

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 3. August 2017****über die Veröffentlichung des Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens des Weinsektors gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Amtsblatt der Europäischen Union****(Montravel (g.U.))**

(2017/C 255/12)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Frankreich hat gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Montravel“ eingereicht.
- (2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und festgestellt, dass die in den Artikeln 93 bis 96, in Artikel 97 Absatz 1 sowie in den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgelegten Bedingungen erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollte der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation des Namens „Montravel“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziges Artikel

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation des Namens „Montravel“ (g.U.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 besteht das Recht, innerhalb von zwei Monaten ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen die in Absatz 1 vorgesehene Änderung der Produktspezifikation einzulegen.

Brüssel, den 3. August 2017

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

„MONTRAVEL“

AOP-FR-A0923-AM01

Datum der Antragstellung: 22. Dezember 2014

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Art der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Änderungsgründe**2.1. Geografisches Gebiet**

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird das geografische Gebiet der Erzeugung geändert: Die Gemeinde „Saint-Seurin-de-Prats“ wird gestrichen, und die beiden Gemeinden „Le Fleix“ und „Monfaucon“ werden aufgenommen. Die Weinberge dieser beiden Gemeinden bilden die Fortsetzung des ursprünglichen geografischen Gebiets und weisen — im Gegensatz zu der in der Schwemmlandebene der Dordogne gelegenen Gemeinde „Saint-Seurin-de-Prats“ — dasselbe geologische Profil auf.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments wird geändert.

2.2. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 2 über die Parzellenabgrenzung wird das Datum aufgenommen, an dem die zuständige nationale Behörde die Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets innerhalb des neu festgelegten geografischen Erzeugungsgebiets genehmigt hat; hierbei handelt es sich um das Datum der Sitzung des beschlussfassenden nationalen Ausschusses. Hier sei darauf hingewiesen, dass bei der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets die Parzellen ausgewiesen werden, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2.3. Gebiet in unmittelbarer Nähe

Die Änderung des geografischen Gebiets bewirkt die Änderung von Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 3 über das Gebiet in unmittelbarer Nähe, innerhalb dessen die Weinbereitung und der Weinausbau stattfinden dürfen. Durch die Einbeziehung der beiden Gemeinden „Le Fleix“ und „Monfaucon“ in das geografische Gebiet fallen diese aus dem Gebiet in unmittelbarer Nähe heraus.

Die aus dem geografischen Gebiet gestrichene Gemeinde „Saint-Seurin-de-Prats“ hingegen wird in das Gebiet in unmittelbarer Nähe aufgenommen und unter Berücksichtigung der üblichen Weinbereitungsverfahren der Liste der Gemeinden hinzugefügt.

Nummer 9 des Einzigsten Dokuments wird geändert.

2.4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Infolge der Änderung des geografischen Gebiets wird in Abschnitt X „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ (*Lien avec la zone géographique*) Nummer 1 „Angaben zum geografischen Gebiet“ (*Informations sur la zone géographique*) Buchstabe a Absatz 1 der Produktspezifikation die Zahl der im Erzeugungsgebiet gelegenen Gemeinden von „14“ auf „15“ berichtigt.

Da das geologische Profil der in das geografische Gebiet einbezogenen Gemeinden dem ursprünglich unter „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ beschriebenen Profil entspricht, wird diese Beschreibung nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Montravel

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Weißwein

Die Weißweine bestehen aus einem Verschnitt von Trauben oder Weinen, die aus mindestens zwei Hauptrebsorten stammen. Die weißen Rebsorten prägen die verschiedenen Verschnitte im Allgemeinen durch Aromen exotischer Früchte sowie durch Spritzigkeit, Mineralität und einen langen Abgang. Diese trockenen Weißweine werden auf feinem Trub, zum Teil in Eichenfässern, ausgebaut und aufgrund ihres kräftigen, runden Geschmacks und vor allem wegen der sehr frischen Mineralität, die sich über Jahre hält, sehr geschätzt.

Natürlicher Alkoholgehalt: mindestens 10,5 %.

Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 13 %.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): weniger als 3 g/Liter.

Rotwein

Die Rotweine werden durch Trauben- oder Weinverschnitt erzeugt. Sie haben eine kräftige, sehr dunkle Farbe. Der Duft mit Anklängen an dunkle Beeren und sehr diskreten Röstaromen nimmt mit der Zeit pflanzliche und würzige Noten an. Der Geschmack ist in der Regel kräftig und doch elegant, mit ausgereiften und bemerkenswert feinen Tanninen. Es handelt sich um rassige Weine, die nach einigen Jahren Lagerung sehr ausdrucksvoll werden.

Natürlicher Alkoholgehalt: mindestens 11 %.

Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 13,5 %.

Der Apfelsäuregehalt darf maximal 0,4 g/Liter betragen.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): weniger als 3 g/Liter.

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Anbaupraktiken

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand darf zwischen den Reihen maximal 2 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Reihe kleiner als 0,80 m sein.

Die Erziehung erfolgt nach Guyot, im Cordon-Royat-Schnitt oder mit Zapfenschnitt, mit höchstens 10 Augen je Stock.

Die Bewässerung ist untersagt.

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der thermischen Behandlung des Leseguts ist eine Temperatur von mehr als 40 °C untersagt. Beim Weinausbau dürfen keine Holzstücke zugegeben werden, auch der Zusatz von Tanninen ist untersagt. Nach der Anreicherung haben die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol. (Rotwein) bzw. 13 % vol. (Weißwein). Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene und des Landwirtschaftsgesetzes (*Code rural*) einhalten.

b) Höchsterträge

Rotwein

60 Hektoliter je Hektar

Weißwein

70 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes Gebiet

Die Lese, die Bereitung und der Ausbau des Weins sowie — nur bei Rotwein — die Abfüllung werden im Gebiet folgender Gemeinden des Departements Dordogne vorgenommen: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien und Vélines.

7. Wichtigste Keltertrauben

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Geomorphologie der Hanglagen des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Montravel“ unterscheidet sich dadurch von der übrigen Region um Bergerac, dass der Fossilkalkstein fast bis an die Oberfläche reicht. Das abgegrenzte Parzellegebiet umfasst vorwiegend Parzellen mit gut entwässerten Lehmalkböden auf der Hochebene sowie an den Südhängen.

Das Bestreben, dieses Erbe zu valorisieren, schlägt sich bei den Rotweinen in einer Bepflanzungsdichte nieder, die höher ist als in anderen Teilen der Region von Bergerac, einem spezifischen Verschnitt aus überwiegend Merlot-N-Trauben und der Zielsetzung, Lagerweine mit langem Ausbau zu erzeugen, wobei Verfahren wie die Zugabe von Holzstücken beim Ausbau, der Zusatz von Tanninen, eine Wärmebehandlung des Leseguts mit mehr als 40 °C, aber auch die Verwendung von kontinuierlichen Pressen oder von Behältern mit Flügelpumpen verboten sind.

Der Ausbau der Rotweine dauert mindestens 18 Monate, davon mindestens drei Monate in der Flasche. Diese Weine haben eine kräftige, sehr dunkle Farbe. Der Duft mit Anklängen an dunkle Beeren und sehr diskreten Röstaromen nimmt mit der Zeit pflanzliche und würzige Noten an. Der Geschmack ist in der Regel kräftig und doch elegant, mit ausgereiften und bemerkenswert feinen Tanninen. Dank ihrer Frische und ihrer Fruchtigkeit können die Rotweine bereits jung genossen werden. Diese rassigen Weine entwickeln ihren vollen Ausdruck aber erst nach einigen Jahren der Lagerung. Indem in den Erzeugungsbedingungen eine Dauer des im abgegrenzten geografischen Gebiet oder im Gebiet in unmittelbarer Nähe vorzunehmenden Flaschenausbaus festgehalten wird, wollen die Erzeuger die Qualität und die Besonderheit des Erzeugnisses und damit das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung besser schützen.

Was die Weißweine angeht, so verhindern das Seeklima mit anhaltend hoher Luftfeuchtigkeit und der Lehmgehalt der Böden Wasserstress oder Überhitzung im Sommer und gewährleisten so eine optimale Reifung der Trauben. Diese Weine werden durch den Verschnitt von Rebsorten gewonnen, bei denen die wichtigsten Keltertrauben wie Sémillon B und Sauvignon B oder Sauvignon gris G dominieren. Diese weißen Rebsorten prägen die unterschiedlichen Verschnitte im Allgemeinen durch Aromen exotischer Früchte sowie durch Spritzigkeit, Mineralität und einen langen Abgang. Die trockenen Weißweine werden auf feinem Trub, zum Teil in Eichenfässern, ausgebaut und aufgrund ihres kräftigen, runden Geschmacks und vor allem wegen der sehr frischen Mineralität, die sich über Jahre hält, sehr geschätzt.

Die älteste Erwähnung, die die Winzertadition in „Montravel“ belegt, stammt aus dem Jahr 1080, als Benediktinermönche aus dem Kloster Saint-Florent in Saumur Niederlassungen in Montcaret, Breuilh, Bonnevielle und Montravel gründeten. Sie rodeten dort die nicht bestellten Böden und bauten Wein und Getreide an, die beiden geheiligten Pflanzen der Kommunion.

Der bekannteste Winzer aus „Montravel“ ist zweifellos der Philosoph Michel Eyquem de Montaigne, Bürgermeister von Bordeaux, dessen Weinberg sich am Fuße des Turms erstreckte, in den er sich gerne zurückzog, um u. a. Folgendes zu schreiben: „Les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal“ (Rebflächen sind Gärten und Vergnügungsorte von besonderer Schönheit; dort habe ich gelernt, in welchem Maß die Kunst Gewinn aus einem buckligen, bergigen und unregelmäßigen Ort ziehen kann).

Im Jahr 1903 trifft Edouard Féret, Herausgeber des Buchs „Bergerac et ses vins“ (Bergerac und seine Weine), zum geografischen Gebiet von „Montravel“ folgende Feststellung: „Les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais“ (die Rotweine sind kräftig, farbtensiv, von unverfälschtem Geschmack; einige Weine sind durchaus mit den Spitzenweinen von Castillon zu vergleichen).

Das historische Kapital und die privilegierten Lagen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Montravel“ machen deutlich, wie tief der Weinbau in einem Gebiet verwurzelt ist, in dem der Mensch darauf hin gearbeitet hat, durch sein Know-how eine einmalige, erlesene Produktion zu valorisieren, die zu Recht einen guten Ruf genießt und die — sowohl bei Rot- als auch bei Weißwein — im Wesentlichen in Flaschen abgefüllt vermarktet wird.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nähe, in dem abweichend von den Vorschriften die Weinbereitung und der Weinausbau sowie — nur bei Rotwein — die Abfüllung zulässig sind, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

Departement Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats

Departement Gironde: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire und Saint-Emilion.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Montravel“ kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Gefäßen angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Abfüllung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Rotweine werden mindestens bis zum 31. März des zweiten Jahres nach der Lese, davon mindestens drei Monate in der Flasche ausgebaut.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688
