Amtsblatt der Europäischen Union

C 386

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

7. Oktober 2022

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 386/01 Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/932/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1902 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1901 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen 1

2022/C 386/02 Mitteilung an die Personen, Organisationen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen ... 3

2022/C 386/03 Mitteilung an die natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen 4

2022/C 386/04 Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen 5

Europäische Kommission

2022/C 386/05 Euro-Wechselkurs — 6. Oktober 2022 7

DE

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 386/06 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard) ([1]) … 8

2022/C 386/07 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10914 - GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) … 9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 386/08 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission … 11

2022/C 386/09 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission … 37

2022/C 386/10 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 … 49

2022/C 386/11 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 … 61

2022/C 386/12 Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission … 73

2022/C 386/13 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 … 78

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/932/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1902 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1901 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen

(2022/C 386/01)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2014/932/GASP des Rates ([1]), durchgeführt durch den Beschluss (GASP) 2022/1902 des Rates ([2]), und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates ([3]), durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1901 des Rates ([4]), über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Am 26. September 2022 hat der Ausschuss des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen, der gemäß der Resolution 2140(2014) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen eingesetzt wurde, zwei Personen in die Liste der Personen und Organisationen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, aufgenommen.

Die betroffenen Personen können bei dem gemäß der Resolution 2140 (2014) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen eingesetzten VN-Ausschuss jederzeit unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird. Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
Vereinte Nationen
New York, N.Y. 10017
Vereinigte Staaten von Amerika

Tel.: +1 917 367 9448

Fax: +1 917 367 0460

E-Mail: delisting@un.org

Für weitere Informationen siehe: https://www.un.org/securitycouncil/fr/sanctions/2140/materials/procedures-for-delisting

Auf den Beschluss der VN hin hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die von den VN benannten Personen in die Listen der Personen und Einrichtungen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen gemäß dem Beschluss 2014/932/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1902 des Rates, und gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1901 des Rates, unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme dieser Personen in die Listen sind in den jeweiligen Einträgen im Anhang zu dem Beschluss und in Anhang I der Verordnung aufgeführt.

([1]) ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 147.
([2]) ABl. L 260 vom 6.10.2022, S. 6.
([3]) ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 60.
([4]) ABl. L 260 vom 6.10.2022, S. 1.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; ein entsprechender Antrag ist an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD RELEX 1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

Mitteilung an die Personen, Organisationen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(2022/C 386/02)

Den im Anhang des Beschlusses 2014/145/GASP des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([1]), geändert durch den Beschluss (GASP 2022/1907 des Rates ([2]), und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([3]), durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([4]), aufgeführten Personen, Organisationen und Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass diese Personen, Organisationen und Einrichtungen in die Liste der Personen, Organisationen und Einrichtungen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme der betreffenden Personen, Organisationen und Einrichtungen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 269/2014) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen können vor dem 2. November 2022 beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

([1]) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.
([2]) Beschluss des Rates zur Änderung des Beschlusses 2014/145/GASP über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen (ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 98).
([3]) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.
([4]) ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 79.

Mitteilung an die natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(2022/C 386/03)

Den im Anhang zu dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([1]), geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates ([2]), und in Anhang I zu der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([3]), durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen ([4]), aufgeführten natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 sind diese natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen verpflichtet, Gelder oder wirtschaftliche Ressourcen im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, die in ihrem Eigentum oder Besitz sind oder von ihnen gehalten oder kontrolliert werden, vor dem 1. September 2022 oder innerhalb von sechs Wochen nach der Aufnahme in Anhang I – je nachdem, welcher Zeitpunkt der spätere ist – der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem sich diese Gelder oder wirtschaftlichen Ressourcen befinden, zu melden. Sie müssen mit der zuständigen nationalen Behörde bei der Überprüfung solcher Informationen zusammenzuarbeiten. Ein Verstoß gegen diese Pflichten gilt als Umgehung der Maßnahmen zum Einfrieren von Geldern oder wirtschaftlichen Ressourcen.

Die zu meldenden Informationen müssen der zuständigen Behörde des betroffenen Mitgliedstaats über deren in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 ([5]) aufgeführte Website übermittelt werden.

Die Meldepflicht gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 gilt erst ab dem 1. Januar 2023 in Bezug auf Gelder oder wirtschaftliche Ressourcen, die sich in einem Mitgliedstaat befinden, der vor dem 21. Juli 2022 in seinem nationalen Recht eine ähnliche Meldepflicht festgelegt hat.

([1]) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

([2]) Beschluss des Rates zur Änderung des Beschlusses 2014/145/GASP über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen (ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 98).

([3]) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

([4]) ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 79.

([5]) Letzte konsolidierte Fassung unter https://eur-lex.europa.eu/legal-content/de/TXT/?uri=CELEX%3A02014R0269-20220916&qid=1664886241141

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(2022/C 386/04)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) Nr. 2018/1725 auf Folgendes hingewiesen ([1]):

Die Rechtsgrundlagen für die Datenverarbeitung sind der Beschluss 2014/145/GASP des Rates ([2]), geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates ([3]), und die Verordnung (EU) Nr. 269/2014 ([4]), durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates ([5]).

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1. der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Datenverarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die nach dem Beschluss 2014/145/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/1907 des Rates, und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1906 des Rates, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2014/145/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die erhobenen personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 25 der Verordnung (EU) 2018/1725 vorgesehenen Beschränkungen wird die Ausübung der Rechte der betroffenen Personen wie des Auskunftsrechts sowie der Rechte auf Berichtigung oder Widerspruch durch die Verordnung (EU) 2018/1725 geregelt.

([1]) ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

([2]) Beschluss 2014/145/GASP des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen (ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16).

([3]) Beschluss (GASP) des Rates zur Änderung des Beschlusses 2014/145/GASP über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen (ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 98).

([4]) Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates vom 17. März 2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen (ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6).

([5]) ABl. LI 259 vom 6.10.2022, S. 79.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die den restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von eventuell begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einlegen.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

6. Oktober 2022

(2022/C 386/05)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	0,9860	CAD	Kanadischer Dollar	1,3475
JPY	Japanischer Yen	142,68	HKD	Hongkong-Dollar	7,7400
DKK	Dänische Krone	7,4390	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7280
GBP	Pfund Sterling	0,87583	SGD	Singapur-Dollar	1,4057
SEK	Schwedische Krone	10,8728	KRW	Südkoreanischer Won	1 388,39
CHF	Schweizer Franken	0,9709	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,5769
ISK	Isländische Krone	139,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0164
NOK	Norwegische Krone	10,4278	HRK	Kroatische Kuna	7,5288
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 021,24
CZK	Tschechische Krone	24,479	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5726
HUF	Ungarischer Forint	422,59	PHP	Philippinischer Peso	57,949
PLN	Polnischer Zloty	4,8505	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9364	THB	Thailändischer Baht	36,827
TRY	Türkische Lira	18,3191	BRL	Brasilianischer Real	5,1185
AUD	Australischer Dollar	1,5263	MXN	Mexikanischer Peso	19,8170
			INR	Indische Rupie	81,0615

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 386/06)

1. Am 30. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Microsoft Corporation (**„Microsoft“**, USA),

— Activision Blizzard, Inc. (**„Activision Blizzard“**, USA).

Microsoft wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Activision Blizzard übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Microsoft: weltweit tätiges Technologieunternehmen, das den Kunden in den folgenden Geschäftssegmenten eine breite Palette von Produkten und Dienstleistungen anbietet: Productivity and Business Processes, Intelligent Cloud und More Personal Computing. Über seinen Geschäftsbereich Spiele ist Microsoft im Bereich der Entwicklung und Veröffentlichung von Spielen für Personal-Computer (PCs), Spielkonsolen und mobile Geräte sowie im Vertrieb von Spielen für PCs und Konsolen tätig. Außerdem bietet Microsoft die Videospielkonsole Xbox und damit verbundene Dienstleistungen an.

— Activision Blizzard: Entwicklung und Veröffentlichung von Spielen für PCs, Spielkonsolen und mobile Geräte sowie Vertrieb von PC-Spielen.

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

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

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

M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard

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

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10914 - GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 386/07)

1. Am 29. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Genstar Capital Partners, LLC („Genstar Capital", Vereinigte Staaten),

— GTCR LLC („GTCR", Vereinigte Staaten),

— JSS Holdco LLC („JSSI", Vereinigte Staaten).

Genstar Capital übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die indirekte gemeinsame Kontrolle über JSSI, das derzeit unter der alleinigen Kontrolle von GTCR steht.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Genstar Capital investiert weltweit in mittelgroße Unternehmen in den Branchen Finanzdienstleistungen, Gesundheit, Industrietechnik und Software;

— GTCR investiert weltweit in Unternehmen mit Wachstumsperspektive in den Branchen Finanzdienstleistungen & Technik, Gesundheit, Technik, Medien & Telekommunikation sowie Unternehmensdienstleistungen;

— JSSI ist ein weltweiter Anbieter von Wartungsprogrammen für Flugzeugtriebwerke, Flugzeugzellen und Hilfstriebwerken. Darüber hinaus bietet JSSi Flugzeugteile zum Verkauf oder Leasing sowie bestimmte Softwarelösungen und Beratungsdienstleistungen an.

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

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

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").
([2]) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

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

M.10914 - GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2022/C 386/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM06

Datum der Mitteilung: 5.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Neue Weinsorten**

Folgende neue Weinsorten werden aufgenommen:

Romagna Bianco, auch als Frizzante; Romagna Rosato, auch als Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco mit Angabe der Teilgebiete Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana und Oriolo; Romagna Centesimino mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé; Romagna Famoso mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno, auch als Spumante; Romagna Sangiovese mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio, auch als Riserva.

