



C/2025/12

7.1.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. Januar 2025

(C/2025/12)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0426	CAD	Kanadischer Dollar	1,4914
JPY	Japanischer Yen	163,25	HKD	Hongkong-Dollar	8,1035
DKK	Dänische Krone	7,4591	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8354
GBP	Pfund Sterling	0,83098	SGD	Singapur-Dollar	1,4168
SEK	Schwedische Krone	11,4645	KRW	Südkoreanischer Won	1 518,24
CHF	Schweizer Franken	0,9396	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2724
ISK	Isländische Krone	144,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6284
NOK	Norwegische Krone	11,7095	IDR	Indonesische Rupiah	16 834,71
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7032
CZK	Tschechische Krone	25,154	PHP	Philippinischer Peso	60,369
HUF	Ungarischer Forint	414,68	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2518	THB	Thailändischer Baht	35,834
RON	Rumänischer Leu	4,9747	BRL	Brasilianischer Real	6,3649
TRY	Türkische Lira	36,8305	MXN	Mexikanischer Peso	21,1962
AUD	Australischer Dollar	1,6555	INR	Indische Rupie	89,2605

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



C/2025/201

7.1.2025

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

(C/2025/201)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Entre-deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Datum der Mitteilung: 8.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung

Es wird die Farbe Rot aufgenommen.

Damit sollen die in dem Gebiet erzeugten Rotweine unter der Bezeichnung „Entre-deux-Mers“ berücksichtigt werden.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

2. Geografisches Gebiet

Für das geografische Gebiet und das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wird ein Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2022 hinzugefügt.

Das geografische Gebiet wurde in seiner Abgrenzung nicht geändert, aber die Liste der Gemeinden wurde überarbeitet, um bestimmten Namensänderungen infolge der Zusammenlegung von Gemeinden Rechnung zu tragen. Es handelt sich um eine rein redaktionelle Änderung.

Das Einzige Dokument wird geändert.

3. Rebsortenbestand

Für Rotwein wird eine Liste der Haupt- und Nebenrebsorten hinzugefügt. Es handelt sich hierbei um traditionelle Rebsorten, die in der Gironde angepflanzt werden: Cabernet-Sauvignon N, Cabernet franc N, Cot N (oder Malbec), Merlot N, Petit Verdot N und Carmenère N.

Die Liste der Nebenrebsorten für Weißweine wurde überarbeitet. Die Rebsorten Mauzac B und Merlot blanc B, die nicht mehr angepflanzt werden, wurden gestrichen.

Infolge der Streichung der Liste der „Nebenrebsorten“ werden alle Keltertraubensorten unter Punkt 7 des Einzigen Dokuments in die Liste „Keltertraubensorte(n)“ aufgenommen.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

4. Regeln für den Anteil am Rebsortenbestand

Im Einklang mit den oben genannten Änderungen werden die Regeln für den Anteil der Rebsorten Mauzac B und Merlot blanc B am Rebsortenbestand gestrichen.

Die Regel, dass der Anteil der Hauptrebsorten mindestens 70 % des Rebsortenbestands des Betriebs betragen muss, wird beibehalten.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Schnittregeln**

Die Schnittregeln werden ergänzt, um die Anzahl der Augen pro Stock (12) für schwarze Rebsorten festzulegen und die Anzahl der Augen für weiße Rebsorten von 15 auf 14 zu ändern.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

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

Die Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe werden für schwarze Rebsorten ergänzt. Die Höhe der aufgebundenen Laubwand muss mindestens das 0,6-Fache des Abstands zwischen den Rebzeilen betragen.

Diese Höhe wird ab 0,10 m unter dem Biegedraht und bis zur oberen Schnittgrenze gemessen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. **Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle**

Für schwarze Rebsorten wird ein durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle hinzugefügt. Dieser wird auf 8 500 kg/ha festgelegt. Dieser Ertrag entspricht einer maximalen Anzahl von 14 Trauben pro Stock. Wenn Bewässerung erlaubt ist, beträgt der zulässige durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle für die bewässerten Parzellen 7 000 kg/ha. Dieser Ertrag entspricht einer maximalen Anzahl von 14 Trauben pro Stock.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. **Agrarumweltvorschriften**

Folgende Umweltvorschriften werden hinzugefügt:

- Tote Stöcke müssen von den Parzellen entfernt werden, die Lagerung toter Stöcke auf den Parzellen ist untersagt.
- Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.
- Jeder Winzer berechnet und erfasst den Behandlungshäufigkeitsindex.

Durch diese Änderungen soll den gesellschaftlichen Forderungen nach Einschränkung der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und nach einem besseren Umweltschutz Rechnung getragen werden.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. **Ernte**

Es werden spezifische Zielwerte für Rotweine hinzugefügt:

- Der Mindestzuckergehalt der Trauben muss mindestens 200 g/l betragen.
- Die Rotweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

10. **Ertrag**

Es werden spezifische Zielwerte für Rotweine hinzugefügt: 55 und 65 hl als Höchstertrag.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

11. **Analysestandards**

Es werden spezifische Zielwerte für Rotweine hinzugefügt:

Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt von ≤ 3 g/l an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf.

- Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 16,33$ Milliäquivalent pro Liter auf (0,80 g/l, ausgedrückt als H₂SO₄).

— Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gesamtschwefeldioxidgehalt von ≤ 140 mg/l auf.
Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,3 g/l auf.
Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

12. **Önologische Verfahren**

Es werden spezifische Verfahren für Rotweine hinzugefügt:

- Nach dem Ablassen des Weins ist die Verwendung von Eichenholzchips, deren größte Abmessung weniger als 5 cm beträgt, verboten.
- Jegliche Wärmebehandlung des Leseguts bei Temperaturen über 40 °C ist untersagt.
- Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einer Konzentrierung von 15 % zulässig.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

13. **Gärkellerkapazität**

Es wird ein spezifischer Zielwert für Rotweine hinzugefügt:

Die Gesamtkapazität der Gär- und Lagerkeller entspricht mindestens dem Zweifachen der Weinmenge in der Ernte- oder Erzeugungsmeldung des Vorjahres.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

14. **Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher**

Es wird ein spezifisches Datum für die Abgabe der Rotweine an den Verbraucher hinzugefügt:

Die Weine werden ab dem 1. Januar des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

15. **Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern**

Die Bestimmung über den Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

16. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird mit Angaben zu den Rotweinen ergänzt.

Das Einzige Dokument wird geändert.

17. **Übergangsmaßnahmen**

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen werden gestrichen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

18. **Meldepflichten**

Die Befreiung bestimmter Marktteilnehmer von der Pflicht zur Voranmeldung der Auslieferungen und zur Voranmeldung der Abfüllung wird gestrichen.

Es wird eine Pflicht zur Voranmeldung über die Parzellennutzung hinzugefügt.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

19. **Verweis auf die Kontrollstelle**

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

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Entre-deux-Mers

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

1. *Weißwein, trocken*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weißweinen handelt es sich um trockene Stillweine. Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol auf. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt von ≤ 4 g/l an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung nicht mehr als 13 % vol betragen. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 13,26$ Milliäquivalent pro Liter auf (0,65 g/l, ausgedrückt als H₂SO₄). Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gesamtschwefeldioxidgehalt von ≤ 180 mg/l auf. Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die trockenen, stillen Weißweine weisen in der Regel eine strohgelbe Farbe mit gelb-grünen Reflexen auf. Sie sind im Allgemeinen lebhaft im Auftakt und anschließend vollmundig und rund. Sie zeichnen sich durch aromatische Noten von weißen Blüten (z. B. Akazie) und einen fruchtigen Charakter mit Noten von Zitrus- und Südfrüchten aus. Diese Weine sollen als junger Wein getrunken werden.

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. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Rotweinen handelt es sich um Stillweine. Sie weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt von ≤ 3 g/l an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung nicht mehr als 13 % vol betragen. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Gehalt an flüchtiger Säure von $\leq 16,33$ Milliäquivalent pro Liter (0,80 g/l, ausgedrückt als H₂SO₄). Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gesamtschwefeldioxidgehalt von ≤ 140 mg/l auf. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,3 g/l auf. Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Rotweine zeichnen sich durch eine kräftige Farbe aus, die in ihrer Jugend purpurrot ist, auf ihrem Höhepunkt rubinrot und mit fortschreitender Reife zunehmend granatrote Töne entwickelt. Das insbesondere bei jungen Weinen von roten Früchten dominierte Aroma kann durch feine Gäraromen und holzige Noten komplexer werden. Das Bouquet entwickelt nach und nach aromatische Nuancen von Unterholz, mit leichten Anklängen von Trüffel oder Minze. In einigen Fällen zeichnet sich dann eine rauchige Note ab. Das dominante fruchtige Aroma des Weins bleibt auch im Nachklang präsent. Im Mund ist der Wein trotz der charakteristischen Tanninnote frisch, strukturiert und weich.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Dichte

Anbauverfahren

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

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen, und der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile darf nicht kleiner als 0,85 m sein.

2. Schnittregeln

Anbauverfahren

Der Rebschnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz) nach den folgenden Verfahren:

Es sind nur die folgenden Schnittarten zulässig:

- einfacher und gemischter Guyot-Schnitt
- doppelter Guyot-Schnitt
- Zapfenschnitt („taille à cots“ oder „taille à coursons“) als niedrige Kordonerziehung und Fächererziehung.

Weiß- und graue Rebsorten:

In jedem Fall darf ein Rebstock nicht mehr als 14 Augen tragen.

Schwarze Rebsorten:

In jedem Fall darf ein Rebstock nicht mehr als 12 Augen tragen.

3. Bewässerung

Anbauverfahren

Während der Vegetationsperiode der Rebe ist eine Bewässerung bei anhaltender Trockenheit zulässig, wenn durch diese Trockenheit eine gute physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Reifung der Trauben beeinträchtigt wird. Sie ist auf nur zwei Mal pro Ernte und Parzelle begrenzt.

4. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Rotweine:

- Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einer Konzentrierung von 15 % zulässig.
- Nach dem Ablassen des Weins ist die Verwendung von Eichenholzchips, deren größte Abmessung weniger als 5 cm beträgt, verboten.
- Jegliche Wärmebehandlung des Leseguts bei Temperaturen über 40 °C ist untersagt.

5.2. Höchsterträge

1. Weißwein

75 Hektoliter je Hektar

2. Rotwein

65 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelveil, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaigac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrioux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benaugue, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac, Soussac, Taillecevat, Targon, Tizac-de-Curton und Tresses.

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Reben werden nur auf den am wenigsten fruchtbaren Böden angepflanzt. Die Weine stammen aus Parzellen oder Teilen von Parzellen, die nach objektiven technischen und historischen Kriterien auf Vorschlag eines unabhängigen Sachverständigenausschusses genauestens abgegrenzt wurden. Somit sind tiefgründige Böden mit einem hohen Mineralgehalt und vor allem einem hohen nutzbaren Speichervorrat an Wasser von dem abgegrenzten Parzellengebiet ausgeschlossen. Auch die topografische Lage der Parzellen ist für die Abgrenzung des Parzellengebiets ausschlaggebend: Flächen im Bereich der Wassersammellinie, auf denen kein normaler Kaltluftabfluss erfolgt, tief liegende Bereiche muldenförmiger Parzellen, an Bäche grenzende Flächen sowie Hänge mit hydromorphen Merkmalen durch Vernässungen sind ausgeschlossen.

Die Vielfalt der Böden erfordert eine selektive Bewirtschaftung der Weinberge und eine Auswahl der Rebsorten entsprechend den unterschiedlichen Gegebenheiten. Die Weißweine, die größtenteils aus der Rebsorte Sauvignon B gewonnen werden, die über eine hohe Anpassungsfähigkeit und Ausdrucksqualität verfügt, sind häufig Cuvées mit Weinen der anderen Hauptrebsorten, z. B. der Rebsorte Sémillon B, die zur Vollmundigkeit der Weißweine beiträgt, oder der Rebsorte Muscadelle B, die ihnen aromatische Komplexität verleiht. Auch alte lokale Rebsorten wie Colombard B und Ugni blanc B tragen zur Auffächerung des Aromenspektrums bei. Die Rotweine, die hauptsächlich Cuvées aus Weinen der Rebsorten Merlot N, Cabernet-Sauvignon N und Cabernet franc N sind, sind rund, vollmundig und strukturiert. Ergänzend können die Rebsorten Petit Verdot N, Cot N und Carmenère N verwendet werden. Der Ausbau der Rotweine erfolgt in der Regel über einen langen Zeitraum, damit sie vor ihrem Inverkehrbringen ausreifen und einen optimalen Ausdruck entwickeln können.

Dank ihrer sehr genauen Kenntnis des Gebiets sind die Winzer in der Lage, die Rebsorten je nach Bodenart auszuwählen. Die mit den passenden Rebsorten bepflanzten Böden ermöglichen die Ausprägung der Aromen in den Weinen: bei den Weißweinen Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Südfrüchten und bei den Rotweinen Aromen von roten sowie manchmal auch schwarzen Früchten und Noten von Minze.

Vom 11. bis zum 15. Jahrhundert entwickelten die großen Landbesitzer, Klöster oder weltlichen Herrscher dank der privilegierten Beziehungen von Bordeaux zu England und trotz des Hundertjährigen Krieges und der Religionskriege das Weinbaugebiet Entre-deux-Mers, dessen Erzeugung weitgehend für den Export bestimmt war.

Im 18. Jahrhundert war Montesquieu der größte Verfechter des modernen Weinbaus. Er besaß im Gebiet Entre-deux-Mers die Herrschaft (Seigneurie) Raymond in Baron. Dort stellte er sein Ansehen und seine große Autorität in den Dienst des Weinbaus, und dies nicht nur für seine eigenen Interessen, sondern auch für die der gesamten Provinz. Er erklärte: „Man kann den Weinbau in dieser Provinz mit der Art und Weise vergleichen, wie die Alchemisten sich rühmen, Gold herzustellen; dieser Rohstoff, den jeder sieht, den jeder berührt, der jedem zu Füßen liegt, der dem Armen wie dem Reichen gehört und den doch niemand kennt.“

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Weißwein aus dem Gebiet Entre-deux-Mers am russischen Hof sehr geschätzt. Die Krise der 1950er-Jahre bewirkte, dass die Winzer große Anstrengungen unternahmen, um die Weingüter umzustrukturieren, die Weinberge neu zu bepflanzen und gegebenenfalls umzustellen, um ein gutes Gleichgewicht zwischen Bodenart, Ausrichtung, weinbaulichen Gegebenheiten, Farbe, Rebsorte und Rebuterlage zu finden. Mit Unterstützung des Instituts für Önologie von Bordeaux und der Landwirtschaftskammer der Gironde erlangten die Winzer des Gebiets Entre-deux-Mers außerdem eine bessere Beherrschung der Herstellungs-, Weinbereitungs- und Ausbaumethoden und begannen mit der Modernisierung der Anlagen, sodass die für die Herstellung trockener Weißweine unerlässliche Temperaturkontrolle bei der Weinbereitung möglich wurde.

Seit etwa 20 Jahren führt die stetige Qualitätsverbesserung zu einer steigenden Anerkennung der Weiß- und Rotweine und zu einer größeren Eigenverantwortung der Winzer. Die Erzeuger in dieser Region vermarkten ihre Erzeugnisse zunehmend in Flaschen und stehen mit ihrem Namen dafür ein. Jeder Betrieb setzt somit alles daran, ein hochwertiges Erzeugnis herzustellen.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmegenehmigung für die Weinherstellung und die Weinbereitung gilt, besteht aus dem Gebiet der in der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden im Departement Gironde.

Ergänzende geografische Bezeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die g. U. „Entre-deux-Mers“ kann durch die geografische Bezeichnung „Haut-Benauge“ gemäß den Bestimmungen der Produktspezifikation, insbesondere in Bezug auf das geografische Gebiet, ergänzt werden.

Die geografische Bezeichnung „Haut-Benauge“ wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben, in einer Schriftgröße, deren Maße sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten dürfen.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e



C/2025/212

7.1.2025

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

(C/2025/212)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pouilly-sur-Loire“

PDO-FR-A0825-AM03

Datum der Mitteilung: 8.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Weinausbau

Es wird hinzugefügt, dass Weine mindestens bis zum 1. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres auf Feinhefe ausgebaut werden.

Mit dieser Bestimmung soll die Qualität der erzeugten Weine (Aroma, Fülle am Gaumen) gewährleistet und verbessert werden. Darüber hinaus verbessert dieser Ausbau die Stabilität der Weine durch eine längere Lagerung auf der Hefe. Es geht darum, zu frühe Vermarktungen zu vermeiden, die die Qualität der Weine mit dieser renommierten g. U. nicht gewährleisten würden.

Diese Bestimmung ermöglicht auch die Festschreibung von auf den Rebflächen gängigen Verfahren und Gepflogenheiten.

Dies hat Auswirkungen auf das Datum des Inverkehrbringens für die Verbraucher; im Zusammenhang mit dem Ursprung wird folgender Satz hinzugefügt: „Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität“.

Die Punkte 6, 8 und 9 des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

2. Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe

Die geänderten Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe werden von den Erzeugern bereits umgesetzt. Sie sorgen für eine hygienische und qualitativ hochwertige Erzeugung der Trauben.

Punkt 5 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

3. Erträge

Das Einzige Dokument wird unter Punkt 5 entsprechend der Produktspezifikation geändert.

So werden der jährliche Ertrag und der Höchstertag präzisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Pouilly-sur-Loire

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. Beschreibung des Weines/der Weine

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine mit folgenden Hauptmerkmalen: natürlicher Mindestalkoholgehalt: 9,5 % vol; zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung: Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) maximal 4 g/l; nach Anreicherung Gesamtalkoholgehalt maximal 12 % vol. Der Gesamtsäuregehalt entspricht den in den Unionsvorschriften festgelegten Werten.

Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen Gehalt an flüchtiger Säure von maximal 14,5 mÄq/l aufweisen.

Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen SO₂-Gesamtgehalt von maximal 150 mg/l aufweisen.

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe. Sie sind süffig, reintönig und erfrischend. Häufig weisen sie mineralische Noten sowie Noten von weißen Blüten und Trockenfrüchten auf sowie einen relativ abgerundeten Geschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Jegliche Wärmebehandlung des Leseguts bei Temperaturen über 40 °C ist untersagt, wenn diese unmittelbar vor der Trennung der flüssigen von der festen Phase erfolgt. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 12 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

2. Erziehungsformen

Anbauverfahren

a) Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 1,30 m betragen, zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss er 0,80 m bis 1,20 m betragen.

b) Schnittregeln

Die Reben werden vor dem phänologischen Entwicklungsstadium geschnitten, in dem sich zwei bis drei Blätter entfaltet haben, bzw. vor Stadium 9 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz. Dabei werden folgende Verfahren eingesetzt: entweder der einfache Guyot-Schnitt, wobei maximal zehn Augen pro Stock verbleiben (davon maximal acht Augen auf dem langen Strecker), darüber hinaus ein oder zwei Zapfen mit maximal zwei Augen; oder ein Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung), bei dem maximal 14 Augen pro Stock verbleiben, darüber hinaus ein einfacher oder doppelter Stammarm, der Zapfen mit maximal zwei Augen trägt. Der Zeitraum für die Einrichtung der Kordonerziehung ist auf maximal vier Jahre begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der einfache oder doppelte Guyot-Schnitt zulässig, mit maximal acht Augen pro Strecker. Auf Parzellen mit Cordon-de-Royat-Schnitt darf pro Jahr eine Verjüngung an maximal 20 % der bestehenden Stöcke vorgenommen werden; oder ein Kurzschnitt (Gobelet- oder Fächerschnitt), bei dem maximal zwölf Augen pro Stock verbleiben, mit Zapfenschnitt, bei dem ein oder zwei Augen zurückbleiben.

3. Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe

Anbauverfahren

- Das Aufbinden erfolgt vor dem phänologischen Entwicklungsstadium, in dem sich die Rispen schließen, bzw. vor Stadium 32 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz.
- Es werden mindestens zwei Aufrichtdrähte und ein Haltedraht für Reben mit einfachem Guyot-Schnitt oder Cordon-Royat-Schnitt verwendet bzw. zwei Aufrichtdrähte für Reben in Gobelet- oder Fächererziehung.
- Die Aufrichtdrähte werden bis über Rispenhöhe gebunden.
- Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens dem 0,6-Fachen des Abstands zwischen den Rebzeilen entsprechen. Die Messung der Höhe erfolgt dabei ausgehend von einem Punkt 0,10 m unter dem Biegedraht bis zur Vegetationshöhe.

5.2. *Höchstserträge*

1. Höchstertrag

75 Hektoliter je Hektar

2. Ertrag

65 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Nièvre statt: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzlängens für das Jahr 2020 erstellte Liste).

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chasselas B

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

- a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind. Das geografische Gebiet erstreckt sich etwa 20 km entlang des rechten Flussufers der Loire und grenzt an den Südosten des Pariser Beckens. Sein höchster Punkt liegt auf 270 m, d. h. mehr als 100 m oberhalb des Tals. Das Gebiet bietet eine besonders vielseitige Landschaft mit tiefen, fingerförmig angeordneten und vorwiegend gen Nordosten/Südwesten ausgerichteten Talmulden, die sich zum niederen Tal der Loire öffnen.

Das Weinbauggebiet umfasst sieben Gemeinden in der Umgebung der Anhöhe von Saint-Andelain, der höchsten Erhebung innerhalb des geografischen Gebiets.

Es erstreckt sich über verschiedenartige geologische Sockelformationen. Diese Vielfalt spiegelt sich in den für die Traubenlese ausgewählten abgegrenzten Parzellen wider. Als besonders günstig gelten dabei: Mergel aus dem Kimmeridgium, auch „Weißerde“ genannt, vorzufinden im Kern des geografischen Gebiets in den Gemeinden Pouilly-sur-Loire und Saint-Andelain: Es handelt sich hierbei um den am stärksten verbreiteten, für den Weinbau genutzten Bodentyp; ausgesprochen steinige Kalkböden aus dem Oxfordium, in der Region auch als „Caillottes“ bezeichnet: Sie finden sich besonders häufig im Nordosten des geografischen Gebiets; Silex, d. h. mehr oder weniger lehmige Rückstände, die nach der erosionsintensiven Kreidezeit entstanden und insbesondere auf dem Gebiet der Gemeinde Saint-Andelain vorzufinden sind; mehr oder weniger lehmige Kieselböden, die vor allem an der Westgrenze des geografischen Gebiets in der Gemeinde Tracy-sur-Loire anzutreffen sind.

Im geografischen Gebiet herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima. Die durchschnittlichen jährlichen Niederschläge betragen 600 mm. Die Loire spielt eine entscheidende Rolle als Wärmeregulator, indem sie der kalten Luft aus den senkrecht verlaufenden Tälern die Feuchtigkeit entzieht.

- b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind Die Anfänge der Weinbaukultur reichen bis in das 5. Jahrhundert zurück. Davon zeugt das aus gallo-römischer Zeit stammende Gebiet „Pauliacum“ (das Gebiet des Paulus). 680 hinterließ der Bischof Vigile in seinem Testament das Gebiet Pouilly und die dazugehörigen Weinberge der Abtei Notre-Dame-d'Auxerre. Ausdruck dieses uralten Gewerbes ist auch die das geografische Gebiet durchlaufende Römerstraße als Relikt und Zeugnis dieser Epoche.

Der Weinbau erlebte damals dank der Mönchsorden, insbesondere der Benediktiner aus Charité-sur-Loire, eine regelrechte Blüte. Von dieser Zeit des Wachstums zeugt auch eine ungefähr 4 ha große Parzelle mit dem Namen „Loge aux Moines“ (Mönchsloge) an einem der die Loire überragenden Hänge.

Ab dem 16. Jahrhundert wurde die Loire mit den auf ihr kreuzenden Schiffe für eine einfachere Verbringung der Weine genutzt. Die Eröffnung des Kanals von Briare 1642, durch den die Loire mit der Seine verbunden wurde, lenkte den Handel in Richtung Paris. Nachdem Weine aus „Pouilly“ auch auf der Messe von Rouen gehandelt wurden, gelangten sie bis nach England. Ende des 17. Jahrhunderts wurden die Erzeugergemeinschaften der Winzer von Saint-Vincent gegründet.

Während des gesamten 18. Jahrhunderts wurde Wein aus „Pouilly“ nach Montargis, Fontainebleau, Paris und Versailles verschickt. Die 2 000 ha umfassenden Weinberge wurden zu diesem Zeitpunkt mit verschiedenen Rebsorten bepflanzt: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B und Chasselas B.

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war geprägt von der Aussetzung eines Großteils der Weinerzeugung zugunsten der Erzeugung von Tafeltrauben (Chasselas B). Diese wurden mit der Eisenbahn zu dem von Versorgungsproblemen geplagten Pariser Markt transportiert. Erst die Reblauskrise 1890 setzte dem ein Ende.

1923 wurde der Gebrauch des Namens „Pouilly-sur-Loire“ für aus der Rebsorte Chasselas B erzeugte Weine per Gerichtsurteil bestätigt. Die Erzeuger organisierten sich daraufhin und gründeten 1948 die Genossenschaftskellerei von Pouilly und später die Bruderschaft „Baillis“ mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad der Weine aus „Pouilly“ zu steigern. Seither wird ein Großteil der erzeugten Mengen auf nationaler Ebene vertrieben und in mehr als 90 Länder exportiert.

Im Jahr 2009 wurden auf einem Weinbaugebiet von 30 ha ungefähr 1 000 hl erzeugt. Die Bewirtschaftung erfolgte hauptsächlich durch Familienbetriebe. Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe.

Sie sind süffig, reintönig und erfrischend. Häufig weisen sie mineralische Noten sowie Noten von weißen Blüten und Trockenfrüchten auf sowie einen relativ abgerundeten Geschmack. Das Zusammentreffen des gemäßigten ozeanischen Klimas mit einer vor Westwinden geschützten Lage und der Nähe zur Loire, die als Wärmeregulator eine entscheidende Rolle spielt, verleiht diesem geografischen Gebiet hervorragende klimatische Voraussetzungen für den Anbau der Sorte Chasselas B.

Die Temperaturen, die während des Vegetationszyklus der Reben derart abgemildert werden, gewährleisten eine regelmäßige Reifung der Trauben. Der Wechsel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten während der Reifephase der Trauben hingegen sorgt dafür, dass ihre Frische erhalten bleibt und sich die Aromen der Weine entfalten können.

Auch wenn das Gebiet im Verlauf der Jahrhunderte tiefgreifende Veränderungen durchlebt hat, wusste es stets, seine Weinbautradition zu wahren. Lagen, die ein hohes Potenzial für qualitativ gute Erträge bieten und in denen der Weinbau in den vergangenen Jahrhunderten gegenüber anderen Anbaukulturen klar dominiert hat, sind nach wie vor dem Weinbau vorbehalten.

Diese Tradition wird auch innerhalb des abgegrenzten Parzellegebiets gewahrt, in dem ausschließlich Parzellen mit oftmals stark abschüssigen flachgründigen Böden abgegrenzt sind. Diese Lagebedingungen machen eine optimale Bewirtschaftung der Pflanzungen und die optimale Ausnutzung ihres Produktionspotenzials erforderlich, und zwar in Form einer höheren Pflanzdichte, einer entsprechenden Reberziehung und eines strengen Rebschnitts. In dieser Form der Bewirtschaftung kommt das althergebrachte Know-how einer Gemeinschaft zum Ausdruck, die sich dem traditionellen Weinbau verpflichtet und mit der Weinlandschaft verbunden fühlt. Davon zeugt auch das Fortbestehen der im 17. Jahrhundert gegründeten Bruderschaften.

Das Know-how findet sich auch in der über viele Generationen hinweg erworbenen Fähigkeit der Erzeuger wieder, die Ursprünglichkeit und Reichhaltigkeit der natürlichen Umgebung in den Weinen spürbar zu machen. So werden besonders edle Weine mit der Bezeichnung „Pouilly-sur-Loire“ erzeugt. Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität.

Die Weißweine aus „Pouilly-sur-Loire“ erfreuten sich bereits im 12. Jahrhundert dank der Mönche von Charité-sur-Loire gewisser Bekanntheit. Später leistete Guy Coquille, Abgeordneter des Dritten Stands im 16. Jahrhundert, einen Beitrag hierzu. Laut ihm wurden die Weine des Gebiets bei den hohen Herrschaften des Königreichs zu Tisch gereicht. Seitdem ist der Bekanntheitsgrad der Weine stetig gestiegen. Eindrückliches Zeugnis hierfür ist der internationale Handel mit diesen Weinen.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2020:

- Département Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon;
- Département Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;
- Département Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke maximal doppelt so groß sein dürfen wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Die für die ergänzende geografische Bezeichnung „Val de Loire“ verwendeten Zeichen dürfen sowohl in der Höhe als auch in der Breite maximal zwei Drittel so groß sein wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und dieser Name in der Erntemeldung angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadedf2d



C/2025/213

7.1.2025

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

(C/2025/213)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pouilly-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly“

PDO-FR-A0824-AM03

Datum der Mitteilung: 08.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Weinausbau

Es wird hinzugefügt, dass Weine mindestens bis zum 1. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres auf Feinhefe ausgebaut werden.

Dies hat Auswirkungen auf das Datum des Inverkehrbringens für die Verbraucher; im Zusammenhang mit dem Ursprung wird folgender Satz hinzugefügt: „Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität“.

Mit dieser Bestimmung soll denn auch die Qualität der erzeugten Weine (Aroma, Fülle am Gaumen) gewährleistet und verbessert werden. Darüber hinaus verbessert dieser Ausbau die Stabilität der Weine durch eine längere Lagerung auf der Hefe. Es geht darum, zu frühe Vermarktungen zu vermeiden, die die Qualität der Weine mit dieser renommierten g. U. nicht gewährleisten würden.

Diese Bestimmung ermöglicht auch die Festschreibung von auf den Rebflächen gängigen Verfahren und Gepflogenheiten.

Die Punkte 6.8 und 9 des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

2. Beschreibung des Weins/der Weine

Die Beschreibungen der Weine werden geändert, um das Einzige Dokument verständlicher zu machen. Die Vorschriften werden nicht geändert.

Punkt 4 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

3. Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe

Die geänderten Regeln für die Spalierziehung und die Laubwandhöhe werden von den Erzeugern bereits umgesetzt. Sie sorgen für eine hygienische und qualitativ hochwertige Erzeugung der Trauben.

Punkt 5 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

4. Erträge

Das Einzige Dokument wird unter Punkt 5 entsprechend der Produktspezifikation geändert.

So werden der jährliche Ertrag und der Höchstertag präzisiert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pouilly-Fumé

Blanc Fumé de Pouilly

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine mit folgenden Merkmalen:

– natürlicher Mindestalkoholgehalt 10,5 % vol

— zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung: Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) maximal 4 g/l;

– nach Anreicherung Gesamtalkoholgehalt maximal 13 % vol;

— Der Gesamtsäuregehalt entspricht den in den Unionsvorschriften festgelegten Werten.

— Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen Gehalt an flüchtiger Säure von maximal 14,5 mÄq/l aufweisen.

— Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen SO₂-Gesamtgehalt von maximal 150 mg/l aufweisen.

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe. Das Aromaspektrum kann fruchtige Noten aufweisen, die an Zitrusfrüchte erinnern, blumige Noten, die an weiße Blüten erinnern, sowie sortenspezifische und mineralische Noten. In den Weinen kommen Komplexität, Finesse, Großzügigkeit und Frische zum Ausdruck.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Jegliche Wärmebehandlung des Leseguts bei Temperaturen über 40 °C ist untersagt, wenn diese unmittelbar vor der Trennung der flüssigen von der festen Phase erfolgt. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

2.

Anbauverfahren

Erziehungsformen

- a) Pflanzdichte: Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 1,30 m betragen, zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss er 0,80 m bis 1,20 m betragen.
- b) Schnittregeln: Die Reben werden vor dem phänologischen Entwicklungsstadium geschnitten, in dem sich zwei bis drei Blätter entfaltet haben, bzw. vor Stadium 9 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz. Dabei werden folgende Verfahren eingesetzt: – entweder der einfache Guyot-Schnitt, wobei maximal zehn Augen pro Stock verbleiben (davon maximal acht Augen auf dem langen Strecker), darüber hinaus ein oder zwei Zapfen mit maximal zwei Augen; oder ein Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung), bei dem maximal 14 Augen pro Stock verbleiben, darüber hinaus ein einfacher oder doppelter Stammarm, der Zapfen mit maximal zwei Augen trägt. Der Zeitraum für die Einrichtung der Kordonerziehung ist auf maximal vier Jahre begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der einfache oder doppelte Guyot-Schnitt zulässig, mit maximal acht Augen pro Strecker. Auf Parzellen mit Cordon-de-Royat-Erziehung darf pro Jahr eine Verjüngung an maximal 20 % der bestehenden Stöcke vorgenommen werden.

3. Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe

Anbauverfahren

- Das Aufbinden erfolgt vor dem phänologischen Entwicklungsstadium, in dem sich die Rispen schließen, bzw. vor Stadium 32 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz.
- Es werden mindestens zwei Aufrichtdrähte und ein Haltedraht für Reben mit einfachem Guyot-Schnitt oder Cordon-Royat-Schnitt verwendet bzw. zwei Aufrichtdrähte für Reben in Gobelet- oder Fächererziehung.
- Die Aufrichtdrähte werden bis über Rispenhöhe gebunden.
- Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens dem 0,6-Fachen des Abstands zwischen den Rebzeilen entsprechen. Die Messung der Höhe erfolgt dabei ausgehend von einem Punkt 0,10 m unter dem Biegedraht bis zur Vegetationshöhe.

5.2. Höchsterträge

1. Höchstertrag

75 Hektoliter je Hektar

2. Jährliche Rendite

65 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Nièvre statt: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen für das Jahr 2020 erstellte Liste).

7. Keltertraubensorte(n)

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

- a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind: Das geografische Gebiet erstreckt sich etwa 20 km entlang des rechten Flussufers der Loire und grenzt im Südosten an das Pariser Becken. Sein höchster Punkt liegt auf 270 m, d. h. mehr als 100 m oberhalb des Tals. Das Gebiet zeigt eine besonders vielseitige Landschaft mit tiefen, fingerförmig angeordneten und vorwiegend gen Nordosten/Südwesten ausgerichteten Talmulden, die sich zum niederen Tal der Loire öffnen.

Das Weinbaugelände umfasst sieben Gemeinden in der Umgebung der Anhöhe von Saint-Andelain, der höchsten Erhebung innerhalb des geografischen Gebiets.

Es erstreckt sich über verschiedenartige geologische Sockelformationen. Diese Vielfalt spiegelt sich in den für die Traubenlese abgegrenzten und ausgewählten Parzellen wider. Als besonders günstig gelten dabei: Mergel aus dem Kimmeridgium, auch „Weißerde“ genannt, vorzufinden im Kern des geografischen Gebiets in den Gemeinden Pouilly-sur-Loire und Saint-Andelain: Es handelt sich hierbei um den am stärksten verbreiteten, für den Weinbau genutzten Bodentyp; ausgesprochen steinige Kalkböden aus dem Oxfordium, in der Region auch als „Caillottes“ bezeichnet: Sie finden sich besonders häufig im Nordosten des geografischen Gebiets; Silex, d. h. mehr oder weniger lehmige Rückstände, die nach der erosionsintensiven Kreidezeit entstanden und insbesondere im Gebiet der Gemeinde Saint-Andelain vorzufinden sind; mehr oder weniger lehmige Kieselböden, die vor allem an der Westgrenze des geografischen Gebiets in der Gemeinde Tracy-sur-Loire anzutreffen sind.

Im geografischen Gebiet herrscht ein gemäßigt ozeanisches Klima. Die durchschnittlichen jährlichen Niederschläge betragen 600 mm. Die Loire spielt eine entscheidende Rolle als Wärmeregulator, indem sie der kalten Luft aus den senkrecht verlaufenden Tälern die Feuchtigkeit entzieht.

- b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind: Die Anfänge der Weinbaukultur reichen bis in das 5. Jahrhundert zurück. Davon zeugt das aus gallo-römischer Zeit stammende Gebiet „Pauliacum“ (das Gebiet des Paulus). 680 hinterließ der Bischof Vigile in seinem Testament das Gebiet Pouilly und die dazugehörigen Weinberge der Abtei Notre-Dame-d'Auxerre. Ausdruck dieses uralten Gewerbes ist auch die das geografische Gebiet durchlaufende Römerstraße als Relikt und Zeugnis dieser Epoche.

Der Weinbau erlebte damals dank der Mönchsorden, insbesondere der Benediktiner aus Charité-sur-Loire, eine regelrechte Blüte. Von dieser Zeit des Wachstums zeugt auch eine ungefähr 4 ha große Parzelle mit dem Namen „Loge aux Moines“ (Mönchsloge) an einem der die Loire überragenden Hänge.

Ab dem 16. Jahrhundert wurde die Loire mit den auf ihr kreuzenden Schiffen für eine einfachere Verbringung der Weine genutzt. Die Eröffnung des Kanals von Briare 1642, durch den die Loire mit der Seine verbunden wurde, lenkte den Handel Richtung Paris. Nachdem Weine aus „Pouilly“ auch auf der Messe von Rouen gehandelt wurden, gelangten sie bis nach England. Ende des 17. Jahrhunderts wurden die Erzeugergemeinschaften der Winzer von Saint-Vincent gegründet.

Während des gesamten 18. Jahrhunderts wurde Wein aus „Pouilly“ nach Montargis, Fontainebleau, Paris und Versailles verschickt. Die 2 000 ha umfassenden Weinberge wurden zu diesem Zeitpunkt mit verschiedenen Rebsorten bepflanzt: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B und Chasselas B.

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war geprägt von der Aussetzung eines Großteils der Weinerzeugung zugunsten der Erzeugung von Tafeltrauben (Chasselas B). Diese wurden mit der Eisenbahn zu dem von Versorgungsproblemen geplagten Pariser Markt transportiert. Erst die Reblauskrise 1890 setzte dem ein Ende.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Sorte Sauvignon B zügig zur Hauptrebsorte in den Weinbergen. Von den Einheimischen wird sie „Blanc Fumé“ (Rauchweiß) genannt, da die Trauben im reifen Zustand mit einem grauen Belag überzogen sind.

1923 wurde der Gebrauch des Namens „Pouilly-Fumé“ für aus der Rebsorte Sauvignon B erzeugte Weine per Gerichtsurteil bestätigt. Die Erzeuger organisierten sich daraufhin und gründeten 1948 die Genossenschaftskellerei von Pouilly und später die Bruderschaft „Baillis“ mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad der Weine aus „Pouilly“ zu steigern. Seither wird ein Großteil der erzeugten Mengen auf nationaler Ebene vertrieben und in mehr als 90 Länder exportiert.

Im Jahr 2009 wurden auf einem Weinbaugebiet von 1 220 ha ungefähr 59 000 hl erzeugt. Die Bewirtschaftung erfolgte hauptsächlich durch Familienbetriebe.

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe.

Das Aromaspektrum kann fruchtige Noten aufweisen, die an Zitrusfrüchte erinnern, blumige Noten, die an weiße Blüten erinnern, sowie sortenspezifische und mineralische Noten. In den Weinen kommen Komplexität, Finesse, Großzügigkeit und Frische zum Ausdruck. Das Zusammentreffen des gemäßigten ozeanischen Klimas mit einer vor Westwinden geschützten Lage und der Nähe zur Loire, die als Wärmeregulator eine entscheidende Rolle spielt, verleiht diesem geografischen Gebiet hervorragende klimatische Voraussetzungen für den Anbau der Sorte Sauvignon B.

Die Temperaturen, die während des Vegetationszyklus der Reben derart abgemildert werden, gewährleisten eine regelmäßige Reifung der Trauben. Der Wechsel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten während der Reifephase der Trauben hingegen sorgt dafür, dass ihre Frische erhalten bleibt und sich die Aromen der Weine entfalten können.

Auch wenn das Gebiet im Verlauf der Jahrhunderte tiefgreifende Veränderungen durchlebt hat, wusste es stets, seine Weinbautradition zu wahren. Lagen, die ein hohes Potenzial für qualitativ gute Erträge bieten und in denen der Weinbau in den vergangenen Jahrhunderten gegenüber anderen Anbaukulturen klar dominiert hat, sind nach wie vor dem Weinbau vorbehalten.

Diese Tradition wird auch innerhalb des abgegrenzten Parzellegebiets gewahrt, in dem ausschließlich Parzellen mit oftmals stark abschüssigen flachgründigen Böden abgegrenzt sind. Diese Lagebedingungen machen eine optimale Bewirtschaftung der Pflanzungen und die optimale Ausnutzung ihres Produktionspotenzials erforderlich, und zwar in Form einer höheren Pflanzdichte, einer entsprechenden Reberziehung und eines strengen Rebschnitts. In dieser Form der Bewirtschaftung kommt das althergebrachte Know-how einer Gemeinschaft zum Ausdruck, die sich dem traditionellen Weinbau verpflichtet und mit der Weinlandschaft verbunden fühlt. Davon zeugt auch das Fortbestehen der im 17. Jahrhundert gegründeten Bruderschaften.

Das Know-how findet sich auch in der über viele Generationen hinweg erworbenen Fähigkeit der Erzeuger wieder, die Ursprünglichkeit und Reichhaltigkeit der natürlichen Umgebung in den Weinen spürbar zu machen. So werden auf „Weißerde“ kräftige Weine mit Akzenten von Zitrusfrüchten erzeugt, auf den „Caillottes“ elegante Weine mit Noten von weißen Blüten sowie auf Silex frische Weine mit mineralischen Noten und Frische im Abgang. Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2020:

- Département Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon;
- Département Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;
- Département Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke maximal doppelt so groß sein dürfen wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Die für die ergänzende geografische Bezeichnung „Val de Loire“ verwendeten Zeichen dürfen sowohl in der Höhe als auch in der Breite maximal zwei Drittel so groß sein wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

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

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

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d



C/2025/295

7.1.2025

Einleitung des Verfahrens

(Sache M.11539 — LIBERTY MEDIA / DORNA SPORTS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/295)

Die Kommission hat am 19. Dezember 2024 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.11539 — LIBERTY MEDIA / DORNA SPORTS per per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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