



C/2025/1939

8.4.2025

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>**

**7. April 2025**

(C/2025/1939)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0967	CAD	Kanadischer Dollar	1,5657
JPY	Japanischer Yen	160,58	HKD	Hongkong-Dollar	8,5198
DKK	Dänische Krone	7,4638	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9651
GBP	Pfund Sterling	0,85588	SGD	Singapur-Dollar	1,4767
SEK	Schwedische Krone	11,0780	KRW	Südkoreanischer Won	1 606,51
CHF	Schweizer Franken	0,9377	ZAR	Südafrikanischer Rand	21,2745
ISK	Isländische Krone	145,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0155
NOK	Norwegische Krone	11,9545	IDR	Indonesische Rupiah	18 591,26
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9132
CZK	Tschechische Krone	25,195	PHP	Philippinischer Peso	62,940
HUF	Ungarischer Forint	407,95	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2940	THB	Thailändischer Baht	37,847
RON	Rumänischer Leu	4,9774	BRL	Brasilianischer Real	6,4415
TRY	Türkische Lira	41,6868	MXN	Mexikanischer Peso	22,6772
AUD	Australischer Dollar	1,8174	INR	Indische Rupie	94,0590

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



C/2025/2128

8.4.2025

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008**

(C/2025/2128)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

(Verordnung (EU) 2019/787)

„Ratafia Ciociara / Ratafia Ciociara“

PGI-IT-02903

Datum der Antragstellung: 21. Februar 2023

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„Ratafia Ciociara / Ratafia Ciociara“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Art der geografischen Angabe**

Geografische Angabe

4. **Spirituosenkategorie(n)**

33. Likör

5. **Beschreibung der Merkmale der Spirituose**

Physikalische, chemische und organoleptische sowie besondere Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie

- a) Wichtigste physikalische, chemische und/oder organoleptische Merkmale des Erzeugnisses — Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität — Aroma: intensiv, charakteristisch nach Sauerkirschen, Waldfrüchten und/oder Mandeln — Geschmack: aromatisch, angenehm und lang anhaltend, nach Sauerkirsche und/oder Mandel.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- b) Besondere Merkmale der Spirituose im Vergleich zu der entsprechenden Kategorie — Die Bezeichnung „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ausschließlich der Spirituose vorbehalten, die mittels hydroalkoholischem Auszug aus Morellen oder Amarenakirschen (Sorten von *Prunus cerasus*) in reinem Alkohol und in Wein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ in Anlagen in der Provinz Frosinone erzeugt wird. Die besonderen Merkmale von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ sind folgende: — Alkoholgehalt: 17-35 % vol., — Mindestzuckergehalt: 70 g/l, — Ausschließlich mit natürlichen Säften oder Auszügen von Morellen oder Amarenakirschen unter möglicher Zugabe von Gewürzen (Zimt, Vanille, Gewürznelken, Bittermandel) aromatisiert.

## 6. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugnis „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss im Gebiet der Provinz Frosinone verarbeitet werden.

## 7. Herstellungsverfahren

Nach dem Waschen werden die Morellen oder Amarenakirschen in Stahlbehältern mit Wein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ g. U., beides Rotweine, mit unterschiedlichen Verhältnissen von 0,5-1 kg:1 l angesetzt.

Die Gärung dauert mindestens 30 Tage, wenn thermische Behältnisse verwendet werden, in denen sich eine Temperatur von 20 °C bis 35 °C aufrechterhalten lässt, und mindestens 40 Tage im Rahmen der natürliche Gärung „in der Sonne“ oder bis sich die Sauerkirschen am Boden des Behältnisses absetzen.

Der Auszug wird durch Filtration vom Präzipitat getrennt; das Präzipitat kann gepresst werden. Anschließend wird die halbfertige Flüssigkeit automatisch mikrofiltriert, damit ein klares Erzeugnis entsteht. Feinstzucker und/oder Streuzucker und/oder Rohrzucker können in unterschiedlichen Verhältnissen von 1 l:0,25-0,5 kg zugegeben werden. Anschließend wird reiner Alkohol hinzugefügt, damit das Erzeugnis den geforderten Alkoholgehalt erreicht.

Alternativ können die Morellen oder Amarenakirschen nach dem Waschen mit einem Wasser-Alkohol-Gemisch mit einem Alkoholgehalt von 22-96 % in einem Verhältnis von 500 g Früchten pro Liter Wasser-Alkohol-Gemisch angesetzt werden, um durch Osmose einen typischen dunkelroten Auszug und den klassischen Geschmack von Morellen und/oder Amarenakirschen zu erhalten. Dieser Auszug wird dann mit Rotwein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ (Zuckersirup, Alkohol) vermischt, bis der erforderliche Alkoholgehalt erreicht ist.

Das Erzeugnis darf ausschließlich mit natürlichen Säften (mit einem Fruchtgehalt von 12-15 %) oder Auszügen mit bis zu 25 % Morellen oder Amarenakirschen und gegebenenfalls auch mit Gewürzen (Zimt, Vanille, Gewürznelken, Bittermandel), die höchstens 5 % des Erzeugnisses ausmachen sollten, aromatisiert werden.

## 8. Besondere Vorschriften für die Verpackung

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss in Flaschen mit einem Nennvolumen von 0,20 l, 0,375 l, 0,50 l, 0,70 l, 0,75 l, 1,0 l oder 1,5 l in den Handel gebracht werden.

Die angegebenen Nennvolumen entsprechen den Volumen der Flaschen, in die „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ traditionell abgefüllt und in denen das Erzeugnis vermarktet wird.

## 9. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gekennzeichnet werden. Das oben genannte Herstellungsverfahren muss ausdrücklich auf der Kennzeichnung angegeben werden.

## 10. Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Hervorhebung besonderer Merkmale des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ein aus Morellen und Rotwein hergestellter Likör, der für die landwirtschaftliche Tradition der Region Latium typisch ist. Er ist besonders im unteren Teil des Apennins im südlicheren Teil der Region Latium verbreitet, genauer gesagt im Bergland Ciociaria, wo die Sauerkirsche *Prunus Cerasus* L. optimale Klima- und Bodenbedingungen für ihr Wachstum und ihre Entwicklung vorfindet.

Die morphologische Struktur des geografischen Gebiets ist durch die beiden orthogonalen Täler der Flüsse Sacco und Liri (die zusammen das Valle Latina („lateinisches Tal“) bilden) gekennzeichnet und durch ein überwiegend hügeliges und bergiges Gelände, das die westlichen Hänge der Gebirgskette Simbruini-Ernici und die östlichen Hänge der Gebirgskette Lepini-Ausoni-Aurunci umfasst. Die Böden haben sich aus einer für die Karbonatplattform der Regionen Latium und Abbruzzen typischen Lithologie entwickelt, die Kalkstein aufweist, der aufgrund von Spalten und Karst stark durchlässig ist: Die Höhenlagen weisen kompakten Kalkstein (Dolomitkalkstein und Travertin) und mergeligen Kalk auf; in den Hügeln findet sich Sandstein. Der flachere Teil besteht aus Schwemmland und zeichnet sich durch seinen roten Boden aus, die *Terra rossa*. Er ist von abfallenden Alluvialterrassen umgeben, die während des Quartärs entstanden sind und aus Lehm- und Kiesablagerungen bestehen, mit Aufschlüssen aus lockeren kolluvialen Lehmböden; weiter flussaufwärts, entlang der östlichen Seite, befinden sich ältere Alluvialterrassen mit kolluvialen Ablagerungen, Tälern und Geröllablagerungen von Schwemmkegeln des Piemonts, die Hügelketten in der Nähe des Appenin-Kalksteingebirges bilden. Im Süden gehen die Alluvialterrassen in niedrige Hügelformationen aus dem Miozän über, die aus Lehm-/Mergel-/Sandstein-Flysch bestehen.

Das Gebiet weist ein gemäßigtes Übergangsklima mit phytoklimatischen Regionen auf, in denen homogene Witterungsbedingungen herrschen: Eine dieser Regionen befindet sich in den oberen Hügeln mit einem gemäßigten Klima (submontane Zone und kolline/submontane Zone – obere Feuchte-Einstufung); eine weitere an den weniger steilen Hängen, wo ein gemäßigtes Übergangsklima herrscht (kolline Zone); und noch eine weitere im flachen Gebiet, in der zwar immer noch ein mediterranes Übergangsklima herrscht, die jedoch der submeso-mediterranen Zone angehört. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt zwischen 1 098 und 1 233 mm, wobei im Sommer ein bis zwei Monate lang Dürren auftreten und subaride klimatische Bedingungen herrschen (Niederschlagsmenge von 96-130 mm). Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 12,5 °C und 14,6 °C: Eine längere Kälteperiode herrscht von November bis April mit einer Durchschnittstemperatur von weniger als 10 °C für drei bis vier Monate pro Jahr. Die durchschnittliche Mindesttemperatur im kältesten Monat des Jahres liegt zwischen 1,9 °C und 3,3 °C.

Durch die Kombination der landschaftlichen und klimatischen Faktoren eignet sich das abgegrenzte Gebiet in hohem Maße für den Anbau von *Prunus Cerasus* L. und die Erzeugung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“.

Das überwiegend hügelige Gelände des Erzeugungsgebiets und die westliche und südwestliche Lage bieten ein luftiges und sonniges Umfeld, das ideale Wachstumsbedingungen für die Pflanze bietet. Die Mergel-Kalksteinböden, bei denen es sich um ausgeprägte Skelettböden handelt, die reich an Calciumcarbonat sind und Lehmlagerungen aufweisen, sowie die Schwemm- oder Sedimentböden der flacheren Gebiete, die Sandstein, mergeligen Kalk und gelblichen Mergel enthalten und eine schluffige Textur aufweisen, verhindern die Bildung von stagnierendem Wasser und fördern die Zuckerkonzentration in den Früchten.

Die Temperatur- und Niederschlagsmuster des Erzeugungsgebiets mit milden Frühjahrs Temperaturen und mäßigen Niederschlägen gewährleisten optimale Bedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz nach der Blüte; durch die seltenen Niederschläge während der letzten Reifephase treten weniger Probleme mit der Fruchtspaltung auf, die zu Gärvorgängen führen würde, die für die Herstellung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ nicht ideal sind. Durch diese klimatischen Bedingungen entstehen reife, ausgewogene Früchte mit einem optimalen Zucker-Säure-Verhältnis und einem Wassergehalt, der das Mazeration-/Auszugsverfahren begünstigt, damit ein Erzeugnis entsteht, in dem die unter Punkt 5 genannten Aromen von *Prunus Cerasus* L. erhalten bleiben.

In historischen Quellen ab dem 17. Jahrhundert sind Sauerkirschbäume im oberen Bereich des Tals Valle del Liri, im Val di Comino im Lepini-Gebirge, das früher Teil der Terra di Lavoro war, erwähnt. Allerdings passte sich *Prunus Cerasus* L. höchstwahrscheinlich bereits sehr viel früher an die klimatischen Bedingungen an und breitete sich auf der italienischen Halbinsel aus, insbesondere in Mittelitalien. Vermutlich in dem Zeitraum, um das 1. Jahrhundert vor Christus herum, in dem die Art *Prunus Cerasus* L. aus dem Osten eingeführt wurde.

Die Früchte dieses Baums, der in den Bergen von Ciociaria natürlich wächst, dienen den lokalen Landwirten seit Jahrhunderten als Nahrungsquelle (Iannazzi, Beranger), die neben dem Verzehr der frischen Früchte und der Erzeugung von Konfitüre, Gelee und Sorbet die Früchte auch in Rotwein ansetzten, um ein Getränk herzustellen, das „in den Sommermonaten sehr schmackhaft“ war und den Geschmack des Rotweins aus lokalen Rebsorten anreicherte (*Statistica del Regno*, 1811).

Die Kombination von Sauerkirschen und den Rotweinen mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ und „Atina“ unterscheidet „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ von anderen Spirituosen auf Sauerkirschenbasis (*Prunus Cerasus* L.), die hauptsächlich in den nördlichen Regionen der italienischen Halbinsel oder in Teilen Frankreichs oder der Schweiz hergestellt werden, wo der Fruchtauszug Branntwein oder andere Destillate beinhaltet.

Nur die Weine mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ und „Atina“ sowie die Sauerkirschen verleihen „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ die rubinrote Farbe von unterschiedlicher Intensität und den lang anhaltenden bitteren/aromatischen Geschmack der frischen Früchte.

Die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Weinbaugebiet sind grundlegend wichtig. Durch die etablierte Tradition haben sie zur Erzeugung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ beigetragen. „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ein Erzeugnis, das für die Kultur des ländlichen Raums charakteristisch ist, und das Zubereitungsverfahren wurde in jeder Familie, die im Besitz eines Sauerkirschbaums war, mündlich weitergegeben. Wir sind jedoch auch auf eine Zeitschrift vom Ende des 19. Jahrhunderts gestoßen, in der ein handschriftliches Rezept von Maria Coletti Sipari enthalten ist, das nun in den Privatarchive von Buriani in San Donato Val di Comino (Frosinone), dem Herkunftsort von Sipari, aufbewahrt wird. Diesem Rezept sind die Mengen und das Verfahren für die Zubereitung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ nach der damaligen typischen Art von Ciociaria zu entnehmen: „1 kg Amarenakirschen, 1 l guter Rotwein, 250 ml Branntwein, 250 g Zucker. Gewürze: Zimt und Muskatraspel. Den Auszug 40 Tage lang in die Sonne stellen, dann die Amarenakirschen in einer kleinen Presse auspressen, um den Likör herzustellen.“

Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Erzeugnis zu den typischen Erzeugnissen von Ciociaria gezählt und als „besonderer Likör mit einem sehr angenehmen Geschmack namens Rattafia“ bezeichnet (Del Nero, 1907).

Dieser Likör war nicht nur aufgrund seiner einzigartigen Zutaten „besonders“, sondern auch aufgrund der Tradition, ihn am Ende wichtiger Familienverhandlungen und bei frohen Anlässen wie Verlobungen zu trinken. Diese Tradition rührt daher, dass bei der Besiegelung von Bündnissen und diplomatischen Vereinbarungen mit dem Likör angestoßen und erklärt wurde: „Pax rata fiat“ (frei übersetzt „Der Friede sei hiermit bestätigt“), angeblich der Ursprung des Namens.

Neben der Genussform als Getränk wurde der Likör „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ aus Sauerkirschen und Rotwein in der Volksmedizin als Gesundheitstonikum verwendet. Es gibt Belege, dass der Likör während des Ersten Weltkriegs als solches Tonikum verwendet wurde, als die Menschen in Ciociaria ihn mangels Arzneimitteln zur Behandlung von Typhus und der „Spanischen“ Grippe (Zirizzotti) einsetzten.

Heute wird „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ unter Verwendung der besten Rotweine aus dem Gebiet von Ciociaria hergestellt: dem Wein „Cesanese del Piglio“ (der durch das Präsidialdekret vom 29. Mai 1973 als g. U. anerkannt wurde und mit dem Ministerialdekret vom 1. August 2008 die höchste g. U.-Einstufung (DOCG) erhalten hat) und dem Cabernet mit der g. U. „Atina“ (anerkannt durch das Präsidialdekret vom 26. April 1999 und geändert durch das Ministerialdekret vom 2. August 2011).

Das Erzeugnis „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ wird seit 2010 in der Liste der traditionellen Agrarlebensmittel der Region Latium geführt.

Es wurden zahlreiche Bücher veröffentlicht, die eine Beschreibung des Erzeugnisses „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ enthalten. Darunter: „Lazio patrimonio agroalimentare tra Biodiversità e Tradizione“ – April 2019; „Le eccellenze agroalimentari del Lazio“ – April 2016; „Guida agli eventi aziendali in Ciociaria“ – Silva Hotel Splendid, Fiuggi; „Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio“ – 2011.

Im Jahr 2018, dem Jahr der italienischen Küche in der Welt, gehörte „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ zu den neun „Likören und Spirituosen“ der Region Latium, die von Coldiretti für die Auszeichnung „Bandiere del gusto 2018“ ausgewählt wurden.

Heute genießt „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ auch im Ausland Ansehen, insbesondere in den australischen Städten Melbourne, Sydney und Brighton, wo der Likör in mehreren Restaurants auf der Getränkekarte steht. Auf der australischen Website „Young Gun of Wine“ wurde „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ im Sommer 2021 unter den Digestifs in die Liste der Spirituosen und in die Liste der Dessertliköre aufgenommen. Das Ansehen des Namens „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ liegt angesichts der (etwa) 4 500 Suchergebnisse im Rahmen einer Suche über die Google-Suchmaschine (Oktober 2023) auf der Hand.

Zudem wird die Bezeichnung „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ seit über 30 Jahren auf zahlreichen Etiketten von Erzeugern in der Provinz Frosinone verwendet.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10161>



C/2025/2129

8.4.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/2129)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

**„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“**

**PDO-ES-A1483-AM05**

**Datum der Antragstellung: 28.11.2023**

**1. Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ (Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“)

Gemäß dem Erlass des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung vom 12. Februar 2018 ist die Verwaltungseinrichtung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“ die Kontrollstelle. Gemäß Artikel 21 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes 10/2007 vom 26. November 2007 über den Schutz des Ursprungs und der Qualität der andalusischen Weine ist sie dafür zuständig, Änderungen an den Produktspezifikationen vorzuschlagen.

**2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Kategorie des Weinbauerzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

**3. Beschreibung und Begründung der Änderung**

**3.1. Aufnahme einer neuen Erzeugniskategorie**

Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation sowie Punkt 3 (Kategorien von Weinbauerzeugnissen) und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigsten Dokuments wurden geändert, um die Kategorie „Wein“ neben der bestehenden Kategorie „Likörwein“ aufzunehmen.

Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation wurde geändert, um die Kategorie 1 „Wein“ aufzunehmen, die wie folgt lautet:

„1. Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 oder etwaiger Rechtsvorschriften, die diese ersetzen.“

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Weine mit der Bezeichnung ‚Generoso‘ sind trockene Likörweine, die aus den für ‚Generoso‘-Weine nach Abschnitt F zugelassenen Rebsorten gemäß der geltenden Definition dieses traditionellen Begriffs gewonnen werden. Sie altern durchschnittlich mindestens 2 Jahre lang. Die Weine können je nach Art des Ausbaus oder der Alterung folgenden Weinarten zugeordnet werden:

- ‚Fino‘: ausschließlich biologisch gealterter Wein;
- ‚Amontillado‘: Wein, bei dem der Alterungsprozess die biologische Alterung mit anschließender oxidativer Alterung umfasst;
- ‚Palo Cortado‘: Wein, der hauptsächlich oxidativ altert, nachdem der erste ‚Flor‘ (Hefefilm) abgestorben ist;
- ‚Oloroso‘: Wein, der ausschließlich oxidativ altert, nachdem der erste ‚Flor‘ abgestorben ist.“

Unter Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigsten Dokuments wurde für die Kategorie 1 „Wein“ Folgendes aufgenommen:

„Bei den Weinen handelt es sich um ‚Generoso‘-Weine (trockene Likörweine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten ‚Fino‘, ‚Amontillado‘, ‚Oloroso‘ und ‚Palo Cortado‘.“

Die Anreicherung (der Zusatz von Alkohol) ist ein önologisches Verfahren, bei dem die Erzeuger die Alterung der Weine auf zwei mögliche Arten steuern: entweder in Richtung der sogenannten biologischen Alterung bei einem Alkoholgehalt von 15 % oder etwas darüber, um die „Flor“-Schicht zu erhalten, oder in Richtung einer oxidativen Alterung bei einem Alkoholgehalt von 17 % oder mehr, wodurch der „Flor“ zerstört wird.

Bei der biologischen Alterung ist der Mindestalkoholgehalt von 15 % auch dadurch gerechtfertigt, dass die Weine vor bakterieller Kontamination geschützt werden müssen. Eine solche Kontamination stellt angesichts des für das Gebiet typischen Mikroklimas und der Tatsache, dass die Fässer Sauerstoff enthalten müssen (was wiederum dadurch begründet ist, dass die „Flor“-Hefen aerob sind), ein echtes Risiko dar.

Die vom Klimawandel mit sich gebrachten Bedingungen führen dazu, dass die Weine inzwischen nach der Gärung oft einen natürlichen Alkoholgehalt von nahezu oder sogar über 15 % vol erreichen. Zusammen mit dem traditionellen Verfahren „Asoleo“ (Trocknen der geernteten Trauben in der Sonne) können die Moste den für die beschriebenen Alterungsprozesse erforderlichen Mindestgehalt erreichen, ohne dass eine Anreicherung erforderlich ist.

Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass der Verzicht auf die Anreicherung keine Auswirkungen auf die in der Spezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften der Weine hat.

### 3.2. Ausnahmeregelung für die Alterung von Weinen des Typs „Fino“

Abschnitt C.3 (Alterung oder Ausbau) der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigsten Dokuments wurden geändert, um die folgende Ausnahmeregelung für den Typ „Fino“ aufzunehmen:

„Geschützte Weine vom Typ ‚Fino‘ dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda.“

Auch wurde die Definition von „Fino Viejo“ in ähnlicher Weise geändert, um die gleiche Ausnahmeregelung für die Alterung aufzunehmen:

- „a) ‚Fino Viejo‘. ‚Fino‘ mit einer durchschnittlichen Mindestalterungszeit von 7 Jahren in Kellereien, die in einer der Gemeinden des abgegrenzten Gebiets liegen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda. Der Wein weist leichte Anzeichen von Oxidation auf, die auf die ausgedehnte Alterung zurückzuführen sind.“

Die biologisch gealterten Weine aus Sanlúcar de Barrameda weisen aufgrund der besonderen Anbau- und Klimabedingungen des Gebiets besondere Merkmale auf und sind durch die g. U. „Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda“ entsprechend geschützt.

### 3.3. Änderung des Zusammenhangs, die durch die Einführung einer neuen Erzeugniskategorie erforderlich wird

Der erste Absatz von Abschnitt G (Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischem Gebiet und der Qualität der Weine) der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

„Die Merkmale der geschützten Erzeugnisse werden stark durch die natürlichen und menschlichen Faktoren beeinflusst, die das geografische Gebiet kennzeichnen, aus dem die Erzeugnisse stammen. Die Erzeugnisse der Kategorie 1 ‚Wein‘ und der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie ‚Asoleo‘ (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.“

Im Gegenzug wurde in Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments ein Verweis auf die Kategorie „Wein“ aufgenommen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

#### 3.4. *Neue Anforderung an Kellereien*

In Abschnitt H.4 (Anforderungen an registrierte Kellereien) der Produktspezifikation wird Nummer 2 wie folgt geändert, um die Einschränkung für die Art „Fino“ aufzunehmen:

„2. Die in Sanlúcar de Barrameda ansässigen Kellereien können die Bestände an biologisch gealtertem Wein zur Erzeugung von ‚Generoso‘-Weinen (im Gegensatz zu ‚Fino‘-Weinen) oder zur Erzeugung von ‚Generoso de licor‘-Weinen verwenden.“

Die biologisch gealterten Weine aus Sanlúcar de Barrameda weisen besondere Merkmale auf und sind durch die g. U. „Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda“ entsprechend geschützt.

#### 3.5. *Regeln für die Verwendung des Begriffs „Reserva“*

In Anhang 3 (Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. „Jerez - Xérès - Sherry“) wird Abschnitt B (fakultative Angaben) Nummer 5 Buchstabe e (Angaben zur Alterung) wie folgt geändert:

„e) Im Falle der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ können der Begriff ‚Reserva‘ oder andere ähnliche Begriffe für besonders lang gealterte Weine verwendet werden. Im Falle der Kategorie 1 ‚Wein‘ darf dieser Begriff nur dann verwendet werden, wenn er Teil der von der Kellerei eingetragenen Marke ist und wenn die Marke vor der ersten Veröffentlichung der Vorschriften für den Begriff ‚Reserva‘ eingetragen wurde.“

Der Wortlaut wurde an die beiden in Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien angeglichen.

#### 3.6. *Übergangsbestimmung zur Ausnahmeregelung für die Alterung von „Fino“-Wein*

Die Zusatz-/Übergangsbestimmungen wurden geändert, Übergangsbestimmungen, die Ende 2023 nicht mehr in Kraft sein werden, wurden gestrichen, und die folgende Bestimmung wurde eingefügt:

„4. Abweichend von Abschnitt C.3 dürfen Weinbestände, die in den Kellereien von Sanlúcar de Barrameda einen biologischen Alterungsprozess durchlaufen, bis zum 31. Dezember 2030 weiterhin für die Erzeugung von ‚Fino‘-Wein verwendet werden.“

Es wird eine Übergangszeit festgelegt, um den Kellereien in Sanlúcar de Barrameda die Möglichkeit zu geben, sich anzupassen und ihre vorhandenen Bestände an „Fino“-Wein abzubauen.

### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. **Name des Erzeugnisses**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

#### 2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein

#### 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

#### 4.1. Wein

Folgende Weine fallen in den Geltungsbereich: „Generoso“-Weine (trockene Likörweine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten „Fino“, „Amontillado“, „Oloroso“ und „Palo Cortado“.

Geschützte Weine vom Typ „Fino“ dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda.

##### Fino

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

##### Amontillado

Aussehen: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

##### Oloroso

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellisierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

##### Palo Cortado

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitronen- und/oder milchige Noten aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

\* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

#### 4.2. Likörwein

Bei den Likörweinen handelt es sich um „Generoso“-Weine (mit Alkohol angereicherte Weine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten „Fino“, „Amontillado“, „Oloroso“ und „Palo Cortado“, sowie „dulce natural“ (natürlich gesüßte) Weine mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von mindestens 160 g/l, einschließlich der Arten „Dulce“, „Moscatel“ und „Pedro Ximénez“, sowie „Generoso de licor“ (angereicherte und gesüßte Weine) mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol und einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von mindestens 4 g/l, einschließlich der Arten „Pale Dry“, „Medium“, „Pale Cream“ und „Cream“.

Geschützte Weine vom Typ „Fino“ dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda.

##### Fino

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

##### Amontillado

Aussehen: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

##### Oloroso

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

##### Palo Cortado

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitrus- und/oder milchige Noten aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

##### Moscatel

Aussehen: Töne, die von Kastanie bis zu tief dunklem Mahagoni reichen. Geruch: weiße Blüten und/oder Zitrusnoten. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

##### Pedro Ximénez

Aussehen: Ebenholztöne unterschiedlicher Intensität. Geruch: überwiegend Rosinenaromen. Geschmack: sehr süß, aber ausgewogen.

##### Dulce

Aussehen: Töne, die von Gold bis Ebenholz reichen. Geruch: Honigaromen. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

##### Pale Dry

Aussehen: Töne von Strohgelb bis Golden. Geruch: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig). Geschmack: leicht süß.

##### Pale Cream

Aussehen: Töne von Strohgelb bis Golden. Geruch: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig). Geschmack: süß.

##### Medium

Aussehen: Töne von Bernstein bis zu dunkler Kastanie. Geruch: karamellierte und/oder nussige Noten. Geschmack: leicht süß.

##### Cream

Aussehen: Töne, die von Kastanie bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse, mit Noten von Karamell und/oder Rosinen. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

\* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Spezifische önologische Verfahren

Die Erzeugung von Wein mit dieser Bezeichnung ist auf 70 l Wein je 100 kg Trauben begrenzt. Sämtliche Ausbauweinbestände müssen in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 1 000 l gelagert werden. Als Voraussetzung für das Inverkehrbringen der Weine gilt ein Durchschnittsalter von mindestens zwei Jahren. Im Falle der Kategorie 3 „Likörwein“ dürfen die Weine nach oder während der Alterung mit anderen Weinen oder mit zugelassenen ergänzenden Erzeugnissen angereichert oder verschnitten werden. Im Falle der Kategorie 1 „Wein“ gibt es eine Ausnahme für „vino de color“ (Verschnitt aus Wein und konzentriertem Traubenmost), der durch oxidative Alterung erzeugten „Generoso“-Weinen zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 dürfen die in Abschnitt C.4 der Produktspezifikation unter den Buchstaben b, c, d und f genannten ergänzenden Erzeugnisse nur zur Erzeugung von „vino generoso de licor“ verwendet werden. Eine Ausnahme bildet der „vino de color“, der durch oxidative Alterung erzeugten „Generoso“-Weinen zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Zudem kann zur Säuerung von trockenen Likörweinen Calciumsulfat verwendet werden, wobei die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte einzuhalten sind.

### b) Höchsterträge

11 428 Kilogramm Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der Weine mit der g. U. „Jerez-Xérès-Sherry“ umfasst die Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija und San José del Valle in einem Gebiet, dessen östliche Grenze bei 5° 49' westlicher Länge und dessen nördliche Grenze bei 36° 58' nördlicher Breite liegt.

Die Rebflurstücke („pagos“), die als kleinere geografischen Einheiten anerkannt sind, sowie deren exakte Abgrenzung sind unter folgendem Link abrufbar: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>.

## 7. Keltertraubensorte(n)

BEBA - EVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### *Weine und Likörweine*

Die Erzeugnisse der Kategorie 1 „Wein“ und der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie „Asoleo“ (Sonnentrocknen) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.

Die Merkmale der Weine werden stark von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Gebiets beeinflusst und sind sowohl den Erzeugnissen der Kategorie 1 als auch den Erzeugnissen der Kategorie 3 eigen, da beide denselben Zusammenhang mit dem Ursprung aufweisen. Der einzige Unterschied zwischen ihnen besteht darin, ob das Verfahren der Anreicherung angewendet wird oder nicht.

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf bestimmte grundlegende Merkmale der Weine aus, z. B. den Alkoholgehalt und den Säuregrad. Diese sind in der Regel moderat, hängen im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren ab. Die in der Region vorherrschenden Böden werden in der Gegend als „Albariza“ bezeichnet und bringen Weine mit einem ausgeprägt kalkhaltigen Charakter hervor. Sie sind elegant und aromatisch, haben einen guten Körper und einen moderaten Säuregehalt und verfügen über ein großes Potenzial, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln. Dies ermöglicht die Erzeugung von „Generoso“-Weinen, die in einigen Fällen außergewöhnlich lange altern.

Generell lässt sich festhalten, dass die gesunden und hochwertigen Ernten von ausgezeichneter Reife dem nahezu vollständigen Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, den vorherrschenden trockenen Ostwinden und dem hohen Wasserrückhaltevermögen der „Albariza“-Böden zu verdanken sind. Darüber hinaus sind die Winzer seit Jahrhunderten damit beschäftigt, die Rebsorten zu ermitteln, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen, denen sie ausgesetzt werden. Alle für die Erzeugung der Weine verwendeten Rebsorten, die wesentlich zu ihrem einzigartigen Charakter beitragen, sind seit jeher perfekt an das abgegrenzte Gebiet angepasst. Die mengenmäßig wichtigste Sorte ist Palomino Fino. Sie sorgt dafür, dass das Terroir in den Weinen intensiv zur Geltung kommt, und verleiht den Weinen eine sehr gute Alterungsfähigkeit. Moscatel de Alejandría und Pedro Ximénez sind Rebsorten mit einem höheren Zucker- und Säuregehalt, die sich hervorragend für die Erzeugung traditioneller natürlicher Süßweine eignen und zudem die charakteristischen Primäraromen hervorbringen. Bei den anderen verwendeten Sorten handelt es sich durchgehend um heimische Sorten, die optimal an die Umwelt angepasst sind. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten den Charakter der Weine prägt und ihnen ein großes Entwicklungspotenzial während der Alterung verleiht.

Neben den natürlichen Faktoren gilt es auch die menschlichen Faktoren zu betonen. Diese haben eine ganze Reihe von authentischen weinbaulichen und önologischen Praktiken hervorgebracht, die sich direkt auf den Charakter der Weine auswirken. Charakteristisch sind die Dominanz der Tertiäraromen aufgrund der biologischen Alterung sowie die hohe Intensität, die Ausgewogenheit und der lange Abgang.

Bei „Generoso“-Weinen wird die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor“, durch das traditionelle dynamische „Solera-Criadera“-Verschnittsystem außerordentlich gut unterstützt. Von Bedeutung ist auch die hohe Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch das Zusammenspiel der traditionellen Architektur der Weinkeller in der Region und den regelmäßigen nächtlichen Brisen, die vom Atlantik her kommend durch ebendiese Weinkeller wehen, noch verstärkt. Das Klima ist auch für Weine von Vorteil, die oxidativ ausgebaut werden, da es die natürliche Verdunstung des in Fässern ausgebauten Weins verringert.

Für natürliche Süßweine werden vor allem hocharomatische Sorten verwendet, die aufgrund der vorherrschenden klimatischen Bedingungen ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure aufweisen. Dies ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit einem hohen Zuckergehalt, die dennoch im Geschmack sehr ausgewogen sind. Zudem werden durch das traditionelle „Asoleo“-Verfahren Weine mit einer höheren Zucker- und Säurekonzentration erzeugt, die ihnen zusätzliche Merkmale äußerst reifer Früchte und eine besonders geschmeidige Textur verleihen.

Die „Generoso de licor“-Weine schließlich werden durch Anreicherung der oben genannten Weine erzeugt, d. h. durch Zusetzen von Alkohol. Sie weisen die Merkmale der Grundweine auf, die – wie oben dargelegt – eng mit dem geografischen Umfeld zusammenhängen. Die Anreicherung selbst ist eine jahrhundertalte Praxis in den Kellereien. Ihr Ursprung hängt auch mit der starken Ausfuhrtradition dieser Weinbauregion zusammen. Die Weinhändler benötigten Weine, die speziell auf verschiedene Geschmäcker zugeschnitten waren, und zwar auf der Grundlage von „Generoso“-Weinen, die mit natürlichen Süßweinen verschnitten wurden.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Wahrung der besonderen Eigenschaften und Qualität der Weine und um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften infolge des Transports in andere Gebiete zu vermeiden, muss die Abfüllung der Weine zwingend innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss den Vorgaben in den geltenden Rechtsvorschriften und in Anhang 3 der Produktspezifikation entsprechen. Dies gilt sowohl für zwingende als auch für fakultative Angaben.

Die Flaschen müssen mit von der Kontrollstelle ausgegebenen Garantiesiegeln versehen sein oder aber mit Rückenetiketten mit Erkennungszeichen und alphanumerischem Kenncode entsprechend den von der Kontrollstelle festgelegten Vorschriften. Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit: „Andalucía“ (Andalusien).

**Link zur Produktspezifikation**

<https://lajunta.es/4svc9>

---



C/2025/2130

8.4.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/2130)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

**„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“**

**PDO-ES-A1482-AM05**

**Datum der Antragstellung: 28.11.2023**

**1. Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ (Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“)

Gemäß dem Erlass des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung vom 12. Februar 2018 ist die Verwaltungseinrichtung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“ die Kontrollstelle. Gemäß Artikel 21 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes 10/2007 vom 26. November 2007 über den Schutz des Ursprungs und der Qualität der andalusischen Weine ist sie dafür zuständig, Änderungen an den Produktspezifikationen vorzuschlagen.

**2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Kategorie des Weinbauerzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

**3. Beschreibung und Begründung der Änderung**

**3.1. Aufnahme neuer geschützter Namen**

Abschnitt A (Geschützter Name) der Produktspezifikation, Anhang 3 (Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Bezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) Abschnitt A (Zwingende Angaben) Nummer 1 (Geschützter Name) der Produktspezifikation sowie Punkt 1 (Name(n)) des Einzigsten Dokuments wurden geändert, um die Namen „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ und „Manzanilla de Sanlúcar“ als geschützte Namen aufzunehmen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, damit die Herkunft des Weins deutlicher zu erkennen ist und um die Möglichkeiten, auf die Ursprungsbezeichnung zu verweisen, auf die in der Alltagssprache gebräuchlichen Bezeichnungen auszudehnen. All diese Bezeichnungen verbinden den Namen „Manzanilla“ mit dem geografischen Ursprung.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3.2. *Aufnahme einer neuen Erzeugniskategorie*

Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation sowie Punkt 3 (Kategorien von Weinbauerzeugnissen) und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigsten Dokuments wurden geändert, um die Kategorie „Wein“ neben der bestehenden Kategorie „Likörwein“ aufzunehmen.

Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation wurde geändert, um die Kategorie 1 „Wein“ aufzunehmen, die wie folgt lautet:

„I. Wein. Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 oder etwaiger Gesetze, die diese ersetzen.“

Die Anreicherung (der Zusatz von Alkohol) ist ein önologisches Verfahren, bei dem die Erzeuger die Alterung der Weine in Richtung der biologischen Alterung steuern (15 % vol oder leicht darüber, um die Hefeschicht („Flor“) zu erhalten).

Bei der biologischen Alterung ist der Mindestgehalt von 15 % vol auch dadurch gerechtfertigt, dass die Weine vor einer bakteriellen Kontamination geschützt werden müssen. Eine solche Kontamination stellt angesichts des für das Gebiet typischen Mikroklimas und der Tatsache, dass die Fässer Sauerstoff enthalten müssen (was wiederum dadurch begründet ist, dass die „Flor“-Hefen aerob sind), ein echtes Risiko dar.

Die vom Klimawandel mit sich gebrachten Bedingungen führen dazu, dass die Weine inzwischen nach der Gärung oft einen natürlichen Alkoholgehalt von nahezu oder sogar über 15 % vol erreichen. Zusammen mit dem traditionellen Verfahren „Asoleo“ (Trocknen der geernteten Trauben in der Sonne) können die Moste den für die beschriebenen Alterungsprozesse erforderlichen Mindestgehalt erreichen, ohne dass eine Anreicherung erforderlich ist.

Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass der Verzicht auf die Anreicherung keine Auswirkungen auf die in der Spezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften der Weine hat.

### 3.3. *Änderung des Zusammenhangs aufgrund Einführung einer neuen Erzeugniskategorie*

Der erste Absatz von Abschnitt G (Kausaler Zusammenhang zwischen geografischem Gebiet und Qualität der Weine) der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

„Die Merkmale der geschützten Erzeugnisse werden stark durch die natürlichen und menschlichen Faktoren beeinflusst, die das geografische Gebiet kennzeichnen, aus dem die Erzeugnisse stammen. Die Erzeugnisse der Kategorie 1 ‚Wein‘ und der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie ‚Asoleo‘ (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.“

Im Gegenzug dazu wurde in Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigsten Dokuments ein Verweis auf die Kategorie „Wein“ aufgenommen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

### 3.4. *Beschränkungen für die Verwendung bestimmter Weine*

Abschnitt H (Weitere Bedingungen) der Produktspezifikation wurde durch Hinzufügen des folgenden Unterabschnitts geändert:

„H.5. Weine, die zur Belegung neuer Fässer verwendet werden.

Weine, die zur Belegung neuer Fässer verwendet wurden, die nach der Belegung nicht in den festen Satz an Behältern des ‚Crianza‘-Systems für die Herkunftsbezeichnung ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘ aufgenommen werden sollen, sind keinesfalls für die Erzeugung von ‚Manzanilla‘ geeignet.“

Diese Bedingung muss in die Erzeugungsverfahren aufgenommen werden, um zu verhindern, dass ein Übermaß an Bestandteilen von neuem Holz die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften der geschützten Weine verändert.

3.5. *Änderung der Vorschriften für den Begriff „Reserva“*

Anhang 3 (Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Bezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) Ziffer 5 (Begriffe betreffend das Alter) Buchstabe f der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- „f) Im Falle der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ können der Begriff ‚Reserva‘ oder andere ähnliche Begriffe für Weine mit einer längeren Alterungszeit verwendet werden. Im Falle der Kategorie 1 ‚Wein‘ darf dieser Begriff nur dann verwendet werden, wenn er Teil der von der Kellerei eingetragenen Marke ist und wenn die Marke vor der ersten Veröffentlichung der Vorschriften für den Begriff ‚Reserva‘ eingetragen wurde.“

Diese Änderung wurde vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

## EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein

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**4.1. *Wein*

Bei den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, die traditionell unter dem Namen „Manzanilla“ bekannt sind, handelt es sich um „Generoso“-Weine (angereicherte Weine), deren Eigenschaften das Ergebnis eines besonderen biologischen Ausbauverfahrens sind. Diese Art des Ausbaus dauert mindestens zwei Jahre und findet in Kellereien im Gemeindegebiet von Sanlúcar de Barrameda statt.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen.

Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: weiße Blüten, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelfholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde.

Geschmack: trocken, mit einem salzigen Mundgefühl, eventuell leicht säuerlich und bitter.

Seine einzigartigen Merkmale sind darauf zurückzuführen, dass der Ausbau vollständig unter einer „Flor“ genannten Hefeschicht abläuft.

Der Zuckergehalt des Weins muss weniger als 4 g/l betragen und er muss einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 17 % vol aufweisen.

\* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

#### 4.2. Likörwein

Alle Erzeugnisse der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen dieselben allgemeinen Analysemerkmale und organoleptischen Eigenschaften wie die der Kategorie 1 „Wein“ auf.

\* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

### 5. Weinbereitungsverfahren

#### a) Spezifische önologische Verfahren

Für die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gilt ein Höchstertag von 70 l Wein pro 100 kg Trauben.

Sämtliche Ausbauweinbestände müssen in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 1 000 l gelagert werden. Als Voraussetzung für das Inverkehrbringen der Weine gilt ein Durchschnittsalter von mindestens zwei Jahren.

Likörweine können zu jedem Zeitpunkt des Herstellungs- und Ausbauverfahrens mit Tresterbrand angereichert werden.

Eine Ansäuerung von Likörweinen mit Calciumsulfat ist zulässig, soweit die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte eingehalten werden.

#### b) Höchsterträge

11 428 Kilogramm Trauben pro Hektar

### 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Flächen der Gemeinden Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija und San José del Valle in einem Gebiet, dessen östliche Grenze bei 5° 49' westlicher Länge und dessen nördliche Grenze bei 36° 58' nördlicher Breite liegt. Der Ausbau der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss in Kellereien innerhalb des Gemeindegebiets von Sanlúcar de Barrameda erfolgen.

**7. Keltertraubensorte(n)**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

**8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge***Wein und Likörwein*

Die Erzeugnisse der Kategorie 1 „Wein“ und der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie „Asoleo“ (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.

Die Merkmale der Weine werden stark von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Gebiets beeinflusst und sind sowohl den Erzeugnissen der Kategorie 1 als auch den Erzeugnissen der Kategorie 3 eigen, da beide denselben Zusammenhang mit dem Ursprung aufweisen. Der einzige Unterschied zwischen ihnen besteht darin, ob das Verfahren der Anreicherung angewendet wird oder nicht.

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf den Alkoholgehalt und den Säuregrad der Weine aus, die in der Regel moderat sind, im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren abhängen. Generell lässt sich festhalten, dass das fast vollständige Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, die vorherrschenden trockenen Ostwinde und das hohe Wasserrückhaltevermögen der „Albariza“-Böden zu gesunden, hochwertigen Ernten mit hervorragendem Reifegrad führen. Die in der Region reichlich vorhandenen kalkhaltigen Böden bringen elegante, geschmackvolle Weine mit einem guten Körper und einem moderaten Säuregehalt hervor, die sich im Laufe der Zeit sehr gut entwickeln und die Erzeugung von „Generoso“-Weinen mit bisweilen hohem Alter ermöglichen.

Zur Entwicklung dieser Weine trägt auch die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten bei, die an die Boden- und Klimaverhältnisse in dem Gebiet vollständig angepasst sind. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Winzer die Rebsorten ermittelt, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen, denen sie ausgesetzt werden: Die Rebsorten „Listan Blanco“ (auch „Palomino Fino“ genannt) und „Palomino“ ergeben besonders gut alternde Weine mit starken olfaktorischen Anklängen an das Terroir, auf dem sie angebaut werden.

Die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor“-Hefefilm, wird durch das traditionelle dynamische System des „Solera-Criadera-Verfahrens“ außerordentlich gut unterstützt. Ein ebenso wichtiger Faktor für die biologische Alterung ist die hohe Luftfeuchtigkeit, die den regelmäßigen nächtlichen atlantischen Brisen im Zusammenspiel mit der traditionellen Architektur der Kellereien von Sanlúcar zu verdanken ist.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Wahrung der besonderen Eigenschaften und Qualität der Weine und um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften infolge des Transports in andere Gebiete zu vermeiden, muss die Abfüllung der Weine zwingend innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss den Vorgaben in den geltenden Rechtsvorschriften und in Anhang 3 der Produktspezifikation entsprechen. Dies gilt sowohl für zwingende als auch für freiwillige Angaben.

Die Flaschen müssen mit von der Kontrollstelle ausgegebenen Garantiesiegeln versehen sein oder aber mit Rückenetiketten mit Erkennungszeichen und alphanumerischem Kenncode entsprechend den von der Kontrollstelle festgelegten Vorschriften. Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit „Andalucía“ (Andalusien).

**Link zur Produktspezifikation**

<https://lajunta.es/4svba>

---



C/2025/2152

8.4.2025

**BEKANNTMACHUNG GEMÄß ARTIKEL 29 ABSATZ 2 DES STATUTS**  
**Ausschreibung der Stelle Direktor in für „Verteidigungspolitik“ DEFIS.A**  
**(Besoldungsgruppe AD 14)**

**Generaldirektion Verteidigungsindustrie und Weltraum**

**COM/2025/10467**

(C/2025/2152)

Die Europäische Kommission hat eine Stellenausschreibung (COM/2025/10467) für die Stelle des der Direktor in für „Verteidigungspolitik“ (DEFIS.A) (Besoldungsgruppe AD 14) in der Generaldirektion Verteidigungsindustrie und Weltraum in Brüssel veröffentlicht.

Um den Wortlaut der Stellenausschreibung in 24 Sprachen einzusehen und Ihre Bewerbung einzureichen, besuchen Sie bitte diese eigens dafür eingerichtete Seite auf der Website der Europäischen Kommission: <https://europa.eu/!YbYbFB>.