

Amtsblatt der Europäischen Union

C 369



Ausgabe
in deutscher Sprache

65. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen 27. September 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 369/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 369/02	Euro-Wechselkurs — 26. September 2022	2
2022/C 369/03	Mitteilung der Kommission zu Leitlinien für den Abzug von Quoten gemäß Artikel 105 Absätze 1, 2 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 und zur Ersetzung der Mitteilung 2012/C 72/07	3

Rechnungshof

2022/C 369/04	Sonderbericht 20/2022: — „EU-Maßnahmen zur Bekämpfung der illegalen Fischerei – Kontrollsysteme sind vorhanden, werden aber durch uneinheitliche Kontrollen und Sanktionen der Mitgliedstaaten beeinträchtigt“	5
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 369/05	Bekanntmachung des Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	6
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 369/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	7
2022/C 369/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	13

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 369/01)

Am 14. September 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10851 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**26. September 2022**

(2022/C 369/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	0,9646	CAD	Kanadischer Dollar	1,3195
JPY	Japanischer Yen	139,07	HKD	Hongkong-Dollar	7,5720
DKK	Dänische Krone	7,4365	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6886
GBP	Pfund Sterling	0,89404	SGD	Singapur-Dollar	1,3842
SEK	Schwedische Krone	10,9275	KRW	Südkoreanischer Won	1 379,40
CHF	Schweizer Franken	0,9555	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,4247
ISK	Isländische Krone	138,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9075
NOK	Norwegische Krone	10,3585	HRK	Kroatische Kuna	7,5278
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 620,74
CZK	Tschechische Krone	24,640	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4401
HUF	Ungarischer Forint	408,83	PHP	Philippinischer Peso	56,908
PLN	Polnischer Zloty	4,7608	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9418	THB	Thailändischer Baht	36,496
TRY	Türkische Lira	17,8001	BRL	Brasilianischer Real	5,1504
AUD	Australischer Dollar	1,4858	MXN	Mexikanischer Peso	19,6066
			INR	Indische Rupie	78,7040

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

Mitteilung der Kommission zu Leitlinien für den Abzug von Quoten gemäß Artikel 105 Absätze 1, 2 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 und zur Ersetzung der Mitteilung 2012/C 72/07

(2022/C 369/03)

Stellt die Kommission fest, dass ein Mitgliedstaat die ihm zugeteilten Quoten überschritten hat, so kürzt sie gemäß Artikel 105 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 die künftigen Quoten dieses Mitgliedstaats.

Gemäß Artikel 105 Absatz 2 wird im folgenden Jahr oder in den folgenden Jahren die jährliche Quote des betreffenden Mitgliedstaats gekürzt, wenn er über die ihm in einem bestimmten Jahr zugewiesene Quote hinaus gefischt hat.

Wenn eine Kürzung gemäß Artikel 105 Absätze 1 und 2 nicht an der für den überfischten Bestand zugewiesenen Quote vorgenommen werden kann, weil der betreffende Mitgliedstaat nicht mehr oder nicht in ausreichendem Maße über eine Quote dafür verfügt, können gemäß Artikel 105 Absatz 5 nach Anhörung des betreffenden Mitgliedstaats im folgenden Jahr oder in den folgenden Jahren für andere Bestände oder Bestandsgruppen in demselben geografischen Gebiet oder für Bestände oder Bestandsgruppen von gleichem Marktwert, für die diesem Mitgliedstaat Quoten zugewiesen wurden, Quotenabzüge vorgenommen werden.

Um die transparente, einheitliche Anwendung dieser Bestimmungen in Übereinstimmung mit dem Grundsatz der Gleichbehandlung zu erleichtern, will die Kommission die Grundsätze veröffentlichen, nach denen sie die Quotenabzüge vornimmt.

Mit dieser Mitteilung wird die Mitteilung 2012/C 72/07 ⁽¹⁾ ersetzt und gegenüber dem, was darin bereits vorgesehen war, um Folgendes ergänzt: Bei Überfischung einer einem Mitgliedstaat in einem bestimmten Jahr zur Verfügung stehenden Quote für Bestände, die von regionalen Fischereiorganisationen bewirtschaftet werden, sollten die entsprechenden Abzüge dem in den betreffenden regionalen Fischereiorganisationen geltenden zeitlichen Ablauf folgen.

Bei der Anwendung von Artikel 105 Absätze 1, 2 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 richtet sich die Kommission daher nach folgenden Grundsätzen:

1. Die gesamte Kürzung (im Folgenden „Rückzahlung“), einschließlich der sich aus den anzuwendenden Multiplikationsfaktoren ergebenden Beträge, muss im Jahr nach der Überfischung vorgenommen werden.

Bei Überfischung einer Quote für Bestände, die von regionalen Fischereiorganisationen bewirtschaftet werden, wird die Rückzahlung, einschließlich der sich aus den anzuwendenden Multiplikationsfaktoren ergebenden Beträge, jedoch in dem Jahr bzw. den Jahren, in dem/denen die Anpassung vorgenommen wird, oder in dem/den von der betreffenden regionalen Fischereiorganisation beschlossenen Jahr(en) fällig.

2. Übersteigt die Rückzahlung die verfügbare Quote, wird die im Jahr nach der Überfischung verfügbare Quote in vollem Umfang gekürzt. Die verbleibenden Abzüge werden auf die verfügbaren Quoten im darauffolgenden Jahr oder, falls erforderlich, in den darauffolgenden Jahren angewendet, bis die zu viel gefischte Menge (einschließlich der sich aus den anzuwendenden Multiplikationsfaktoren ergebenden Beträge) vollständig zurückgezahlt ist.
3. Abweichend von Ziffer 2 ist eine langsamere Rückzahlung (nämlich in gleichen Teilen über zwei Jahre oder in Form eines Prozentsatzes der zu erstattenden Menge über mehrere Jahre verteilt) ausnahmsweise möglich, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
 - a) Die Art wird auf der Grundlage einschlägiger wissenschaftlicher Gutachten für den betreffenden Bestand nachhaltig bewirtschaftet.
 - b) Der betreffende Bestand wird in einer gemischten Fischerei befischt und eine erhebliche Quotenkürzung würde die Nutzung der vergesellschafteten Arten in der gemischten Fischerei verhindern.
 - c) In internationalen Sonderregelungen (z. B. von regionalen Fischereiorganisationen) zu Rückzahlungen für den betreffenden Bestand ist eine langsamere Rückzahlung über zwei oder mehr Jahre vorgesehen.