Gründe:

Um den wichtigsten Keltertraubensorten, die in der Region Romagna weit verbreitet sind und über ein großes Potenzial in Bezug auf die Qualität und Vielfältigkeit verfügen, mehr Geltung und Anerkennung zu verschaffen, wurden diese neuen Weinsorten aufgenommen, da deren Erzeugung durch die Winzer und Genossenschaftskellereien im Anbaugebiet im Laufe der Zeit zur Tradition geworden ist. Die ampelografische Grundlage wurde vervollständigt, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den im Erzeugungsgebiet weit verbreiteten Rebsorten und anderen, weniger verbreiteten Rebsorten zu schaffen, deren Anbau sich jedoch ausdehnt, da sie sich erfahrungsgemäß sehr gut für diese Art der Weinbereitung eignen.

Die Produktion der Weine mit der g. U. „Romagna“ wird daher um die neuen Weinsorten bereichert, die den bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Weinkategorien hinzugefügt werden. Dadurch wird es außerdem möglich, ein größeres Weinsortiment anzubieten, das der Nachfrage auf dem Markt besser gerecht wird.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

2. **Ampelografische Grundlage der neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Es werden die Rebsorten für die ampelografische Grundlage festgelegt, die zur Erzeugung der neuen Weinsorten verwendet werden dürfen: - Bianco (Weißwein), Bianco Frizzante (weißer Perlwein), Rosato (Roséwein) und Rosato Frizzante (Roséperlwein):

Die Rebsorten Trebbiano (zur Erzeugung von Weißwein und weißem Perlwein) und Sangiovese (zur Erzeugung von Roséwein und Roséperlwein) müssen mindestens zu 70 % enthalten sein. Es dürfen bestimmte Rebsorten (30 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen, wobei die Rebsorte Manzoni Bianco höchstens zu 10 % und die Rebsorte Famoso höchstens zu 5 % enthalten sein darf.

— Rosso (Rotwein):

Die Rebsorte Sangiovese muss mindestens zu 70 % enthalten sein. Es dürfen alle nicht aromatischen Rebsorten (30 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— Bianco (Weißwein) mit Angabe der folgenden Teilgebiete:

Brisighella: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Albana und Chardonnay zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Castrocaro: Die Rebsorte Albana muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins darf die Rebsorte Trebbiano zugesetzt werden, deren Anteil höchstens 40 % betragen darf. Es dürfen auch andere Rebsorten mit weißen Trauben zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen und zu höchstens 5 % enthalten sein dürfen.

Longiano: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Albana und Chardonnay zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Modigliana: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Bianco zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Oriolo: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 70 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins darf die Rebsorte Albana zugesetzt werden, deren Anteil höchstens 30 % betragen darf. Es dürfen auch andere Rebsorten mit weißen Trauben zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen, die zu höchstens 5 % enthalten sein dürfen.

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé:

Die Rebsorte Centesimino muss mindestens zu 95 % enthalten sein. Es dürfen alle Rebsorten mit dunklen Trauben (5 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

— Famoso Mercato Saraceno, Famoso Mercato Saraceno Spumante:

Die Rebsorte Famoso muss zu 100 % enthalten sein.

— Sangiovese und Sangiovese Riserva mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio:

Die Rebsorte Sangiovese muss mindestens zu 95 % enthalten sein. Es dürfen alle Rebsorten mit dunklen Trauben (5 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

Gründe:

Die vom Schutzkonsortium durchgeführten Versuche haben gezeigt, dass mit der o. g. ampelografischen Grundlage Weine von hoher Qualität erzeugt werden können, in denen die typischen Eigenschaften des Erzeugungsgebiets bewahrt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

3. **Erzeugungsgebiet der Trauben für die neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Es wurde das Erzeugungsgebiet für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“, „Rosato Frizzante“ und „Rosso“ angegeben, das mit dem zugelassenen Erzeugungsgebiet der Weinsorten „Romagna Trebbiano“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ übereinstimmt, wobei die entsprechenden Ergänzungen und Änderungen vorgenommen wurden, die in Artikel 3 Absatz 5 der Produktspezifikation beschrieben sind.

Es wurde das Erzeugungsgebiet für die Weinsorten „Sangiovese“ und „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio angegeben, die in Artikel 3 der Anhänge 13, 14, 15 und 16 der Produktspezifikation beschrieben sind.

Gründe:

Das Anbaugebiet der Trauben zur Erzeugung der Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“, „Rosato Frizzante“ und „Rosso“ stimmt mit dem Erzeugungsgebiet der Weinsorten „Romagna Trebbiano“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ überein, dem einige Gemeinden hinzugefügt wurden. Angesichts des gegenwärtigen Klimawandels können Weinberge mit geringerer Pflanzdichte in höheren Lagen genutzt werden, wo bestimmte Rebsorten früher nur unter Schwierigkeiten reiften. Somit ist die Erzeugung qualitativ hochwertiger Trauben auch in Gemeinden möglich, die in einer gewissen Höhe liegen, wie jene, die dem Erzeugungsgebiet der neuen Weinsorten hinzugefügt wurden.

Angesichts des offensichtlichen Interesses der kleinen und mittleren Erzeugerbetriebe an Weinen mit einer besseren Qualität, bei denen nach Möglichkeit ein noch engerer Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet besteht, wurden die folgenden vier neuen Teilgebiete aufgenommen: Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio.

Die Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und die Anhänge 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

4. **Pflanzdichte je Hektar**

Beschreibung:

Bei allen Weinsorten der g. U. „Romagna“ mit Ausnahme jener mit Angabe der Teilgebiete wurde die Anzahl der Rebstöcke je Hektar gestrichen.

Für die Weinsorten Bianco und Famoso mit Angabe der Teilgebiete wurde eine Pflanzdichte von mindestens 1 500 Rebstöcken pro Hektar festgelegt.

Für die Weinsorte Sangiovese, auch als Riserva, wurde die Pflanzdichte angegeben, die für die Weine mit Angabe der Teilgebiete Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente und Verucchio auf mindestens 3 300 Rebstöcke pro Hektar, für die Weine mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno auf mindestens 3 000 Rebstöcke pro Hektar und für die Weine mit Angabe des Teilgebiets Imola auf mindestens 4 000 Rebstöcke pro Hektar festgelegt wurde.

Für die Weinsorte Centesimino mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé, wurde eine Pflanzdichte von mindestens 2 700 Rebstöcken pro Hektar festgelegt.

Gründe:

Die übliche Praxis, zunächst immer eine Bodenanalyse durchzuführen und für das Anbaugebiet geeignete Rebsorten auszuwählen, hat in Kombination mit den hohen Kosten der bepflanzten Rebflächen dazu geführt, dass jeder Erzeugerbetrieb seine Rebflächen so anlegt bzw. umstrukturiert, dass unter dem Gesichtspunkt eines nachhaltigen Verhältnisses von Qualität und Quantität der qualitativ beste Ertrag erzielt werden kann. Hierzu werden Neuanpflanzungen stets unter Berücksichtigung der Pflanzdichte angelegt, die aufgrund der Erfahrungen und der wissenschaftlichen und technischen Kenntnisse sowie in Bezug auf die Klimaentwicklung für optimal gehalten wird. Ausgenommen davon sind die Rebflächen, die sich für den Anbau im jeweiligen Teilgebiet eignen, die weiterhin durch die Produktspezifikation geregelt bleiben.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

5. **Traubenertrag je Hektar und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“ und „Rosato Frizzante“ wurde ein Traubenertrag von höchstens 18 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11 % vol (beim „Bianco“ und „Rosato“) und von 10 % vol (beim „Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“) festgelegt.

Für die Weinsorte „Rosso“ wurde ein Höchstertrag von 14 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben von 11 % vol festgelegt.

Für die Weinsorten „Bianco“ und „Famoso“ mit Angabe der Teilgebiete wurde ein Traubenertrag von höchstens 12 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol (für die Weinsorten „Bianco Castrocaro“ und „Bianco Oriolo“), 11 % vol (für die Weinsorten „Bianco Brisighella“, „Bianco Longiano“, „Bianco Modigliana“ und „Famoso Mercato Saraceno“) und 10,5 % vol (für die Weinsorte „Famoso Mercato Saraceno Spumante“) festgelegt.

Für die Weinsorte „Centesimino“ mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva und Passito, wurde ein Traubenertrag von höchstens 11 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11 % vol festgelegt. Für den Roséschaumwein wurde hingegen ein Traubenertrag von höchstens 14 Tonnen sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol festgelegt.

Für die Weinsorte „Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio wurde ein Traubenertrag von höchstens 9 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol (und 13 % vol für den Riserva-Wein) festgelegt.

Beim „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete wurde der Höchstertrag auf 9 Tonnen pro Hektar erhöht.

Gründe:

Die von den Erzeugerbetrieben durchgeführten chemischen, physikalischen und organoleptischen Analysen haben gezeigt, dass die o. g. Werte für den Höchstertrag und den natürlichen Mindestalkoholgehalt für das gewünschte önologische Ergebnis optimal sind.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 5.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

6. **Weinertrag**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“ und „Rosato Frizzante“ wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 12 600 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Rosso“ wurde ein Weinertrag von höchstens 65 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 9 100 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorten „Bianco“ und „Famoso“ mit Angabe der Teilgebiete wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 8 400 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Centesimino“ mit Angabe des Teilgebiets Oriolo wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % (beim Centesimino Oriolo und Centesimino Oriolo Riserva), 65 % (beim Centesimino Oriolo Spumante Rosé) und 50 % (beim Centesimino Oriolo Passito) festgelegt, die beim Centesimino Oriolo und Centesimino Oriolo Riserva einem Höchstertrag von 7 700 Litern des geschützten Weins je Hektar, beim Centesimino Oriolo Passito von 5 500 Litern und beim Centesimino Oriolo Spumante Rosé von 9 100 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio, auch als Riserva, wurde ein Weinertrag von höchstens 65 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 5 850 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Beim „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete wurde der Weinertrag auf 5 850 Liter des geschützten Weins je Hektar erhöht.

Gründe: Es handelt sich um den in Litern ausgedrückten Höchstertrag aus der Verarbeitung der Trauben, der mit dem in der Produktspezifikation angegebenen Traubenertrag in Tonnen je Hektar erreicht werden darf.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

7. **Formale Anpassung an die Weinbereitungsverfahren für die Weinsorten „Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“**

Beschreibung:

Auch bei den neuen Weinsorten dürfen die Verfahren zur Bereitung und Abfüllung innerhalb des gesamten Territoriums der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Gründe:

Hierbei handelt es sich um eine formale Anpassung an die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Vorschriften.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. **Eigenschaften beim Genuss der neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten wurden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale hinzugefügt.

„Romagna Bianco“, „Romagna Bianco Frizzante“, „Romagna Rosato“, „Romagna Rosato Frizzante“, „Romagna Rosso“;

„Romagna Bianco Brisighella“, „Romagna Bianco Castrocaro“, „Romagna Bianco Longiano“, „Romagna Bianco Modigliana“, „Romagna Bianco Oriolo“, „Romagna Centesimino Oriolo“, „Romagna Centesimino Oriolo Riserva“, „Romagna Centesimino Oriolo Passito“, „Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé“, „Romagna Famoso Mercato Saraceno“, „Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante“, „Romagna Sangiovese Imola“, „Romagna Sangiovese Imola Riserva“, „Romagna Sangiovese Coriano“, „Romagna Sangiovese Coriano Riserva“, „Romagna Sangiovese San Clemente“, „Romagna Sangiovese San Clemente Riserva“, „Romagna Sangiovese Verucchio“, „Romagna Sangiovese Verucchio Riserva“.

Gründe:

Die angegebenen chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale sind das Ergebnis zahlreicher Versuche. Sie liegen innerhalb der Parameter, die in den EU- und nationalen Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

9. **Angabe des Erzeugungsjahres**

Beschreibung:

Die Möglichkeit, die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett wegzulassen, wurde auch für die neuen Weinsorten „Romagna Bianco Frizzante“ und „Romagna Rosato Frizzante“ vorgesehen.

Gründe:

Um die neuen Weinsorten („Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“) an die bereits zugelassenen Weinsorten („Trebbiano Spumante“, „Trebbiano Frizzante“, „Bianco Spumante“ und „Rosato Spumante“) anzugleichen, wurde festgelegt, dass die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett weggelassen werden kann, da diese Möglichkeit für Schaumweine (die keine Jahrgangsweine sind) sowie für Perlweine in den EU- und nationalen Rechtsvorschriften vorgesehen ist.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

10. **Kennzeichnung**

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Bianco Frizzante“ wurde die Möglichkeit eingeräumt, die Farbangabe „Bianco“ (Weiß) hinzuzufügen.

Gründe: Es wird den Erzeugern überlassen, ob sie die Farbe des betreffenden Perlweins angeben oder nicht.

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Rosato Frizzante“ wurde die Pflicht festgelegt, die Farbe „Rosato“ oder „Rosé“ oder „Rosa“ auf dem Etikett anzugeben.

Gründe: Die Angabe der Farbe erscheint sinnvoll, um dieses besondere Merkmal des Erzeugnisses zum Ausdruck zu bringen.

Die Änderungen betreffen Artikel 7 der Produktspezifikation, haben jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

11. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

Beschreibung:

Ausschließlich bei den Weinsorten mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Bianco“, „Romagna Rosato“, „Romagna Rosso“, „Romagna Trebbiano“, „Romagna Pagadebit“ und „Romagna Sangiovese“ ohne die Angabe „Vigna“ dürfen anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen zwischen 2 und 6 Litern verwendet werden, die sich für Lebensmittel eignen.

Daher wird diese Möglichkeit der Verpackung nicht nur bei den genannten Weinsorten mit der Angabe „Vigna“, sondern auch bei den Schaum- und Perlweinen, bei den Weinsorten mit Angabe der traditionellen Bezeichnungen „Riserva“, „Superiore“ und „Passito“ sowie bei allen Weinsorten ausgeschlossen, auf denen der Name des Teilgebiets angegeben wird.

Ausschließlich bei den Weinsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Bianco“, auch als Frizzante, „Romagna Rosato“, auch als Frizzante, „Romagna Rosso“, „Romagna Trebbiano“, auch als Frizzante, sowie „Romagna Sangiovese“ ist zudem die Verwendung von Behältern aus rostfreiem Stahl oder anderen geeigneten Materialien mit einem Fassungsvermögen von 6 bis 60 Litern zulässig.

Gründe:

Hierbei handelt es sich um eine Neuformulierung, mit der das Fassungsvermögen der Behältnisse angegeben wird.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

12. **Die g. U. „Romagna“ - Änderung der Teilgebiete**

Beschreibung:

Das Teilgebiet „Castrocaro e Terra del Sole“ wird in „Castrocaro“ geändert.

Das Teilgebiet „San Vicinio“ wird in „Mercato Saraceno“ geändert.

Hinzugefügt werden: „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ und „Verucchio“

Die Angabe der Teilgebiete Brisighella, Castrocaro, Longiano und Modigliana kann auch bei der Weinsorte „Bianco“ verwendet werden.

Die Angabe des Teilgebiets Oriolo kann auch bei den Weinsorten „Bianco“ und „Centesimino“ (auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé) verwendet werden.

Die Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno kann auch bei der Weinsorte „Famoso“ (auch als Spumante) verwendet werden.

Die Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio kann auch bei den Weinsorten „Sangiovese“ und „Sangiovese Riserva“ verwendet werden.

Gründe:

Die Präsenz hochwertiger weißer Rebsorten in den Gebieten Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella und Oriolo wurde durch den Fund alter Aufzeichnungen aus der Zeit zwischen 1 500 und 1 900 bestätigt.

Die erneute Verbreitung der aus der Romagna stammenden alten Rebsorte Famoso nahm ihren Anfang in der Gemeinde Mercato Saraceno.

Wie effizient der „Centesimino“ in Oriolo als Wein aus genau diesem „Terroir“ gefördert wurde, zeigt sich an den schnell aufeinanderfolgenden offiziellen Anerkennungen der Rebsorte und des Weins. Diese Rebsorte wird in diesem Gebiet mindestens seit der Nachkriegszeit angebaut.

In Imola war die Rebsorte Sangiovese bereits Ende des 18. Jahrhunderts ein prägendes Element dieses Gebiets.

In der Gegend von Rimini baute man bis 1860 intensiv Sangiovese-Trauben an. Dieser intensive Anbau wurde dann allerdings aufgegeben, da den Trauben ein zu geringer Alkoholgehalt nachgesagt wurde. Später wurde deren Anbau wieder aufgenommen.

Aus diesen Gründen erscheint es sinnvoll, diese Weinsorten durch die Angabe der Teilgebiete aufzuwerten.

Die Änderung betrifft die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Romagna

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Romagna Albana Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Albana Spumante“ wird mit Mosten aus teilweise eingetrockneten Trauben bereitet und in der Flasche oder im Tank gegärt, so wie laut EU-Rechtsvorschriften vorgesehen. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe, einen feinen Schaum und eine lang anhaltende Perlage. Der Geruch ist charakteristisch, angenehm fruchtig und sortentypisch. Der Wein weist eine gute Struktur auf, ist angenehm frisch und hat einen gefälligen, samtigen und süßen Geschmack, der jedoch nie unangenehm ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *„Romagna Cagnina“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Cagnina“ wird aus den Trauben der Rebsorte Terrano bereitet, die für gewöhnlich Ende September gelesen werden. Er kann schon nach dem zehnten Oktober in den Verkehr gebracht werden. Der Wein hat eine violette Farbe, einen intensiven weinigen und typischen Geruch, der an Sauerkirschen und Himbeeren erinnert, und einen süßen und leichten Tanningeschmack mit angenehmer säuerlicher Ader.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

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

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. *„Romagna Pagadebit“ (auch als lieblicher Wein und Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit“ hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. *„Romagna Pagadebit Bertinoro“*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco im Bertinoro-Gebiet bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit Bertinoro“ hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. *„Romagna Sangiovese“*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die hin und wieder an Veilchen und bei jungen Weinen an leichte Kräuternoten erinnern. Der Geschmack ist elegant, vollmundig, bei jungen Weinen angenehm tanninhaltig mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. *„Romagna Sangiovese Novello“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Novello“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und nach dem Verfahren der Kohlensäuremazeration vinifiziert. Der Wein hat eine rubinrote Farbe, einen weinigen und intensiven Geruch, der typisch für Weine ist, die mit dem genannten Verfahren bereitet werden. Er hat einen trockenen bzw. leicht süßlichen Geschmack wegen des mäßigen Restzuckergehalts, der laut den Rechtsvorschriften zur Regelung der Erzeugung zulässig ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. *„Romagna Sangiovese Superiore“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Superiore“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot und weist bisweilen violette Reflexe auf. Er hat einen weinigen Geruch, der von milden Veilchennoten begleitet wird. Der Geschmack ist vollmundig, körperreich und dennoch weich und elegant mit angenehmen leichten Tanninen bei jungen Weinen und einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. *„Romagna Sangiovese Riserva“ (auch als „Superiore Riserva“)*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch mit einem feinen ätherischen Vanillebukett ist typisch für gereiften Wein. Der Wein ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

9. *„Romagna Sangiovese Passito“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Passito“, der aus den eingetrockneten Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe, manchmal mit violetten Reflexen, einen milden Geruch, der hin und wieder an Veilchen erinnert. Der Geschmack ist harmonisch mit angenehmen Tanninen und einem gefälligen und charakteristischen bitteren Nachgeschmack. Hin und wieder kann eine Holznote wahrgenommen werden, die durch die für die Reifung verwendeten Behältnisse entsteht.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Restzuckergehalt: 6,0 bis 20,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

10. *„Romagna Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ mit Angabe des Teilgebiets wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet. Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die an Veilchen erinnern und bei jungen Weinen leichte Kräuternoten aufweisen. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist angenehm tanninhaltig bei jungen Weinen mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

11. *„Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe des Teilgebiets, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt, was typisch für den gereiften Wein ist. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter, der oftmals von Holznoten begleitet wird, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

12. *„Romagna Trebbiano“*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen weinigen, milden und feinen Geruch sowie einen subtilen, würzigen und harmonischen Geschmack auf.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 14,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

13. *„Romagna Trebbiano Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Spumante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Flaschen- oder Tankgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Schaumwein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen lang anhaltenden Schaum und eine feine Perlage sowie einen feinen, frischen und angenehmen Geruch und je nach spezieller Geschmacksvariante einen trockenen oder lieblichen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

14. *„Romagna Trebbiano Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Perlwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Frizzante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Nachgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Wein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum, einen angenehmen und milden Geruch sowie einen harmonischen und frischen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 14,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

15. *„Romagna Bianco Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein „Romagna Bianco Spumante“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen feinen und lang anhaltenden Schaum auf. Zudem zeichnet sich der Schaumwein durch seinen feinen und milden Geruch und seinen würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

16. *„Romagna Rosato Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséschaumwein „Romagna Rosato Spumante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und hat einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch und variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

17. *„Romagna Bianco“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

18. *„Romagna Bianco Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der weiße Perlwein „Romagna Bianco Frizzante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und weist einen angenehmen und charakteristischen Duft auf. Der Geschmack ist würzig und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

19. *„Romagna Rosato“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséwein „Romagna Rosato“ ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

20. *„Romagna Rosato Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséperlwein „Romagna Rosato Frizzante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehmen und charakteristischen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

21. *„Romagna Rosso“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Rotwein „Romagna Rosso“ hat eine rubinrote Farbe, bisweilen mit violetten Reflexen. Er weist ein reintöniges Bukett und einen weinigen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch mit leichter Tanninnote und einem angenehm bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

22. *„Romagna Bianco Brisighella“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Brisighella“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis goldgelbe Farbe, ein breites Bukett und einen feinen und charakteristischen Geruch. Der Geschmack ist würzig, frisch und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

23. *„Romagna Bianco Castrocaro“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Castrocaro“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe bis goldgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

24. *„Romagna Bianco Longiano“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Longiano“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

25. *„Romagna Bianco Modigliana“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Modigliana“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

26. *„Romagna Bianco Oriolo“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Oriolo“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

27. *„Romagna Centesimino Oriolo“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo“ hat eine granatrote Farbe und weist einen charakteristischen Geruch mit Noten von Rosen und Waldfrüchten auf. Der Geschmack ist samtig mit gut ausgebildetem Körper.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

28. *„Romagna Centesimino Oriolo Riserva“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo Riserva“ hat eine intensive granatrote Farbe und einen einhüllenden Geruch mit Noten von Rosen und reifen Früchten, die von würzigen Noten begleitet werden. Der Geschmack ist harmonisch und samtig mit gut ausgebildetem Körper und leichter Tanninnote.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

29. *„Romagna Centesimino Oriolo Passito“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo Passito“ hat eine undurchdringlich granatrote Farbe und einen intensiven Geruch mit Aromen von Rosen, Konfitüre und getrockneten Trauben, die von würzigen Noten begleitet werden. Der Geschmack ist harmonisch, einhüllend und gut strukturiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: mindestens 50 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

30. *„Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséschaumwein „Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er hat eine mehr oder weniger intensive rosa Farbe und einen charakteristischen Duft mit ausgeprägten blumigen Noten. Der Geschmack ist frisch und gut strukturiert, der je nach Zuckergehalt von herb bis halbtrocken variiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

31. *„Romagna Famoso Mercato Saraceno“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Famoso Mercato Saraceno“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und einen intensiven und charakteristischen weinigen Geruch. Der Geschmack ist trocken, würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

32. *„Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein „Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum sowie einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken gemäß den EU-Rechtsvorschriften.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Romagna Albana Spumante

45 Hektoliter je Hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 Hektoliter je Hektar

3. Romagna Pagadebit und Pagadebit Bertinoro, auch als Perlwein („Frizzante“)

98 Hektoliter je Hektar

4. Romagna Sangiovese, auch als Novello und Riserva

78 Hektoliter je Hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, auch als Riserva

68,25 Hektoliter je Hektar

6. Romagna Sangiovese mit Angabe der Teilgebiete

58,5 Hektoliter je Hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva mit Angabe der Teilgebiete

52 Hektoliter je Hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 Hektoliter je Hektar

9. Romagna Bianco, auch als Perl- oder Schaumwein

126 Hektoliter je Hektar

10. Romagna Rosato, auch als Perl- oder Schaumwein

126 Hektoliter je Hektar

11. Romagna Rosso

91 Hektoliter je Hektar

12. Romagna Bianco mit Angabe der Teilgebiete: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana und Oriolo

84 Hektoliter je Hektar

13. Romagna Centesimino, auch als Riserva, mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

77 Hektoliter je Hektar

14. Romagna Centesimino Passito mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

55 Hektoliter je Hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

91 Hektoliter je Hektar

16. Romagna Famoso, auch als Schaumwein („Spumante“), mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno

84 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der Bezeichnung „Romagna“ angebaut werden, umfasst ganz oder teilweise die Territorien mehrerer Gemeinden in den Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini in der Region Emilia-Romagna.

7. **Keltertrauben**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

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

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Bis 1300 besaß die Familie Baldi da Faenza Rebflächen in den fruchtbarsten Gebieten der Romagna. Sie war eine der ersten Erzeugerfamilien, die die Qualität der Weinerzeugung verbesserte, sodass sogar andere Adelsfamilien, die nicht nur aus Faenza stammten, bei besonderen Gelegenheiten Weine der Familie Baldi kredenzten, obwohl sie selbst Wein anbauten und herstellten.

Francesco Baldi war Anfang des 20. Jahrhunderts einer der ersten Schaumweinerzeuger der Romagna. Bei diesem Erzeugnis handelte es sich wahrscheinlich um einen mit anderen Weinen verschnittenen „Albana". Sein Schaumwein, den er in großen Mengen in der Villa „Le Fontane" in Sarna di Faenza herstellen ließ, wurde dank seiner hohen Qualität in der Romagna und in Bologna verkauft und nach Frankreich und Russland exportiert, wo er begehrte Auszeichnungen und Anerkennungen erhielt.

Romagna Cagnina:

Die für den Cagnina-Wein verwendete Hauptrebsorte Terrano d'Istria hat sich wahrscheinlich unter der byzantinischen Herrschaft in der Region Romagna verbreitet, als für den Bau der bedeutendsten Monumente von Ravenna große Mengen Kalkstein aus Dalmatien und Istrien importiert wurden. Bereits im Jahr 1200 wurde dieser Wein in einigen Ebenen im Gebiet um Cesena, Forlì und Ravenna erzeugt. Diverse Schriften und poetische Werke aus dem 19. und 20. Jahrhundert belegen, dass der Cagnina-Wein in der Romagna verbreitet war und wertgeschätzt wurde.

Romagna Pagadebit (auch mit der Zusatzangabe „Bertinoro", als lieblicher Wein und Perlwein):

Die Rebsorte Bombino Bianco wird regional auch als „Pagadebit" bezeichnet. Daher rührt der Name des Weins. Laut Hohnerlein-Buchinger ist die ursprüngliche Bedeutung des Wortes darauf zurückzuführen, dass die Rebsorte so ertragreich ist, dass man seine Schulden damit zurückzahlen konnte, denn sie garantiert auch unter widrigen klimatischen Bedingungen einen guten Ertrag. Vor allem in der Provinz Forlì wurden auf gemischten Flächen die Rebsorten Albana und Pagadebit angebaut, um den unzureichenden Ertrag der Rebsorte Albana auszugleichen. Ein Pagadebit in der Romagna wurde (bei der Beschreibung der Rebsorten in der Umgebung von Rimini) zuerst schriftlich 1825 von Acerbi erwähnt. Bei der ampelografischen Ausstellung in Forlì im Jahr 1876 wurden aus verschiedenen Gebieten stammende Pagadebits verglichen. Geschichtlich gesehen hatte der Anbau des Pagadebit im Gebiet von Bertinoro eine besondere und ehrwürdige Tradition.

Romagna Sangiovese (auch als Superiore, Riserva, Novello und Passito):

Im Staatsarchiv von Faenza ist eine notarielle Urkunde aus dem Jahr 1672 erhalten, in der unter dem Landbesitz von Fontanella di Pagnano in der Gemeinde Casola Valsenio „drei Rebenreihen mit Sangiovese" aufgelistet sind. Einige Sprachwissenschaftler sind der Meinung, dass die Rebsorte im Toskana-Romagna-Apennin den Namen „Sangue dei gioghi" erhielt, was „Blut der Berge" bedeutet und der dann im lokalen Dialekt in die Kurzform „Sanzves" überging.

Laut Beppe Sangiorgi betreffen die ersten Nennungen des Sangiovese in der Romagna das Gebiet um Faenza und Imola. 1839 kam Gallesio von Florenz nach Forlì und beschrieb die Weinberge, die er sah: „Die Weinberge sind allesamt mit niedrigen Rebstöcken und größtenteils mit der Rebsorte Sangiovese aus der Romagna bepflanzt".

In alten Texten über den Weinbau ist von einer Sangiovese-Rebe in der Romagna die Rede, die über eigene Merkmale verfügte und anders als andernorts sortenrein vinifiziert wurde.

Romagna Trebbiano (auch als Perl- oder Schaumwein):

Die Rebsorte Trebbiano wurde wahrscheinlich von den Etruskern und Römern eingeführt, die nach der Urbarmachung der Böden und der Landaufteilung Reben anpflanzten, weshalb er zum Legionärswein wurde. Pier de Crescenzi schrieb 1305 über eine weiße Rebe namens „Tribiana". Im selben Jahrhundert wurde sie in Imola als „Turbien" und in Bologna als „Trebulanum" bezeichnet. In einer nicht genau bestimmten Zeit nannte man sie in der Romagna „Tarbian". Bei Molon (1906) ist nachzulesen, dass die Rebsorte insbesondere in Forlì und Ravenna und laut den Aussagen von Pasqualini und Pasqui trotz der hohen Luftfeuchte in den Rebenreihen der Ebene verbreitet war. Die starke Verbreitung der Rebsorte in der Romagna ist darauf zurückzuführen, dass sie sich an die unterschiedlichsten Arten von Böden und an das Klima anpassen kann.

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

Die g. U. „Romagna" – Weinbereitungsgebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna und Rimini erfolgen.

Die g. U. „Romagna" – Weinbereitungsgebiet für Perl- und Schaumweine

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verfahren zur Bereitung der Weinsorten „Romagna Trebbiano Frizzante", „Romagna Trebbiano Spumante", „Romagna Pagadebit Frizzante", „Romagna Albana Spumante", „Romagna Bianco Frizzante", „Romagna Bianco Spumante", „Romagna Rosato Frizzante" und „Romagna Rosato Spumante" sowie die önologischen Verfahren zur Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, falls zulässig, dürfen im gesamten Territorium der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Die g. U. „Romagna" – Gebiet, in dem die Verfahren zur Abfüllung der Perl- und Schaumweine erfolgen dürfen

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weinsorten mit der g. U. „Romagna Trebbiano Frizzante", „Romagna Trebbiano Spumante", „Romagna Pagadebit Frizzante", „Romagna Albana Spumante", „Romagna Bianco Frizzante", „Romagna Bianco Spumante", „Romagna Rosato Frizzante" und „Romagna Rosato Spumante" müssen innerhalb des Territoriums der Regionen Emilia-Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Verwendung der Angaben der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Etikettierung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Romagna" ist die Angabe der Teilgebiete zulässig, die in den entsprechenden Anhängen der Produktspezifikation beschrieben sind.

Auf dem Etikett dürfen folgende Teilgebiete angegeben werden: „Bertinoro", „Brisighella", „Castrocaro", „Cesena", „Longiano", „Meldola", „Modigliana", „Marzeno", „Oriolo", „Predappio", „Mercato Saraceno", „Serra", „Imola", „Coriano", „San Clemente" und „Verucchio".

Die g. U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini erfolgen.

Die g. U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der g. U. „Romagna“ mit der Angabe der Teilgebiete muss innerhalb des Erzeugungsgebiets eines jeden Teilgebiets erfolgen, einschließlich der Gebiete, in denen die Weinerzeugung aufgrund der Ausnahmeregelung zulässig ist. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18282

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 386/09)

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 Geisberg“

PDO-FR-A0379-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 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“, „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 Gemeindeschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 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 Parzellengebiet**

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 Parzellengebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.

— Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindenamen 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 Gemeindenamen 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 Gemeindeschlüssel 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 Gemeindeschlüssel 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 Spaliererziehung 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 Bernsteingelb 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 Geisberg

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.

Es gibt zwei Arten:

— trockene Weine mit Mineralität;

— aromatische Weine, die fruchtig, geschmeidig und reichhaltig sind.

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 Bernsteingelb 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 Bernsteingelb 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. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

   60 Hektoliter je Hektar

2. 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 Gemeindeschlüssels des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, 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 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

Riesling B

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

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Geisberg" 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 pedologischen Merkmale aufgrund der Lage am Ausgang des Tals fördern die Salinität und die säuerlichen Hintergrundaromen, bringen ausgewogene, rassige und lange am Gaumen verbleibende Weine hervor und verleihen ihnen große Finesse. Über die Jahre entwickeln sich Mineralität und Komplexität.

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 Gemeindeschlüssels 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-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, Epfig, 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, 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,

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 386/10)

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 Moenchberg“

PDO-FR-A0383-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 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“, „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 Gemeindeschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 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 Parzellengebiet**

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 Parzellengebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.

— Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindenamen 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 Gemeindenamen 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 Gemeindeschlüssel 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 Gemeindeschlüssel 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 Spaliererziehung 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 Bernsteingelb 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 Moenchberg

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 Bernsteingelb 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 Bernsteingelb 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. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

   60 Hektoliter je Hektar

2. 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 Gemeindeschlüssels des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, 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 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

Riesling B

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

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Moenchberg“ 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 Steinigkeit der Böden verleiht den Weinen eine ausgewogene massige und dichte Säure, Salinität, Länge am Gaumen und Kraft.

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 Gebiet wird auch in der 1852 veröffentlichten Klassifikation der Gebiete der elsässischen Qualitätsweine der Stoltz-Ampelografie genannt.

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 Gemeindeschlüssels 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-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, Epfig, 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, 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,

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 386/11)

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 Hatschbourg"

PDO-FR-A0372-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 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.

([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 Gemeindeschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 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 Parzellengebiet**

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 Parzellengebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.

— Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindenamen 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 Gemeindenamen 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 Gemeindeschlüssel 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 Gemeindeschlüssel 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 Spaliererziehung 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 Bernsteingelb 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 Hatschbourg

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 Bernsteingelb 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 Bernsteingelb 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. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

60 Hektoliter je Hektar

2. 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 Gemeindeschlüssels des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, 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 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

Riesling B

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

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hatschbourg“ 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 reichhaltigen und gut wasserabführenden Böden verleihen den Weinen einen aromatischen, fruchtigen Charakter. Sie sind füllig, reichhaltig, komplex und opulent mit einer guten Lagerfähigkeit.

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 Gemeindeschlüssels 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-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, Epfig, 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, 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,

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 genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2022/C 386/12)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats (Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Arroz de Valencia / Arròs de València“

EU-Nr.: PDO-ES-0151-AM01 – 21.7.2022

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

1. **Name des Erzeugnisses**

   „Arroz de Valencia / Arròs de València“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

   Spanien

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

   Dirección General de Desarrollo Rural, Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

   Die Änderung besteht in der Aufnahme neuer Sorten (Bombón, Copsemar 7 und Argila), die direkt mit bereits in die Produktspezifikation aufgenommenen Sorten verwandt sind und ähnliche Eigenschaften wie die bereits aufgenommenen Sorten haben, aber agronomische Vorteile bieten wie eine höhere Resistenz gegenüber Salzbelastung, geringerer Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln oder geringerer Wasserbedarf. Die Änderung wird als Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angesehen, da

   1. die Aufnahme dieser neuen Sorten, wie in den beigefügten Berichten der Pflanzenzüchter ausgeführt, keine Auswirkungen auf die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses hat;
   2. der Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet nicht geändert wird;
   3. keine Änderung des Namens oder irgendeines Teils des Namens des Erzeugnisses beantragt wird;
   4. keine Änderung beantragt wird, die das abgegrenzte geografische Gebiet betrifft;
   5. sie nicht zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis oder seinen Rohstoffen führt.

   Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

EINZIGES DOKUMENT

„Arroz de Valencia / Arròs de València“

EU-Nr.: PDO-ES-0151-AM01 – 21.7.2022

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

1. **Name**

   „Arroz de Valencia / Arròs de València“

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst und Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt*

Reis (*Oryza sativa*) der Sorten Senia, Bahía, Bomba, J. Sendra, Montsianell, Gleva, Sarçet, Albufera, Bombón, Argila, Copsemar 7. Der vermarktete weiße Reis oder Vollkornreis muss folgende Parameter (durchschnittliche Merkmale) aufweisen:

Mittelkörner	4 %
Gelbe und bernsteinfarbene Körner	0,20 %
Rote Körner und Körner mit roten Rillen	0,50 %
Kreidige und grüne Körner	2 %
Fleckige und durch Insekten beschädigte Körner	0,50 %
Fremdstoffe	0,10 %
Mindestmenge ohne Mängel	92,70 %

Eigenschaften des verarbeiteten rohen Korns (Durchschnittswerte):

Sorte	Länge (mm)	Länge/Breite	Anteil trüber Körner
Bahía	5,6	1,8	99
Senia	5,6	1,8	99
Bomba	5,2	1,8	99
J. Sendra	5,7	1,8	99
Montsianell	5,7	1,8	99
Gleva	5,7	1,8	99
Sarçet	6	1,8	99
Albufera	5,2	1,7	99
Bombón	5,3	1,8	99
Argila	5,8	1,7	99
Copsemar 7	5,5	1,7	99

Der vermarktete weiße Reis oder Vollkornreis muss folgende Parameter (durchschnittliche Merkmale) aufweisen:

SORTE	AMYLOSE (%)
Bahía	19,1 %
Senia	16,3 %
Bomba	24,9 %
J. Sendra	17,5 %
Montsianell	18,1 %

Gleva	17,7 %
Sarçet	16,3 %
Albufera	25,6 %
Bombón	24 %
Argila	20,9 %
Copsemar 7	24,4 %

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte, von der Aussaat bis zur Ernte, Trocknung und Aufbereitung für die Verpackung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Der Reis muss im Erzeugungsgebiet verpackt werden, damit die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses sichergestellt und seine Rückverfolgbarkeit im Rahmen desselben Kontrollsystems gewährleistet sind.

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

Der geschützte Reis wird ausschließlich in Verpackungen vermarktet, die mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen sind. Sowohl auf dem Etikett als auch auf dem Kontrolletikett muss unbedingt die Bezeichnung „Denominación de Origen ‚Arroz de Valencia'" und gegebenenfalls die valencianische Entsprechung „Denominació d'Orige ‚Arròs de València'" aufgeführt sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Anbaugebiet sind die natürlichen Feuchtgebiete in den Provinzen Alicante, Castellón und Valencia in der Autonomen Gemeinschaft Valencia, vorwiegend die Gemeinden im Einzugsgebiet des Naturschutzgebietes von La Albufera in Valencia und des Naturschutzgebietes Marjal de Pego-Oliva und Marjal de Almenara, allesamt ökologisch sehr wertvolle Räume, für die der Reis eine äußerst wichtige Rolle in Bezug auf die Nachhaltigkeit des Ökosystems spielt.

Angehörende Gemeinden:

Einzugsgebiet des Naturschutzgebietes von La Albufera (Provinz Valencia): Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Beniparrell, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca und Valencia.

Weitere Gemeinden der Provinz Valencia: Alginet, Almacera, Almusafes, Alquería de la Condesa, La Alcudia, Alcira, Benifayó, Corbera, Favareta, Fortaleny, Llaurí, Masamagrell, Oliva, La Pobla de Farnals, Polinya del Xuquer, Puzol, Rafelbuñol, Riola, Sagunto und Tavernes de Valldigna.

Gemeinden der Provinz Alicante: Pego.

Gemeinden der Provinz Castellón: Almenara, Castellón, Chilches und La Llosa.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Der Anbau von Reis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arroz de Valencia" erfolgt in Feuchtgebieten mit besonderem Überschwemmungspotenzial. Die Böden sind kalkhaltig (30–50 % Karbonate), lehmig, arm an organischen Bestandteilen und reagieren alkalisch (pH 8–8,3). Die Erde ist fest und wenig durchlässig.

Zum Klima sei angemerkt, dass die Temperaturen aufgrund der Lage des Gebietes an den Ufern des Mittelmeers ganzjährig mild sind, die geringen Niederschläge fallen vor allem im Herbst und im Frühjahr.

Durch die Nähe zum Meer herrschen in dem Gebiet Seewinde, wodurch tagsüber keine kalten Winde wehen. In den Sommermonaten herrscht der sehr trockene und warme, aus der Hochebene kommende Westwind vor.

Ein bedeutender Teil des abgegrenzten Gebietes ist eingebettet in das landschaftlich sehr wertvolle Naturschutzgebiet von La Albufera in Valencia. Aufgrund der besonderen Merkmale des Gebietes kann dort nur Reis angebaut werden, der wiederum für die Bewahrung des ökologischen Gleichgewichts des Naturschutzgebietes unabdingbar ist.

65 % der Fläche des 21 120 ha großen Naturschutzgebietes von La Albufera in Valencia sind Reisanbauflächen.

Menschliche Faktoren

Im abgegrenzten Gebiet wird seit Jahrhunderten Reis angebaut. Es gibt Dokumente, die belegen, dass im alten Königreich Valencia vor seiner Eroberung durch Jakob I. im Jahre 1238 Reis angebaut wurde. Im „Llibre dels repartiments“, welches das Land des neu eroberten Reiches aufteilte, werden bereits Reisfelder erwähnt.

In der Verordnung König Ferdinands VI. von 1753 werden die Grenzen der Reisanbaufläche dieses Gebiets festgelegt.

Andere Dokumente über die Geschichte des Reisanbaus in der Autonomen Gemeinschaft Valencia sind „El arroz“ (1939) von Rafael Font de Mora y Llorens und „Compendio arrocero“ (1952) von José María Carrasco García.

Im Verlauf vieler Jahre des Anbaus haben sich spezifische Methoden entwickelt wie zum Beispiel die so genannten „eixugons“ (Trockenlegungen), bei denen die Anbaufläche einige Tage nicht bewässert wird, um Algenwachstum zu verhindern. Die Trockenlegungen werden ungefähr Ende Juni durchgeführt, wenn die Reispflanzen gekeimt haben.

Eine weitere spezifische Anbaumethode des Gebietes ist die Überflutung während der Winterbrache. Mit dieser desinfizierend wirkenden Methode werden die biologischen Zyklen einiger Bodenorganismen durchbrochen. Gleichzeitig kommt es zu einer Erhöhung der biologischen Vielfalt in den Gewässern (Pilze, Algen, kleine Arthropoden), die die Zersetzung der Ernterückstände fördert und den Boden mit ihren eigenen Rückständen und dem Einfluss von Makro- und Mikronährstoffen regeneriert.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Reis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arroz de Valencia“ nimmt aufgrund des Amylose-Gehalts der in dem Gebiet angebauten Sorten Geschmäcker stark auf. Neben dem hohen Anteil trüber Körner („perlado“) ist die Homogenität der Körnergröße ein sehr wichtiger Faktor, der einen einheitlichen und konstanten Garpunkt gewährleistet.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Das abgegrenzte Gebiet liegt zwischen der Strandlinie und den Küstengebirgen. Aufgrund dieser einzigartigen Geografie weht in den Nächten eine Meeresbrise über den Feldern, die eine langsame und allmähliche Reifung des Korns gewährleisten und damit das Auftreten von Kornbruch sowohl während des Mahlens als auch während des Kochens verhindern und minimieren.

Das überwiegend im Naturschutzgebiet La Albufera in Valencia liegende abgegrenzte Gebiet besteht aus sehr alten natürlichen Feuchtgebieten mit kalkhaltigen, lehmigen Böden, die arm an organischen Bestandteilen sind und alkalisch reagieren. Deshalb ist der Boden schwer, sehr fest und undurchlässig, was den Nassanbau mit einer minimalen Wassermenge und eine ausgezeichnete Nutzung der Nährstoffressourcen ermöglicht. So wird die Entwicklung der Körner jeder Rispe äußerst positiv beeinflusst, wodurch das Auftreten von unförmigen oder amorphen Körnern auf ein Mindestmaß verringert wird.

Im abgegrenzten Gebiet gibt es keine kalten Tageswinde und die Gewässer sind warm. Dies begünstigt die Bildung trüber Körner und ermöglicht die ausfallfreie Aussaat von Sorten mit langem Anbauzyklus, sodass die genannten Sorten angebaut werden können, bei deren Erzeugung in dem ausgewiesenen Gebiet sich als besondere Eigenschaft ihr Amylose-Gehalt herausbildet. Dieser kommt später in der besonderen kulinarischen Qualität des Reises zum Tragen, da er dem Reis ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Geschmacksaufnahme und Kochfestigkeit verleiht.

Die valencianische Tradition des Reisanbaus ist auf das Engste mit der gastronomischen Tradition verbunden. Valencia hat eine ausgeprägte Tradition in Bezug auf Reisgerichte, in deren Mittelpunkt Paella, Reiseintöpfe und im Backofen gegarte Reisgerichte stehen. Zwischen dieser Reisküche und den typischen Sorten des Gebietes besteht ein Kausalzusammenhang, da es sich um Sorten handelt, die den Geschmack der Brühe sehr gut aufnehmen und somit ein guter Geschmacksträger sind. Dies hat zur Entwicklung ganz besonderer Zubereitungsweisen geführt, die sich von der Reiszubereitung in anderen Gegenden der Welt deutlich unterscheidet.

Der Westwind trägt Pilzsporen wie *Pyricularia* und *Helminthosporium* davon und sorgt so dafür, dass keine schadhaften Körner auftreten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://www.agricultura.gva.es/pc_arrozdevalencia

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 386/13)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Datum der Mitteilung: 12.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anpassung der Begrifflichkeiten bezüglich der Gesamtzucker-Analyseparameter an die geltenden Vorschriften**

BESCHREIBUNG:

Im Einklang mit den Bestimmungen des Artikels 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018 ([2]), in dem die Benennung des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose geregelt ist, wird der Analyseparameter „Gesamtzucker“ in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose plus Fructose“ umbenannt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften erfolgt, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

BEGRÜNDUNG:

Es ist zu präzisieren, wie die Werte des Gesamtzuckergehalts in den Weinen ausgedrückt werden.

2. **Erhöhung des Gehalts an flüchtiger Säure**

BESCHREIBUNG:

Gehalt an flüchtiger Säure: Dieser Wert wird für Weiß- und Roséweine auf 0,8 g/l Weinsäure angehoben. Bei Rotweinen und Likörweinen darf der Gehalt an flüchtiger Säure nicht mehr als 1,2 g/l Weinsäure betragen. Für Schaumweine wird der Wert auf 1 g/l Weinsäure erhöht.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.
([2]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 46.

BEGRÜNDUNG:

In Bezug auf den Gehalt an flüchtiger Säure sind in der derzeit geltenden Produktspezifikation für diesen Parameter zu strenge Grenzwerte festgelegt, wodurch Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die geeignete organoleptische Merkmale aufweisen und sich als typische Weine aus Yecla qualifizieren würden. Aktuell werden die Weine – aufgrund der Art der Weinbereitung und des Weinausbaus – in Holzbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 330 Litern gelagert. Bei höheren Fassungsvermögen sind die Angaben „Crianza“ oder „Reserva“ nicht zulässig, wobei der Gehalt an flüchtiger Säure der in diesen Behältnissen gelagerten Weine in der Regel ähnlich wie beim Ausbau im 330-Liter-Barrique ist und die Weine bei der Verkostung indes keine Fehler aufweisen. Daher soll dieser Parameter an die aktuellen Trends des Ausbaus und der Bereitung von Weinen angepasst werden. All diese begünstigt weniger aufwendige Weinbereitungsverfahren und die Gärung mit heimischen Hefen, die den Weinen charakteristischere Merkmale verleihen.

Es ist somit nur folgerichtig, diesen Analyseparameter aus den vorstehend genannten Gründen zu aktualisieren, sodass die Kellereien einen Teil ihrer Erzeugnisse, der bisher ungenutzt bleiben muss, im Rahmen der Ursprungsbezeichnung vermarkten können.

3. **Herabsetzung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts und des minimalen Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen**

BESCHREIBUNG:

Herabsetzung des unteren Grenzwerts des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen um 0,5 % vol.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla werden Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es andere zugelassene Sorten wie Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

Die Herabsetzung des unteren Grenzwerts des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen um 0,5 % vol führt nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern bietet vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

4. **Erhöhung des Gehalts an Gesamtsäure**

BESCHREIBUNG:

Für Weiß-, Rosé- und Rotweine wird die Gesamtsäure auf 7,5 g/l Weinsäure erhöht.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla werden Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es die roten Rebsorten Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot sowie die weißen Rebsorten Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo und Sauvignon Blanc y Verdejo.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Aufgrund verfrühter Lesen mit geringerem Alkoholgehalt ist der Gesamtsäuregehalt der erzeugten Weine unter Umständen leicht erhöht.

5. **Änderung der organoleptischen Merkmale**

BESCHREIBUNG:

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Anpassung der organoleptischen Merkmale, die eine bessere Kontrolle durch sensorische Prüfung zum Ziel hat.

Nummer 2 b „Organoleptische Merkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten, da sie keine Veränderung des Erzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung stellt keine Absenkung der qualitativen Anforderungen an die erzeugten Weine dar, die nach wie vor genau definiert sind, sondern es wird lediglich die Klassifizierung verdeutlicht und logischer strukturiert, was den Kellereien und Zertifizierungsstellen bei der organoleptischen Bewertung der Weine hilft.

Zudem macht die Umsetzung der Norm UNE-EN ISO 17065 im Rahmen der Prüfung der Produktspezifikation eine Änderung der organoleptischen Beschreibung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erforderlich, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN ISO 17025 bewertet werden können.

6. **Änderungen bei spezifischen önologischen Verfahren**

BESCHREIBUNG:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt wird nicht länger in % vol ausgedrückt, sondern in °Bé. Für rote Traubensorten, die für Rotwein bestimmt sind, wird der Wert auf 11 °Bé verringert und für rote Traubensorten, die für Likörweine bestimmt sind, auf 13 °Bé erhöht.

Nummer 3 a „Spezifische önologische Verfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Die Änderung zu °Bé ist darauf zurückzuführen, dass es in den Kellereien die gebräuchlichste Art und Weise ist, den Zuckergehalt des Mostes in Abhängigkeit von seiner Dichte zu messen, und dass dadurch vermieden wird, ständig Umrechnungstabellen einsetzen zu müssen.

Somit wird durch diese Änderung das Messen des Alkoholgehalts bei Eingang der Trauben in den Kellereien vereinfacht und der Alkoholgehalt der Weine an die realen Anbaubedingungen und an die Markttrends angepasst, da die Werte leicht verringert bzw. erhöht werden, weil im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut werden. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es andere zugelassene Sorten wie Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

7. **Änderung der Extraktionsmenge**

BESCHREIBUNG:

Es wird die Verwertungszahl von Trauben in Wein geändert, das heißt, es werden geeignete Drücke zur Extraktion des Mostes genannt, sodass die Höchstmenge an Wein, die aus 100 kg Trauben gewonnen werden darf, von 70 auf 74 l Wein erhöht wird.

Nummer 3 b „Einschränkungen bei der Weinbereitung" der Produktspezifikation und Punkt 5.1 „Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung" des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung" zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Wie in der gesamten Agrar- und Lebensmittelindustrie fand in den vergangenen Jahren auch im Weinsektor ein technologischer Wandel statt. Dieser Wandel ist noch lange nicht abgeschlossen und bietet den Önologen immer wieder neue Werkzeuge, um attraktivere, nachhaltigere und ökologischere Weine zu erzeugen.

Praktiken wie die Begrenzung der Extraktionsmenge auf 70 % des Mostes tragen nicht nur nicht dazu bei, die Qualität des Weins zu verbessern, sondern sie schränken die Fachleute auch in vielerlei Hinsicht in ihrem Bestreben ein, bei der Weinbereitung das bestmögliche Resultat aus den Trauben herauszuholen.

Die önologischen Verfahren müssen auf die Erzeugung von Qualitätswein ausgerichtet sein, wobei Kenntnisse, Erfahrungen und Fähigkeiten des jeweiligen Teams aus Fachleuten gefragt sind, damit die besten Techniken eingesetzt werden, die bereits zur Verfügung stehen oder in Zukunft eventuell noch entwickelt werden und die der Produktspezifikation im Hinblick auf die Erzeugung der Weine entsprechen, die unter die Ursprungsbezeichnung Yecla fallen.

Die Erhöhung des Ertrags von 70 auf 74 l pro 100 kg Trauben beruht darauf, dass aus einigen der im Erzeugungsgebiet vorzufindenden Rebsorten, u. a. aus den Sorten Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera und Merlot, bei leicht höherem Druck beim Keltern Moste gewonnen werden, die eine Polyphenolkonzentration höchster Qualität aufweisen und derzeit dennoch entsorgt werden müssen, damit der aktuelle Grenzwert nicht überschritten wird.

Die Qualität der aus einigen Rebsorten der Ursprungsbezeichnung Yecla erzeugten Weine, die einen geringeren Anthocyan- und Polyphenolgehalt aufweisen, könnte durch diese Erhöhung um 4 % gesteigert und es könnte ein kostbarer Wein mit einer hohen Konzentration dieser Verbindungen erzeugt werden.

8. **Änderungen bei den Anbauverfahren**

BESCHREIBUNG:

Es werden Anbauverfahren gestrichen, nämlich die Bewässerungsvorschriften seitens der Verwaltungsstelle der Aufsichtsbehörde und die Mindestpflanzdichten. Darüber hinaus wird der Wortlaut dahingehend geändert, dass der Anbau sowohl als Gobelet- als auch als Spaliererziehung mit dem Ziel zulässig ist, Erzeugnisse höchstmöglicher Qualität zu erhalten.

Nummer 3 c „Anbauverfahren" der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation wirken sich nicht auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses aus. Es handelt sich in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 um eine „Standardänderung".

BEGRÜNDUNG:

Die Produktspezifikation wurde seit ihrer Erstellung nicht aktualisiert und es wird nun beabsichtigt, sie an die Verfahren anzupassen, die in dem Gebiet faktisch erforderlich sind.

Die derzeit in den Vorgaben zur Erzeugung enthaltenen Anbauverfahren, wie die Bewässerungsvorschriften seitens der Verwaltungsstelle der Kontrollbehörde und die Mindestpflanzdichten, tragen nicht nur nicht dazu bei, die Qualität des Weins zu verbessern, sondern schränken die Weinbauern auch in vielerlei Hinsicht dabei ein, für die jeweilige Bereitung die besten Trauben zu erhalten.

Ferner herrscht die Ansicht, dass über die Erträge (kg/ha), die für die Erzeugung festgelegt und in der Produktspezifikation geregelt sind, bereits eine ausreichende Kontrolle gegeben ist.

Daher werden die Bewässerungsvorschriften und die Mindestpflanzdichten gestrichen und der Wortlaut der Anbauverfahren wird in der Absicht aktualisiert, dass die Produktspezifikation betrieblich besser umsetzbar und aktueller ist und den Bedürfnissen der Winzer entspricht.

9. **Änderung des Höchstertrags pro Hektar in hl/ha**

BESCHREIBUNG:

Durch die Änderung der Extraktionsmenge bei Most oder Wein verändern sich die Höchsterträge pro Hektar.

Nummer 5 „Höchstertrag“ der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Anpassung des Höchstertrags aufgrund der Änderung der Most- oder Wein-Extraktionsmenge pro 100 kg gelesener Trauben.

10. **Anpassung des Namens einer Rebsorte**

BESCHREIBUNG:

Die Bezeichnung Malvasia wird aktualisiert und lautet nun „Malvasia Aromatica“ oder „Malvasia de Sitges“.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 „Rebsorten“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da die betreffende Sorte als Nebensorte geführt wird.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Einführung der richtigen Bezeichnung dieser Rebsorte.

11. **Änderung des Wortlauts der natürlichen Faktoren im Zusammenhang**

BESCHREIBUNG:

Die Passage über das reichliche Vorkommen von Eisen und die Höhe des Gebiets wird gestrichen und die Angabe der maximalen Höhe, in der sich derzeit die Rebflächen befinden, wird aktualisiert.

Nummer 7 a „Angaben zum geografischen Gebiet – Natürliche Faktoren“ der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten, da zwar punktuell der Wortlaut geändert wird, sich jedoch am Zusammenhang nichts ändert.

BEGRÜNDUNG:

Die Angabe der durchschnittlichen Höhe des Anbaugebiets und der geringsten und höchsten Höhe des Gebiets ist verwirrend. Es wurde entschieden, nur die geringste und höchste Höhe (die sich erhöht) des Weinbaugebiets im Text zu belassen. Durch jüngste Pflanzungen von Rebflächen im nördlichen Gebiet erhöht sich die höchste Höhe des Anbaus der Reben unserer Ursprungsbezeichnung. Das reichliche Vorkommen von Eisen wird aus dem Wortlaut gestrichen, da mit den modernen Weinbereitungsverfahren von heute das Problem der Eisentrübung keine Rolle mehr spielt.

12. **Änderungen bei den Meldepflichten**

BESCHREIBUNG:

Es werden das Datum der Erntemeldung seitens der Winzer und die Pflicht für die Kellereien, die Meldung über nicht genutzte Kontrolletiketten der Kellerei vorzulegen, geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Aufgrund der Merkmale der Rebsorte Principal la Monastrell verlängert sich in manchen Jahren die Erntezeit. Die Lese endet dann unter Umständen erst im Monat November. Im Fall dieser letzten Lesen endet die Gärung erst Anfang Dezember. Die Kellereien entscheiden im Prozess der Erzeugung, selbst wenn sie alle Anforderungen an die Vorauswahl der für die g. U. bestimmten Behälter für die Weinbereitung erfüllen, erst gegen Ende der Gärung über das Ziel der Erzeugung. In diesen Fällen weiß der Winzer erst nach dem 30. November, was das Ziel seiner Erzeugung ist, daher ist es sinnvoll, dieses Datum nach hinten zu verschieben.

Für die Arbeitsabläufe der Kellereien ist eine Frist von zehn Tagen für die Vorlage der Meldung zu den Kontrolletiketten sehr knapp bemessen, weswegen es angebracht ist, die Frist auf den Folgemonat auszudehnen.

13. **Sonstige geänderte Anforderungen**

BESCHREIBUNG:

Der Wortlaut „Die Obergrenze in Litern Most oder Wein pro 100 kg gelesener Trauben kann in Ausnahmefällen für bestimmte Jahrgänge von der Verwaltungsstelle, auf eigene Initiative oder auf Anfrage daran interessierter Erzeuger, im Vorfeld der Lese und notwendige Beratung und Prüfungen vorausgesetzt, bis zu einer Grenze von 74 l hochgesetzt werden.“ wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Indem dieser Ertrag durch die Änderung der Extraktionsmenge dauerhaft hochgesetzt wird, ist eine solche punktuelle Erhöhung nicht mehr erforderlich.

14. **Aktualisierung der Daten der Kontrollstellen**

BESCHREIBUNG:

Es werden die Daten der zuständigen Behörde und der delegierten Kontrollstelle aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Es wird die Gelegenheit genutzt, diese Information zu aktualisieren.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Yecla

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

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

1. WEIN – Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und brillant, blassgelbe bis goldgelbe Töne, grünliche Ränder sind möglich.

— Geruch: klare und fruchtige und/oder blumige Aromen. Bei Reifung im Fass ausgewogen mit den typischen Aromen, die vom Barrique beigesteuert werden.

— Geschmack: gute Säure, fruchtig. Bei Reifung im Fass treten die klassischen Noten hervor, die dieses zum Wein insgesamt beiträgt. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

2. WEIN – Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und brillant, Farbpalette von blass lachsfarben bis rosa.

— Geruch: fruchtige und/oder blumige Aromen.

— Geschmack: gute Säure, ausgewogen, fruchtig. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

3. WEIN – Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: mittlere bis hohe Farbtiefe. Farbe violett-kirschrot, purpurrot, granatrot, kann Nuancen in dunkelviolett oder in Farben von kirschrot bis rubinrot oder ziegelrot aufweisen.

— Geruch: frische und/oder reife Früchte, gute Intensität. Bei Gärung oder Ausbau im Fass ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht- und Holznoten. Leichte Überreife, würzig, balsamisch, Anklänge an Eiche.

— Geschmack: vollmundig mit gutem Nachhall, mit Körper, warm, reife und weiche Tannine, sehr ausgewogen. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

4. LIKÖRWEIN

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: entspricht den verschiedenen Weißwein-, Rotwein- und Roséwein-Typen.

— Geruch: gute Intensität je nach Reifung, sehr intensiv und charakteristisch im Fall der Rebsorte Monastrell.

— Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Süße und Bitterkeit, mit Körper, cremig und mit langem Abgang.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. SCHAUMWEIN

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: Wenn der Grundwein ein Weißwein ist, dominieren Gelbtöne von blass bis golden. Wenn der Grundwein ein Roséwein ist, zeigen sich Rosatöne, die himbeer-, erdbeer- johannisbeer- oder lachsfarbene Farbreflexe aufweisen können. Wenn der Grundwein ein Rotwein ist, zeigen sich Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch- oder rubinroten Reflexen.

— Geruch: mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen je nach Rebsorte.

— Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Zucker und Säure.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	235

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben weisen einen Mindestalkoholgehalt von 11 °Bé bei roten Traubensorten und 10 °Bé bei weißen Traubensorten auf; sind sie für Likörweine bestimmt, sind es 13 °Bé.

2.

Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

— Die Extraktion von Most aus frischen Trauben im Zuge der Weißweinbereitung, oder von Wein aus gegorenen Traubentrestern bei der Bereitung von Rotwein, darf nur unter Einsatz mechanischer Systeme erfolgen, die die festen Bestandteile der Traube nicht beschädigen oder zerreißen. Der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist verboten.

— Die Verwendung von kontinuierlichen Keltern ist untersagt.

— Der Ertrag bei der Most- oder Weinextraktion und der Gewinnung aus Trestern darf nicht mehr als 74 l fertig erzeugten Wein pro 100 kg gelesener Trauben betragen. Durch unsachgemäßes Pressen gewonnene Most- oder Weinfraktionen dürfen unter keinen Umständen zur Herstellung von Weinen mit der geschützten Bezeichnung verwendet werden.

3.

Anbauverfahren

Als Erziehungs- und Rebschnittsysteme im Weinberg kommen die klassische Gobeleterziehung und ihre Varianten sowie die Spaliererziehung und ihre Varianten zum Einsatz.

5.2. *Höchsterträge*

1. TROCKENANBAU WEISSE REBSORTEN

4 500 kg Trauben pro Hektar

2.

33,3 Hektoliter pro Hektar

3. TROCKENANBAU ROTE REBSORTEN

4 000 kg Trauben pro Hektar

4.

29,6 Hektoliter pro Hektar

5. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG WEISSE REBSORTEN

9 000 kg Trauben pro Hektar

6.

66,6 Hektoliter pro Hektar

7. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG ROTE REBSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

8.

51,8 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, setzt sich aus den Flächen zusammen, die in der Weinbaukartei verzeichnet sind und im Gemeindegebiet Yecla in der Region Murcia liegen.

Das Weinbereitungsgebiet ist mit dem Erzeugungsgebiet und dem Reifungsgebiet deckungsgleich.

7. **Keltertraubensorte(n)**

MONASTRELL

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

In Yecla herrscht ein trockenes Kontinentalklima mit warmen Sommern und sehr kalten Wintern vor. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 300 mm. Die Sonnenscheindauer beträgt über 3 000 Stunden im Jahr.

Das wichtigste Merkmal dieses Gebiets ist aus geografischer Sicht die bemerkenswerte Höhe der Hochebene.

Hydrografisch betrachtet ist hervorzuheben, dass es sich bei den Senken des Gebiets um endorheische Becken handelt. Die Böden sind unter anderem kalkhaltig, tief, von guter Durchlässigkeit und zeichnen sich dadurch aus, dass wenig organische Stoffe vorhanden sind. Archäologische Funde zeigen, dass in der Gegend seit dem 1. Jahrhundert vor Christi Geburt Weinbau betrieben wird.

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

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der abgefüllten Weine muss die Angabe „Denominación de Origen Yecla“ (Ursprungsbezeichnung Yecla) oder „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (Geschützte Ursprungsbezeichnung Yecla) stehen. Die Etiketten werden von der Kontrollstelle dahin gehend geprüft, ob sie den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Die Behältnisse, in denen die Weine vermarktet werden, sind mit Garantiesiegeln oder Kontrolletiketten zu versehen, die in beiden Fällen von der Kontrollstelle nummeriert und ausgegeben werden oder deren Nummerierung von der Kontrollstelle bereitgestellt wird, und die in der Kellerei aufgebracht werden (Einmalgebrauch).

Link zur produktspezifikation

https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958

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

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE