



C/2025/3656

24.7.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Juli 2025

(C/2025/3656)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1726	CAD	Kanadischer Dollar		1,5928
JPY	Japanischer Yen		171,53	HKD	Hongkong-Dollar		9,2049
DKK	Dänische Krone		7,4643	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,9409
GBP	Pfund Sterling		0,86650	SGD	Singapur-Dollar		1,4977
SEK	Schwedische Krone		11,1640	KRW	Südkoreanischer Won		1 612,26
CHF	Schweizer Franken		0,9306	ZAR	Südafrikanischer Rand		20,5925
ISK	Isländische Krone		142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,3961
NOK	Norwegische Krone		11,8415	IDR	Indonesische Rupiah		19 107,99
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit		4,9572
CZK	Tschechische Krone		24,616	PHP	Philippinischer Peso		66,598
HUF	Ungarischer Forint		399,13	RUB	Russischer Rubel		
PLN	Polnischer Zloty		4,2545	THB	Thailändischer Baht		37,705
RON	Rumänischer Leu		5,0690	BRL	Brasilianischer Real		6,5298
TRY	Türkische Lira		47,4369	MXN	Mexikanischer Peso		21,8790
AUD	Australischer Dollar		1,7776	INR	Indische Rupie		101,3375

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



C/2025/4102

24.7.2025

BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 23. Juli 2025

über die dienstfreien Tage, die den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union für das Jahr 2027 gewährt werden

(C/2025/4102)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf das Statut der Beamten der Europäischen Union und die Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Union („BBSB“), festgelegt durch die Verordnung (EWG, Euratom, EGKS) Nr. 259/68 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 61 des Statuts sowie die Artikel 16 und 91 der BBSB,

gestützt auf die einheitliche Regelung zur Festlegung der Liste der dienstfreien Tage der Beamten der Europäischen Gemeinschaften ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 1 Absatz 3,

nach Stellungnahme der Personalvertretung,

nach Stellungnahme des Statutsbeirats,

nach Stellungnahme des Kollegiums der Verwaltungschefs,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Artikel 61 des Statuts der Beamten der Europäischen Union und den Artikeln 16 und 91 der BBSB sollte das Verzeichnis der den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union im Jahr 2027 gewährten dienstfreien Tage festgesetzt werden.
- (2) Im Jahr 2027 fällt der Ostersonntag auf den 28. März.
- (3) Im Jahr 2027 ist der 23. Dezember ein Donnerstag —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Die den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten im Jahr 2027 gewährten dienstfreien Tage werden wie folgt festgesetzt:

1. Januar	Neujahr
25. März	Gründonnerstag
26. März	Karfreitag
29. März	Ostermontag
6. Mai	Christi Himmelfahrt
7. Mai	Tag nach Christi Himmelfahrt
17. Mai	Pfingstmontag
23. Juni*	Luxemburgischer Nationalfeiertag *wird den Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten mit Dienstort Luxemburg gewährt
21. Juli*	Belgischer Nationalfeiertag *wird den Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten mit Dienstort Brüssel gewährt

⁽¹⁾ ABl. L 56 vom 4.3.1968, S. 1, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg/1968/259\(1\)/oj](http://data.europa.eu/eli/reg/1968/259(1)/oj).

⁽²⁾ SEK(66) 3621.

1. November	Allerheiligen
2. November	Allerseelen
23. Dezember bis zum 31. Dezember	Jahresende: 7 Tage

2027 INSGESAMT**17 Tage**

Brüssel, den 23. Juli 2025

Für die Kommission
Piotr SERAFIN
Mitglied der Kommission



C/2025/4103

24.7.2025

BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 23. Juli 2025

über die dienstfreien Tage, die den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union für das Jahr 2026 gewährt werden

(C/2025/4103)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf das Statut der Beamten der Europäischen Union und die Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Union („BBSB“), festgelegt durch die Verordnung (EWG, Euratom, EGKS) Nr. 259/68 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 61 des Statuts sowie die Artikel 16 und 91 der BBSB,

gestützt auf die einheitliche Regelung zur Festlegung der Liste der dienstfreien Tage der Beamten der Europäischen Gemeinschaften ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 1 Absatz 3,

nach Stellungnahme der Personalvertretung,

nach Stellungnahme des Statutsbeirats,

nach Stellungnahme des Kollegiums der Verwaltungschefs,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Artikel 61 des Statuts der Beamten der Europäischen Union und den Artikeln 16 und 91 der BBSB sollte das Verzeichnis der den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union im Jahr 2026 gewährten dienstfreien Tage festgesetzt werden.
- (2) Im Jahr 2026 fällt der Ostersonntag auf den 5. April.
- (3) Im Jahr 2026 ist der 24. Dezember ein Donnerstag —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Die den in Brüssel und Luxemburg Dienst leistenden Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten im Jahr 2026 gewährten dienstfreien Tage werden wie folgt festgesetzt:

1. Januar	Neujahr
2. Januar	Tag nach Neujahr
2. April	Gründonnerstag
3. April	Karfreitag
6. April	Ostermontag
1. Mai	Tag der Arbeit
14. Mai	Christi Himmelfahrt
15. Mai	Tag nach Christi Himmelfahrt
25. Mai	Pfingstmontag
23. Juni*	Luxemburgischer Nationalfeiertag *wird den Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten mit Dienstort Luxemburg gewährt

⁽¹⁾ ABl. L 56 vom 4.3.1968, S. 1, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg/1968/259\(1\)/oj](http://data.europa.eu/eli/reg/1968/259(1)/oj).

⁽²⁾ SEK(66) 3621.

21. Juli*	Belgischer Nationalfeiertag *wird den Beamtinnen und Beamten und sonstigen Bediensteten mit Dienstort Brüssel gewährt
2. November	Allerseelen
24. Dezember bis zum 31. Dezember	Jahresende: 6 Tage

2026 INSGESAMT**17 Tage**

Brüssel, den 23. Juli 2025

Für die Kommission
Piotr SERAFIN
Mitglied der Kommission



C/2025/4115

24.7.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation
einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der
Kommission ⁽¹⁾**

(C/2025/4115)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena“

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Aceto Balsamico di Modena“

2. Art der geografischen Angabe

- ☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- ☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- ☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- ☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse
- ☐ Wein
- ☐ Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft — Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. Einstufung als Standardänderung

Die Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A. Aceto Balsamico di Modena

- umfassen keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens,
- bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht und
- haben keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Änderung von Nummer 2

Änderung Nr. 1

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auch für das Erzeugnis „riserva“ ein spezifischer Mindestwert für die Dichte eingeführt (1,25 bei 20 °C).

Begründung: Wie bei dem Erzeugnis ohne und mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) muss auch für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ der Mindestwert für die Dichte festgelegt werden; dieser Wert muss höher sein als für die anderen Kategorien.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. Änderung von Nummer 2

Änderung Nr. 2

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Mindestgesamtsäuregehalt für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ auf 5,5 % festgelegt.

Begründung: Wie bei dem Erzeugnis ohne und mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) muss auch für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ der Mindestgesamtsäuregehalt festgelegt werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. Änderung von Nummer 5

Änderung Nr. 3

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absätze 1, 3 und 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung umfasst einige Umstellungen innerhalb des Wortlauts dieser Nummer, die keine inhaltlichen Änderungen der geltenden Fassung mit sich bringen.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Beschreibung des Herstellungsverfahrens und die chronologische Reihenfolge der einzelnen Schritte präziser, transparenter und für alle Marktteilnehmer des Sektors und die Verbraucher verständlicher zu machen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. Änderung von Nummer 5

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die beiden nach gängiger Praxis in dem Sektor seit jeher eingesetzten Methoden der Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe präzisiert, d. h. bei Raumtemperatur oder durch Erhitzen.

Begründung: Gemäß Nummer 5 Absatz 1 wird „Aceto Balsamico di Modena“ durch Gärung von eingedicktem oder eingekochtem Traubenmost gewonnen, der mit mindestens 10 Jahre altem Essig und reinem Weinessig zusammengestellt wird. Zu den etablierten Produktionsverfahren in diesem Sektor, die Teil der in Nummer 5 Absatz 1 genannten „spezifischen traditionellen Verfahren“ sind, gehören die beiden seit jeher zur Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe eingesetzten Methoden, d. h. bei Raumtemperatur oder durch Erhitzen. Da im Rahmen dieses Änderungsverfahrens auch eine Überarbeitung der gesamten Nummer 5 vorgenommen wurde, um diese sowohl für die Marktteilnehmer als auch für die Verbraucher klarer, präziser und vollständiger zu gestalten, wird eine zusätzliche Änderung zur Verdeutlichung dieses Aspekts als notwendig erachtet.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 5

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Zwecks Verbesserung der Lesbarkeit wird das Wort „insbesondere“ gestrichen, da dieser Zusatz unklar und unerheblich ist.

Begründung: Mit dieser Änderung wird eine ungenaue Formulierung in Bezug auf einige der Holzsorten berichtigt, die typischerweise für die zur Zubereitung des Erzeugnisses bestimmten Behälter verwendet werden. Die Liste selbst, die weder verbindlich noch erschöpfend ist, bleibt unverändert.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung beinhaltet lediglich einige Umstellungen innerhalb des Wortlauts dieser Nummer; in diesem Fall wird der eingefügte Satz aus Absatz 4 übernommen (siehe auch Änderung Nummer 7).

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Beschreibung des Herstellungsverfahrens und die Reihenfolge der einzelnen Schritte präziser, transparenter und für alle Marktteilnehmer des Sektors und die Verbraucher verständlicher zu machen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 7

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Zu den für die Vermarktung von „Aceto Balsamico di Modena“ zulässigen Behältern wurden solche mit einem Fassungsvermögen von 0,375 l hinzugefügt.

Begründung: Angesichts der wachsenden Nachfrage nach Behältern mit einem Fassungsvermögen von 0,375 l auf dem nationalen, gemeinschaftlichen und internationalen Markt ist es notwendig, die Liste der zulässigen Behälter durch dieses Format zu ergänzen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 8

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Einführung des Grundsatzes, nach dem die Bezeichnung „Modena“ in gleicher Schriftgröße wie die anderen Begriffe der g.g.A. („Aceto“ und „Balsamico“) oder in einer größeren Schriftgröße – bis zu dreimal so groß wie die beiden anderen Begriffe – angebracht werden kann.

Begründung: Um sicherzustellen, dass die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ nicht so verwendet wird, dass das entsprechende geografische Element in den Hintergrund gerückt wird, ist es erforderlich, einen Grundsatz vorzusehen, nach dem es untersagt ist, diese Bezeichnung in einer kleineren Schriftgröße aufzuführen als die anderen Bestandteile. Um wiederum zu vermeiden, dass der Ortsname Modena zu viel Platz einnimmt, wird auch eine Begrenzung der für diese Angabe verwendeten Schriftgröße im Vergleich zu den anderen Elementen („Aceto“ und „Balsamico“) eingeführt.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. Änderung von Nummer 8

Änderung Nr. 9

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Die Verwendung von Angaben, mit denen darauf hingewiesen werden soll, dass das Erzeugnis keine Zuckercouleur enthält, wird untersagt.

Begründung: Gemäß der Produktspezifikation ist die Verwendung von Zuckercouleur zum Färben gestattet; nach den einschlägigen Rechtsvorschriften gibt es vier verschiedene Arten von Zuckercouleur; „Aceto Balsamico di Modena“ enthält häufig Zuckercouleur, die durch das Einkochen des Mostes und die Karamellisierung der Zucker entsteht; es gibt keine Analysen, mit denen Art und Typ der in einem „Aceto Balsamico di Modena“ enthaltenen Zuckercouleur (von Natur aus vorhanden oder zugesetzt) nachträglich bestimmt werden können; daher ist es unmöglich, ausgehend von dem vermarkteten Erzeugnis per Analyse zu bestimmen, ob die vorhandene Zuckercouleur zugesetzt wurde oder nicht; um die Verbraucher nicht irreführen und einen fairen Wettbewerb zwischen den Wirtschaftsakteuren zu gewährleisten, wird es als notwendig erachtet, die Verwendung von Angaben zu verbieten, die sich auf das Nichtvorhandensein von Zuckercouleur beziehen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

EU-Nr.: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

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

1. Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)

„Aceto Balsamico di Modena“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

„Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Essig, der gemäß den folgenden Bestimmungen hergestellt wird und folgende Eigenschaften aufweist:

Chemische Analyse:

- Dichte bei 20 °C: mindestens 1,06 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „affinato“ („gereift“), mindestens 1,15 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) und 1,25 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“;
- effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 % vol;
- Mindestgesamtsäure: 6 % für das Erzeugnis mit dem Zusatz „affinato“ und 5,5 % für die Erzeugnisse mit den Zusätzen „invecchiato“ und „riserva“;
- Schwefelkohlenstoff: insgesamt höchstens 100 mg je Liter;
- Asche: mindestens 2,5 ‰; — Trockenextrakt: mindestens 30 g netto je Liter; — reduzierende Zucker: mindestens 110 g je Liter.

Organoleptische Eigenschaften:

- Klarheit: klar und leuchtend
- Farbe: tiefbraun;
- Geruch: charakteristisch, anhaltend, intensiv und fein, angenehm säuerlich, teilweise mit Holznoten; — Geschmack: süßsauer, ausgewogen, angenehm und charakteristisch.

Bei Abweichungen von den unter Punkt 3.2 genannten Werten ist ein Verfahren zulässig, bei dem das betreffende Erzeugnis durch Zugabe einer bestimmten Menge an Rohstoffen (Weinessig und eingekochter oder eingedickter Traubenmost) bis maximal 3 % Massenanteil korrigiert werden kann. Ist dieses Korrekturverfahren erforderlich, so wird es am Ende der jeweiligen Reifungszeit und in jedem Fall vor der Zertifizierung des Erzeugnisses durchgeführt.

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

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“ wird unter Anwendung spezifischer traditioneller Verfahren aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost hergestellt, der aus Trauben der Sorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni gewonnen wird und dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt wird, um dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und dem mindestens 10 % reiner Weinessig zugefügt wird, wobei folgende Werte für das Isotopenverhältnis einzuhalten sind:

- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) in Essigsäure: von - 29,3 ‰ bis - 24,3 ‰;
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt von über 9 %: mindestens -2 ‰;
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt zwischen 9 % und 6 %: mindestens -5 ‰;
- Deuterium/Wasserstoff-Verhältnis (D/H) für die Methylgruppe (CH_3) im Essigsäureextrakt: von 98,8 bis 106 ppm.

Damit das Erzeugnis mit der g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“ die unter Punkt 3.2 beschriebenen Eigenschaften erhält, muss der eingekochte und/oder eingedickte Traubenmost folgende Eigenschaften aufweisen:

- Mindestgesamtsäure: 8 g je kg
- Netto-Trockenextrakt: mindestens 55 g je kg
- Werte für das Isotopenverhältnis:
- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von - 29,3 ‰ bis - 24,3 ‰; — D/H-Verhältnis für die Methylgruppe (CH_3) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von 98,8 bis 106 ppm.

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

Die Zusammenstellung der Rohstoffe, ihre Verarbeitung und die Reifung müssen in dem in Punkt 4 definierten Gebiet erfolgen.

In jedem Fall erfolgen Essigsäuregärung und Reifung in Fässern oder anderen Behältern aus hochwertigem Holz wie Eiche, Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe und nachdem das Erzeugnis in die oben genannten Holzbehälter gefüllt wurde.

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

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tonbehältern von 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,375 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l oder 5 l oder in Portionsbehältern aus Glas, Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

Behälter von 0,100 l, 0,150 l und 0,200 l dürfen nicht kugelförmig sein und keinen kugelförmigen Körper haben, und das Verhältnis zwischen ihrer Gesamthöhe und der Länge ihrer längsten Seite oder – wenn der Behälter zylindrisch ist – ihrem Durchmesser muss über 1,85 betragen.

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

Auf den Verpackungen muss in klarer und gut lesbarer Schrift neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ [geschützte geografische Angabe] erscheinen. Innerhalb der Bezeichnung ist der Ortsname Modena mindestens in gleicher Schriftgröße und höchstens dreimal so groß aufzuführen wie die Begriffe „Aceto“ und „Balsamico“. Das für die geschützte geografische Angabe vorgesehene Unionszeichen muss auf dem Etikett erscheinen. Zu der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ dürfen keinerlei weitere Zusätze, auch nicht in numerischer Form, als die in dieser Produktspezifikation ausdrücklich vorgesehenen Zusätze hinzugefügt werden, einschließlich der Adjektive „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ oder ähnliche. Angesichts der Zusammensetzung des Erzeugnisses ist es nicht gestattet, auf dem Etikett oder auf der Verpackung die Angabe „senza caramello“ („ohne Zuckercoleur“) oder ähnliche Angaben aufzuführen.

Der Zusatz „invecchiato“ [alt] darf neben der Bezeichnung verwendet werden, wenn das Erzeugnis mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzbehältern gereift ist. Der Zusatz „invecchiato“ kann durch die Angabe der Mindestreifungszeit von drei Jahren ergänzt werden. Wird die Reifung in Fässern oder anderen Holzbehältern um mindestens zwei weitere Jahre verlängert, so darf der Zusatz „Riserva“ mit der Bezeichnung verwendet werden – mit oder ohne Angabe der Mindestreifungszeit von fünf Jahren.

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

Die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ muss im Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Aceto Balsamico di Modena“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses. Das Ansehen von „Aceto Balsamico di Modena“ auf dem nationalen Markt und im Ausland ist durch die häufige Verwendung des Erzeugnisses in unterschiedlichen Rezepten sowie seine starke Präsenz im Internet, in der Presse und in den Medien umfassend belegt. Dieses Ansehen trägt dazu bei, dass der Verbraucher die Einzigartigkeit und Echtheit des Erzeugnisses sofort erkennt.

„Aceto Balsamico di Modena“ steht seit langer Zeit für die Kultur und Geschichte von Modena und genießt weltweit einen unzweifelhaft guten Ruf. Das Erzeugnis ist eng verknüpft mit den Kenntnissen, den Traditionen und dem Know-how der Menschen, die ein exklusives, typisches Produkt dieses Gebiets geschaffen haben. „Aceto Balsamico di Modena“ wurde zum festen Bestandteil des sozioökonomischen Gefüges dieses Gebiets, zu einer Einkommensquelle für verschiedene Marktteilnehmer und durch seine wichtige Rolle für eine Vielzahl regionaler Rezepte auch zum integralen Bestandteil der traditionellen Küche. Durch die seit vielen Jahren stattfindenden, auf alten Traditionen beruhenden Feste und Veranstaltungen, an denen die lokalen Erzeuger teilnehmen und die ihnen Gelegenheit zur Begegnung bieten, werden die örtlichen Bräuche aufrechterhalten. „Aceto Balsamico di Modena“ hat im Laufe der Zeit als Spezialität und einzigartiges Produkt weltweite Bekanntheit und Wertschätzung erlangt, wobei die Verbraucher die „Erfahrung“ dieses Produkts mit der Qualität der Küche der beiden Provinzen in der Emilia Romagna verbinden.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F2%252FD.540492e9d7739f0ff0fe/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download>



C/2025/4116

24.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾

(C/2025/4116)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace“

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. Art der geografischen Angabe

- ☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- ☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- ☐ geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- ☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse
- ☒ Wein
- ☐ Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Frankreich

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises – Bureau du vin et des autres boissons (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung – Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen – Referat für Wein und sonstige Getränke)

6. Einstufung als Standardänderung

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Alsace“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

- a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,
- b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,
- c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses. Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf das Datum der Anerkennung des geografischen Gebiets durch das Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) hinzuweisen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets (amtlicher Gemeindeschlüssel 2019), wie in der Produktspezifikation angegeben, anzuführen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 1 werden dem derzeitigen Text die folgenden beiden Absätze vorangestellt:

„Das geografische Gebiet wurde von dem INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. Februar 2000 anerkannt. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2019.

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 2019 zieht eine Aktualisierung der Liste der Gemeinden nach sich. Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 1 Buchstabe a des Absatzes, der sich auf das Departement Haut-Rhin bezieht,

- wird der Name der Gemeinde „Kaysersberg“ durch „Vignoble“ ergänzt,
- werden die Namen der Gemeinden „Kientzheim“ und „Sigolsheim“ gestrichen.
- Außerdem ist auf eine weitere formale Änderung hinzuweisen:
- Unter Ziffer 1 Buchstabe b wird der Begriff „folgenden“ durch „gemäß Nummer II Ziffer 2“ ersetzt.

Diese Änderungen wirken sich auf das Einzige Dokument aus.

2. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Der Absatz über das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft in Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 der Produktspezifikation wird geändert, um einen Nummerierungsfehler zu berichtigen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 3 Buchstabe b wird die Angabe „Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe b“ durch „Nummer II Ziffer 2“ ersetzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. Rebsortenbestand

In Kapitel I Nummer V Buchstabe a der Produktspezifikation wird eine redaktionelle Änderung in der Tabelle für den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ vorgenommen, da dieser in der folgenden „Kategorie“ eingeordnet war: „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage. Der Name „Edelzwicker“ gehört nicht zu dieser Kategorie.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Buchstabe a wird in der Tabelle der Teilsatz „gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage“ für den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Rebsortenplan

In Kapitel I Nummer V Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Frist für die Einreichung der vom INAO genehmigten Rebsortenpläne bei der Gemeindeverwaltung gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Schnittregeln

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen/m² gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten.

Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Bei Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, erzeugt werden darf, wird die Höchstzahl der Augen pro Stock von 24 auf 22 verringert. Mit dieser Verringerung wird die Einstufung in Bezug auf Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ erzeugt werden darf, angewandt.

Bei Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage, ergänzt durch die Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) oder „Sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese), erzeugt werden darf, wird die Zeile „höchstens 20 Augen pro Stock“ eingefügt.

Diese Änderungen wirken sich auf das Einzige Dokument aus.

6. *Aufbinderegeln*

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts des Rebbogens gestrichen und das Verfahren zur Kontrolle der Laubwandhöhe wird geändert.

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

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. *Gärkellerkapazität*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe f der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität vom 1,3-Fachen auf das 1,2-Fache des Volumens der vorangegangenen Ernte verringert.

Das Verhältnis zwischen dem Erntevolumen und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. *Abfüllung*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Hinweis auf die Verpflichtung des Wirtschaftsbeteiligten zur Aufbewahrung von Kontrollflaschen während eines vorgegebenen Zeitraums gestrichen. Diese Bestimmung ist durch den genehmigten Kontrollplan abgedeckt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. *Lagerung der Flaschen*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerorte für in Flaschen abgefüllte Weine präzisiert, indem „abgeschlossen und überdacht“ hinzugefügt wird.

Durch diese Klarstellung ist die Vorschrift für die Wirtschaftsbeteiligten besser zu verstehen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. *Übergangsmaßnahme für die Reberziehungsformen*

In Kapitel I Nummer XI Ziffer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation

- wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen/m² gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten. Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen und vereinfacht die Kontrollverfahren.
- wird die Pflicht zur Einhaltung der maximalen Höhe des Biegedrahts des Rebbogens gestrichen, da dieser Parameter aus den Regeln für das Aufbinden in Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe c gestrichen wurde.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung

In Kapitel I Nummer XII Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung im Einklang mit der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Durch diese Angabe kann der Verbraucher der Kennzeichnung besser entnehmen, welche Art von Wein er kauft.

Eine zusätzliche Bestimmung für die Kennzeichnung wird unter Punkt 9 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

12. Redaktionelle Aktualisierungen

Kapitel I Nummer VII der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- unter Ziffer 1 Buchstabe d werden die Worte „für die Beförderung des“ nach den Worten „der Behältnisse“ eingefügt,
- unter Ziffer 2 Buchstabe a wird in der Tabelle die Zeile „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ durch die folgenden Worte ergänzt: „gegebenenfalls ergänzt durch den gebräuchlichen Namen Edelzwicker“.

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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

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**

1. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen eine ausgeprägte Frische auf, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch die Länge am Gaumen geprägt ist, die häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird. Es wird zwischen trockenen mineralischen Weinen und weicheren fruchtigen Weinen unterschieden. Der gebräuchliche Name „Edelzwicker“ kann den Namen der Ursprungsbezeichnung ergänzen. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreiten.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

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. Weißweine, die zusätzlich mit einem gebräuchlichen Namen gekennzeichnet sind**KURZBESCHREIBUNG**

Diese Weine gliedern sich in — trockene und mineralische Weine mit straffer, reifer Säure, die im Allgemeinen mit den folgenden gebräuchlichen Namen verknüpft sind: Chasselas oder Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot oder Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat und Muscat Ottonel, — fruchtige Weine, die weicher sind und sich durch bedeutende Trockenextrakte auszeichnen, die im Allgemeinen mit den folgenden gebräuchlichen Namen verknüpft sind: Gewurztraminer und Pinot gris. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb. Sie weisen spezifische Analysemerkmale auf: — Chasselas oder Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel und Sylvaner haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 12,5 % vol nach der Anreicherung, — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot oder Klevner und Riesling haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol nach der Anreicherung, — Gewurztraminer und Pinot gris haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14,5 % vol nach der Anreicherung.

Die anderen Analysemerkmale liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

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

3. Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind**KURZBESCHREIBUNG**

Diese Weine untergliedern sich ebenfalls in die beiden vorgenannten Arten, d. h. in trockene mineralische Weine sowie weichere fruchtige Weine. In ihnen sind die Bedingungen für eine optimale Ausdruckskraft jeder ausgewählten Rebsorte vereint. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb. Sie haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol sowie von mindestens 12 % vol, wenn neben der jeweiligen ergänzenden geografischen Bezeichnung zusätzlich der gebräuchliche Name Gewurztraminer bzw. Pinot gris angegeben ist. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt nach der Anreicherung höchstens 13,5 % vol sowie höchstens 15 % vol bei Weinen mit dem gebräuchlichen Namen Gewurztraminer bzw. Pinot gris. Weine, die mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung Klevener de Heiligenstein gekennzeichnet sind, weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14 % vol nach der Anreicherung auf.

Die anderen Analysemerkmale liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

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): —
4. *Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine untergliedern sich ebenfalls in die beiden vorgenannten Arten, d. h. in trockene mineralische Weine sowie weichere fruchtige Weine. In ihnen sind die Bedingungen für eine optimale Ausdruckskraft jeder ausgewählten Rebsorte vereint. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb. Folgt auf den Namen der Ursprungsbezeichnung der Name einer Einzellage, so haben die Weine einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol sowie von mindestens 12 % vol, wenn außer dem Namen der Einzellage zusätzlich der gebräuchliche Name Gewurztraminer bzw. Pinot gris angegeben ist. Der Gesamtalkoholgehalt dieser Weine beträgt nach der Anreicherung höchstens 13,5 % vol sowie höchstens 15 % vol bei Weinen mit dem gebräuchlichen Namen Gewurztraminer bzw. Pinot gris.

Die anderen Analyse Kriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine weisen meist eine klare, rosa bis rote Farbe von unterschiedlicher Intensität auf. Sie besitzen eine ausgeprägte Frische, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch die Länge am Gaumen geprägt ist, die häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird. Die Roséweine sind frisch, fruchtig und leicht. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den gebräuchlichen Namen „Pinot noir“ ergänzt werden. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

Die anderen Analyse Kriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

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): —

6. Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen unterschiedliche Rottöne von kräftiger Intensität auf. Sie besitzen eine ausgeprägte Frische, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch einen langen Abgang geprägt ist, der häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. Zu differenzieren ist zwischen anspruchsvollen, feinen, eleganten Rotweinen und frischen, fruchtigen, leichten Rotweinen. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den gebräuchlichen Namen „Pinot noir“ ergänzt werden. Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf. Ihr Gesamtalkoholgehalt darf nach der Anreicherung 14 % vol nicht überschreiten. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den Namen einer Einzellage oder durch eine ergänzende geografische Bezeichnung ergänzt werden: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. In diesem Fall weisen die Weine einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14,5 % vol nach der Anreicherung auf.

Die anderen Analyse Kriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

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): —

7. Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Alkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für Gewurztraminer Rs und Pinot gris G und 14,5 % vol für die anderen Rebsorten. Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteinengelb reicht. Die Weine zeichnen sich häufig durch sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang aus. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Die anderen Analyse Kriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

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): —

8. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Alkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für Gewurztraminer Rs und Pinot gris G und 16,4 % vol für die anderen Rebsorten. Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteinengelb reicht. Diese Weine sind konzentrierter und kräftiger und zeichnen sich häufig durch Aromen von Fruchtaufstrichen aus. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Die anderen Analyse Kriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m betragen.

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

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt geschnitten, und dies mit:

- höchstens 24 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ gewonnen wird,
- höchstens 22 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, gewonnen wird,
- höchstens 20 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage, ergänzt durch die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“, gewonnen wird.

3. Ernte

Anbauverfahren

Weine, die aus den Rebsorten Pinot gris G und Pinot noir N erzeugt werden und mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet werden dürfen, sowie Weine, die für die Kennzeichnung mit den Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, werden aus handgelesenen Trauben gewonnen.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei Weinen, die mit dem Namen einer Einzellage oder mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet werden dürfen, ist ein um höchstens 2 % höherer natürlicher Mindestalkoholgehalt zulässig.

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

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkungen:

- Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.
- Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

6. Ausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

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

5.2. Höchsterträge

1. Weißweine
96 Hektoliter je Hektar
2. Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind
79 Hektoliter je Hektar
3. Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind
75 Hektoliter je Hektar
4. Roséweine
90 Hektoliter je Hektar
5. Rotweine oder Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Vendanges tardives“ ergänzt ist
66 Hektoliter je Hektar
6. Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Sélection de grains nobles“ ergänzt ist
48 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet wurde von dem INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. Februar 2000 anerkannt. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzlössels in der Fassung von 2019.

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Bei Erzeugnissen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, die gegebenenfalls durch den Namen einer Einzellage ergänzt ist, erfolgen die Traubenernte, die Weinherstellung, die Weinbereitung und der Ausbau in den Departements Haut-Rhin und Bas-Rhin auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

- Departement Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawir, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewir, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.
- Departement Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

7. Keltertraubensorte(n)

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

Savagnin rose Rs

Sylvaner B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen

Dieses in der nördlichen Zone gelegene Weinbaugebiet ist durch die Vogesen vor ozeanischen Einflüssen geschützt und profitiert von einer optimalen Sonneneinstrahlung. Es sind in erster Linie diese Bedingungen, die den Weinen eine gemeinsame geschmackliche Identität verleihen.

Die Vielfalt der Weinbaulagen, die verschiedenartigen Böden und Unterböden und die sehr spezifischen Mesoklimata haben die elsässischen Erzeuger dazu veranlasst, eine sehr große Vielfalt an hauptsächlich aromatischen Rebsorten beizubehalten, indem sie die Priorität auf die Erhaltung der pflanzlichen Biodiversität legten und nicht danach strebten, den Rebsortenbestand zu vereinfachen.

Vor dem Hintergrund der elsässischen Gegebenheiten ist diese Pflanzenvielfalt unabdingbar, um die Besonderheiten des Terroirs, das durch eine starke „Alsace“-Identität geprägt ist, zum Ausdruck zu bringen.

Durch die Auswahl der Rebsorten wurde die Erzeugung im Wesentlichen auf sehr aromatische Weine ausgerichtet. Die Vielfalt der Weinbaulagen mit ihren unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten bot den elsässischen Erzeugern die Möglichkeit, herauszufinden, unter welchen Bedingungen die Merkmale der einzelnen Rebsorten am besten zum Ausdruck kommen. Die strenge und genaue Abgrenzung, die sich auf die historischen Erzeugungslagen stützt, die ergänzenden Bezeichnungen auf kommunaler und lokaler Ebene und der entsprechende Rebsortenplan verdeutlichen dieses Bestreben nach Übereinstimmung.

Durch die geschützte Lage dank der Vogesen herrscht im Elsass ein trockenes und weitgehend sonniges halbkontinentales Klima, das eine optimale Entwicklung der Reben möglich macht, die durch Vorschriften für den Mindestzuckergehalt der anspruchsvollen Rebsorten geregelt wird. Die hügelige Lage und das Klima, das durch einen Wechsel von warmen Tagen und kühlen Nächten während der gesamten Reifezeit der Trauben geprägt ist, sorgen in Verbindung mit einer hohen Pflanzdichte und einer hohen Laubwand für eine gute Reife der Trauben (ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Weinsäure), wobei die Frische erhalten bleibt und die Aromen der Weine und ihre Länge am Gaumen entwickelt und konzentriert werden. Die durchschnittliche Höhenlage des Weinbaugebiets (zwischen 200 m und 400 m), die der optimalen Wärmezone entspricht, führt zu einer qualitativen Ausgewogenheit der natürlichen Weinsäure. All diese Bedingungen tragen dazu bei, dass sich die Merkmale der Weine aus dem Elsass herausgebildet haben.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Erzeugung von Weinen aus überreifen Trauben. Dieses Potenzial wird durch die Handlese, die strengeren Vorschriften für den Mindestzuckergehalt und das Verbot der Anreicherung erhalten. Der mindestens 18-monatige Ausbau sorgt für eine Verbesserung der Weine, da sich ihre große Komplexität und ihre aromatische Zugkraft im Laufe der Zeit anreichern.

Durch die Nähe des Rheins entstand bereits im Mittelalter ein wichtiger Verkehrsweg, der seit jeher die Ausfuhr von Weinen aus der Region in die Mündungsländer des Flusses sowie in weiter entfernte Länder begünstigte. Auf innergemeinschaftliche Lieferungen und Ausfuhren entfällt noch heute ein Anteil von mehr als 25 % der Erzeugungsmenge.

Die „Route des Vins d'Alsace“ (Elsässer Weinstraße), die von den Winzern, die dort die Selbstvermarktung ihrer Erzeugnisse aufgebaut haben, belebt wird und zudem durch die immerwährende historische Verflechtung mit der elsässischen Gastronomie aufgewertet wird, ist der bekannteste touristische Anziehungspunkt in der Region. Sie verschafft der elsässischen Wirtschaft wichtige Vorteile.

„Hochgeschätzte Weißweine“, so André Jullien im Jahr 1822, sind „trocken und haben ein sehr ausgeprägtes aromatisches Bouquet“. Sie wurden in früheren Zeiten bis nach Mainz transportiert, wo sie mit den Weinen vom Rhein vermischt wurden, um diesen Kraft zu verleihen und ihre Aromenvielfalt zu bereichern. Jules Guyot äußerte im Jahr 1866, dass elsässische Weißweine „eine stark nachgefragte Qualität bieten und sehr weit oben auf der Rangliste der Weißweine stehen“. Seine Vorliebe galt im Übrigen den aus der Rebsorte Riesling B gewonnenen Weißweinen, die „sich durch ihren guten Geschmack, ihre Kraft und ihre Alterungsfähigkeit auszeichnen“.

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

Ergänzende geografische Bezeichnungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch eine der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen ergänzt werden, sofern die Weine die jeweiligen Erzeugungsbedingungen erfüllen, die für die folgenden Bezeichnungen festgelegt wurden:

- „Bergheim“
- „Blienschwiller“
- „Coteaux du Haut-Koenigsbourg“
- „Côtes de Barr“
- „Côte de Rouffachh“
- „Klevener de Heiligenstein“
- „Ottrott“
- „Rodern“
- „Saint-Hippolyte“
- „Scherwiller“
- „Vallée Noble“
- „Val Saint Gregoire“
- „Wolxheim“

Verpackung in dem Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Durch das Gesetz vom 5. Juli 1972 wurde vorgeschrieben, dass Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ verbindlich in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin abgefüllt werden müssen.

Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ werden in Flaschen des Typs „Vin du Rhin“ (Rheinwein) abgefüllt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ umfasst das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung im Hinblick auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine gilt, das Gebiet der folgenden Gemeinden:

- Departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim,
- Departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Straßburg.

Angabe „Edelzwicker“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann, außer wenn er durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen einer Einzellage ergänzt wird, durch den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ ergänzt werden, wenn es sich um stille Weißweine handelt, die ausschließlich den für diesen Namen festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Bei Weinen, die unter dem gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ angeboten werden, ist die Angabe eines oder mehrerer gebräuchlicher Namen auf den Behältnissen, Etiketten und Handelspapieren nicht erlaubt.

Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen einer Einzellage ergänzt wird, kann bei Weißweinen, die den für diese Angaben festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, durch die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ ergänzt werden.

Diese Angaben sind zwingend durch die Jahrgangsbezeichnung und einen der folgenden gebräuchlichen Namen zu ergänzen: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Angabe des Namens einer Einzellage

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann bei Weinen, die den für die Angabe einer Einzellage festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, durch den Namen einer Einzellage ergänzt werden.

Gebräuchliche Namen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen einer Einzellage ergänzt ist, kann durch einen der folgenden gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich aus den Rebsorten gewonnen werden, die mit dem betreffenden Namen bezeichnet werden können, und die sonstigen Erzeugungsbedingungen für den jeweiligen Namen erfüllen:

Auxerrois

Chasselas oder Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot oder Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (für Rot- und Roséweine)

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

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55



C/2025/4117

24.7.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation
einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der
Kommission ⁽¹⁾**

(C/2025/4117)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Empordà“

2. Art der geografischen Angabe

- ☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
☐ geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- ☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse
☒ Wein
☐ Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Einstufung als Standardänderung

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. DIE EINLEITUNG WIRD GESTRICHEN

Beschreibung

Der derzeitige Wortlaut der Produktspezifikation (d. h. vor der Änderung) beginnt mit einer Einleitung, die in zwei Abschnitte mit den Titeln „Gegenstand“ und „Definitionen“ unterteilt ist. Diese werden gestrichen.

Diese Änderung betrifft die Einleitung, die gestrichen wird, und hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Einleitung gehört nicht zu den Elementen, die in einer Produktspezifikation erforderlich sind. Des Weiteren ist der Inhalt bereits in den Rechtsvorschriften enthalten.

2. BERICHTIGUNG

Beschreibung

Der derzeitige Wortlaut der Produktspezifikation gibt an, dass die geschützte Bezeichnung „Empordà“ und „EMPORDÀ“ lautet. Der Verweis auf die Bezeichnung in Großbuchstaben wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Da es sich um dieselbe Bezeichnung handelt und der rechtmäßig eingerichtete Schutz jeder g.U. jegliche Schreibweise der betreffenden Bezeichnung umfasst, muss diese nicht in unterschiedlicher Art und Weise dargestellt werden, d. h. sie muss nicht in Großbuchstaben aufgeführt werden, da dies irreführend sein könnte.

3. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON WEISSWEINEN

Beschreibung

1. Die Beschreibung der Art „Vino blanco“ („Weißwein“) wird geändert:

- Folgendes wird hinsichtlich des Aussehens hinzugefügt:

„Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosaroter und/oder gräulicher Färbung.“

Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung.“

- der Deskriptor „fruchtig“ wird von der Beschreibung des Geschmacks in die des Geruchs verschoben, zu der ebenfalls das Attribut „blumig“ hinzugefügt wird.

2. Die Bezeichnung der Art „Vino blanco criado en barrica“ („im Barrique gereifter Weißwein“) wird geändert in „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein“) und die Art „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ („im Barrique auf Gärtrub gegorener Weißwein“) wird gestrichen, da sie von der letzteren Angabe abgedeckt wird. Ihre Beschreibung wird wie folgt geändert:

- Folgendes wird aufgenommen: „Bei teilweise in Holzfässern gereiften Weinen muss mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

- hinsichtlich des Aussehens wird „ohne Färbung ins Goldene“ gestrichen und das Folgende hinzugefügt: „Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung.“

Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung.“

- hinsichtlich des Geruchs wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt und das Wort „Sekundär-“ wird gestrichen.

- hinsichtlich des Geschmacks wird das Wort „gereift“ gestrichen.

3. Der vorhandene Höchstalkoholgehalt wird gestrichen. Der spezifische Verweis auf Crianza-Weine wird gestrichen.
4. Die Art „Vino blanco brisado“ („Orange Wine“) wird hinzugefügt und beschrieben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. Der in Bezug auf das Aussehen der Weißweine hinzugefügte Text dient dazu, die besonderen Merkmale der Weißweine zu berücksichtigen, die aus roten Rebsorten und Garnacha Roja erzeugt werden, da sie den Weißweinen aufgrund ihres höheren Polyphenol- und Anthocyangehalts eine höhere Farbtintensität verleihen können.

Zugleich handelt es sich bei der traditionellen Methode der Weinbereitung aus der Zeit vor der Verwendung von Produkten wie Schwefeldioxid oder ausgewählten Trockenhefen nicht um einen neuen Trend– tatsächlich ist die Methode zu keiner Zeit in Vergessenheit geraten oder aufgegeben worden. Die anhand dieser Art der traditionellen Erzeugung hergestellten Weinen können intensivere Farben aufweisen.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es in die Beschreibung des Geruchs aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „blumig“ wird hinzugefügt, da es ein sehr geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt.

Die Kategorie „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Kategorie abgedeckt wird: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“.

Die Änderung der Beschreibung dieser Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun alle Weißweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden, und nicht nur diejenigen, die in Holzfässern gegoren wurden. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte Gärung in Holzfässern erfolgt, sondern nur ein Teil der Gärung.

Die Anforderungen für das Aussehen werden vereinfacht, indem „ohne Färbung ins Goldene“ gestrichen wird, da Weine dieser Art, bei der Reifung in Holzfässern einen oxidativen Charakter entwickeln, sodass sie goldene Töne aufweisen können und es sich bei diesen goldenen Tönen keineswegs um einen Fehler handelt, sofern die anderen organoleptischen Geruchs- und Geschmackseigenschaften vorhanden sind.

Der bezüglich der Farbe hinzugefügte Text ist derselbe, der für die Art „Vino blancos“ („Weißweine“) aufgenommen wird; er wird aus den oben genannten Gründen aufgenommen.

Das Attribut „blumig“ wird aus denselben oben genannten Gründen hinzugefügt. Der Fehler, die durch die Reifung in Holzfässern entstandenen Aromen als Sekundäraromen zu bezeichnen, wird berichtigt, indem das Wort „Sekundär-“ gestrichen wird. Mit der Streichung des Wortes „gereift“ wird ein Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische berichtigt.

2. Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration im Vergleich zu Vorjahren steigt, wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann. Deshalb wurde entschieden, keine obere Grenze einzuführen, da kein direkter Zusammenhang zwischen dem Alkoholgehalt und der Qualität besteht.

Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. über dem für die anderen Weine festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

3. Obgleich Orange Wine seit der Antike in der Region erzeugt wurde, wurde die Herstellung zwischenzeitlich ausgesetzt. Im vergangenen Jahrzehnt wurde sie wieder aufgenommen und liefert Weine mit charakteristischer Farbe und Struktur, die für ihren gastronomischen Wert hoch geschätzt werden. Für diese Weine ist ein Zusammenhang mit dem Gebiet vorhanden und die rebsortenreinen Weine weisen einen starken Sortencharakter auf.

4. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON ROSÉWEINEN

Beschreibung

1. Die Beschreibung der Art „Roséwein“ wird bezüglich aller Aspekte geändert, mit der folgenden Aufnahme in der visuellen Phase: „Wenn sie ohne Schwefeldioxid erzeugt werden (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂), können sie eine intensivere orangefarbene Färbung aufweisen.“
2. Die Art „Vino rosado fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Roséwein“) wird gestrichen und die Bezeichnung „Vino rosado criado en barrica“ („im Barrique gereifter Roséwein“) wird geändert in „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein“) und seine Beschreibung wird angepasst.
3. Der minimale vorhandene Alkoholgehalt wird von 11,5 % auf 11 % reduziert und die Obergrenze wird gestrichen. Der spezifische Verweis auf Crianza-Weine wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. In Bezug auf das Aussehen wird das Wort „geschmeidig“ durch das Wort „blass“ ersetzt, da das Letztere als Farbadjektiv besser geeignet ist. Des Weiteren sollten violette Töne zulässig sein, da viele junge Roséweine aufgrund der Anthocyane aus den verwendeten Rebsorten violette Töne aufweisen. Zudem handelt es sich bei ihnen um ein typisches Merkmal für Jungweine. Darüber hinaus wird beschlossen, dass die Farbe „zwiebelschalenfarben“ aufgenommen wird, um Roséweine, die mit Garnacha Roja erzeugt wurden, nicht auszuschließen.

Zugleich handelt es sich bei der traditionellen Methode der Weinbereitung aus der Zeit vor der Verwendung von Produkten wie Schwefeldioxid oder ausgewählten Trockenhefen nicht um einen neuen Trend – tatsächlich ist die Methode zu keiner Zeit in Vergessenheit geraten oder aufgegeben worden. Die anhand dieser Art der traditionellen Erzeugung hergestellten Weine können eine orangene Färbung oder orangene Nuancen aufweisen.

Bezüglich des Geruchs wird das Wort „primär“ gestrichen. Es ist überflüssig, da die „blumigen“ und „fruchtigen“ Aromenspektren spezifiziert werden. Um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische zu berichtigen, wird „klar“ durch „rein“ ersetzt.

In Bezug auf den Geschmack wird das Attribut „fruchtig“ gestrichen; es eignet sich besser zur Beschreibung des Geruchs, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt.

2. Die Kategorie „Vino rosado fermentado en barrica“ wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Weinart „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ abgedeckt wird. Die Änderung der Beschreibung dieser neuen Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun alle Roséweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung und Gärung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte Gärung in Holzfässern erfolgt, sondern nur ein Teil der Gärung oder nur die Reifung oder ein Teil der Reifung. Deshalb wird Folgendes spezifiziert: „Bei Weinen, die teilweise in Holzfässern gereift werden, müssen mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

Bezüglich des Aussehens wird der Begriff „blass kirschfarben“ gestrichen, da das Farbspektrum von einer blassen Farbe (blass rosarot) bis hin zu einer intensiveren Farbe (kirschrot) reicht und falsch beschrieben war. Der Wortlaut „tendiert stärker zum Orangefarbenen, ohne die roten Töne zu verlieren“ wird hinzugefügt, da die Weine in dieser Kategorie in Holzfässern gegoren und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereift wurden und aufgrund der Reifung eine ausgeprägtere Farbe aufweisen können als Weine, die nicht gereift wurden.

In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt, da es ein geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt. Es wird beschlossen, die Auflage zu streichen, dass Aromen vorhanden sein müssen, die an rote Früchte erinnern, und Aromen hinzuzufügen, die durch die Reifung in Holzfässern entstehen, da diese Weinart über derartige definierenden Aromen (holzige Aromen) verfügen muss und nicht immer Aromen von roten Früchten aufweist.

In Bezug auf den Geschmack wird das Attribut „fruchtig“ gestrichen, es eignet sich besser zur Beschreibung des Geruchs, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „frisch“ wird gestrichen, da es als Qualitätsmerkmal eher für junge Weine charakteristisch ist. Es gibt keinen Grund, es als wesentliches Merkmal für gegorene und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifte Roséweine zu nennen. Das Attribut „fleischig“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu quantifizieren. Es wird ebenfalls als angemessen erachtet, bei dieser Weinart einen langen Abgang als erforderliches Merkmal festzulegen, da es sich um ein Attribut handelt, das durch den Kontakt zu Holz entsteht.

3. Eine Obergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird gestrichen, aus denselben Gründen wie denjenigen, die bereits in Bezug auf Weißweine genannt wurden. Ebenso liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Reduzierung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 11,5 % auf 11 % vol. vor.

Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. im Vergleich zum festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

5. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON ROTWEINEN

Beschreibung

1. Alle Aspekte der Beschreibung der Art „Rotweine“ werden geändert.
2. Die Art „Vino tinto fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Rotwein“) wird gestrichen, die Bezeichnung „Vino tinto criado en barrica“ („im Barrique gereifter Rotwein“) wird geändert in „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein“) und seine Beschreibung wird angepasst.
3. „Rotweine haben einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 11,5 % vol.“ wird durch „Rotweine haben einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 12 % vol.“ ersetzt. Zudem wird eine Besonderheit für Crianza-Weine gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. In Bezug auf das Aussehen wird der Begriff „violettrot“ durch „rot und/oder violettrot“ ersetzt, sodass beide Farben möglich sind, sowohl einzeln als auch gemeinsam, da somit das potenzielle Farbspektrum eines für die g.U. „Empordà“ typischen Rotweins besser beschrieben wird.

In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „angenehm“ gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu quantifizieren.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „tanninhaltig“ wird gestrichen, da es für diese Weinart nicht als wesentlich erachtet wird. Je nach Alkoholgehalt könnte es vielmehr als Fehler eingestuft werden. Das Attribut „lang“ wird ebenfalls gestrichen, da es nicht notwendig ist.

2. Die Kategorie „Vino tinto fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Rotwein“) wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Weinart „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein“) abgedeckt wird. Die Änderung der Beschreibung der Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun Rotweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden, und zwar nicht nur während der Gärung. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte, sondern nur ein Teil der Gärung in Holzfässern erfolgt oder nur die Reifung oder ein Teil der Reifung. Deshalb wird Folgendes spezifiziert: „Bei Weinen, die teilweise in Holzfässern gereift werden, müssen mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

In der Beschreibung des Aussehens der neuen Weinart wird der Begriff „violettrot“ durch „rot und/oder violettrot“ aus den oben genannten Gründen ersetzt. Des Weiteren wird es als notwendig erachtet, aufgrund der natürlichen Entwicklung von Anthocyanen und Tanninen bei dieser Weinart die möglichen zusätzlichen Terrakottatöne zu berücksichtigen. In Bezug auf den Geruch wird die Formulierung „balsamische, würzige Aromen, die für die Reifung charakteristisch sind,“ zu „durch die Reifung in Holzfässern entstehende Aromen“ geändert, da die Aromen, die dadurch entstehen, dass der Wein für eine gewisse Zeit in Holzfässern gelagert wird, von der Art des Holzes, der Fassgröße, dem Toasting, der Dauer der Reifung usw. abhängig sind. In Bezug auf den Geschmack wird das Wort „rein“ gestrichen, denn versteht man unter dem spanischen Wort „franco“ („klar“), dass ein Wein rein und fehlerfrei ist, dann ist das Wort „rein“ überflüssig. Die Formulierung „Aromen, die an reife Früchte erinnern“ wird gestrichen, da es nicht korrekt ist, in Bezug auf den Geschmack auf das Aromenspektrum zu verweisen. Das Wort „geschmeidig“ wird gestrichen, da es nicht als leicht quantifizierbarer Deskriptor und im Falle von gegorenen und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereiften Weinen nicht als angemessen erachtet wird. Die Weine dieser Weinart sind aufgrund der Extraktion von Tanninen aus dem Holz sowie aufgrund des Tanningehalts und der endgültigen Farbe der Weine, die von den mittleren bis langen Reifezeiten herrühren, die eingesetzt werden, um am Ende des Reifungsprozesses ausgewogene Weine zu erhalten, in der Tat strukturierter.

Wir haben uns dafür entschieden, die Formulierung „mit einem langen Abgang“ aufzunehmen, da die Weine dieser Art einen längeren Abgang aufweisen als junge Weine. Der lange Abgang entsteht durch die Extraktion von Tanninen aus dem Holz, den Tanningehalt und die endgültige Farbe der Weine, die von den mittleren bis langen Reifezeiten herrühren, die eingesetzt werden, um am Ende des Reifungsprozesses ausgewogene Weine zu erhalten.

3. Das Wort „quiere“ wird durch „vol“ ersetzt, um den Rechtschreibfehler im spanischen Original zu berichtigen. Es liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Steigerung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 11,5 % auf 12 % vol. vor.

Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. über dem für die anderen Weine festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

6. AUFNAHME VON RANCIO-WEINEN IN KATEGORIE 1

Beschreibung

In Kategorie 1 werden Rancio-Weine aufgrund ihres Reifungsverfahrens als neue Weinart aufgenommen. Die organoleptischen Eigenschaften von Rancio-Weinen werden beschrieben und ein minimaler vorhandener Alkoholgehalt wird festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es werden keine neuen Kategorien eingeführt. Stattdessen wird lediglich eine neue Art in Kategorie 1 aufgenommen, die bereits in der Produktspezifikation vorhanden ist.

Begründung

Die Aufnahme der neuen Weinart „Rancio-Wein“ wird vorgeschlagen. Der Grund dafür liegt darin, dass „Rancio“ bisher ein Begriff war, der nur für Weine und Likörweine verwendet werden konnte, die aufgrund der besonderen Bedingungen ihrer Reifung den als „Rancio“ beschriebenen Geschmack erworben hatten.

7. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER PERLWEINE

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Die Untergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird von 9,5 % auf 10,5 % vol. angehoben. Sofern in der Produktspezifikation die Formulierung „Wein aus Rebsorten“ vorhanden ist, wird diese durch „Wein aus Traubensorten“ ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „hell“ gestrichen, da es für das Aussehen als nicht angemessen erachtet wird. Das Attribut „klar“ wird hinzugefügt, um Perlweine von trüben Weine abzugrenzen und „blass oder etwas intensiver rosarot“ wird durch „rosarot“ ersetzt und „violettrot“ wird durch „rot oder violettrot“ ersetzt, da Empordà-Perlweine mit diesen Farbtönen besser beschrieben werden können. Folgendes wird hinzugefügt: „Weiße Perlweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt wurden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung“, um den Besonderheiten der aus roten Rebsorten und aus Garnacha Roja erzeugten weißen Perlweine Rechnung zu tragen, da diese aufgrund des höheren Polyphenol- und Anthocyangehalts eine intensivere Farbe aufweisen können.

In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt, da es ein geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Die Formulierung „mit Aromen, die für jede zur Erzeugung dieses Weins verwendete Rebsorte spezifisch sind“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, die spezifischen Aromen aller Rebsorten auf präzise Weise zuzuordnen.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt.

Es liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Steigerung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 9,5 % auf 10,5 % vol. vor.

Das Wort „Reb-“ wird durch „Trauben-“ ersetzt, da diese Bezeichnung korrekt ist.

8. ÄNDERUNGEN AN DER BESCHREIBUNG DER QUALITÄTSSCHAUMWEINE

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Die Obergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird von 12,5 % auf 13,5 % vol. angehoben. Zudem wird die Formulierung hinsichtlich des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um die Qualitätsschaumweine von trüben Weinen abzugrenzen. Das Farbspektrum wird um „intensiv gelben“ erweitert, um gereifte Qualitätsschaumweine abzudecken, die aufgrund ihres Alters möglicherweise die grünlichen Töne zugunsten von stärker gelblichen Tönen eingebüßt haben. Folgendes wird hinzugefügt: „Qualitätsschaumweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt wurden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung“, um den Besonderheiten der aus roten Rebsorten und aus Garnacha Roja erzeugten Schaumweine Rechnung zu tragen, da diese aufgrund des höheren Polyphenol- und Anthocyangehalts eine höhere Farbintensität aufweisen können.

In Bezug auf den Geruch wird das Wort „Crianza“ durch das Wort „Envejecer“ (ein allgemeinerer Begriff für „Reifung“) ersetzt, da der Begriff „Envejecer“ die unterschiedlichen aufgeführten Weinarten besser repräsentiert und der Begriff „Crianza“ lediglich mit einigen gereiften Weinen in Verbindung gebracht wird, die in der Produktspezifikation genannt werden, und EU-Rechtsvorschriften unterliegt.

In Bezug auf den Geschmack wird der Ausdruck „ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis“ durch „ausgewogen“ ersetzt, da die Ausgewogenheit von anderen Faktoren als nur vom Zucker-Säure-Verhältnis abhängen kann. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfrei sind.

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration steigt, wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann.

Im Rahmen der Verbesserung der Formulierung werden Informationen zum vorhandenen Alkoholgehalt, zu den Rebsorten oder dem Erzeugungsgebiet, der Abfüllung und der Reifung, der Kennzeichnung oder dem Verschluss gestrichen, da diese Informationen bereits in anderen Teilen der Produktspezifikation enthalten und hier somit überflüssig sind.

9. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER WEISSEN MISTELA-LIKÖRWEINE MIT DER G.U. EMPORDÀ

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen, und „zu einem leicht goldenen Ton“ wird durch „zu bernsteinfarben“ ersetzt, um die Aufnahme von Weinen zu ermöglichen, die stärker gereift wurden und ihr hohes Maß an Qualität beibehalten haben.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Um die Beschreibung zu verbessern, wird „und/oder nussige“ hinzugefügt. Es wird beschlossen, „rebsortenspezifisch“ zu streichen, da Mistela unter Verwendung unterschiedlicher zugelassener Rebsorten erzeugt werden kann und das Erzeugnis nicht als sortenrein definiert werden sollte.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Es wird beschlossen, den Begriff „guter Nachgeschmack“ zu streichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt. Die Begriffe „klar“ und „rein“ werden zwecks besserer Beschreibung hinzugefügt.

Die Formulierung „der Wein ist filtriert“ wird gestrichen, da die Erzeuger dieses önologische Verfahren in der Praxis nicht immer anwenden und es keine Auswirkungen auf die Qualität oder die Weinart hat. Die Formulierung „eine Woche lang täglich umrühren“ wird gestrichen, da es mittlerweile andere Homogenisierungsverfahren gibt.

10. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER ROTEN MISTELA-LIKÖRWEINE MIT DER G.U. „EMPORDÀ“

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Die Formulierung „rote und violette Töne“ wird durch „rote und/oder rotviolette Töne“ ersetzt, um die Farbe näher zu beschreiben.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische zu berichtigen und „an rote Früchte erinnernd“ wird durch „fruchtig“ ersetzt, da sich die Aromen dieser Weinkategorie nicht ausschließlich auf rote Früchte oder auf eine andere bestimmte Art von Früchten konzentrieren sollten.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Wort „samtig“ wird gestrichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfrei sind.

Die spezifische Notwendigkeit, die Trauben vor der Mazeration einzumaischen wird ebenso wie Notwendigkeit, sie vorab abzubeeren, gestrichen, da es sich dabei um önologische Verfahren handelt, die sich nicht auf die Weinart auswirken und demnach nicht spezifiziert werden müssen. Die Notwendigkeit, den Traubenmost zu belüften, um die Hefen zu entfernen, wird gestrichen, da umfassend nachgewiesen wurde, dass sie durch das simple Hinzugeben und Vermischen mit Alkohol von über 15 % vol. deaktiviert werden. Die Angaben zur Verwendung der „Presse“ zur Abscheidung von Feststoffen wird gestrichen, da bei dieser Art von Erzeugung andere Techniken zu diesem Zweck verwendet werden, wie das Saignée-Verfahren (Ablaufen), mit ähnlichen oder sogar qualitativ besseren Ergebnissen.

11. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“ GARNACHA

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Es wird entschieden, die Worte „bernsteinfarben“ und „rubinfarben“ aus der visuellen Beschreibung zu streichen, da sie als Begriffe in Abhängigkeit von der verwendeten Rebsorte reguliert sind und zu Fehlern oder Verwirrung führen könnten. Aus diesem Grund ist es vorzuziehen, diese Weinart entsprechend ihres Farbspektrums zu beschreiben.

In Bezug auf den Geruch wird „und/oder von eingetrockneten Trauben und Aromen, die von der Reifung herrühren“ gestrichen, da davon ausgegangen wird, dass diese Aromen bei dieser Weinkategorie vorherrschend sind, da die verwendeten Trauben sehr spät geerntet werden und die oxidative Reifung vorgeschrieben ist.

Das Attribut „mit dem Geschmack nach reifen oder eingetrockneten Früchten“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es nur als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfrei sind. Zudem wird das Wort „komplex“ hinzugefügt, um die Beschreibung zu verbessern.

Das Adjektiv „überreif“ wird durch „reif“ ersetzt, da die Trauben nicht überreif sein müssen, um die das Erzeugnis bestimmenden Eigenschaften zu entwickeln.

Die Beschreibung liefert Einzelheiten zu den Garnacha-Sorten (Blanca, Roja, Negra oder Peluda), um klarzustellen, dass jede von ihnen verwendet werden kann.

Folgendes wird gestrichen: „nach dem Abbeeren und Einmaischen gärt der Tresterhut“ und „findet das Ablaufen, Pressen, Filtern und der Alkoholzusatz statt“, da die beschriebenen und für diese Weinart gestrichenen önologischen Verfahren technisch mit optimalen Ergebnissen in unterschiedlichen Stadien der Erzeugung durchgeführt werden können.

Im Hinblick auf die Methode zur Konzentration des Traubenmosts wird „kochen“ durch „direkte Anwendung von Hitze“ ersetzt, da dies der richtige Ausdruck ist.

Die Ausnahme von der Anforderung einer zweijährigen Reifungsdauer, wenn mindestens 90 % der Trauben von Garnacha Tinta oder Peluda stammen, wird gestrichen, da die Erfahrung gezeigt hat, dass diese Ausnahme ungerechtfertigt ist und die Reifung für die Entwicklung der typischen sensorischen Eigenschaften dieser Kategorie für alle Garnacha-Sorten gleichermaßen erforderlich ist.

12. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“ MOSCATEL

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Der Begriff „intensiver gelber“ wird durch „bernsteinfarbener“ ersetzt, da angenommen wird, dass durch die Nichtaufnahme von tieferen Farbtönen wie „bernsteinfarben“ länger gereifte Weine von dieser Kategorie ausgeschlossen werden, obgleich diese Weine die organoleptischen Eigenschaften beibehalten können und sogar eine größere Komplexität bieten.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen vorherigen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Zudem wird das Attribut „lang“ gestrichen, da es nicht für den Geruch, sondern für den Geschmack als spezifisch erachtet wird. Das Attribut wird nunmehr im Abschnitt zum Geschmack aufgeführt.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar“ und „rein“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Wort „samtig“ wird gestrichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt.

Es wird verdeutlicht, dass beide Rebsorten Moscatel de Alejandria und Moscatel de Grano Menudo ohne Unterschied zusammen oder separat verwendet werden können.

13. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER SÜSSEN LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Der vorhandene Höchstalkoholgehalt wird von 20 % auf 22 % vol. angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen vorherigen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Zudem wird „und/oder von eingetrockneten Früchten“ hinzugefügt, da es sich um ein Aromenspektrum handelt, das bei dieser Weinart vorhanden ist. Die Formulierung „warm und geschmeidig“ wird gestrichen, da es sich dabei um ein Geschmacksattribut und nicht um ein Geruchsattribut handelt.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar, rein“ und „ausgewogen“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Wort „fruchtig“ und die Formulierung „an reife Früchte erinnernd“ werden gestrichen, da es sich bei diesen Attributen nicht um Geschmacksmerkmale, sondern um Geruchsattribute handelt. Das Attribut „fleischig“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu messen oder zu quantifizieren. Der Begriff „lange Geschmacksintensität“ wird durch den Begriff „anhaltend“ ersetzt, da er passender ist.

Es wird entschieden, den für diese Likörwein-Kategorie festgelegten vorhandenen Höchstalkoholgehalt von 20 % auf 22 % zu erhöhen, da es sich um die allgemeinste Kategorie handelt und beabsichtigt wird, diese Kategorie in Bezug auf diesen Aspekt zwecks Inklusivität nicht zu stark einzugrenzen.

14. AUFNAHME VON EMPORDÀ RANCIO-WEINEN IN KATEGORIE 3

Beschreibung

Eine neue Weinart wird in Kategorie 3 aufgenommen: die Weine „Rancios del Empordà“ aufgrund ihres Reifungsverfahrens. Ihre organoleptischen Eigenschaften werden beschrieben und ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt wird festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es werden keine neuen Kategorien eingeführt. Stattdessen wird lediglich eine neue Art in Kategorie 1 aufgenommen, die bereits in der Produktspezifikation vorhanden ist.

Begründung

Die Aufnahme der neuen Weinart „Vino rancio del Empordà“ („Empordà Rancio-Wein“) wird vorgeschlagen. Bisher war „Rancio“ ein Begriff, der lediglich für Weine und Liköre verwendet werden konnte, die aufgrund ihrer besonderen Reifungsbedingungen den für Rancio-Weine spezifischen Geschmack entwickelt hatten.

15. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG VON WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem werden die Grenzwerte für den vorhandenen Alkoholgehalt geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.5 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf den Geruch wird die Formulierung „reife, getrocknete Früchte“ durch „reife Früchte und/oder Dörrobst“ ersetzt, da dies als Adjektiv angemessener ist und so Weine berücksichtigt werden, die lediglich eines der beiden Attribute aufweisen.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar“ und „rein“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Attribut „strukturiert“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu messen oder zu quantifizieren, und die Attribute „geschmeidig“ und „komplex“ werden zwecks besserer Beschreibung hinzugefügt. Die Formulierung „an Traubensirup erinnernd“ wird gestrichen, da dieses Attribut nicht für den Geschmack, sondern für den Geruch spezifisch ist.

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt wird von 15 % vol. auf 12 % vol. gesenkt, da es sich hier um eine unnötige Begrenzung handelt, die nicht der Realität der Herstellung dieser Erzeugnisse entspricht. Der Grund dafür ist, dass bei einem Großteil der erzeugten Weine die Gärung entsprechend der Bedingungen des jeweiligen Jahres früher beendet werden kann. Die Obergrenze wird gestrichen, da sie nicht notwendig ist.

16. ÄNDERUNGEN DER GRENZWerte FÜR DEN ALKOHOLGEHALT

Beschreibung

Es werden Änderungen an den beiden Tabellen vorgenommen, in denen die Grenzwerte des vorhandenen und des Gesamtalkoholgehalts der unterschiedlichen Weinarten, einschließlich der neuen bereits erwähnten Weinarten, zusammengefasst werden.

Die Nummern 2.6 und 2.7 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Im Hinblick auf den vorhandenen Alkoholgehalt werden die vorgenommenen Änderungen und die jeweiligen Begründungen bereits für jede Art angegeben.

Der jeweilige Gesamtalkoholgehalt wird an die neuen vorhandenen Alkoholgehalte angepasst und die Obergrenze wird gestrichen, da sie nicht notwendig ist.

17. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DEN GESAMTSÄUREGEGHALT

Beschreibung

Für Weine der Kategorie 1 wird die Untergrenze von 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure, auf 4 g/l gesenkt.

Für Qualitätsschaumweine und Perlweine wird der Mindestsäuregehalt auf 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure, festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.9 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration der Traubenmoste – wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels – höher ist als in den Jahren zuvor, weshalb der Gesamtsäuregehalt geringer ist. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann und strengere Werte für den Gesamtsäuregehalt festgelegt werden.

Der Säuregehalt wird für die Kategorien Qualitätsschaumwein und Perlwein festgelegt, da dies noch nicht erfolgt war.

18. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DIE FLÜCHTIGE SÄURE

Beschreibung

Bei Weinen, die keine zwölf Monate alt sind, wird die Obergrenze von 0,6 auf 0,8 g/l, ausgedrückt als Essigsäure, angehoben. Bei gereiften Rotweinen wird die Obergrenze von 1,20 g/l auf 1,10 g/l gesenkt. Des Weiteren wird eine spezifische Grenze für Likörweine aus überreifen Trauben und Rancio-Weine von 2,10 g/l eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.10 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration der Traubenmoste – wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels – höher ist als in den Jahren zuvor. Dementsprechend kann der Gehalt an flüchtiger Säure ebenfalls höher sein. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress für die Pflanze, wodurch wiederum Stress für die Hefen während des Gärvorgangs entstehen kann, was zu einem höheren Gehalt an flüchtiger Säure führt.

Des Weiteren kann die Aufnahme von Rancio-Weinen und Orange Wine in die Produktspezifikation aufgrund des Erzeugungsverfahrens zu einem Anstieg der flüchtigen Säure führen, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird.

19. DIE OBERGRENZEN FÜR DEN GESAMTSCHWEFELDIOXIDGEGHALT WERDEN ERGÄNZT

Beschreibung

Die Obergrenze für den Schwefeldioxidgehalt wird für Rancio-Weine in Kategorie 1, Perlweine und Weine aus überreifen Trauben festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.11 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Angabe der Obergrenze für die Weinarten.

20. ÄNDERUNG DER POSITION DES ABSCHNITTS ZU BEGRIFFEN UND/ODER ANGABEN

Beschreibung

Der Abschnitt „Begriffe und/oder Angaben“ wird von Nummer 2 zu Nummer 8 verschoben. 2. Aufmachung und Kennzeichnung der Erzeugnisse.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Dieser Inhalt muss in dem Teil der Produktspezifikation aufgeführt werden, der sich mit der Kennzeichnung beschäftigt.

21. ÄNDERUNGEN DER ANBAUVERFAHREN

Beschreibung

Die Grenzwerte für die Pflanzdichte und der Grenzwert für die Augen pro Hektar werden gestrichen und der Wortlaut zur Zulassung der Bewässerung wird verbessert. Des Weiteren wird der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) der Trauben von 10 % vol oder mehr je nach Farbe angepasst, und zwar auf 11,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Rotwein bestimmt sind, 10,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Weißwein und Roséwein bestimmt sind, und 9,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Perlwein oder Qualitätsschaumwein bestimmt sind.

Die Nummern 3.1 und 3.2 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Eine Ober- oder Untergrenze für die Anzahl der Rebstöcke pro Hektar festzulegen, ist für die realen Gegebenheiten der Region nicht angemessen, da sie über ertragreichere Gebiete, junge Rebflächen und weniger fruchtbare Gebiete mit jahrhundertealten Rebflächen verfügt.

Die Anzahl der Augen zu begrenzen macht wenig Sinn, da die Anzahl der Augen von der Rebsorte, die mehr oder weniger ergiebig sein kann, dem Gebiet, dem Verwendungszweck der Trauben, dem zu erzeugenden Wein und der Art des Schnitts abhängt.

Die Bewässerung der Rebstöcke ist in unserer Region nicht geläufig. Der Absatz wird geändert, um festzuhalten, dass die Arbeit auf den Rebflächen in der Verantwortung der Winzer liegt und diese das Ziel erfüllen müssen, hochwertige Trauben zu erzeugen.

Es wird ein Alkoholgehalt in % vol für jede der wesentlichen Weinkategorien angegeben, indem der Alkoholgehalt um 0,5 Prozentpunkte für Weißwein, Roséwein, Perlwein und Qualitätsschaumwein und um 1 Prozentpunkt für Rotweine erhöht wird, wodurch der Mindestalkoholgehalt an das reale Erzeugnis angepasst wird, da die Trauben aufgrund des Klimawandels nicht unter diesem Alkoholgehalt geerntet werden, um im Hinblick auf den Zuckergehalt und auch die phenolische Reife einen bestimmten Reifegrad zu erzielen.

22. ÄNDERUNGEN DER ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

Beschreibung

Der folgende Satz wird gestrichen: „Bei der Erzeugung von Traubenmost sind traditionelle Verfahren unter Nutzung von Technologien, die auf die Optimierung der Qualität der Weine ausgelegt sind, zu befolgen“.

Die Extraktionsausbeute wird von 70 auf 74 Liter Most oder Wein pro 100 kg geernteter Trauben erhöht, wobei angegeben wird, dass ihr Gärtrub darin enthalten ist.

Nummer 3.3 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Der gestrichene Satz ist überflüssig, da Kellereien mittlerweile mit der entsprechenden Technik ausgestattet sind, um hochwertige Traubenmoste zu erzeugen.

Die Extraktion von Most bezieht sich auf ein Erzeugungsverfahren von Weißweinen, in dessen Rahmen die Extraktion vor der Gärung stattfindet. Durch den Verweis auf die Extraktion von Wein wird die Tatsache berücksichtigt, dass das Extraktionsverfahren nach der Gärung stattfindet. Da in den Anlagen zur Herstellung von Qualitätswein immer komplexere und modernere Maschinen eingesetzt werden, konnte das Extraktionsverfahren verbessert werden, sodass die Lagerfähigkeit und die Qualität des Erzeugnisses sogar bei Anwendung von höherem Druck besser gewährleistet werden können.

23. VERBESSERUNG DER FORMULIERUNG DES TRAUBENERTRAGS PRO HEKTAR

Beschreibung

Für fertigen Wein wird die Ausbeute in hl/ha angegeben. Zu den entsprechenden Werte werden zwei Dezimalstellen hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Genauigkeit des Textes wird erhöht.

24. ÄNDERUNGEN BEZÜGLICH DER REBSORTEN

Beschreibung

Bei den empfohlenen weißen Rebsorten: für Cariñena Blanca wird das Synonym Carignan Blanc hinzugefügt; Lledoner Blanc, als Synonym für Garnacha Blanca, wird zu der korrekten Bezeichnung, nämlich Lladoner Blanco, geändert; Garnacha Roja wird in die empfohlenen roten Rebsorten aufgenommen.

Bei den zugelassenen weißen Rebsorten: „Moscatel de grano pequeño“ wird durch die korrekte Bezeichnung „Moscatel de grano menudo“ ersetzt;

Für Samsó oder Cariñena unter den empfohlenen roten Sorten wird ein weiteres Synonym hinzugefügt: Mazuela; Lladoner wird als Synonym für Garnacha Tinta hinzugefügt; Cariñena Gris wird als neue Rebsorte aufgenommen.

Bei den zugelassenen roten Rebsorten: Tempranillo wird als Synonym für Ull de Llebre hinzugefügt; Lledoner Pelut wird als Synonym für Garnacha Peluda hinzugefügt.

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Angabe der Rebsortennamen wird verbessert.

25. VERBESSERTE FORMULIERUNG DES ABSCHNITTS „BESCHREIBUNG DES ZUSAMMENHANGS BZW. DER ZUSAMMENHÄNGE“

Beschreibung

Der Wortlaut des Abschnitts „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ wird verbessert.

Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigsten Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Der Inhalt des betreffenden Abschnitts bleibt ausdrücklich unberührt, geändert wird nur der Wortlaut.

Begründung

Die Gelegenheit wird genutzt, um den Text zu verbessern.

26. BEGRIFFE UND/ODER ANGABEN

Beschreibung

Neben der bereits beschriebenen Verschiebung dieses Abschnitts zu den Begriffen und Angaben von Punkt 2 nach Punkt 8 der Produktspezifikation werden zahlreiche Änderungen an der Formulierung vorgenommen.

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Sie beinhaltet insbesondere keine Veränderung des Zusammenhangs, sondern lediglich eine Verbesserung des Wortlauts.

Begründung

- für „joven“ („junge“) Weine wird die Anforderung „muss im Jahr der Ernte und/oder ab dem 20. Dezember des Jahres, in dem die Trauben geerntet wurden, wie vereinbart, abgefüllt werden“ durch „muss im Jahr der Traubenernte abgefüllt werden“ ersetzt, um jegliches Missverständnis zu vermeiden, dass die Abfüllung auf einen Zeitraum während des Erntejahres beschränkt ist, da die vorherige Formulierung so verstanden werden könnte, dass die Abfüllung ab dem 20. Dezember ohne Endtermin möglich ist.
- für „Vino de guarda“ („lagerfähige Weine“) wird für Eichenfässer die Anforderung eines Fassungsvermögens von höchstens 330 Litern eingeführt. Somit wird das Fassungsvermögen der Fässer festgelegt.
- für Crianza-, Reserva- und Gran Reserva-Weine wird der Text hinsichtlich aller Aspekte, einschließlich der Zeiten und des Fassungsvermögens der Fässer, an die Bedingungen angepasst, die bereits in den Vorschriften für diese traditionellen Begriffe festgelegt sind.
- für den Begriff „Reserva“ wird Folgendes hinzugefügt: bei Qualitätsschaumweinen muss die Dauer dieses Verfahrens vom Zeitpunkt der Tirage bis zum Degorgieren mindestens 15 Monate betragen, um diesen Begriff verwenden zu können.
- für die Reifung des Likörweins Garnacha de Empordà wird die Anforderung, dass die Fässer aus Eichenholz bestehen müssen, gestrichen, da auch andere Arten von Behältnissen verwendet werden können, obgleich Eichenfässer am häufigsten verwendet werden. Des Weiteren wird die Anforderung eingeführt, dass das Fassungsvermögen des Behältnisses höchstens 330 Liter betragen darf.
- wenn im Falle von Rancio-Weinen auf die Reifungsdauer verwiesen wird, muss der Zeitraum als Mittelwert aller Zeitabschnitte berechnet werden.
- für die Begriffe „Barrica“ („Fass“) und „Roble“ („Eiche“) wird das Höchstfassungsvermögen des Behältnisses von 330 auf 600 Liter erhöht, wie durch nationale Rechtsvorschriften vorgeschrieben. Eine weitere Einschränkung ist nicht gerechtfertigt.

- für die Likörweine Garnacha de Empordà und Moscatel de Empordà wird der Grenzwert für den Zuckergehalt von 270 auf 252 g/l gesenkt, um mit dem Begriff „Vino dulce natural“ („natürlicher Süßwein“) bezeichnet zu werden. Die Änderung dient der Anpassung an die traditionelleren Verfahren, die im Erzeugungsgebiet angewendet werden.
- Die Formulierung „Weine und Likörweine werden mit dem Begriff ‚Rancio‘ bezeichnet, wenn sie aufgrund ihrer besonderen Reifungsbedingungen den für Rancio-Weine spezifischen Geschmack entwickelt haben“ wird gestrichen. Sie ist nicht notwendig, da diese Weinarten bereits umfassend beschrieben werden.
- für den Likörwein Garnacha de Empordà sind die Begriffe „ambar“ und „rubí“ optional geworden, da das Erzeugnis entsprechend der zur Erzeugung verwendeten Sorten an diesen Begriffen erkannt wird.
- der Begriff „Rancio dulce“ wird für Rancio-Weine mit einem Zuckergehalt von über 45 g/l hinzugefügt.
- bei Qualitätsschaumwein muss die Bezeichnung der g.U. auf dem Verschluss erscheinen. Da es sich um ein Nischenerzeugnis handelt, möchten die Erzeuger von Schaumwein, dass sich ihr Verschluss dadurch von anderen abhebt, dass er den Namen der Ursprungsbezeichnung trägt.
- die obligatorischen Bedingungen werden zwecks besserer Übersichtlichkeit von den optionalen Bedingungen getrennt aufgeführt.
- es wird die Anforderung gestrichen, dass bei mehr als drei enthaltenen Rebsorten ihre Angabe außerhalb des Sichtfeldes für Pflichtangaben erfolgen muss. Dies geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und ist nicht gerechtfertigt.
- die Vorschriften für die Nennung des Namens des Winzers oder des Weinbaubetriebs werden durch die Angabe „embotellado en la propiedad“ („im Weinbaubetrieb abgefüllt“) ersetzt. Diese Angabe wird hinzugefügt, um diejenigen Erzeuger hervorzuheben, die die Anforderungen erfüllen.
- die Empfehlung, den Begriff Lladoner, Lladoner Blanco oder Lledoner Pelut auf dem Etikett aller Weine zu verwenden, die diese Rebsorte enthalten, wird eingeführt, da es sich um örtlich verwendete Synonyme handelt.
- die traditionellen Begriffe „Rancio“ und „Vino dulce natural“ werden hinzugefügt. Ihre Nichtberücksichtigung war ein Fehler, der nun behoben wird.

27. ÄNDERUNGEN IM HINBLICK AUF DIE KONTROLLE

Beschreibung

Die Kontaktdaten der nachgeordneten Stelle werden aktualisiert. Der Begriff „Crianza“ wird durch „Envejecimiento“ ersetzt, um auf diese Phase in der Weinerzeugung zu verweisen. Die Präferenz des „Institut Catalán de la Viña y del Vino“ als Labor für die Analyse der Weine wird gestrichen.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Aktualisierung der Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle.

Der Begriff „Envejecimiento“ („Reifung“) ist passender, da „Crianza“ mit dem traditionellen Begriff verwechselt werden kann.

Es muss möglich sein, ein beliebiges Labor auf Grundlage der Qualität der Dienstleistung und der Kosten auszuwählen, sofern das Labor über die notwendige Akkreditierung verfügt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Empordà

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

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**

1. *Weißwein, gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein und Orange Wine*

KURZBESCHREIBUNG**Weißwein:**

Aussehen: klarer, hellgelber Farbton, mitunter mit grünlicher Färbung. Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung. Geruch: klar, mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen von guter Intensität. Geschmack: geradlinig, rein, frisch mit einem guten Säureverhältnis.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein:

Aussehen: klar mit gelben Farbtönen. Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit Aromen, die sich durch die Reifung in Holzfässern entfalten. Geschmack: geradlinig, rein, ausgewogen mit langem Abgang.

Orange Wine:

Aussehen: klar, mit intensiven gelben bis orange-bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: rein mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, mitunter mit pflanzlichen oder krautigen Noten. Geschmack: klar, rein, gutes Säureverhältnis, mitunter mit leicht bitteren und/oder tanninhaltigen Noten.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

- Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Roséwein und gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Roséwein:

Aussehen: klar, mit blass rosaroten bis kirschroten Tönen. Intensive violette sowie zwiebelschalenfarbene Töne sind zulässig. Wenn sie ohne Schwefeldioxid erzeugt werden (≤ 10 mg/l Gesamt-SO₂), können sie mitunter eine intensivere orangefarbene Färbung aufweisen. Geruch: rein, mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen. Geschmack: klar, rein, frisch, mit einem guten Säureverhältnis.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein:

Aussehen: klar, von blass rosaroten bis hin zu kirschroten Tönen; intensive violette Farbtöne sind zulässig und ein eher zum Orangefarbenen tendierender Ton wird akzeptiert, sofern die roten Farbtöne nicht verloren gehen. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit Aromen, die sich durch die Reifung in Holzfässern entfalten. Geschmack: klar, rein, ausgewogen mit langem Abgang.

- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.
- * Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11
- Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rotwein und gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rotwein:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote bis intensive purpurne Töne. Geruch: rein, fruchtig und mit guter Intensität. Geschmack: klar, rein und ausgewogen.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote Töne, mitunter mit terrakottafarbener Färbung. Geruch: rein, intensiv, mit fruchtigen Noten und durch die Reifung in Holzfässern entstandenen Aromen. Geschmack: klar, rein, mit guter Struktur, ausgewogen und mit langem Abgang, aromatisch, taninnhaltig und intensiv.

- * Bei gereiften Weinen kann der Wert 0,80 g/l (13,33 mEq/l) um 0,06 g/l für jeden Prozentpunkt über 12 und jedes Reifungsjahr überschritten werden, bis hin zu einem Höchstwert von 1,10 g/l (18,33 mEq/l).
- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.
- * Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Kategorie 1 Rancio-Wein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Töne, die von gelb bis mahagonifarben reichen, von unterschiedlicher Intensität entsprechend dem Reifungsgrad. Geruch: oxidative Noten und Aromen von Honig und/oder Gewürzen und/oder gerösteten Früchten. Geschmack: wuchtig, komplex, mehr oder weniger süß je nach Zuckergehalt.

- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.
- * Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Weißwein, Roséwein und roter Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: klar, sanft freigesetzte, feine Perlage, blassgelbe Farbe mit grünlichen Tönen bei Weißweinen; Roséweine sind rosarot und Rotweine rot oder violettrot. Weiße Perlweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Geruch: fruchtig und/oder blumig, rein, geradlinig und mit guter Intensität. Geschmack: geradlinig, rein, frisch, ausgewogen, mit stetiger und gleichmäßiger Perlage.

- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l für Weiß- und Roséweine und 150 mg/l für Rotweine, bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l, 250 mg/l für Weiß- und Roséweine und 200 mg/l für Rotweine, bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5
- Mindestgesamtsäure: 5 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: klar, stetig und gleichmäßig freigesetzte, feine Perlage, blassgelbe Farbe mit grünlichen bis intensiv gelben und rosaroten Tönen bei den Rosé-Schaumweinen. Qualitätsschaumweine, die aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können eine intensive gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit guter Intensität und Aromen, die sich durch die Reifung in Flaschen entfalten. Geschmack: geradlinig, rein, ausgewogen und mit stetiger und gleichmäßiger Perlage.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5
- Mindestgesamtsäure: 5 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

7. *Likörwein (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà und Vino Rancio del Empordà)*

KURZBESCHREIBUNG

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Aussehen: klar, Farbtöne von hellgelb bis hin zu bernsteinfarben. Geruch: rein mit guter Intensität, blumige und/oder fruchtige und/oder nussige Aromen. Geschmack: klar, rein, süß und ausgewogen.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote Töne von guter Intensität. Geruch: rein, mit guter Intensität und fruchtig. Geschmack: klar, süß und ausgewogen.

Vino Garnacha del Empordà:

Aussehen: klar, bernsteinfarbene Töne von stärkerer oder geringerer Intensität je nach Reifungsgrad und ob der Wein von weißen Rebsorten stammt. Er kann rubinrote bis mahagonifarbene Töne aufweisen oder auch Terrakottatöne, wenn er aus schwarzen Rebsorten erzeugt wird. Geruch: rein, intensiv, mit Aromen von reifen und/oder eingetrockneten Früchten und durch die Reifung entstandene Aromen. Geschmack: klar, rein, süß, komplex, ausgewogen und nachhaltig.

Vino Moscatel del Empordà:

Aussehen: klar, blassgelbe Töne, mitunter mit grünlicher bis bernsteinfarbener Färbung. Geruch: rein, äußerst intensiv, mit Aromen, die für die Rebsorte charakteristisch sind. Geschmack: klar, rein, süß, samtig, intensiver und nachhaltiger Geschmack entsprechend der Rebsorte, aus der er erzeugt wurde.

Vino Dulce del Empordà:

Aussehen: klar, Farbe entsprechend den Rebsorten, aus denen er erzeugt wurde, die von goldenem Weiß bis hin zu rötlichem Mahagoni reicht. Geruch: rein, mit Aromen von reifen und/oder eingetrockneten Früchten. Geschmack: klar, rein, süß, ausgewogen und nachhaltig.

Vino Rancio del Empordà:

Aussehen: klar, Töne von unterschiedlicher Intensität je nach Reifungsgrad, die von altgold- bis mahagonifarben reichen. Geruch: oxidative Noten und Aromen von Honig und/oder Gewürzen und/oder gerösteten Früchten. Geschmack: wuchtig, komplex, mehr oder weniger süß je nach Zuckergehalt.

- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.
- * Wenn keine Grenzwerte aufgeführt sind, finden die geltenden EU-Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15
- Mindestgesamtsäure: (in Milliäquivalent pro Liter)
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. Wein aus überreifen Trauben

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: gelbe bis hin zu bernsteinfarbene Töne. Geruch: hohe Aromaintensität, an reife Früchte und/oder Dörrobst und Nüsse erinnernd. Geschmack: klar, rein, süß, reichlich strukturiert und komplex mit langem Abgang.

- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.
- * Wenn keine Grenzwerte aufgeführt sind, finden die geltenden EU-Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Gesunde Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 11,5 % vol werden für die Erzeugung von Rotwein verwendet, ebensolche Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 10,5 % vol werden für die Erzeugung von Weiß- und Roséwein verwendet und ebensolche Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 9,5 % vol werden für die Erzeugung von Perlweinen oder Qualitätsschaumweinen verwendet.

Es wird ein angemessener Druck angewendet, um den Traubenmost oder Wein zu extrahieren und ihn von den Traubenschalen zu trennen, um sicherzustellen, dass höchstens 74 Liter Traubenmost oder Wein mit Weintrub pro 100 kg geernteten Trauben gewonnen werden.

5.2. *Höchstserträge*

1. Weiße Rebsorten
12 000 kg Trauben pro Hektar
88,8 Hektoliter pro Hektar
2. Rote Rebsorten
10 000 kg Trauben pro Hektar
74 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella and the Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sesebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant.

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells and Sant, Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Cariñena Blanca – Carignan Blanc
Cariñena Gris
Chardonnay
Garnacha Blanca – Lladoner Blanco
Garnacha Peluda – Lledoner Pelut
Garnacha Roja – Garnacha Gris
Garnacha Tinta – Lladoner
Gewürztraminer
Macebo – Viura
Malvasia Aromática – Malvasía Sitges
Mazuela – Cariñena
Mazuela – Samsó
Merlot
Monastrell
Moscatel de Alejandría
Mocastel de Grano Menudo
Picapoll Blanco
Sauvignon Blanc
Syrah
Tempranillo – Ull de Llebre
Xarello

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Wein

Auf diesem Flachland werden stille Weine erzeugt, die als Grundweine für Qualitätsschaumweine oder leichtere Perlweine dienen. Zudem werden hier exzellente Weiß-, Rosé- und junge Rotweine mit guter Säure und Ausgewogenheit erzeugt. Sie sind fruchtig und frisch. Die Erzeuger in dem Gebiet, die sich mit den Eigenschaften der einzelnen Bodenarten sehr gut auskennen, haben Erfahrung darin, Weine aus Trauben, die auf unterschiedlichen Parzellen von unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit angebaut wurden, miteinander zu kombinieren. Diese Weine stellen eine Bereicherung für die Gastronomie in dem Gebiet dar, da sie perfekt für die mediterrane Küche geeignet sind.

8.2. Likörweine und Wein aus überreifen Trauben

Die Likörweine zeichnen sich durch ihr Sortiment aus. Seit jeher werden die Weine Garnacha und Moscatel del Empordà im gesamten Gebiet geschätzt. Sie werden aus lokalen Rebsorten erzeugt, die perfekt an den Boden und an das Klima angepasst sind. Die Weine Garnacha de Empordà sind am repräsentativsten, da sie bereits in Dokumenten aus dem Mittelalter erwähnt werden. Sie werden aus Trauben von alten Reben mit geringem Ertrag erzeugt und am Rebstock belassen, bis sie überreif sind. Die Weine werden in der Regel anhand des Solera-Systems gereift.

8.3. Qualitätsschaumweine

Die meisten Rebstöcke wachsen auf kargem, leichtem Boden, der eine gute Drainage bietet und sauer oder neutral ist. Der Boden besteht aus grobkörnigem Sedimentgestein, Konglomeraten und Sandstein. Die Böden sind aus Gestein entstanden, das aus dem späten Tertiär (Neogen) stammt, in diesem Fall jedoch aus grobkörnigem Material besteht: Konglomerate und Sandstein, durchsetzt mit feinkörnigen Ebenen.

Sie stammen aus dem Zentrum des Empordà-Beckens mit sanftem Relief und mehr oder weniger stark ausgeprägten Unterschieden an einige Orten. Auf diesem Flachland werden stille Weine erzeugt, die als Grundweine für Qualitätsschaumweine oder leichtere Perlweine dienen.

8.4. Perlwein

Der Boden besteht aus grobkörnigem Sedimentgestein, Konglomeraten und Sandstein. Die Erzeuger in dem Gebiet, die sich mit den Eigenschaften der einzelnen Bodenarten sehr gut auskennen, sind darin geübt, Weine aus Trauben, die auf unterschiedlichen Parzellen von unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit angebaut wurden, miteinander zu verschneiden. Diese Weine stellen eine Bereicherung für die Gastronomie in dem Gebiet dar, da sie perfekt zur mediterranen Küche passen. Schon seit den 1970er-Jahren werden die in diesem Gebiet erzeugten Perlweine von Touristen sehr geschätzt.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Das Inverkehrbringen von Weinen mit der Bezeichnung „Vino nuevo“ („Jungwein“) ist nur unter Angabe des Erntejahres auf dem Etikett zulässig und sofern der Wein vor dem 31. Januar des Weinwirtschaftsjahres, in dem die Trauben geerntet wurden, abgefüllt wurde. Sie können ab dem vereinbarten Datum im November versandt werden.
- Das Inverkehrbringen von Weinen mit der Bezeichnung „Vino joven“ ist nur unter Angabe des Erntejahres auf dem Etikett zulässig. Sie müssen in dem Jahr abgefüllt werden, in dem die Trauben geerntet werden.
- Die Verwendung des Begriffs „Vino de guarda“ ist bei Weinen zulässig, die über eine Mindestreifungsdauer von 12 Monaten in Eichenfässern gereift wurden. Die Eichenfässer müssen ein Höchstfassungsvermögen von 330 Litern aufweisen.
- Die Verwendung des Begriffs „Reserva“ ist bei Schaumwein zulässig, wenn der Zeitraum zwischen der Tirage und dem Degorgieren mindestens 15 Monate beträgt.

- Die Reifung des Likörweins Garnacha de Empordà muss in einer oxidierenden Umgebung stattfinden, in Behältnissen mit unterschiedlichen Fassungsvermögen. Entsprechend der Reifungsdauer können die folgenden Begriffe verwendet werden:
 - Für die Verwendung des Begriffs „Crianza“ muss die Reifungsdauer 3 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 1 Jahr in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.
 - Für die Verwendung des Begriffs „Reserva“ muss die Reifungsdauer 5 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 4 Jahren in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.
 - Für die Verwendung des Begriffs „Gran reserva“ muss die Reifungsdauer 8 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 6 Jahren in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.
 - Für die Verwendung des Begriffs „Vieja reserva“ muss die Reifungsdauer in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern über 10 Jahren liegen.
- Wenn im Falle von Rancio-Weinen auf die Reifungsdauer verwiesen wird, muss der Zeitraum als Mittelwert aller Zeitabschnitte berechnet werden.
- Die Verwendung der Formulierung „im Barrique gegoren“ ist zulässig, sofern der Wein in Holzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gegoren wurde.
- Die Angabe „Fass“ kann verwendet werden, wenn die Angaben zu dem betreffenden Wein einen Verweis auf den Zeitraum in Monaten und/oder Jahren beinhalten, in dem der Wein in Holzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gelagert wurde.
- Die Angabe „Eiche“ kann verwendet werden, wenn die Angaben zu dem betreffenden Wein einen Verweis auf den Zeitraum in Monaten oder Jahren beinhalten, in dem der Wein in Eichenholzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gelagert wurde.
- Die Likörweine Garnacha de Empordà und Moscatel de Empordà können als natürliche Süßweine beschrieben werden, wenn sie aus Traubenmost mit einem hohen Zuckergehalt von über 252 g/l erzeugt wurden.
- Der Likörwein Garnacha de Empordà kann unter Verwendung des Begriffs „ámbar“ beschrieben werden, wenn er aus der Rebsorte Garnacha Blanca und/oder Garnacha Roja erzeugt wurde. Des Weiteren kann er als „rubí“ beschrieben werden, wenn er aus der Rebsorte Garnacha Tinta erzeugt wurde.
- Die Verwendung des Begriffs „Rancio dulce“ ist zulässig, wenn der Rancio-Wein einen Zuckergehalt von über 45 g/l aufweist.
- Die Größe der Schriftzeichen, mit denen die g.U. „Empordà“ angegeben wird, darf 4 mm nicht überschreiten und die Größe der Schriftzeichen, mit denen „Denominación de Origen“ angegeben wird, darf 2 mm nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verpackt oder abgefüllt werden. Die Anlagen müssen in das Register der Abfüller und Verpackungsbetriebe der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragen sein, um die Rückverfolgbarkeit und den Erhalt der Qualität durch Vermeidung unnötigen Transports sicherzustellen.

Link zur Produktspezifikation

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxiu-plecs/DOP_Emporda_Pliego_Condiciones_2022.pdf



**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung
(EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/4122)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ 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

„Miel de tilleul de Picardie“

EU-Nr.: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. Name(n) der g.g.A.

„Miel de tilleul de Picardie“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN
TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0409 — Natürlicher Honig

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

Der Honig mit der g.g.A. „Miel de tilleul de Picardie“ wird von der Westlichen Honigbiene (*Apis mellifera*) aus Blütennektar von Linden (*Tilia*) hergestellt. Es handelt sich um einen Sortenhonig.

Dieser wird entweder in flüssiger oder kristallisierter Form angeboten.

— Chemische Eigenschaften:

Elektrische Leitfähigkeit (mS/cm): $\leq 0,7$

Wassergehalt (%): ≤ 18

Hydroxymethylfurfuralgehalt (mg/kg): ≤ 10 nach der Extraktion

— Pollenanteile:

„Miel de tilleul de Picardie“ weist ein Pollenspektrum auf, das sich aus Pollen verschiedener botanischer Arten zusammensetzt. Allerdings wird die Anwesenheit von Edelkastanien-, Linden- und Brombeerpollen angestrebt, da diese als Herkunftsmarker des geografischen Gebiets der geschützten geografischen Angabe gelten. „Miel de tilleul de Picardie“ muss mindestens eine dieser Pollenarten dominierend oder begleitend enthalten.

Es kann vorkommen, dass „Miel de tilleul de Picardie“ keine dominierenden oder begleitenden Pollen enthält. In solch einem Fall muss mindestens einer der Pollenmarker als Einzelpollen vorhanden sein. Linden bilden wenig Pollen, was das geringe Vorkommen des Blütenstaubs erklärt.

⁽¹⁾ 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>).

In der nachstehenden Tabelle sind die am häufigsten in „Miel de tilleul de Picardie“ vorkommenden Pollen aufgeführt. Diese Pollen kommen in unterschiedlichen Zusammensetzungen und Mengenverhältnissen vor.

Dominierende Pollen (> 45 %)	Begleitende Pollen (Zwischen 15 % und 45 %)	Einzelpollen (< 15 %)
Linde	Linde	Korbbblütler, Obstbäume, Süßgräser, Sonnenblume, Hahnenfußgewächse, Lippenblütler, Kreuzblütler, Rosengewächse, Klee, Natternköpfe, Wicken, Ölbaumgewächse, <i>Rubus</i> , Wegeriche, Linde, Doldenblütler, Löwenzahn
Edelkastanie	Edelkastanie	
	Brombeere	

— Organoleptische Eigenschaften:

Konsistenz: homogen (ohne Phasentrennung), flüssig oder kristallisiert

Farbe: hell, strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: pflanzlich mit frischen Mentholnoten von mittlerer bis hoher Intensität

Geschmack: erfrischend mit Menthol- oder Arzneigeschmack, adstringierend, mittlere Süße, mittlere Säure

Nachgeschmack: mittel bis stark

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte, von der Aufstellung der Bienenstöcke bis zur Ernte des Honigs, erfolgen im geografischen Gebiet.

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

—

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf

— 324 Gemeinden im Departement Aisne

— 585 Gemeinden im Departement Oise

— 22 Gemeinden im Departement Somme

— 539 Gemeinden im Departement Pas-de-Calais

— 11 Gemeinden im Departement Val-d'Oise



5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf der besonderen Qualität und dem Ansehen von „Miel de tilleul de Picardie“.

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Picardie liegt im Süden der Region Hauts-de-France und nördlich der Region Ile-de-France und bietet Laubbäumen durch das vorherrschende frische Seeklima mit kontinentalen Einflüssen aus dem Osten die nötige Niederschlagsmenge.

So verfügt die Picardie über große Waldflächen (17 % der Region) auf den Tertiärebenen des Pariser Beckens, die überwiegend aus Laubbäumen bestehen (92 % gegenüber dem französischen Durchschnitt von 71 %) und sich ungleich in der Region verteilen. Die großen Waldgebiete befinden sich im südlichen Teil der Picardie: Der „Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France“ links der Oise ist 60 000 ha groß (davon 20 000 ha Wald) und umfasst die Wälder von Halatte, Ermenonville, Chaalis und Chantilly sowie kommunale Wälder.

Linden machen 3,2 % des regionalen Bestands aus, was einer Fläche von 7 600 ha entspricht. Aus den Daten des „Centre Régional de la Propriété Forestière“ geht hervor, dass in der Picardie Linden aufgrund der für die Entwicklung dieser Baumart günstigen Bodenverhältnisse und Klimabedingungen am achthäufigsten vorkommen. Linden kommen in den Wäldern zusammen mit Kastanien- und Robinienbäumen vor, in bestimmten Gebieten machen sie sogar einen größeren Anteil aus.

Die Winterlinde (*Tilia cordata*), eine in Frankreich wildwachsende und nur im Nordosten und in den Pyrenäen verbreitete Art, kommt in der Picardie häufiger vor als die Sommerlinde (*Tilia platyphyllos*). Sie weist eine andere Blattform auf und eignet sich besser als Trachtpflanze. Winterlinden können mehr als 500 kg Nektar pro Hektar erzeugen, Sommerlinden lediglich etwa 200 kg.

Die Imker stellen die Bienenstöcke zwischen Juni und Juli unmittelbar vor der Lindenblüte auf und ernten den Lindenblütenhonig am Ende der Blüte, um seine Reinheit zu gewährleisten. Die Erfahrung der Imker hat gezeigt, dass es nicht unbedingt ausreicht, dass Linden in voller Blüte stehen, denn um Lindenblütenhonig zu erhalten, ist es wichtig, dass ein nicht zu großer Bestand von gewissen anderen Arten vorliegt, die in voller Blüte stehen und sich auf die erwarteten spezifischen Eigenschaften von „Miel de tilleul de Picardie“ auswirken würden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Miel de tilleul de Picardie“ ist ein Sortenhonig, der von Bienen hauptsächlich aus dem Nektar von Lindenblüten (*Tilia*) hergestellt wird und sich von anderem Lindenhonig durch seine hellere Farbe und seinen frischen Geschmack mit Noten von Menthol unterscheidet.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang

Das üppige Vorkommen vor allem von den im Vergleich zu Sommerlinden mehr Nektar produzierenden Winterlinden in den großen Waldgebieten im Süden der Picardie bietet eine fruchtbare Umgebung für die Erzeugung von Sortenhonig.

Das gemäßigte Seeklima der Picardie mit milden Sommern und Wintern begünstigt eine längere Blüte der Linden. Die Imker stellen ihre Bienenstöcke in Gebieten mit einem größeren Vorkommen von Winterlinden auf, was im Zusammenspiel mit der längeren Blüte einen süßeren Honig aus reinerem Nektar hervorbringt. Dieser ist heller und schmeckt frischer und stärker nach Menthol als andere Lindenhonige, die aufgrund ihres Ursprungs (Blütennektar zusammen mit Honigtau) dunkler sind und einen leichten Karamellgeschmack aufweisen.

Im Jahr 1770 wurde der „gelbe Honig der Picardie“ bereits im Dictionnaire portatif du commerce (Handelshandbuch) als ein Honig aus anderen Regionen genannt, die sich besonders hervorheben. In jüngerer Zeit wurde der Lindenblütenhonig der Region im 1999 veröffentlichten Verzeichnis des kulinarischen Erbes Frankreichs (Region Picardie) hervorgehoben und die Geschichte des Erzeugnisses dargestellt, die mit seiner Verwendung und dem Know-how in Verbindung steht.

Heute wird das Erzeugnis von renommierten Gastronomen geschätzt und verwendet, die aus diesem Honig hergestellte Erzeugnisse (Backwaren usw.) anbieten. Erwähnung findet der Honig regelmäßig in der Literatur (etwa in „Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France“ (Vielschichtig (Adj.) Ein Blick auf die Gastronomie der Region Hauts-de-France), Hrsg.: Porteplume, 2023: „Mit seiner einzigartigen Mentholnote gilt der Lindenblütenhonig der Picardie als einer der reinsten in Frankreich“) und in der Presse („Réussir“ (Gelingen), Action Agricole Picarde, 2021: „Er weist eine homogene Textur, einen pflanzlichen Geruch mit frischen oder Mentholnoten sowie einen erfrischenden Mentholgeschmack auf“), die seinen einzigartigen Mentholcharakter hervorheben. Beim „Concours Général Agricole“ im Rahmen der Internationalen Landwirtschaftsmesse (Salon International de l'Agriculture) in Paris wird er regelmäßig ausgezeichnet. So erhielt er 2015 u. a. den Exzellenzpreis und 2019, 2020 und 2024 wurden ihm Gold- und Silbermedaillen verliehen.

Das historische Ansehen von „Miel de tilleul de Picardie“ wird auch vom „Parc Naturel Régional Oise — Pays de France“ hervorgehoben, der in seinen touristischen Broschüren die Nutzung der Linden durch Imker erläutert und den „Miel de tilleul de Picardie“ ein ikonisches Erzeugnis aus den Wäldern des Gebiets nennt.

Im Jahr 2018 produzierten rund 15 Imker 35 Tonnen Honig mit der g.g.A. „Miel de tilleul de Picardie“, Tendenz steigend.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MielTilleulPicardie-CP010425.pdf>



C/2025/4194

24.7.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4
Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/4194)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ 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 bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Datum der Antragstellung: 29.11.2023

1. **Einzutragender name**

Füred

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 weins/der weine**

1. *Olaszrizling hegybor*

Farbe: Hell-grüngelb bis strohgelb.

Geruch: Mittlere bis hohe Intensität, mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und dezent aromatischen Noten, möglicherweise ergänzt durch subtile süße Gewürze und Noten aus der Reifung im Fass.

Geschmack: Zeichnet sich durch einen mittleren Körper mit trockener, frischer, knackiger Säure aus. Es können Noten von Pfirsich, grünem Apfel und Birne hervortreten, begleitet von krautigen Anklängen.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

⁽¹⁾ 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>).

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Olaszrizling dúlós bor*

Farbe: Hellgelb bis strohgelb.

Geruch: Subtile mineralische Noten werden zuweilen durch Anklänge von Steinobst (z. B. Pfirsich, Mandel) ergänzt. Das Aroma wird hauptsächlich durch die für die Sorte typische Mineralität dominiert. Darüber hinaus können dezente Anklänge von grünem Apfel, Birne und Quitte vorhanden sein, sowie für die Reifung im Fass charakteristische Aromen.

Geschmack: Frische, knackige Säure und schlanke mineralische Struktur, würzige Noten sowie konzentrierte, reife Früchte wie Pfirsich, Apfel, Birne und die salzigen und mineralischen Noten, die auch geruchlich präsent sind. Mindestens ein mittlerer Abgang.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rosé hegybor*

Farbe: Blassrosa über lachsfarben bis zwiebelhautfarben.

Geruch: Mittlere bis hohe Intensität, das Aroma weist in der Regel vorrangig Noten von roten Beeren, Himbeere und Erdbeere auf.

Geschmack: Leichter Körper und lebhaft durch einen hohen Säuregehalt. Es können Geschmacksnoten von roten Beeren, Erdbeere und Himbeere, die auch geruchlich präsent sind, dominieren.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5
- Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Farbe: Mäßig kräftiges Violett bis Rubinrot.

Geruch: Mäßige Intensität, die Aromen sind hauptsächlich von roten Beeren wie Erdbeere, Himbeere und Brombeere mit möglichen würzigen Anklängen geprägt.

Geschmack: Gekennzeichnet durch einen mittleren Körper und mittlere samtige Tannine mit frischer Säurestruktur, einem harmonischen und runden Geschmacksprofil, dominanter Lebendigkeit und mittlerem Abgang.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 4,8 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Kékfrankos dúlós bor*

Farbe: Mäßig kräftiges Violett zu Rubinrot bis hin zu Granatrot.

Geruch: Mäßige Intensität, hauptsächlich rote Beeren wie Sauerkirsche, Kirsche und Erdbeere, mit möglichen Noten von süßen Gewürzen und auch mineralischen Noten.

Geschmack: Mäßig voller Körper, mäßige Lebendigkeit, saure Frische und Vitalität, ergänzt durch mittlere Tannine und eine seidige Konsistenz. Noten von saftigen roten Beeren, Erdbeere, Kirsche und Heidelbeere sind möglich sowie unter Umständen von süßen Gewürzen aus der Reifung in Holzfässern. Dies kann durch mineralische Anklänge ergänzt sein.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 4,8 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. **Wesentliche önologische Verfahren**

1. *Olaszrizling hegybor*

Spezifisches önologisches Verfahren

- Der Furmint-Anteil darf 15 % nicht überschreiten
- Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden
- Der Wein muss mindestens vier Monate im Tank und/oder Fass reifen
- Der Wein muss mindestens einen Monat in der Flasche reifen
- Der Most kann durch Absetzen oder Flotation geklärt werden
- Der Most kann spontan vergären oder die Gärung des Mosts erfolgt nur mit Hefe, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olaszrizling“-Weine nicht verändert

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

- Süßung

2. *Olaszrizling dúlós bor*

Spezifisches önologisches Verfahren

- Der Furmint-Anteil darf 15 % nicht überschreiten
- Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden
- Der Wein muss mindestens vier Monate im Tank und/oder Fass reifen
- Der Wein muss mindestens einen Monat in der Flasche reifen
- Der Most kann durch Absetzen oder Flotation geklärt werden
- Der Most kann spontan vergären oder die Gärung des Mosts erfolgt nur mit Hefe, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olaszrizling“-Weine nicht verändert

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

- Süßung
- Erhöhung des Zuckergehalts des Mosts

3. *Rosé hegybor*

Spezifisches önologisches Verfahren

- Der Anteil an Zweigelt darf 30 % nicht überschreiten

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen) • Süßung

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dúlós bor*

Spezifisches önologisches Verfahren

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen) • Süßung

5. *Vorschriften für die Traubenerzeugung*

Anbauverfahren

Gilt für alle Weinarten:

1. Erziehungsform: Nach Guyot, mittlere bis hohe Kordonerziehung sowie Schirm-, Kronen- und Gobeletterziehung.
2. Pflanzdichte:
 - a. Für vor dem 1. August 2023 angelegte Rebflächen: mindestens 3 300 Reben/ha, mit einem Rebstockverlust von höchstens 10 %
 - b. Für nach dem 1. August 2023 angelegte Rebflächen: mindestens 4 000 Reben/ha mit einem Rebstockverlust von höchstens 10 %. Abstand zwischen den Rebstöcken: 0,6 m oder mehr
3. Für Dúlós bor muss das Durchschnittsalter der Reben auf der Rebfläche, gerechnet ab dem Pflanzjahr, mindestens fünf Jahre betragen.
4. Anforderungen an die Traubenqualität:

Mindestzuckergehalt der Trauben (KMW) für die verschiedenen Weinarten:

- Olaszrizling hegybor: 18,2;
- Olaszrizling dúlós bor: 19;
- Rozé hegybor: 16,9;
- Kékfrankos hegybor: 19;
- Kékfrankos dúlós bor: 19.

Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben (% vol) für die verschiedenen Weinarten:

- Olaszrizling hegybor: 11,49;
- Olaszrizling dúlós bor: 12,08;
- Rozé hegybor: 10,52;
- Kékfrankos hegybor: 12,08;
- Kékfrankos dúlós bor: 12,08.

b. **Höchstserträge**

1. **Olaszrizling hegybor – neuer Wein auf Weintrub**
63 Hektoliter pro Hektar
2. **Olaszrizling hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock**
9 000 kg Trauben pro Hektar
3. **Olaszrizling dúlós bor – neuer Wein auf Weintrub**
39 Hektoliter pro Hektar
4. **Olaszrizling dúlós bor – höchstens 1,5 kg je Rebstock**
6 000 kg Trauben pro Hektar
5. **Rosé hegybor – neuer Wein auf Weintrub**
63 Hektoliter pro Hektar
6. **Rosé hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock**
9 000 kg Trauben pro Hektar
7. **Kékfrankos hegybor – neuer Wein auf Weintrub**
63 Hektoliter pro Hektar
8. **Kékfrankos hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock**
9 000 kg Trauben pro Hektar
9. **Kékfrankos dúlós bor – neuer Wein auf Weintrub**
39 Hektoliter pro Hektar
10. **Kékfrankos dúlós bor – höchstens 1,5 kg je Rebstock**
6 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Gebiete, die im Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind und zu folgenden Gemeinden gehören: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Furmint — Furmint Bianco
Furmint — Moslavac Bijeli
Furmint — Posipel
Furmint — Som
Furmint — Szigeti
Furmint — Zapfner
Kékfrankos — Blauer Lemberger
Kékfrankos — Blauer Limberger

Kékfrankos — Blaufränkisch

Kékfrankos — Limberger

Kékfrankos — Moravka

Olasz Rizling — Grasevina

Olasz Rizling — Nemes Rizling

Olasz Rizling — Olaszrizling

Olasz Rizling — Riesling Italien

Olasz Rizling — Risling Vlassky

Olasz Rizling — Taljanska Grasevina

Olasz Rizling — Welschrieslig

Zweigelt — Blauer Zweigeltrebe

Zweigelt — Rotburger

Zweigelt — Zweigeltrebe

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

8.1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Der Name „Füred“ und die Ursprungsbezeichnung stehen im Zusammenhang mit der heutigen Gemeinde Balatonfüred. Die erste Erwähnung des Namens geht auf das Jahr 1211 zurück.

a) Natürliche Faktoren

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Rebflächen rund um Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari und Balatonakali auf der ersten Hügelkette und Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse und Mencshely auf der zweiten Hügelkette an der Nordseite des östlichen Plattenseebeckens.

Die wichtigsten Rebflächen befinden sich an den Hängen der Gebirgsausläufer und den mäßig steilen Bergrücken.

Das Grundgestein der Weinberge besteht aus Felsgestein aus dem Oberen Perm bis zum Unteren Trias, die Decke aus Quartärgeröll. Es kommen unterschiedliche Bodentypen in dem Gebiet vor, zumeist handelt es sich jedoch um Dolomit-, Kalkstein- und Waldböden mit Toneinspülungen. Typisch für die Region ist roter Waldboden, der durch die Verwitterung von eisenoxidreichem Perm-Sandstein entstanden ist. Das Weinbaugebiet zeichnet sich durch Böden mit hohem Calcium-, Magnesium- und Kaliumgehalt aus.

Das Klima wird von der kühlen Luft aus den Tälern des Bakony-Gebirges im Norden und des Plattensees im Süden bestimmt. Die Rebflächen des Gebiets sind in große bewaldete Gebiete eingebettet. Deshalb wird an Sommertagen unter dem Einfluss des vom Bakony-Gebirge seewärts strömenden Abendwinds die vom Plattensee zu den Rebstöcken aufsteigende feuchte Luft von der kühlen Waldluft verdrängt.

In dem Gebiet liegt die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer bei 1 950 bis 2 000 Stunden und die Jahresdurchschnittstemperatur bei 11-12 °C. Die Jahresniederschlagsmenge beträgt durchschnittlich 650-700 mm, wobei in der Vegetationsperiode im Durchschnitt 350 mm fallen.

Es ist ein entscheidender Aspekt des Klimas in dem Gebiet, dass der Frühjahrsfrost durchschnittlich am 5. April, also außergewöhnlich früh, endet.

b) Menschliche Faktoren

Weinbau und Weinkultur spielen im Leben des Gebiets seit über 2 200 Jahren eine große Rolle. Die Urbarmachung des Bodens für den Traubenanbau ist zudem das Ergebnis bewusster menschlicher Bemühungen: Seit Jahrtausenden bauen die hier ansässigen Weinbauern ausschließlich Trauben auf den vom Frost abgeschirmten, sich rasch erwärmenden Berghängen statt in den sumpfigen, frost- und krankheitsanfälligen Niederungen an.

Es wurde bewusst von Menschen erdacht, dass die einzelnen Weinberge durch Waldstreifen, die einer vielfältigen Fauna Lebensraum bieten, voneinander getrennt sind. Vom Weinbau her betrachtet sind diese Waldstreifen unverzichtbare natürliche Überwinterungsorte für wichtige Beutegreifer.

In den letzten Jahren haben die Winzer dem Gebiet ein neues Image gegeben, das sich auf die weißen Rebsorten stützt, die lokal von Bedeutung sind, insbesondere Olasz Rizling, neben blauen Rebsorten wie Kékfrankos, die für die Erzeugung der Rosé- und Rotweine verwendet werden. Im Zuge der Erneuerung der Rebflächen werden nach und nach hohe Erziehungssysteme, die einem mengenorientierten Ansatz folgen, durch niedrige und mittlere Erziehungssysteme ersetzt, die eine Kombination aus lokalen Traditionen und modernem Weinbauwissen sind. Auch die zulässigen Höchsterträge wurden an die Anforderungen der Erzeugung von Qualitätsweinen angepasst und sind nun deutlich strenger als die gesetzlichen Grenzwerte.

Seit 1987 führt die Stadt Balatonfüred, die das Leben der Region geprägt hat, den Titel „International City of Vine and Wine“. In den letzten Jahren waren die Weine der Region bei zahlreichen regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben weithin präsent. Es ist eins der wichtigsten Zeichen der Anerkennung des Ansehens und der Qualität der hier erzeugten Weine, dass ein Erzeuger von Balatonfüred sowohl 2000 als auch 2022 die Auszeichnung „Weinerzeuger des Jahres“ erhielt.

8.2. *Beschreibung der Weine*

Die Weine mit der g.U. „Füred“ haben im Allgemeinen eine mittlere Intensität. Sie weisen eine trockene, frische, knackige Säure auf, die ihre Struktur prägt. Bei den Weißweinen ergänzen sich Zitrusnoten und reife Früchte. Die Rotweine verbinden einen mittleren Körper und samtige Tannine mit Frische und saftiger Fruchtigkeit. Die Weine haben oft auch mineralische, würzige Anklänge.

Die Roséweine haben in der Regel eine hellere Farbe mit dem Aroma und Geschmack hauptsächlich roter Beeren wie Himbeere und Erdbeere. Sie zeichnen sich durch Frische, einen hohen Säuregehalt und einen leichten Körper aus.

8.3. *Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs*

Aufgrund der Niederschläge während der Vegetationsperiode und der Wasserspeicherkapazität des Oberbodens in der Region Balatonfüred-Csopak sind die Reben auch an warmen Sommertagen ausreichend mit Wasser versorgt. Aus diesem Grund wird die Entwicklung der Trauben während der kritischen Sommerzeit nicht unterbrochen, und es treten keine Stressfaktoren auf, sodass sich weder muffige Aromen noch scharfe unreife Säuren entwickeln können.

Die reife, expressive Säurestruktur und die ausgeprägten mineralischen Noten sind auf den hohen Mineralgehalt des Bodens zurückzuführen.

Bei der Sorte Olasz Rizling, die bei lokalen Erzeugern beliebt ist, enthalten die Weine am Ende große Mengen Magnesium und Calcium, während sich die Sorte Kékfrankos als Ausgangsmaterial für großartige Weine mit langer Reifung eignet.

Im Frühjahr erwärmt die von der Oberfläche des flachen Plattensees reflektierte Sonnenstrahlung die Hänge der dem See näher gelegenen Hügelkette im abgegrenzten Erzeugungsgebiet gleichmäßig und sorgt so während des Knospenaustriebs für gleichbleibende Bedingungen. Die Frostperiode endet in der Region frühzeitig und Frühjahrsfröste sind entsprechend selten. Dadurch wachsen die Triebe gleichmäßig und es entwickelt sich jedes Jahr eine ausreichend große Laubfläche, was zu einer optimalen Reifung der Trauben führt. Weine, die in der kühleren zweiten Hügelkette erzeugt werden, entwickeln sich langsamer, jedoch weisen auch diese eine elegante Säurestruktur und Fruchtigkeit auf.

Eine wichtige Rolle spielen im Weinbau auch die neben den Rebflächen liegenden Waldstreifen, da die in ihnen überwinternden Beutegreifer (wie z. B. Raubmilben) das Auftreten von Schadorganismen deutlich eindämmen. Dadurch zieht sich die äußerst wichtige erste Entwicklungsphase nicht in die Länge, sodass sich eine höhere und gesündere Blattwand entwickeln kann. Entsprechend haben die Weine bereits von vornherein einen höheren Wert.

Der warme Sommer und das mediterrane Hochdruckwetter sorgen dafür, dass nach den langen sonnigen Herbsttagen in der von den Winden des Bakony-Gebirges gekühlten Abendluft die dunkle Phase der Photosynthese bei den Reben früh einsetzt, wodurch der Zuckergehalt der Trauben rasch ansteigt. Dieser natürliche Prozess trägt ebenfalls zum hohen intrinsischen Wert der Weine bei und fördert die phenolische Reifung blauer Trauben, die den Rotweinen ihre seidigen Tannine verleiht. Zudem wirkt sich die vom Bakony-Gebirge herüberwehende kühle Brise wesentlich auf den Erhalt des Säuregehalts aus.

An den im Laufe der Jahrhunderte für den Weinbau ausgewählten Hängen führen die ständige Luftzirkulation und die niedrige Reberziehung dazu, dass Tau auf den Trauben schnell trocknet, sodass Pilzkrankheiten nur selten auftreten und bei der Lese gesunde Beeren geerntet werden können. Dadurch bleiben frische Aromen und Geschmacksnoten im Wein auch bei voller Reife erhalten, und der Wein weist in der Regel keine Anklänge auf, die durch einen Befall mit Botrytis entstehen würden.

Zu dieser Mischung aus natürlichen und menschlichen Einflüssen kommt die jahrhundertealte Erfahrung hinzu, die die Winzer des Gebiets über Generationen weitergegeben haben. Die neue Generation will nicht nur die Tradition bewahren, sondern hat erkannt, dass sich mit den Trauben, die in den Erzeugungsgebieten der g.U. „Füred“ wachsen, nicht nur frische, leichte, aromatische Weine für die wichtige lokale Tourismusindustrie erzeugen lassen, sondern auch, mit zielgerichtetem Einsatz, hochwertige, langlebige Weiß- und Rotweine.

Unterscheidung zwischen den geschützten Ursprungsbezeichnungen „Balatonfüred-Csopak“ und „Füred“: Das abgegrenzte Gebiet der g.U. „Füred“ ist ein kleineres geografisches Gebiet innerhalb der g.U. „Balatonfüred-Csopak“, in dem der Wein nach viel strengeren Anforderungen als bei der g.U. „Balatonfüred-Csopak“ erzeugt werden muss. Weißweine mit der g.U. „Füred“ dürfen nur aus den Rebsorten Olasz Rizling und Furmint, Rotweine aus Kékfrankos sowie Roséweine aus Kékfrankos und Zweigelt erzeugt werden. Für die g.U. „Füred“ sind weniger Anbaumethoden zugelassen, es gibt strengere Vorschriften für die Ertragskontrolle und der Zuckergehalt der Trauben bei der Ernte ist höher als bei der g.U. „Balatonfüred-Csopak“. Bei „Füred“ Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Tanks oder Fässern und nach der Délestage in der Flasche gereift werden. Daher unterliegen die g.U. „Füred“ und die zugelassenen önologischen Verfahren strengeren analytischen Anforderungen als sie für „Balatonfüred-Csopak“ gelten. Dies führt zu völlig unterschiedlichen organoleptischen Eigenschaften im Enderzeugnis.

9. Weitere wesentliche bedingungen

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

- a) Hegybor: Das Wort „Füred“ erscheint separat und deutlich auf dem Etikett auf der Vorder- und der Rückseite. Der Name der Gemeinde als kleinere Gebietseinheit kann in einer kleineren Schriftgröße als Füred/Füredi angegeben werden.
- b) Dűlős bor: Der Name des Hangs erscheint separat und deutlich auf dem Etikett auf der Vorder- und der Rückseite. Der Name der Gemeinde als größere Gebietseinheit kann in einer kleineren Schriftgröße als der Name des Hangs angegeben werden.
- c) Auf dem Etikett kann der Begriff „Balaton borrégió“ (Weinregion Balaton) erscheinen.
- d) Das Wort „rozé“ kann durch das Wort „rosé“ ersetzt werden.

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe

- a) Hegybor:
 - i) Ursprungsidentität: 100 %
 - ii) Es können geografische Einheiten angegeben werden: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Ménshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly
- b) Dűlős bor:
 - i) Ursprungsidentität: 100 %
 - ii) Es können geografische Einheiten angegeben werden:
 - Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál
 - Balatonakali: Fénye-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyal, Pántlika, Somogyi-völgy, Szili-dűlő
 - Balatonfüred: Baricska dűlő (Lapos-telek aldűlő, Balázs-hegy aldűlő, Berekszél aldűlő) Bocsár dűlő (Farkó-kő aldűlő), Meleg-hegy dűlő (Kéki aldűlő), Péter-hegy dűlő, Vörösmál dűlő
 - Balatonszőlős: Öreghegy, Gella, Sós-kút, Dobogó, Penke dűlő (Nyerges aldűlő), Száka

- Balatonudvari: Erdő alja, Les-hegy, Templom feletti, Öreg-hegy
- Dörgicse: Szent Balázs-hegy (Agyaglik aldűlő, Balázs alja aldűlő, Margya aldűlő), Apácska, Becce, Erdei, Hosszú-dűlő, Kútfői-dűlő, Les-hegy, Mocsár, Sajtó-telek, Sárkút
- Mencshely: Csemfa, Halom-hegy
- Örvényes: Hosszú-föld, Öreg-hegy, Szilvás-kúti, Szőlőföld
- Pécsely: Király-oldal, Kispécselyi, Nyáló-hegy (Meggy-hegy aldűlő, Vekenye aldűlő), Zádor-hegy (Bordoma aldűlő, Derékhegy aldűlő)
- Vászoly: Öreg-hegy, Szentegyházi

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verarbeitung der Trauben, die Gärung des Mostes und die Reifung des Weins dürfen nur in Gemeinden innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets und in den folgenden Gemeinden in ein und derselben Verwaltungseinheit erfolgen: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékakálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany und Zánka.

Bei Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Flaschen reifen. Daher müssen diese Weine in dem geografischen Gebiet abgefüllt werden.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Abfüllung von Olaszrizling hegybor und dűlős bor im geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Flaschen reifen. Daher müssen diese Weine im geografischen Gebiet abgefüllt werden, um ihre besonderen endgültigen Eigenschaften zu erlangen.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/f/17/43000/F%C3%9CRED%20_TL_eredeti_COM1_KN.pdf



C/2025/4198

24.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾

(C/2025/4198)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Prosciutto di San Daniele“

2. Art der geografischen Angabe

- ☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- ☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- ☐ geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- ☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse
- ☐ Wein
- ☐ Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. Einstufung als Standardänderung

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g. U. „Prosciutto di San Daniele“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

- keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,
- nicht das Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht; und
- keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge haben.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

Änderung von Artikel 5

Änderung Nr. 1

Die Änderung betrifft Artikel 5.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einziges Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das derzeitige Höchstgewicht des einzelnen Schlachtkörpers eines schweren Schweines – 168,0 kg – durch das neue Höchstgewicht von 180,0 kg ersetzt.

Begründung: Die anhaltende Ausbreitung des Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASP) sowie die Anwendung der jüngsten Produktionsvorschriften für die Schweinezucht, insbesondere in Bezug auf genetische Verbesserungen und verbesserte Zuchttechniken, einschließlich der Fütterung, haben zu einer Steigerung des Gewichts der Schweine geführt, während das Gewicht der Schweinekeulen weiterhin höchstens 17,5 kg betragen darf, damit die Schinken nach Abschluss des Reifungsprozesses ein Höchstgewicht von 12,8 kg haben, was eines der charakteristischen Merkmale von Schinken mit der g. U. „Prosciutto di San Daniele“ ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

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

1. Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)

„Prosciutto di San Daniele“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

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

Prosciutto di San Daniele ist ein Rohschinken (*prosciutto crudo*), der eingesalzen und mindestens 400 Tage lang luftgetrocknet wurde, gerechnet ab dem Beginn der Reifung. Prosciutto di San Daniele hat die charakteristische Gitarrenform mit anhängendem distalem Teil der Keule (Fuß). Ein ganzer Prosciutto di San Daniele mit Knochen darf nicht weniger als 8,3 kg und nicht mehr als 12,8 kg wiegen. Das Fleisch ist zart, das Fett ist weiß und steht im richtigen Verhältnis zum mageren Teil, der rot und rosa ist und eine Fettmarmorierung aufweist. Er hat einen delikaten Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Aufgrund der langen Reifezeit besitzt er ein wohlriechendes Aroma von luftgetrocknetem Schinken.

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften von Prosciutto di San Daniele, wie sie am Biceps femoris vor dem Brandmarken des Schinkens mit dem Logo geprüft werden, sind folgende:

1. Feuchtigkeitsgehalt nicht unter 57,0 % und nicht über 63,0 %;
2. Salzgehalt (Natriumchlorid) von mindestens 4,3 % und höchstens 6,0 %;
3. Proteolysewert von nicht mehr als 31 %;
4. Wasseraktivität (aw) nicht über 0,930.

Prosciutto di San Daniele kann als ganzer Schinken mit oder ohne Knochen verkauft werden, und er kann auch in Portionen unterschiedlicher Form und unterschiedlichen Gewichts geschnitten werden. Unabhängig vom Format muss der Schinken mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, der die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sicherstellt oder garantiert.

Prosciutto di San Daniele wird auch als vorverpackter und aufgeschnittener Schinken verkauft. Für Schinken, der aufgeschnitten und verpackt werden soll, beträgt die Mindestreifungszeit 430 Tage; der Feuchtigkeitsgehalt ist auf 62,0 % begrenzt und die Wasseraktivität (aw) darf 0,920 nicht überschreiten.

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

Das Futter der Schweine muss aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden. In manchen Jahren kann jedoch der Fall eintreten, dass es aus klimatischen oder wirtschaftlichen Gründen technisch nicht möglich ist, 100 % der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse vor Ort zu beziehen. In diesem Fall muss der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 insoweit gewährleistet sein, als sichergestellt wird, dass mindestens 50 % der jährlichen Trockenmasseaufnahme der Schweine aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden.

Das Futter kann sowohl in flüssiger als auch in trockener Form verabreicht werden.

Das Futter für Saugferkel muss aus Rohstoffen bestehen, die nach den geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

In der Vormastphase dürfen folgende Futtermittel verfüttert werden: Mais (bis zu 65 % der Aufnahme von Trockenmasse); Sorghum, Gerste, Weizen, Triticale, Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben bis zu 55 % der Trockenmasse; Getreide gering genutzter Arten, Erbsen bis zu 25 % der Trockenmasse; Vollkolben-Maismehl, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung sowie Erzeugnisse, die bei der Extraktion aus Sojabohnen anfallen, bis zu 20 % der Trockenmasse; Silomais, Maiskleberfutter und/oder Maisschlempe, getrocknete Zuckerrübenschnitzel sowie Erzeugnisse, die bei der Extraktion aus Sonnenblumenkernen oder Raps anfallen, Samen anderer Leguminosen, geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen bis zu 10 % der Trockenmasse; Maiskeimextraktionsschrot, Melasse bis zu 5 % der Trockenmasse; hochtemperaturgetrocknete Luzerne bis zu 4 % der Trockenmasse; Trockenschlempe bis zu 3 % der Trockenmasse; Obsttrester und Tomatenpulp, z. B. für Vormischungen, Leinkuchen, Leinsamenkuchen-Futter, Leinsamenmehl, Leinsamenmehl-Futter, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Hefen bis 2 % der Trockenmasse; Fischmehl bis zu 1 % der Trockenmasse; Molke bis zu 15 Litern pro Tier und Tag; Buttermilch bis zu 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag.

Bei der Fütterung in der Vormastphase ist außerdem Folgendes zu berücksichtigen: Die Ernährung kann durch Vitamine und Mineralien ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften verwendet werden; um einen qualitativ hochwertigen Fettgewebeanteil zu gewährleisten, sind der Linolsäuregehalt auf 2 % der Aufnahme von Trockenmasse und der Fettgehalt auf 5 % der Aufnahme von Trockenmasse begrenzt; Getreide muss mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

Die Vorschriften für die Vormastphase gelten auch für die Endmastphase, mit den folgenden Ausnahmen: Der Anteil von Getreide an der gesamten Aufnahme von Trockenmasse muss mindestens 55 % betragen. Schweine in der Endmastphase dürfen weder Fischmehl noch geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen erhalten.

Die für die Herstellung von Prosciutto di San Daniele verwendeten Schweinekeulen müssen von Schlachtkörpern der Kategorie „H“ (schwer) stammen, die ein Gewicht von mindestens 110,1 kg und höchstens 180 kg aufweisen und in die Klassen „U“, „R“ oder „O“ des Handelsklassenschemas der Union für Schweineschlachtkörper fallen. Die Keulen dürfen nicht weniger als 11,8 kg und nicht mehr als 18 kg wiegen; Keulen, die für Nicht-EU-Länder bestimmt sind, in denen der Fuß nicht an einer Schinkenkeule belassen werden darf, dürfen nicht weniger als 11,3 kg und nicht mehr als 17,5 kg wiegen.

Die Schweinekeulen müssen nach der geltenden Norm zerlegt sein und eine äußere Fettschicht von mindestens 17 mm Dicke einschließlich der Schwarte aufweisen. Dieses Fett muss ausreichend fest sein, d. h. eine Jodzahl von höchstens 70 oder einen Linolsäuregehalt von höchstens 15 % aufweisen.

Die Verwendung der Keulen von Schweinen mit Fleischqualitätsmängeln wie PSE und DFD oder Folgeerscheinungen von Entzündungen oder Traumen ist nicht zulässig.

Keulen von Schweinen, die vor mehr als 5 Tagen geschlachtet wurden, dürfen nicht zu Schinken verarbeitet werden.

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

Alle Schritte der Herstellung von Prosciutto di San Daniele, vom Trimmen der frischen Schweinekeulen bis zum Abschluss des Trocknungsprozesses, müssen innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, das aus dem Gebiet innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien besteht.

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

Um die Echtheit des Prosciutto di San Daniele, der in vorverpackten Scheiben verkauft wird, zu gewährleisten und damit die Verbraucher zu schützen, müssen das Aufschneiden und das Verpacken im geografischen Gebiet der Erzeugung erfolgen.

Dies ist notwendig, um die Herkunft des aufgeschnittenen vorverpackten Produkts zu gewährleisten, da der aufgeschnittene Schinken nicht mehr die auf der Schwarte des Prosciutto di San Daniele angebrachten Nämlichkeitszeichen aufweist. Außerdem muss sichergestellt werden, dass das Aufschneiden und Verpacken so erfolgt, dass ein Austrocknen, eine Oxidation oder eine Beeinträchtigung der ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Prosciutto di San Daniele vermieden wird. Durch das Aufschneiden verliert der Schinken den natürlichen Schutz durch die Schwarte und ist Umwelteinflüssen stärker ausgesetzt.

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

Prosciutto di San Daniele muss mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, mit dem die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sichergestellt oder garantiert wird.

Das auf den Schinken gebrandmarkte Logo hat folgendes Aussehen:



Die Kennzeichnung von „Prosciutto di San Daniele“ mit oder ohne Knochen, ob im Ganzen oder portioniert verkauft, muss Folgendes enthalten:

1. „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache), gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „DOP“ (g. U.);
2. den Firmennamen oder die Handelsmarke und die Anschrift des Schinkenherstellers, der in das Kontrollsystem eingetragen ist und das Produktionsverfahren abschließt oder den Schinken vermarktet.

Auf der Verpackung des in Scheiben geschnittenen Prosciutto di San Daniele muss die Aufschrift „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache) stehen, gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ oder „DOP“, dem oben abgebildeten Logo, der Identifikationsnummer des Verpackers sowie dem Identifikations-, Kontroll- und Zertifizierungscode jeder einzelnen Verpackung.

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

Prosciutto di San Daniele muss innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien hergestellt werden.

Das Schweinefleisch, das für die Herstellung von Prosciutto di San Daniele verwendet wird, muss von Schweinen stammen, die im geografischen Gebiet der folgenden Regionen abgeferkelt, aufgezogen und geschlachtet wurden und deren Schlachtkörper dort zerlegt wurden: Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet des Prosciutto di San Daniele ist die Gemeinde San Daniele del Friuli im mittleren Friaul, am Fluss Tagliamento, hinter dem sich die ersten Ausläufer der Karnischen Voralpen erheben.

Die besondere Topografie des Gebiets steht in Wechselwirkung mit einem Windmuster, bei dem entlang des Flusslaufs des Tagliamento warme, von der Adria kommende Winde auf kältere, von den Alpen kommende und geradlinig durch den Canale del Ferro del Tarvisano strömende Winde treffen. Dadurch entsteht ein spezielles Mikroklima, das eine sanfte Luftzirkulation und eine niedrige Luftfeuchtigkeit gewährleistet, die sich ideal für die lange Trocknung von Schinken eignet.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Charakteristische Merkmale von Prosciutto di San Daniele sind die Tatsache, dass der Schinken den Fuß behält, sowie das auf die Schwarte gebrandmarkte Logo und/oder die Verwendung eines anderen Nämlichkeitsnachweises. Das Belassen des Fußes an der Keule trägt dazu bei, den Schinken während der Verarbeitung zu erhalten, und macht den ganzen Prosciutto di San Daniele für den Verbraucher sofort erkennbar. Die charakteristische Gitarrenform, der delikate Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und das wohlriechende Aroma des Prosciutto di San Daniele sind unverwechselbare Merkmale, die sich aus dem Trimmen und Pressen der Keulen, der Zugabe von ausschließlich Meersalz zu Beginn des Produktionsverfahrens und der langen Trocknungszeit des Fleisches ergeben.

Die Schweinekeulen aus dem bestehenden Schweinezuchtgebiet, die von Schweinen der unter Punkt 3 genannten Rassen stammen, welche gemäß den dort genannten Bedingungen aufgezogen werden, weisen einen Fleischanteil und Geschmackseigenschaften auf, die sie von Natur aus für die Herstellung von lang gereiftem Schinken geeignet machen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

Prosciutto di San Daniele verdankt seine Qualität dem geografischen Gebiet, in dem er hergestellt wird, sowie den dortigen ökologischen und menschlichen Gegebenheiten. Prosciutto di San Daniele erhält seine charakteristischen Eigenschaften durch das hochwertige Fett, das in den für die Poebene typischen „schweren Schweinen“ in der richtigen Menge vorhanden ist. Dieser Fettgewebeanteil wird durch die Auswahl der Rasse und das Klima des geografischen Gebiets, in dem die Schweine aufgezogen werden und aus dem die Rohstoffe für die Fütterung stammen, gewährleistet.

Das besondere Mikroklima des geografischen Erzeugungsgebiets spielt bei der langen Reifungszeit eine Rolle und trägt zur Entwicklung des Geschmacks und des Aromas von Prosciutto di San Daniele bei. Aufgrund der örtlichen Boden- und Klimabedingungen ist die Produktion seit jeher ausschließlich in der Gemeinde angesiedelt, nach der der Schinken benannt wurde, und die Verarbeitung der Schweinekeulen – die traditionell aus dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet stammen – erfolgt durch hoch qualifizierte, spezialisierte Arbeitskräfte.

Von entscheidender Bedeutung ist die Erfahrung der Schinkenheger, die die von Generation zu Generation weitergegebenen spezifischen Techniken der Schinkenherstellung anwenden. Sie steuern die verschiedenen Parameter der einzelnen Phasen der Schinkenherstellung in Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und den Eigenschaften der Schweinekeulen. Sie nutzen Trocknungsräume mit vielen Fenstern, in denen sie die Schinken dem natürlichen Luftzug aussetzen, der die lange und langsame Trocknung des Prosciutto di San Daniele begünstigt und ihm sein charakteristisches Aroma verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download>



C/2025/4199

24.7.2025

**Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die
Arbeitsweise der Europäischen Union**

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.115897

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4199)

Datum der Annahme der Entscheidung	20.6.2025	
Nummer der Beihilfe	SA.115897	
Mitgliedstaat	Rumänien	
Region	București	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Majorarea capitalului social al Exim Banca Românească SA	
Rechtsgrundlage	Art. 35 din Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 (Anexa nr. 4)	
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe	Exim Banca Românească SA
Ziel	Sektorale Entwicklung	
Form der Beihilfe	Andere Formen der Kapitalintervention	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 1 250 000 000 RON Jährliche Mittel: 1 250 000 000 RON	
Beihilfemaximalintensität	Die Maßnahme stellt keine Beihilfe dar	
Laufzeit		
Wirtschaftssektoren	Kreditinstitute, ohne Spezialkreditinstitute	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministerul Finanțelor Strada Libertății nr 16, București Sector 5	
Sonstige Angaben		

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind,
finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>