⁽¹⁾ Mitteilung der Kommission – Leitlinien für den Abzug von Quoten gemäß Artikel 105 Absätze 1, 2 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 (ABl. C 72 vom 10.3.2012, S. 27), geändert durch die Mitteilung 2019/C 192/03 (ABl. C 192 vom 7.6.2019, S. 5).

-
4. Ist es nicht möglich, die Quote für den überfischten Bestand im Jahr nach der Überfischung zu kürzen, weil der betreffende Mitgliedstaat über keine Quote verfügt, wird der Abzug, wie in der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 vorgesehen, für andere Bestände in demselben geografischen Gebiet oder von gleichem Marktwert vorgenommen. Diese Bestände werden anhand der folgenden Kriterien bestimmt:
- a) Abzüge werden gemäß Artikel 105 Absatz 5 für Bestände in demselben geografischen Gebiet vorgenommen, die vorzugsweise von derselben Flotte befischt werden sollten, die die Quote überfischt hat.
 - b) Erfüllt mehr als ein Bestand das unter Buchstabe a genannte Kriterium, so werden auf der Grundlage einschlägiger wissenschaftlicher Gutachten vorzugsweise die Quoten für Bestände mit dem schlechtesten Erhaltungszustand gekürzt.
5. Betreffen die Abzüge Bestände, die von regionalen Fischereiorganisationen bewirtschaftet werden, so kann die Kommission im Einklang mit den Nummern 2 bis 4 ab dem/den von der betreffenden regionalen Fischereiorganisation beschlossenen Anpassungsjahr(en) Abzüge, einschließlich der sich aus den anzuwendenden Multiplikationsfaktoren ergebenden Beträge, vornehmen.
-

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht 20/2022:

„EU-Maßnahmen zur Bekämpfung der illegalen Fischerei – Kontrollsysteme sind vorhanden, werden aber durch uneinheitliche Kontrollen und Sanktionen der Mitgliedstaaten beeinträchtigt“

(2022/C 369/04)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 20/2022 „EU-Maßnahmen zur Bekämpfung der illegalen Fischerei – Kontrollsysteme sind vorhanden, werden aber durch uneinheitliche Kontrollen und Sanktionen der Mitgliedstaaten beeinträchtigt“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2022/C 369/05)

Nach der Veröffentlichung der Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens der nachstehend genannten Antidumpingmaßnahme ⁽¹⁾ ging kein ordnungsgemäß begründeter Antrag auf Überprüfung ein; daher gibt die Kommission bekannt, dass diese Maßnahme außer Kraft tritt.

Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ⁽²⁾ veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Bariumcarbonat	Volksrepublik China	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) 2017/1759 der Kommission vom 27. September 2017 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Bariumcarbonat mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (Abl. L 250 vom 28.9.2017, S. 34)	29.9.2022

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht (00.00 Uhr) außer Kraft.

⁽¹⁾ Abl. C 16 vom 13.1.2022, S. 6.

⁽²⁾ Abl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2022/C 369/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM05

Datum der Antragstellung: 11.5.2022

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Erzeugerorganisation für Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Almansa“]

Sie umfasst alle Wirtschaftsteilnehmer, die Wein erzeugen, der unter die g. U. fällt, und die Trauben dafür erzeugen.

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

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

3. Beschreibung und Gründe der Änderung

Es wurde ein neuer Absatz über die Verpackung eingefügt, der besagt, dass die Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen muss.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Diese Änderung ist eine Änderung in der Art einer Unionsänderung gemäß Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33.

BEGRÜNDUNG:

Im Einklang mit Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission besteht der Grund für die Aufnahme darin, die Qualität und das Ansehen von Weinen mit der g. U. „Almansa“ zu wahren, ihren Ursprung zu gewährleisten und ihre besonderen Merkmale und Eigenschaften, die mit dem Ursprung zusammenhängen, sicherzustellen.

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

Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen.

Mit dieser Verpflichtung werden die mit dem Transport des Weins aus dem Erzeugungsgebiet einhergehenden möglichen Risiken vermieden, z. B. Oxidation und Hitzestress durch hohe oder niedrige Temperaturen und Schädigung des Erzeugnisses, negative Auswirkungen auf die physikalisch-chemischen (Säure, Polyphenole und Farbstoffe) und organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack) sowie die Stabilität. So wird auch das Risiko einer mikrobiologischen Kontamination (durch Bakterien, Viren, Pilze, Schimmelpilze oder Hefen) verringert.

Diese Verpflichtung kommt Unternehmen zugute, die sich der Risiken bewusst sind und für die Wahrung der Qualität der g. U. verantwortlich sind, und bietet den Verbrauchern Gewähr hinsichtlich des Ursprungs und der Qualität der Weine und ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. Neue(r) name(n)
Almansa
2. **Art der geografischen angabe**
g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung
3. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**
 1. Wein
 5. Qualitätsschaumwein
4. **Beschreibung des weins/der weine**
 1. *Trockene Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind leichte Weine mit mittlerem Alkoholgehalt, von hellgelber bis hin zu stärker goldgelber Färbung. Ihr Fruchtgeschmack dominiert, jedoch ist auch die Kombination mit Holz- und Röstaromen möglich. Sie weisen einen guten Säuregehalt sowie frische und fruchtige Geschmacksnuancen auf. Auch ein leichter Geschmack nach Holz und Röstaromen ist möglich.

Die Roséweine weisen eine Färbung auf, die von erdbeerrota bis himbeerrot bzw. lachsfarben reichen kann. Sie sind frisch, leicht und von mittlerer Säure. Am Gaumen sind sie fruchtig und lebendig.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	180

2. *Halbtrockene, liebliche und süße Weiß-, Rosé- und Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Hinsichtlich ihres Aussehens und ihres Aromas entsprechen diese Weine den trockenen Weinen der gleichen Sorte.

Der Geschmack ist ausgewogen in Bezug auf ihren Alkoholgehalt, den Säuregehalt und den Restzuckergehalt.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Höchstgehalt an Gesamtschwefeldioxid: 180 mg/l, sofern der Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose, mehr als 5 g/l beträgt, bzw. entsprechend dem gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwert, sofern der Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose, weniger als 5 g/l beträgt.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

3. *Trockener Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind von mittlerer bis intensiver Farbe mit roten bis violetten, purpurnen, granatroten, kirschroten oder rubinroten Tönen. Sie können auch gleichzeitig ziegelrote Farbnuancen aufweisen.

Die Weine sind von mittlerer bis hoher Intensität mit reinen Aromen, wobei auch Holz- und Röstaromen zulässig sind.

Bei mittlerer bis hoher Intensität sind sie ausgewogen mit guter Struktur und können im Geschmack typische Holznuancen mit Röstnoten aufweisen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

4. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um Weine mit feiner, nachhaltiger Perlung, bei Weißweinen mit blass- bis goldgelben, leuchtenden Farbtönen, bei Roséweinen mit rosaroten bis ziegelroten Tönen. Sie weisen reine, fruchtige Aromen auf. Die Reserva-Weine zeigen intensive Aromen. Die Weine sind am Gaumen ausgewogen, mit einer Struktur, die einen leichten Abgang begünstigt.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Für die Extraktion des Mosts oder Weins und die Trestertrennung wird ein angepasster Druck angewandt, sodass der Ertrag nicht mehr als 74 l Wein je 100 kg roter Trauben und nicht mehr als 70 l Wein je 100 kg weißer Trauben beträgt.

Für die Erzeugung von Rotweinen muss die Mazerationsdauer mindestens 48 Stunden betragen.

Weißer und rote Rebsorten dürfen nicht vermischt werden.

Die im Reifungsprozess zum Einsatz kommenden Holzgefäße müssen aus Eichenholz gefertigt sein und ein Fassungsvermögen aufweisen, das den Volumenbeschränkungen entspricht, wie sie in den geltenden Vorschriften für bestimmte traditionelle Angaben vorgesehen sind.

Reifung in der Barrique.

5.2. *Höchstserträge*

Weißer Rebsorten in Gobelet-Erziehung

7 860 kg Trauben je Hektar

55 Hektoliter je Hektar

Rote Rebsorten in Gobelet-Erziehung

6 430 kg Trauben je Hektar

47,58 Hektoliter je Hektar

Weißer Rebsorten in Spaliererziehung

11 430 kg Trauben je Hektar

80 Hektoliter je Hektar

Rote Rebsorten in Spaliererziehung

10 000 kg Trauben je Hektar

74 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Das Gebiet umfasst Parzellen und Rebflächen in den folgenden Gemeinden:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: Gebiet begrenzt durch die Straße AB-402 (von Horna nach Venta de Alhama), auf der einen Seite angrenzend an die Gemeinden Pétrola und Corral Rubio und auf der anderen Seite an die Gemeinden Bonete, Higuera und Hoya Gonzalo.

7. Keltertraubensorte(n)

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

8.1. Wein

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Almansa“ befindet sich in einer klimatischen Übergangszone und die Rebflächen befinden sich auf Ebenen, deren Böden durchlässig, kalkreich und nährstoffarm sind. Darüber hinaus sind die durchschnittlichen Niederschlagsmengen gering und betragen nicht mehr als 250 mm pro Jahr. Die geringen Niederschlagsmengen, die Durchlässigkeit der Böden und die geringen Erträge ermöglichen die Erzeugung von Weinen von sehr starker Farb- und Aromaintensität.

8.2. Qualitätsschaumwein

Die extremen Temperaturen und der Kalkreichtum des Bodens ermöglichen es, die zugelassenen Sorten anzubauen und den Weinen Fülle und Ausgewogenheit zu verleihen; auch führen die Trockenheit und die Sonneneinstrahlung zu einem natürlichen Alkoholgehalt, der die Erzeugung von Weinen mit dem festgelegten Alkoholgehalt ermöglicht. Zur Erzeugung von Schaumweinen werden in der Cuvée die im vorstehenden Abschnitt genannten Weine verwendet. Daher treffen die dort über den Zusammenhang getroffenen Aussagen auch auf die Schaumweine zu.

9. Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, kennzeichnung, sonstige anforderungen)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Für die Angabe einer einzigen, bestimmten Rebsorte ist es erforderlich, dass mindestens 85 % der Trauben von dieser Sorte stammen und dass dies im Kellerbuch erfasst ist.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Um eine angemessene Verwendung der g. U. zu gewährleisten, müssen alle geschützten Weine abgefüllt versandt werden. Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen.

Link zur produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2022/C 369/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM03

Datum der Antragstellung: 22.8.2016

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

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

2. Beschreibung und Gründe der Änderung

2.1. Aufnahme der neuen Sorte „Montefalco Grechetto“

Die neue Sorte „Montefalco Grechetto“ wird aufgenommen.

Es handelt sich um einen Wein, der aus der lokalen Traubensorte Grechetto erzeugt wird und der Tradition von Weißweinen in Umbrien und insbesondere im Gebiet „Montefalco“ Ausdruck verleiht.

Das Gebiet ist durch seine hügelige Topografie und das subkontinentale Mikroklima gekennzeichnet. In solchen Gebieten weisen die Trauben der Sorte Grechetto besondere analytische und organoleptische Merkmale auf. Diese beeinflussen, wie in Punkt 4.2 des Einzigsten Dokuments beschrieben, die besonderen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine.

Aus diesen Gründen trägt die Aufnahme der Sorte „Montefalco Grechetto“ dazu bei, die hohe Qualität der Weine mit der Ursprungsbezeichnung beizubehalten sowie das Ansehen und die Produktpalette der g. U. „Montefalco“ zu erweitern.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1 ff. der Produktspezifikation, in denen auf den Namen der Rebsorte Grechetto Bezug genommen wird, sowie Punkt 4 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung des Weins/der Weine) und andere Abschnitte, in denen diese Sorte genannt wird.

2.2. Änderung der Rebsortenzusammensetzung für „Montefalco Bianco“ („Montefalco“ rot)

Die Änderung betrifft die Rebsortenzusammensetzung, wodurch die lokale Sorte Trebbiano Spoletino hervorgehoben wird.

Die bisherige Rebsortenzusammensetzung war folgende:

Grechetto: mindestens 50 %

Trebbiano Toscano: zwischen 20 % und 35 %

andere weiße Rebsorten: maximal 30 %

Sie wird durch die folgende Zusammensetzung ersetzt:

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

Trebbiano Spoletino: mindestens 50 %

andere weiße Rebsorten: maximal 50 %

Begründung

Es wurde als notwendig erachtet, die Rebsortenzusammensetzung für „Montefalco Bianco“ zu aktualisieren, indem die Sorte Trebbiano Toscano, die in dem Gebiet nicht heimisch ist, durch die Sorte Trebbiano Spoletino ersetzt wird. So können im Hinblick auf ihre organoleptischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften Weine höherer Qualität erzeugt werden.

Im Vergleich zu Trebbiano Toscano bringt die heimische Sorte Trebbiano Spoletino einen geringeren Ertrag und ist besser an die lokalen klimatischen Bedingungen angepasst. Dadurch erhält „Montefalco Bianco“ entsprechend der Erwartungen der Verbraucher seine mit dem Gebiet im Zusammenhang stehenden besonderen Qualitätsmerkmale.

In den letzten Jahren hat die Sorte Trebbiano Spoletino aufgrund seiner inhärenten Eigenschaften, die innerhalb der Traubensortenfamilie Trebbiano deutlich herausstechen, das Interesse von Marktteilnehmern und Verbrauchern geweckt. Dies hat die Erzeuger dazu veranlasst, diese Änderung der Spezifikation zu beantragen.

Ferner ist die Aufnahme der neuen oben genannten Weinsorte „Montefalco Grechetto“ auch für die Verringerung des Anteils der Sorte Grechetto in „Montefalco Bianco“-Weinen von Bedeutung. Wo sie zuvor in der Rebsortenzusammensetzung mit einem Anteil von über 50 % die dominante Sorte war, beträgt ihr Anteil nun weniger als 50 %.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigsten Dokuments (Wichtigste Keltertraubensorten).

2.3. *Änderung der Rebsortenzusammensetzung für „Montefalco Rosso“ („Montefalco“ rot) und „Montefalco Rosso Riserva“*

Die Rebsortenzusammensetzung für die Erzeugung von Weinen der Sorte „Rosso“ und „Rosso Riserva“ ist gemäß der derzeitigen Produktspezifikation folgende:

Sangiovese: 60 % bis 70 %

Sagrantino: 10 % bis 15 %

Andere rote Rebsorten, die für den Anbau in der Region Umbrien geeignet sind: höchstens 30 %

Die Produktspezifikation wurde die folgt geändert:

Sangiovese: 60 % bis 80 %

Sagrantino: 10 % bis 25 %

Der Anteil anderer nicht aromatischer roter Rebsorten darf den Rest ausmachen.

Es wurden insbesondere die maximalen prozentualen Anteile von Sangiovese und Sagrantino angehoben. Ferner ist es nicht mehr verpflichtend, eine oder mehrere zusätzliche rote Rebsorte(n) zu verwenden. Ihre Verwendung ist nun freiwillig.

Grund für diese Änderung ist die Notwendigkeit, den beiden genannten lokalen Sorten den Vorzug zu geben und dem Terroir Ausdruck zu verleihen. Dies ist gegenüber den Verschnitten, die auch internationale Sorten enthalten, die keine besonderen Qualitätseigenschaften oder mit dem Gebiet zusammenhängende Eigenschaften mit sich bringen, vorzuziehen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

2.4. *Aufnahme von Angaben zur Pflanzdichte und Änderungen der Angaben zum Trauben- und Weinertrag pro Hektar*

Für „Montefalco Rosso“ und „Riserva“ wurde eine Mindestpflanzdichte von 4 000 Rebstöcken pro Hektar und für „Montefalco Bianco“ und „Montefalco Grechetto“ von 3 000 Rebstöcken pro Hektar aufgenommen.

Mit dieser Maßnahme soll die Qualität der Traubenproduktion erhöht werden.

Eine hohe Pflanzdichte, d. h. die Zahl der Rebstöcke pro Hektar auf der Rebfläche, führt zu einer stärkeren Konkurrenz zwischen den Pflanzen bei der Suche nach Nährstoffen im Boden. Diese Konkurrenz schränkt das Wachstum der Pflanzen, Blätter und Früchte ein, was zu kleineren Rispen und Trauben führt. Durch die Verringerung des Durchmessers der Trauben erhöht sich das Verhältnis der Oberfläche zum Volumen, was sich positiv auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt. Pflanzen mit einer geringeren Anzahl an Blättern sind zudem weniger anfällig für Krankheiten und Schädlingsbefall, z. B. durch Pilze, Bakterien, Insekten und Viren. Außerdem neigen die Wurzeln dazu, sich nach unten statt seitwärts auszubreiten, da sie dazu gezwungen sind, sich tiefer in den Boden auszudehnen, um an Wasser und wichtige Mineralstoffe zu gelangen. So werden hochwertigere Trauben und entsprechend auch hochwertigerer Wein erzeugt.

Der Ertrag pro Hektar für weiße Trauben wurde von 13 000 kg auf 12 000 kg gesenkt. Derselbe Ertrag von 12 000 kg wurde für die neue Weinsorte „Montefalco Grechetto“ festgelegt.

Außerdem wurde der Verarbeitungsertrag für „Montefalco Bianco“, wie auch für die anderen Weinsorten, von 72 % auf 70 % reduziert.

Mit diesen Maßnahmen soll eine höhere Qualität erzielt werden.

Diese Änderungen betreffen die Nummern 4 und 5 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigsten Dokuments (Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge).

2.5. *Aufnahme von Bestimmungen zur Notbewässerung*

Es wurden Bestimmungen zur Notbewässerung aufgenommen. Diese Änderung ergibt sich aus den Veränderungen der klimatischen Bedingungen der letzten Jahre. Diese Veränderungen umfassen geringe Niederschlagsmengen und hohe Durchschnitts- und Höchsttemperaturen im Sommer, insbesondere im Inland, wie im Anbaugebiet von „Montefalco“.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

2.6. *Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts der Trauben für „Montefalco Bianco“ und Aufnahme derselben Parameter für „Montefalco Grechetto“*

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Trauben in % vol für „Montefalco Bianco“-Weine wurde von 10,5 % auf 11 % angehoben.

Derselbe Gehalt von 11 % wurde für Weine der Sorte „Montefalco Grechetto“ festgelegt.

Diese Änderung wurde eingeführt, um die Qualitätsanforderungen für die Trauben einzuhalten, damit körperreiche Weine erzeugt werden können.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

2.7. *Aufnahme der Verpflichtung zur Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets*

Die Änderung betrifft die Bestimmung über die Abfüllung im abgegrenzten Erzeugungsgebiet.

Mit dieser Änderung beabsichtigen die Erzeuger von Wein mit der g. U. „Montefalco“, eine Unzulänglichkeit im ursprünglichen Wortlaut der Ende 1979 angenommenen Produktspezifikation zu beheben. Zu dieser Zeit war in den allgemeinen Vorschriften für nationale oder EU-Ursprungsbezeichnungen nicht festgelegt, dass die Abfüllung und Verpackung im abgegrenzten Gebiet erfolgen muss. Diese allgemeine Vorschrift wurde nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 16. Mai 2000 in der Rechtssache C-388/95 eingeführt.

Die Änderung ist darin begründet, dass die Qualität der Weine mit der g. U. „Montefalco“ bewahrt, ihr Ursprung garantiert sowie wirksame und zeitnahe Kontrollen gewährleistet werden müssen.

Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets können offenbar die Qualität von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ beeinträchtigen, da er Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturveränderungen und mikrobiologischer Kontamination ausgesetzt sein könnte. Insbesondere diese Phänomene können sich negativ auf die physikalischen, chemischen (Mindestgesamtsäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt usw.) und organoleptischen (Farbe, Geruch und Geschmack) Eigenschaften auswirken.

Diese Risiken steigen mit der zurückgelegten Entfernung. Die Abfüllung im Ursprungsgebiet trägt hingegen dazu bei, die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, da die Weinpartien in diesem Fall überhaupt nicht oder nur über kurze Strecken transportiert werden.

Im Laufe der Jahre haben die Erzeuger der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Montefalco“ Erfahrungen gesammelt sowie fundierte technische und wissenschaftliche Kenntnisse über die besonderen Qualitätsmerkmale der Weine erworben. Zusammen mit dem zuvor Genannten, ermöglichen diese Faktoren eine Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Einhaltung höchster technischer Anforderungen. Ziel ist es, alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der in der Produktspezifikation genannten Weine zu erhalten.

Mit der Abfüllung im Erzeugungsgebiet soll außerdem sichergestellt werden, dass die zuständige Stelle ihre Überwachungsaufgaben mit größtmöglicher Effizienz, Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit wahrnehmen kann. Diese Anforderungen können außerhalb des Erzeugungsgebiets nicht in gleichem Maße erfüllt werden.

Die Kontrollstelle, die die jährliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation durchführt, kann die Kontrollbesuche im Zeitraum der Abfüllung der Weine mit der Bezeichnung „Montefalco“ bei allen betreffenden Betrieben des Erzeugungsgebiets im Einklang mit dem entsprechenden Kontrollplan sehr kurzfristig ansetzen.

Es soll systematisch sichergestellt werden, dass Partien von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ nur abgefüllt werden dürfen, nachdem bescheinigt wurde, dass sie die von der Kontrollstelle durchgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Prüfungen bestanden haben. Auf diese Weise kann, zu begrenzten Kosten für die Erzeuger, die Wirksamkeit der Kontrollen verbessert werden, um so den Verbrauchern ein Höchstmaß an Garantien für die Unverfälschtheit des Weins zu bieten.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments (Weitere wesentliche Bedingungen).

2.8. *Aufnahme der Beschreibung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Sorte „Montefalco Grechetto“*

Die folgende Beschreibung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften wurde für die neue Sorte „Montefalco Grechetto“ aufgenommen.

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität oder zu goldgelb tendierend, kann grünliche Schattierungen aufweisen

Geruch: zart, raffiniert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, manchmal Ananas oder Zitrusfrüchte) und blumig (Weißdorn, manchmal Ginster oder Kamille)

Geschmack: harmonisch, frisch, mit angenehmer bitterer Note, gut strukturiert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, manchmal Ananas oder Zitrusfrüchte)

Mindestgesamtalkoholgehalt in % vol: 11,5 %

Mindestgesamtsäure: 5 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung des Weins/der Weine).

2.9. *Verringerung der Mindestgesamtsäure der Weine*

Die Mindestgesamtsäure der Weine wurde um 0,5 Gramm pro Liter verringert. Dies ergibt folgende Werte:

„Montefalco Bianco“: Mindestgesamtsäure: 5 g/l

„Montefalco Rosso“ und „Riserva“: Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l

Im Laufe der Zeit hat sich gezeigt, dass der Gesamtsäuregehalt schrittweise zurückgegangen ist, was auch auf den nicht zu leugnenden Klimawandel zurückzuführen ist.

Die geringfügige Verringerung wirkt sich nicht auf die Qualität der Weine aus und der Mindestwert für diesen Parameter liegt in jedem Fall über dem in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Wert (3,5 g/l).

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung des Weins/der Weine).

2.10. *Aufnahme der Bestimmung über die Verwendung des Begriffs „vigna“*

Die Verwendung der Begriffe „vigna“ bzw. „vigneto“ (beides bedeutet „Weinberg“) zusammen mit der Lagebezeichnung wurde als freiwillige Kennzeichnung eingeführt. Mit dieser Maßnahme wird ermöglicht, dass die Weine mit der g. U. „Montefalco“ genauer beschrieben werden können und den Erzeugern wird die Möglichkeit gegeben, die Ursprungslagen auf dem Etikett anzugeben.

Es handelt sich um eine fakultative Bestimmung, die zu Informationszwecken in der Produktspezifikation enthalten ist, da nach den einschlägigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften auch solche Angaben zu Vermarktungszwecken auf dem Etikett angebracht werden dürfen.

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

2.11. *Anhebung des Höchstvolumens von Behältern*

Das Höchstvolumen der Glasflaschen, in die Weine der g. U. „Montefalco“ abgefüllt werden können, wurde von 5 Liter auf 18 Liter angehoben.

Nur bei „Montefalco Rosso Riserva“ muss jedoch weiterhin als Verschluss für das genannte Behältnis ein vollständig eingeführter Korken verwendet werden.

Diese Maßnahmen, die restriktiver sind als die allgemeinen europäischen Rechtsvorschriften über Behältnisse, sollen den Ruf und das Ansehen der Weine mit der g. U. „Montefalco“ festigen. Von Bedeutung ist auch, dass für bestimmte Verwendungszwecke im Gastgewerbe Flaschen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 5 Litern und bis zu 18 Litern sehr geschätzt werden.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments (Weitere Bedingungen).

2.12. *Aktualisierung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Die neue Sorte „Montefalco Grechetto“ wurde aufgenommen und die Rebsortenzusammensetzung für „Montefalco Bianco“ wurde aktualisiert, indem Trebbiano Toscano durch Trebbiano Spoletino ersetzt wurde. Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde daher hinsichtlich der traditionellen Bedingungen für den Anbau dieser lokalen Sorten in dem Erzeugungsgebiet dieser g. U. aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigsten Dokuments (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet).

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des erzeugnisses**

Montefalco

2. **Art der geografischen angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des weins/der weine**

4.1. *Montefalco Bianco*

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität, kann grünliche Schattierungen aufweisen

Geruch: zart, wenig, mit Noten gelbfleischiger Früchte, Zitrusfrüchte und tropischer Früchte unterschiedlicher Intensität Blumige Noten

Geschmack: frisch oder leicht säuerlich, vollmundig und langanhaltend Fruchtig, harmonisch. Angenehme bittere Note im Abgang

Natürlicher Mindestalkoholgehalt in vol %: 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

4.2. *Montefalco Grechetto*

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität oder zu goldgelb tendierend, kann grünliche Schattierungen aufweisen

Geruch: zart, raffiniert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, manchmal Ananas oder Zitrusfrüchte) und blumig (Weißdorn, manchmal Ginster oder Kamille)

Geschmack: harmonisch, frisch, mit angenehmer bitterer Note, gut strukturiert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, manchmal Ananas oder Zitrusfrüchte)

Mindestgesamtalkoholgehalt in % vol: 11,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

4.3. *Montefalco Rosso*

Farbe: rubinrot

Geruch: typische Anklänge von Kirsche und Waldfrüchten, Himbeere und Blaubeere

Geschmack: trocken, harmonisch, mit fein ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt in % vol: 12 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

4.4. *Montefalco Riserva*

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: intensiv, fruchtig, manchmal mit würzigen und balsamischen Noten

Geschmack: trocken, harmonisch, gut strukturiert, langanhaltend

Mindestgesamtalkoholgehalt in % vol: 12,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Sorte „Montefalco Rosso“ darf die Bezeichnung „Riserva“ tragen, wenn die Trauben einer besonderen jährlichen Berichterstattung unterliegen, in ein Weinbereiterregister eingetragen sind und der Wein mindestens 30 Monate (davon 12 Monate im Fass) ab dem 1. November des Jahres, in dem die Trauben erzeugt wurden, gereift ist.

b. *Höchsterträge*

Montefalco Bianco

12 000 kg Trauben pro Hektar

Montefalco Bianco

84 Hektoliter je Hektar

Montefalco Grechetto

12 000 kg Trauben pro Hektar

Montefalco Grechetto

84 Hektoliter je Hektar

Montefalco Rosso

11 000 kg Trauben pro Hektar

Montefalco Rosso

77 Hektoliter je Hektar

Montefalco Rosso Riserva

11 000 Hektoliter je Hektar

Montefalco Rosso Riserva

77 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der g. U. „Montefalco“ umfasst die Gemeinden Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi und Giano dell’Umbria in der Provinz Perugia.

7. **Wichtigste keltertraubensorte(n)**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. *Montefalco g. U.*

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das geografische Erzeugungsgebiet der g. U. „Montefalco“ liegt in der Provinz Perugia im Zentrum von Umbrien. Dies ist ein sehr produktionsstarkes Gebiet mit Parzellen auf flach abfallenden Hügeln, auf denen mittelalterliche Siedlungen liegen. Die Anbauflächen liegen auf den höchsten Hügeln in Höhen zwischen 220 und 472 Metern. Die Weinbauparzellen sind in ihrem Neigungsgrad und ihrer Ausprägung unterschiedlich. Daher gibt es ein breites Spektrum an Mikroklimata und Wachstumsbedingungen, die es einzelnen Kellereien ermöglichen, Weine mit sehr interessanten Merkmalen zu erzeugen.

Es herrscht ein subkontinentales Klima mit einigen mediterranen Merkmalen. Die Sommer sind heiß aber nicht schwül und die Winter sind eher kalt aber nicht zu nass. Die Durchschnittstemperatur im Sommer liegt zwischen 18 °C und 23 °C, im Winter zwischen 4 °C und 6 °C mit einer jährlichen Niederschlagsmenge zwischen 750 Millilitern und 1 300 Millilitern, wobei das Minimum im Sommer und das Maximum im Herbst fällt.

Bodeneigenschaften – Was die Bodeneigenschaften betrifft, kennzeichnet sich das Erzeugungsgebiet durch vier Teilgebiete:

- Fluss-/Seekonglomerate, gekennzeichnet durch gelben Sand, teilweise verdichtet, verleihen den Weinen mineralische Eigenschaften,
- Seeton und -sand bilden sandige und steinige Böden mit Tiefe und ausgezeichneter Entwässerung,
- gegenwärtige, jüngere und tiefer liegende Alluvialschichten, hauptsächlich sandig und steinig (Holozän), auf den flacheren Oberflächen,
- Mergel, charakteristisch für große Gebiete mit typischen felsigen Oberflächen aus dem Miozän mit typisch gelblichem Sandstein und gräulichem schluffigem Mergel, aber auch gräulichem, schluffigem Ton.

Die größtenteils mit Reben bepflanzten Flächen innerhalb des Gebiets bestehen aus Kalkstein und Tonmatrix mit einem geringen steinigen Anteil und einem hohen Anteil an Aktivkalk, der zwischen 5,5 % und 9,2 % liegt.

Aufgrund der Fülle fein gespaltener Carbonate ist der Boden immer etwas, manchmal deutlich alkalisch (7,8 bis 8,2), wobei die Alluvialterrassen den Tiefstwert und der Tonboden den Höchstwert an Alkaleszenz aufweisen.

Der Anteil organischer Stoffe ist mit zwischen 1,5 % und 2,2 % signifikant. Häufig liegt ihr Anteil sogar in einem Meter Tiefe bei über 1 %. Dies ist angesichts der schnellen Homogenisierung des Bodens aufgrund seiner Bewirtschaftung bemerkenswert.

Der Boden weist einen hohen Gehalt an verfügbarem Phosphor und austauschbarem Kalium auf, insbesondere in Böden auf Miozänaufschlüssen (jeweils höchstens 43 ppm bzw. 404 ppm).

Die Wurzeln dringen immer tiefer in den Boden, und mit der Tiefe nimmt die Dicke jeder Bodenschicht allmählich ab (von über 150 cm auf weniger als 70 cm; die Wurzeln passieren die Alluvialböden, die Ton- und Sandböden und gelangen bis hin zu den Trübungen und Konglomeraten darunter). Es ist jedoch stets genügend Platz für die Entwicklung der Wurzeln vorhanden. Neben dieser Eigenschaft sind auch die ausgezeichnete Feldkapazität der Böden, die kluge Auswahl der Unterlagsreben durch die Winzer und die Wasserbewirtschaftung durch die Anwendung bewährter Anbaumethoden im Laufe des Jahres hervorzuheben. Dadurch können die Rebflächen jeglichem Wasserstress im Sommer standhalten und Trauben produzieren, die den richtigen Reifegrad sowie einen optimalen Säuregehalt und eine optimale Struktur aufweisen.

8.2. *Montefalco g. U.*

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Eine Vielzahl an historischen Quellen, in denen von den für die Weinerzeugung bestimmten Hügeln die Rede ist, zeigt, dass Montefalco und die Gemeinden, die das Gebiet der Ursprungsbezeichnung bilden, seit jeher ein großes „Weinland“ waren.

Hinweise auf mit Reben bepflanzte Flächen gibt es bereits aus dem Jahr 1088. Eine Vielzahl an Dokumenten, die bis ins 13. Jahrhundert zurückgehen, belegen die ständige Sorgfalt der Weinbauern des Gebiets für ihre Reben, sogar im Stadtzentrum und in Gärten. So schufen sie ein landwirtschaftliches Erzeugnis, das auch heute noch überall entlang der außergewöhnlichen historischen Weinstraße wächst. In der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts wurde begonnen, die Reben und Weine im Rahmen von lokalen Gesetzen zu schützen, indem ihnen ganze Kapitel und Abschnitte der Gemeindestatute gewidmet wurden.

Im Jahr 1622 verschärfte Kardinal Boncompagni, Legat von Perugia, die in den Gemeindestatuten vorgesehenen Strafen erheblich und führte als Strafe für die Beschädigung von Reben sogar die „Todesstrafe durch Erhängen“ ein.

Bei der Weinmesse Umbrien im Jahr 1925 wurde die Stadt als das wichtigste Weinbauzentrum der Region bezeichnet („Montefalco belegt den ersten Platz bei der Bewirtschaftung spezialisierter Rebflächen“). Es gibt auch Dokumente, die die Komplexität der Weinkultur in der Region aufzeigen sowie die verschiedenen Weine aufführen, die zu der Zeit erzeugt wurden – sowohl Weiß- als auch Rotwein.

Menschliche Faktoren haben die Entwicklung des Weinanbaus und der Produktionsverfahren der Weine mit der g. U. Montefalco beeinflusst, einschließlich der technischen und produktionstechnischen Aspekte, die in der Produktspezifikation der Bezeichnung festgelegt sind.

Zu diesen Faktoren gehören insbesondere die Auswahl der Rebsortenkombination und die traditionellen Formen der Reberziehung: ursprünglich Fächererziehung, Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und später Guyot-Erziehung.

Die Ernte erfolgt in der Regel spät in der Reifezeit der Trauben, insbesondere bei den Sorten Sagrantino, Trebbiano Spoletino, und auch bei Sangiovese und Grechetto. Geerntet wird, wenn die Trauben gesund sind und einen hohen Zuckergehalt aufweisen.

Bei den Verfahren zur Weinerzeugung handelt es sich um in dem Gebiet traditionell etablierte Verfahren. Insbesondere die Verwendung von Trauben der Sorten Sangiovese und Sagrantino bei der Weinerzeugung gewährleistet die bestmögliche Qualität. Dies umfasst Produktionsverfahren für die größtmögliche Extraktion der Farbe und der Phenole sowie mittellange bis lange Reifezeiten, was strukturierte Rotweine hervorbringt. Bei Weißweinen sollen mit den angewandten Verfahren die natürliche Frische und die aromatischen Eigenschaften erhalten werden.

8.3. *Montefalco g. U.*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Einflüssen

„Montefalco Bianco“ und „Montefalco Grechetto“

Der „Montefalco Bianco“-Wein hat eine strohgelbe Farbe unterschiedlicher Intensität. Er kann grünliche Schattierungen aufweisen. Der Geruch ist zart, wenig, mit Noten gelb fleischer Früchte, Zitrusfrüchte und tropischer Früchte unterschiedlicher Intensität und blumigen Noten.

Der Geschmack ist frisch oder leicht säuerlich, vollmundig und langanhaltend, fruchtig, typisch, harmonisch mit angenehmer bitterer Note im Abgang.

Die Farbe des „Montefalco Grechetto“-Weins ist strohgelb unterschiedlicher Intensität oder zu goldgelb tendierend. Er kann grünliche Schattierungen aufweisen. Sein Geruch ist zart, raffiniert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, manchmal Ananas oder Zitrusfrüchte) und blumig (Weißdorn, manchmal Ginster oder Kamille). Sein Geschmack weist bittere Noten auf, er ist gut strukturiert und fruchtig, insbesondere mit Noten von Apfel, Birne, Pfirsich und manchmal Ananas oder Zitrusfrüchten.

Beide Weine weisen einen guten Säuregehalt (mindestens 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure) und zuckerfreien Extrakt (mindestens 17 g/l) auf, was die Frische und Struktur hervorhebt. Diese Weine können als junge Weine genossen werden, können sich aber auch mit zunehmender Reifung verbessern.

Diese Eigenschaften sind auf die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Erzeugungsgebiets zurückzuführen. Das Gelände ist hügelig und es herrscht ein mediterranes bis subkontinentales Klima. Die Sommer sind heiß aber nicht schwül und die Winter sind eher kalt aber nicht zu nass. Diese Faktoren beeinflussen die Temperaturspanne und ermöglichen eine ideale Reifung der Trauben mit einem hohen Gehalt an Zucker, organischen Säuren, Phenolen und aromatischen Verbindungen. Solche Bestandteile wirken sich auf die analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine und ihre Noten von Frische aus.

Die hohen Gehalte an verfügbarem Phosphor und Kalium in den Böden heben den Geschmack der Weine hervor.

Die technischen Fähigkeiten der Winzer offenbaren sich außerdem in der Auswahl der traditionellen Reberziehungssysteme: Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung. Bei der Verwendung dieser Systeme entstehen wenige Knospen, sie sind ideal für die Begrenzung der Wuchskraft und der Produktivität der Reben. Ferner gibt es die nachfolgenden Weinbereitungsschritte mit moderner Produktionstechnik. Durch das Zusammenspiel all dieser Faktoren erhalten die Weine die zuvor aufgeführten analytischen und sensorischen Eigenschaften.

„Montefalco Rosso“ und „Montefalco Rosso Riserva“

„Montefalco Rosso“-Wein ist rubinrot mit typischen Anklängen von Kirsche und Waldfrüchten, Himbeere und Blaubeere. Er ist fruchtig mit einem trockenen und harmonischen Geschmack und einem fein ausgewogenen Körper.

„Montefalco Rosso Riserva“-Wein ist rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot. Sein Geruch ist intensiv, fruchtig, manchmal mit würzigen und balsamischen Noten.

Geschmack: trocken, harmonisch, gut strukturiert, langanhaltend.

Beide Weine weisen einen guten Säuregehalt (mindestens 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure) und zuckerfreien Extrakt (mindestens 23 g/l) auf, was die starke Struktur hervorhebt.

Die Weine haben eine hohe Alterungsfähigkeit. Sie können in der Flasche reifen, und insbesondere „Rosso Riserva“ behält seine optimalen Eigenschaften länger als fünf Jahre, wenn er ordnungsgemäß gelagert wird.

Diese Eigenschaften sind auf die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Erzeugungsgebiets zurückzuführen.

Die hügelige Landschaft, die Ausrichtung und das Verbot von Anpflanzungen auf übermäßig feuchten Flächen oder solchen mit unzureichender Sonneneinstrahlung sind Faktoren, die sich mit dem Klima zusammenfügen. Das Klima ist mediterran bis subkontinental mit heißen aber nicht schwülen Sommern und eher kalten aber nicht zu nassen Wintern und mit signifikanten Temperaturunterschieden. Das Ergebnis ist eine luftige und helle Atmosphäre, die frei von stehenden Gewässern und ideal für den Weinbau und die Reifung der Trauben ist.

Des Weiteren zeichnen sich die Textur und die chemische und physikalische Zusammensetzung der Böden durch Kalkstein und Ton mit hohem Phosphor- und Kaliumgehalt aus. Auf diesen Böden können die Reben die Phenol- und Farbbestandteile in ihrer Haut entwickeln, was wiederum dem Wein seine Farbe, seine Aromen und seine Struktur verleiht.

Insbesondere der Boden und die klimatischen Bedingungen in dem Erzeugungsgebiet haben positive Auswirkungen auf die Trauben der Sorte Sangiovese, die die wichtigste Keltertraubensorte für diese Weine ist. In diesem Gebiet erreichen sie die optimale Farbe, Struktur und den optimalen Körper sowie die natürliche Finesse, Tiefe und Frische, durch die sich diese Sorte auszeichnet.

Die technischen Fähigkeiten der Winzer offenbaren sich außerdem in der anhaltenden Sorgfalt bei der Erhaltung des Lands und der Rebflächen sowie in der Auswahl der traditionellen Reberziehungssysteme: Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung. Bei der Verwendung dieser Systeme entstehen wenige Knospen, und sie sind ideal für die Begrenzung der Wuchskraft und der Produktivität der Reben. Ferner gibt es die nachfolgenden Weinbereitungsschritte mit moderner Produktionstechnik. Durch das Zusammenspiel dieser Faktoren erhalten diese äußerst strukturierten Rotweine ihre exzellenten sensorischen Eigenschaften.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Grund für die Abfüllung im abgegrenzten Erzeugungsgebiet ist, dass die Qualität der Weine mit der g. U. „Montefalco“ bewahrt, ihr Ursprung garantiert und sichergestellt werden muss, dass wirksame und kosteneffiziente Kontrollen zeitnah durchgeführt werden können.

Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets können offenbar die Qualität von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ beeinträchtigen, da er Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturveränderungen und mikrobiologischer Kontamination ausgesetzt sein könnte. Insbesondere diese Phänomene können sich negativ auf die physikalischen, chemischen (Mindestgesamtsäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt usw.) und organoleptischen (Farbe, Geruch und Geschmack) Eigenschaften auswirken.

Diese Risiken steigen mit der zurückgelegten Entfernung. Die Abfüllung im Ursprungsgebiet trägt hingegen dazu bei, die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, da die Weinpartien in diesem Fall überhaupt nicht oder nur über kurze Strecken transportiert werden.

Im Laufe der Jahre haben die Erzeuger der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Montefalco“ Erfahrungen gesammelt sowie fundierte technische und wissenschaftliche Kenntnisse über die besonderen Qualitätsmerkmale der Weine erworben. Zusammen mit dem zuvor Genannten, ermöglichen diese Faktoren eine Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Einhaltung höchster technischer Anforderungen. Ziel ist es, alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der in der Produktspezifikation genannten Weine zu erhalten.

Mit der Abfüllung im Erzeugungsgebiet soll außerdem sichergestellt werden, dass die zuständige Stelle ihre Überwachungsaufgaben mit größtmöglicher Effizienz, Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit wahrnehmen kann. Diese Anforderungen können außerhalb des Erzeugungsgebiets nicht in gleichem Maße erfüllt werden.

Die Kontrollstelle, die die jährliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation durchführt, kann die Kontrollbesuche im Zeitraum der Abfüllung der Weine mit der Bezeichnung „Montefalco“ bei allen betreffenden Betrieben des Erzeugungsgebiets im Einklang mit dem entsprechenden Kontrollplan sehr kurzfristig ansetzen.

Es soll systematisch sichergestellt werden, dass Partien von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ nur abgefüllt werden dürfen, nachdem bescheinigt wurde, dass sie die von der Kontrollstelle durchgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Prüfungen bestanden haben. Auf diese Weise kann, zu begrenzten Kosten für die Erzeuger, die Wirksamkeit der Kontrollen verbessert werden, um so den Verbrauchern ein Höchstmaß an Garantien für die Unverfälschtheit des Weins zu bieten.

Darüber hinaus können die Abfüllbetriebe zur Wahrung bereits bestehender Rechte eine Ausnahmeregelung beantragen, um weiterhin in ihren außerhalb des abgegrenzten Gebiets gelegenen Betrieben abzufüllen, sofern sie einen entsprechenden Antrag beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft einreichen und Unterlagen vorlegen, aus denen hervorgeht, dass sie in mindestens zwei der fünf Jahre vor Inkrafttreten der Änderung, mit der die Verpflichtung zur Abfüllung in dem Gebiet eingeführt wurde, Weine mit der g. U. „Montefalco“ abgefüllt haben. Es muss sich nicht um einen ununterbrochenen Zweijahreszeitraum handeln.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Abfüllungsvorschrift

Im Einklang mit den nationalen Rechtsvorschriften über die Abfüllung von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung dürfen Weine der g. U. „Montefalco“, die in den Verkehr gebracht werden, nur in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 18 Litern abgefüllt werden, die mit einem Korken oder einem Drehverschluss (Longcapwine) verschlossen sind.

Nur bei „Montefalco Rosso Riserva“ muss weiterhin ein vollständig eingeführter Korken verwendet werden.

Link zur produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE