in einer geeigneten Umgebung einen langsamen Gärungs- und Säuerungsprozess durchläuft. Wird diese Sauerteigportion mit Mehl und Wasser aufgefrischt und einem neuen Teig zugegeben, so bewirkt sie das „Aufgehen“ des Teigs.

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

Anbau, Ernte und Lagerung des Getreides; nachfolgend Mahlen der Körner zu Weizenkeimmehl.

Herstellung des Sauer- bzw. Mutterteigs (frisch oder gefriergetrocknet) und Führung einer Stammsammlung für die Erneuerung des Mutterteigs; Herstellung des Vorteigs (*biga*), Teigführung und Backen des Brotes.

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

„Pane Toscano“ g. U. gelangt ganz oder in Scheiben in lebensmittelgeeigneten Verpackungen in den Handel. Das Aufschneiden und das Verpacken des ganzen oder geschnittenen Brotes müssen am Ort der Erzeugung unmittelbar nach dem Abkühlen erfolgen, damit der Duft erhalten bleibt und der Feuchtigkeitsgehalt des ganzen Brotes bzw. der Scheibenoberfläche nicht zu stark verändert wird, weil dies die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnte. Das Erzeugnis darf in Scheiben geschnitten und abgepackt werden (ggf. auch unter Schutzatmosphäre).

„Pane Toscano“ g. U. darf auch unverpackt verkauft werden; in diesem Fall ist vor dem Backen eine Kennzeichnung aus lebensmittelgeeignetem Material auf dem Brot anzubringen, die das Logo der Ursprungsbezeichnung sowie die anderen vorgeschriebenen Angaben enthält.

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

Die Verpackung muss die folgenden Angaben enthalten:

- das Logo der Ursprungsbezeichnung „Pane Toscano“;
- das EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen gemäß EG-Symbol, in demselben Sichtfeld wie die Bezeichnung „Pane Toscano“;
- Name oder Firma und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft.
- Weitere, in der Produktspezifikation nicht vorgesehene Zusätze wie z. B. die Begriffe „Typ“, „Geschmack“, „Verwendung“ oder „ausgewählt“ sind nicht zulässig.

Zulässig sind hingegen:

- Angaben zu den Betrieben, Firmennamen, Unternehmensformen, Marken oder Konsortien, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen;
- Verweise auf das Herstellungsverfahren wie beispielsweise: Weizensorten, „steingemahlen“ und „im Holzofen gebacken“;
- gegebenenfalls Informationen für die Verbraucher zum Verzehr von „Pane Toscano“ g. U. und zu den organoleptischen Merkmalen des Erzeugnisses sowie Hinweise zum historischen und kulturellen Hintergrund.

Diese Informationen können auf dem Etikett angegeben werden, die Schriftzüge dürfen jedoch nicht höher sein als die der Ursprungsbezeichnung „Pane Toscano“.

Das Logo von „Pane Toscano“ g. U. besteht aus einer Grafik mit dem Umriss der Region Toskana.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, aus dem das Getreide, das Mehl und der Sauerteig stammen und in dem „Pane Toscano“ g. U. erzeugt und abgepackt wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Toskana.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf den natürlichen Faktoren, den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses sowie den menschlichen Faktoren und dem Erzeugungsverfahren, das im unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet verwendet wird.

Das Erzeugungsgebiet von „Pane Toscano“ g. U. fällt vom bergigen Binnenland im Osten nach Westen hin zur Küste bis auf Meereshöhe ab. Im Osten, vor allem im Nordosten, ist es durch die Höhenzüge des Apennin vor ungünstigen Wettereinflüssen geschützt, vom Westen her haben Wind und Niederschläge hingegen freien Zugang. Im Hinblick auf die Temperaturen und Niederschläge in dem für den Weizenanbau relevanten Zeitraum November–Juli unterscheidet sich das Gebiet deutlich von allen Nachbarregionen. Die von 1981 bis 2010 vorliegenden Klimadaten (Mindest-, Durchschnitts- und Höchsttemperaturen, Gesamtniederschläge und gesamte Sonneneinstrahlung) für den genannten Zeitraum zeigen, dass die Parameter W (Deformationsenergie) und P/L (Verhältniszahl) des verwendeten Mehls vor allem durch die Mindesttemperaturen beeinflusst werden und dass sich das Gebiet bei all seiner Unterschiedlichkeit deutlich von den anderen Regionen abhebt. Weichweizen wird nicht nur in den großen Ebenen des Erzeugungsgebiets (Arno- und Tibertal) angebaut, sondern vor allem auch im weiten Hügelland und auf den Hochebenen des Apennin. Diese unterschiedlichen Umgebungsbedingungen haben eine Ausdifferenzierung der lokalen Ökotypen – der Landsorten – ermöglicht, von denen viele der Sorten abstammen, die heute zur Gewinnung des für „Pane Toscano“ g. U. geeigneten Mehls angebaut werden. Dass die gleichen Sorten in anderen, auch benachbarten Anbaugebieten nicht die für die Erzeugung von „Pane Toscano“ g. U. erforderlichen warenkundlichen und technologischen Parameter aufweisen, bestätigt den Einfluss des spezifischen Klimas, der ebenso groß ist wie der des Genpools. Die somit auch klimatisch bedingten rheologischen Eigenschaften der Mehlsorten erweisen sich als ideal für die Säuerung mit einem Mutterteig (Sauerteig), der mit der im Erzeugungsgebiet verbreiteten Expertise hergestellt und von einer Brotbereitung zur nächsten am Leben gehalten wird; das Wissen der toskanischen Bäcker um die erforderliche Dosierung und Verarbeitungszeit stellt ein Produkt von gleichbleibend hoher Qualität sicher.

„Pane Toscano“ g. U. ist lange haltbar — ein Zeichen für die korrekte Teigführung, wodurch die Schimmelbildung länger als bei heute am Markt erhältlichen anderen Brotsorten verhindert wird. Typische Merkmale des Erzeugnisses sind die organoleptischen Eigenschaften wie der Duft nach gerösteten Haselnüssen, der wegen des Fehlens von Salz und der leicht säuerlichen Krume „neutrale“ Geschmack, die knusprige Kruste und die unregelmäßige Porung der weißen bis elfenbeinfarbenen Krume bei Mehl „Tipo 0“ bzw. der einheitlich bernsteinfarbenen Krume bei Mehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“. Ein weiteres Kennzeichen von „Pane Toscano“ g. U. ist sein hoher Nährwert; er hängt zum einen mit der guten Verwertbarkeit zusammen, die auf die Verwendung einer Mischung von Mehlsorten mit geringem Glutengehalt und den Beitrag der von vornherein darin enthaltenen Weizenkeime (im Unterschied zur mittlerweile gängigen Zugabe von Weizenkeimen im Verlauf der Herstellung) zurückzuführen ist, und zum anderen mit dem traditionellen Verzicht auf Salz.

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses liegt bei „Pane Toscano“ g. U. in der Dauer des Brotbereitungsverfahrens, die dem Mutterteig in der salzfreien Umgebung die Möglichkeit gibt, all die Bestandteile aus dem Weizenkeimmehl aufzunehmen, die beim Backen für den Geschmack, das Aussehen und die Haltbarkeit des Erzeugnisses sorgen.

Diese Merkmale sind ein Ergebnis der uralten, für die Toskana typischen Art der Brotbereitung, bei der auf die Zugabe von Salz zum Teig verzichtet wird, die Teigführung mit Natursauerteig erfolgt und Weichweizenmehl „Tipo 0“, „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Weizenkeimen der seit Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts in der Toskana gezüchteten und angebauten Sorten verwendet wird.

Die Herstellung von „Pane Toscano“ ohne Zugabe von Salz geht der Legende nach auf einen Disput zwischen den beiden rivalisierenden toskanischen Städten Florenz und Pisa im zwölften Jahrhundert zurück.

Von besonderer Bedeutung ist das Zusammenwirken des Mutterteigs mit dem Mehl, das mit Weizen aus dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet hergestellt wurde und die in Punkt 3.3 genannten Merkmale aufweist (geringe Härte, niedriger W-Wert und mittlerer P/L-Wert). Diese Eigenschaften, die statistisch nur für die im Erzeugungsgebiet von „Pane Toscano“ g. U. angebauten Sorten, nicht aber für die in den angrenzenden Gebieten dokumentiert sind, hängen auch mit den besonderen klimatischen Bedingungen, den Temperaturen und insbesondere den Mindesttemperaturen zusammen, die die Ausprägung des Genotyps beeinflussen.

Die Weichweizensorten, die heute zur Erzeugung von „Pane Toscano“ g. U. angebaut werden, stammen mehrheitlich von den bereits zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts vor allem in den Ebenen des Valdichiana gezüchteten und dann im Umfeld des Erzeugungsgebiets von „Pane Toscano“ g. U. etablierten Sorten ab.

Ein weiterer bedeutender Faktor ist die Wahrung der Tradition, ein Mehl zu verwenden, das auch die Weizenkeime enthält. Das trägt zweifellos zur Steigerung des Nährwerts des erzeugten Brotes bei.

Die Weizenkeime, die heute im Mehl für gewöhnliches Brot fast immer fehlen, wirken sich nicht nur positiv auf die ernährungsphysiologischen Merkmale von „Pane Toscano“ g. U. aus, sondern beeinflussen durch den hohen Gehalt an Enzymen, die in die Prozesse zum Abbau der Zuckerverbindungen eingreifen, auch die Teigführung. Ein weiterer für die Erzeugung von „Pane Toscano“ g. U. bestimmender Faktor ist die sachkundige Verwendung des Mutterteigs,

der nur aus Wasser und dem auch für das „Pane Toscano“ g. U. verwendeten Mehl hergestellt wird. Dies ermöglicht eine Milchsäuregärung, bei der die Verbindungen entstehen, die dem Brot beim Backen sein charakteristisches Aroma und den typischen Geschmack verleihen. Und schließlich beeinflusst der Verzicht auf die Zugabe von Salz nicht nur die Gärungsprozesse, sondern bestimmt auch den Geschmack dieses typischen toskanischen Lebensmittels.

In diesem von einem Wechselspiel mehrerer Faktoren geprägten Kontext ist die Expertise der Produzenten von größter Bedeutung. Ihr profundes Wissen um die zu beachtenden Qualitätsparameter und die Herstellung des Sauerteigs sowie ihre sorgfältige Kontrolle der Teigführung und des Backvorgangs sorgen für ein Erzeugnis mit besonders typischen Merkmalen und hohem Nährwert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder:

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE