

Amtsblatt der Europäischen Union

C 235



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

12. Juli 2019

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Rat

2019/C 235/01	Empfehlung des Rates vom 9. Juli 2019 zur Ernennung des Präsidenten der Europäischen Zentralbank	1
---------------	--	---

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 235/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9391 — PGGM/Macquarie/MAGL) ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäisches Parlament

2019/C 235/03	Beschluss des Präsidiums des Europäischen Parlaments vom 1. Juli 2019 zur Änderung der Durchführungsbestimmungen zum Abgeordnetenstatut des Europäischen Parlaments	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

Europäische Kommission

2019/C 235/04	Euro-Wechselkurs	5
---------------	------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 235/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9425 — Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2019/C 235/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9390 — Brookfield Asset Management/Oaktree Capital Group) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 235/07	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	9
2019/C 235/08	Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor	24

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

RAT

EMPFEHLUNG DES RATES

vom 9. Juli 2019

zur Ernennung des Präsidenten der Europäischen Zentralbank

(2019/C 235/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 283 Absatz 2 und Artikel 139 Absatz 2,

gestützt auf das Protokoll (Nr. 4) über die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 11.2 —

EMPFIEHLT DEM EUROPÄISCHEN RAT,

Frau Christine LAGARDE mit Wirkung vom 1. November 2019 für eine Amtszeit von acht Jahren zur Präsidentin der Europäischen Zentralbank zu ernennen.

Geschehen zu Brüssel am 9. Juli 2019.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. LINTILÄ

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9391 — PGGM/Macquarie/MAGL)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 235/02)

Am 4. Juli 2019 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 32019M9391 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

EUROPÄISCHES PARLAMENT

BESCHLUSS DES PRÄSIDIUMS DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

vom 1. Juli 2019

zur Änderung der Durchführungsbestimmungen zum Abgeordnetenstatut des Europäischen
Parlaments

(2019/C 235/03)

DAS PRÄSIDIUM DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS,

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 223 Absatz 2,

gestützt auf das Abgeordnetenstatut des Europäischen Parlaments ⁽¹⁾,

gestützt auf Artikel 25 der Geschäftsordnung des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In seiner Sitzung vom 10. Dezember 2018 nahm das Präsidium neue Regelungen über die Praktikanten der Mitglieder ⁽²⁾ an; dadurch wurde die Möglichkeit eingeführt, es Gemeinschaften von Mitgliedern zu gestatten, Praktikanten einzustellen und es wurde die Verwaltung von Praktikumsvereinbarungen durch eine Zahlstelle auf diejenigen Praktikumsvereinbarungen ausgeweitet, die durch Mitglieder mit solchen Praktikanten geschlossen werden, die in dem Mitgliedstaat wohnhaft sind, in dem das Mitglied gewählt wurde. Diese Regelungen treten am 2. Juli 2019 in Kraft.
- (2) Im Mai 2019 billigten die Quästoren ein neues elektronisches System zur Automatisierung der Erstattungen der Kosten für Flugreisen der Mitglieder ⁽³⁾, durch das die Bearbeitung von Anträgen der Mitglieder rationalisiert, verbessert und beschleunigt wird.
- (3) Die Durchführungsbestimmungen zum Abgeordnetenstatut des Europäischen Parlaments ⁽⁴⁾ (die „Durchführungsbestimmungen“) müssen entsprechend angepasst werden.

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS GEFASST:

Artikel 1

Die Durchführungsbestimmungen werden wie folgt geändert:

(1) Artikel 13 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) bei Flugreisen um die personenbezogenen Tickets und alle Einsteigekarten oder den elektronischen Nachweis für die Verwendung dieser Tickets;“

⁽¹⁾ Beschluss 2005/684/EG, Euratom des Europäischen Parlaments vom 28. September 2005 zur Annahme des Abgeordnetenstatuts des Europäischen Parlaments (ABl. L 262 vom 7.10.2005, S. 1).

⁽²⁾ Beschluss des Präsidiums des Europäischen Parlaments vom 10. Dezember 2018 betreffend die Praktikanten der Mitglieder.

⁽³⁾ Mitteilung der Quästoren 19/2019 vom 13. Mai 2019.

⁽⁴⁾ Beschluss des Präsidiums des Europäischen Parlaments vom 19. Mai und 9. Juli 2008 mit Durchführungsbestimmungen zum Abgeordnetenstatut des Europäischen Parlaments (ABl. C 159 vom 13.7.2009, S. 1).

b) Absatz 4 erhält folgende Fassung:

„4. Ein Abgeordneter, die die Fahrscheine im Reisebüro des Parlaments erwerben, können, unter ihrer alleinigen Verantwortung und nach Unterzeichnung einer Empfangsbescheinigung, beantragen, dass die zuständige Dienststelle diese Kosten dem Reisebüro direkt erstattet. Ist dies der Fall, kann die zuständige Dienststelle die in Absatz 1 aufgeführten Belege aus dem Reservierungssystem des Reisebüros abrufen.“

(2) Artikel 34 Absatz 2 Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„2. Mehrere Abgeordnete können sich durch schriftliche Vereinbarung zu einer Gemeinschaft zusammenschließen, um gemeinsam einen oder mehrere der in Absatz 1 genannten Assistenten oder einen oder mehrere Praktikanten einzustellen oder deren Dienste in Anspruch zu nehmen. In diesem Fall benennen die betreffenden Abgeordneten aus ihren Reihen den oder die Abgeordneten, der/die befugt ist/sind, im Auftrag der Gemeinschaft die Verträge zu unterzeichnen oder einen Antrag auf Einstellung einzureichen.“

(3) Artikel 35 Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„1. Sämtliche von einem Mitglied oder einer Gemeinschaft von Mitgliedern geschlossenen Arbeits- und Dienstleistungsverträge sowie Praktikumsvereinbarungen hinsichtlich Praktikanten, die in dem Mitgliedstaat wohnhaft sind, in dem das Mitglied gewählt wurde, werden durch eine in einem Mitgliedstaat niedergelassene Zahlstelle verwaltet.“

(4) Artikel 36 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 5 erhält folgende Fassung:

„5. Auf Antrag des Abgeordneten überweist das Parlament ausnahmsweise in dessen Namen das Nettogehalt direkt an die Assistenten, mit denen der Abgeordnete einen Arbeitsvertrag geschlossen hat. Die Zahlstelle unterrichtet die zuständige Dienststelle unverzüglich über die für die Sozialversicherung und Steuern zahlbaren Beträge und erstellt die Gehaltsabrechnungen.“

b) Absatz 5a wird gestrichen.

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. Juli 2019

(2019/C 235/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1285	CAD	Kanadischer Dollar	1,4735
JPY	Japanischer Yen	121,94	HKD	Hongkong-Dollar	8,8264
DKK	Dänische Krone	7,4673	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6889
GBP	Pfund Sterling	0,89790	SGD	Singapur-Dollar	1,5288
SEK	Schwedische Krone	10,5808	KRW	Südkoreanischer Won	1 324,03
CHF	Schweizer Franken	1,1114	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,6500
ISK	Isländische Krone	141,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7477
NOK	Norwegische Krone	9,6323	HRK	Kroatische Kuna	7,3940
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 872,35
CZK	Tschechische Krone	25,605	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6443
HUF	Ungarischer Forint	325,83	PHP	Philippinischer Peso	57,803
PLN	Polnischer Zloty	4,2681	RUB	Russischer Rubel	70,9968
RON	Rumänischer Leu	4,7340	THB	Thailändischer Baht	34,549
TRY	Türkische Lira	6,3917	BRL	Brasilianischer Real	4,2169
AUD	Australischer Dollar	1,6154	MXN	Mexikanischer Peso	21,5886
			INR	Indische Rupie	77,1495

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9425 — Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 235/05)

1. Am 5. Juli 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Genstar Capital Partners, LLC („Genstar“, USA),
- TA Associates L.P. („TA Associates“, USA),
- GS Topco LP („Insightsoftware“, USA).

Genstar und TA Associates übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Insightsoftware.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Genstar: Investmentfonds, der sich auf fremdkapitalfinanzierte Buyouts von mittelständischen Unternehmen in den USA spezialisiert hat; das Unternehmen investiert hauptsächlich in den Bereichen Finanzdienstleistungen, Gesundheitswesen, industrielle Technologien und Software.
- TA Associates: Private-Equity-Unternehmensgruppe mit Sitz in den USA und Geschäftstätigkeiten in Nordamerika, Europa und Asien; die Gruppe tätigt Buyouts und erwirbt durch Rekapitalisierung Minderheitsbeteiligungen an rentablen wachstumsstarken Unternehmen.
- Insightsoftware: Anbieter von Software-Programmen für die Rechnungslegung und die Erfassung und Steuerung von Unternehmensleistung, mit denen die Effizienz von Finanzgeschäften gesteigert werden soll. Insightsoftware wird von TA Associates kontrolliert.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9425 — Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9390 — Brookfield Asset Management/Oaktree Capital Group)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2019/C 235/06)

1. Am 5. Juli 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Brookfield Asset Management Inc. („Brookfield“, USA),
- Oaktree Capital Group Holdings, L.P. („OCGH“, USA),
- Oaktree Capital Group, LLC („Oaktree“, USA).

OCGH kontrolliert momentan ausschließlich Oaktree. Am Zusammenschluss beteiligt sind Brookfield und OCGH, die im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Oaktree erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Brookfield erbringt Vermögensverwaltungsdienstleistungen mit Schwerpunkt auf Immobilien, Infrastruktur, erneuerbaren Energien und privatem Beteiligungskapital.
- OCGH und Oaktree gehören zur Oaktree Capital Group, einem Anbieter von Vermögensverwaltungsdienstleistungen, der vorrangig auf Investitionen in Unternehmenskredite spezialisiert ist.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9390 — Brookfield Asset Management/Oaktree Capital Group

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2019/C 235/07)

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

„VALLAGARINA“**PGI-IT-A0756-AM03****Datum der Antragstellung: 20.6.2017****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 neuer Kategorien von Schaumwein**

Die Änderung betrifft die Aufnahme der folgenden Kategorien und Sorten von Schaumwein:

„Schaumwein“ (weiß und rosé);

„Qualitätsschaumwein“ (weiß und rosé);

„Aromatischer Qualitätsschaumwein“ (weiß).

Die Änderung sieht Folgendes vor:

- „Schaumwein“ und „Qualitätsschaumwein“ werden ausschließlich aus folgenden Traubensorten hergestellt: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero und Müller-Thurgau; mit Ausnahme von Pinot Grigio kann der Name einer oder zweier dieser Traubensorten auf dem Etikett angegeben werden;
- „Aromatischer Qualitätsschaumwein“ wird ausschließlich aus der Traubensorte Moscato Giallo hergestellt, deren Name in der Bezeichnung und Aufmachung des Erzeugnisses erwähnt werden darf.

In den Provinzen Trient und Verona werden seit langem viele führende Schaumweine nach dem Tankgär- oder Charmat-Verfahren hergestellt, bei dem der Schaumwein die zweite Gärung in großen Drucktanks durchläuft. Ziel dieses Änderungsantrags ist es, ein höheres Schutzniveau für diese Weine zu gewährleisten und den Zusammenhang mit ihrem Ursprungsgebiet stärker zu betonen, indem sie in die Produktspezifikation für die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Vallagarina“ aufgenommen werden, sodass sie den gleichen Vorschriften unterliegen, die seit langem für nichtschäumende Weine und Perlweine gelten.

Neben der genauen Angabe des geografischen Ursprungs des Weins dürfte die Möglichkeit der Klassifizierung dieser Erzeugnisse unter der g. g. A. „Vallagarina“ auch eine Wertsteigerung in Bezug auf ihre Positionierung auf der Preisskala rechtfertigen, wobei der Preis pro Flasche und in der Folge auch der Wert der zur Herstellung verwendeten Trauben angepasst werden sollten.

Durch die Verwendung der g. g. A. „Vallagarina“, die ein Unterscheidungsmerkmal darstellt, wäre die lokale Produktion zudem in der Lage, sich von der breiten Palette an anonymen generischen oder sortenreinen Schaumweinen abzuheben und die Preispolitik, die bedingt ist durch die große Präsenz dieser Erzeugnisse auf dem Markt, zu umgehen.

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

Aus der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet geht hervor, dass die Herstellung von Schaumweinen der drei Kategorien (Schaumwein, Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein) im Gebiet der g. g. A. „Vallagarina“ eine lange Tradition hat.

Die Änderung betrifft die Nummern 2.3 „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, 3.4 „Beschreibung der Weine“, 2.5 „Spezifische önologische Verfahren“ und 2.8 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments sowie die Artikel 1, 2, 5 und 6 der Produktspezifikation.

2.2. Aufnahme neuer, als „unter Beobachtung“ eingestufte Traubensorten in die Kombination der Traubensorten

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Aufnahme der folgenden Sorten aus den Provinzen Trient und Verona in die Kombination der Traubensorten für die g. g. A. „Vallagarina“:

- BRONNER* (B)/(Trient);
- HELIOS* (B)/(Trient);
- JOHANNITER* (B)/(Trient);
- SOLARIS* (B)/(Trient);
- TURCA (N)/(Trient);
- ANCELLOTTA (N)/(Verona);
- GOLDTRAMINER (B)/(Verona);
- GOSEN (N)/(Verona);
- OSELETA (N)/(Verona);
- PETIT VERDOT (N)/(Verona);
- REBO (N)/(Verona);
- ROSSIGNOLA (N)/(Verona);
- SANGIOVESE (N)/(Verona);
- SAUVIGNON (B)/(Verona);
- SENNEN (N)/(Verona);
- SYRAH (N)/(Verona);
- TREBBIANO GIALLO (N)/(Verona);
- TREBBIANO ROMAGNOLO (B)/(Verona);
- VELTLINER (B)/(Verona).

Die Verwendung dieser Sorten zur Herstellung von Weinen mit g. g. A. ist nach den geltenden nationalen Rechtsvorschriften über die Klassifizierung von Traubensorten in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften der Europäischen Union zulässig.

Diese neuen Traubensorten werden daher zu den bereits in der Produktspezifikation angegebenen Sorten hinzugefügt. Die in der vorstehenden Liste mit einem Sternchen gekennzeichneten Sorten sind aus interspezifischen Kreuzungen der Weinrebe *Vitis vinifera* und anderen Sorten hervorgegangen.

Mit dieser Änderung soll die Kombination von Traubensorten für Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ auf neue Traubensorten aus den betreffenden Provinzen Trient und Verona ausgeweitet werden.

Der Mehrwert zeigt sich an dem größeren Angebot an Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“, die unter Verwendung neuer Sorten hergestellt wurden, wobei in einigen Fällen alte, vom Aussterben bedrohte lokale Sorten wiederentdeckt und in anderen Fällen bestimmte „resistente“ Sorten, die nur ein begrenztes Maß an Pflanzenschutzmitteln erfordern, gefördert wurden.

Diese Sorten dürfen zwar nicht für die Herstellung von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) verwendet werden, könnten jedoch infolge der Änderung auf der Etikettierung der betreffenden Weine mit g. g. A. angegeben und beworben werden.

Die jüngsten Änderungen der nationalen Gesetzgebung, mit dem Ziel, sie mit den einschlägigen Bestimmungen des EU-Rechts in Einklang zu bringen, haben unter anderem die Möglichkeit eröffnet, Traubensorten, die aus interspezifischen Kreuzungen von *Vitis vinifera* und anderen Sorten hervorgegangen sind, für die Herstellung von Weinen mit g. g. A. zu verwenden.

Da solche Sorten von Natur aus gegen die wichtigsten Krankheitserreger der Rebe (d. h. gegen falschen Mehltau und Mehltau) resistent sind, erfordern sie nur ein begrenztes Maß an chemischen Behandlungen. Diese besondere Eigenschaft bedeutet, dass sie hauptsächlich in der Nähe von „sensiblen“ Gebieten wie Schulen, Stadtgebieten, Sportanlagen, Fahrradwegen, Krankenhäusern usw. angebaut werden, sodass in diesen Gebieten ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet ist.

In Anbetracht dieser Umweltqualitäten, der Vergrößerung der Anbaufläche der betreffenden Sorten und der positiven Ergebnisse bei der Weinbereitung aus diesen innovativen Sorten soll daher auch diesen Erzeugnissen durch die Änderung das erforderliche Maß an Wiedererkennbarkeit und Schutz verliehen werden.

Die Möglichkeit des Inverkehrbringens von Weinen mit g. g. A., bei denen der Name dieser Sorten auf den Etiketten angegeben ist, würde ihren Wert erhöhen.

Durch die Angabe des Namens dieser Sorten zusammen mit der g. g. A. „Vallagarina“ auf dem Etikett könnte der Wert der einzelnen Erzeugnisse gesteigert werden. Es ist jedoch zu beachten, dass diese Sorten bisweilen nur eine geringe Bekanntheit bei den Verbrauchern haben und von diesen wenig geschätzt werden, da ihre Angabe auf den Etiketten der betreffenden Weine bisher nicht möglich war.

Auf jeden Fall bleibt die Möglichkeit bestehen, diese Sorten in beliebiger Menge für die Herstellung von Weißweinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ zu verwenden.

Die Änderung betrifft Nummer 2.7 „Wichtigste Traubensorten“ des Einzigsten Dokuments sowie die Artikel 2, 5 und 8 der Produktspezifikation.

2.3. Abweichungen in Bezug auf die Weinherstellung in benachbarten Gebieten

Das geografische Gebiet wurde hinzugefügt, und es wurden entsprechende Ausnahmeregelungen in Bezug auf die Verarbeitung gemäß den Bestimmungen der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften definiert.

So darf der Wein zusätzlich zu dem in Artikel 3 festgelegten Erzeugungsgebiet auch im gesamten Verwaltungsgebiet der Provinzen Trient und Verona hergestellt werden.

Darüber hinaus dürfen Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ in ganz Venetien sowie in der benachbarten Lombardei verarbeitet werden, sofern die betreffenden Betriebe für die vergangenen fünf Jahre eine ununterbrochene Tradition der Herstellung von Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ und/oder deren Verarbeitung zu Perlweinen nachweisen können.

Diese Änderung umfasst daher auch Vorschriften für die Verarbeitung von Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ in den an das festgelegte Erzeugungsgebiet angrenzenden Verwaltungseinheiten Venetien und Lombardei, die im Einklang mit der geltenden Verordnung stehen. Damit die betreffenden Betriebe die Ausnahmeregelung, die ihnen die Weinbereitung und/oder die Verarbeitung zu Perlwein in den genannten Verwaltungseinheiten, die größer sind als die Provinzen, ermöglicht, in Anspruch nehmen können, müssen sie nachweisen, dass sie diese Tätigkeiten für Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ in den vergangenen fünf Weinbaujahren kontinuierlich ausgeübt haben.

Diese Ausnahmeregelung stützt sich auf eine lange Tradition und ermöglicht den betreffenden Erzeugern die Nutzung von Verarbeitungsanlagen in den vorgenannten an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Gebieten; gleichzeitig wird die Ausnahmeregelung nicht auf andere Verarbeitungsunternehmen ausgedehnt, um unter anderem die notwendigen Kontrollen zu vereinfachen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigsten Dokuments sowie Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.4. Einzelheiten in Bezug auf das önologische Verfahren zum Mischen von Wein

Der Wortlaut des Absatzes über das önologische Verfahren zum Mischen von Weinen und Traubenmosten in Artikel 5 wird geändert, um die Möglichkeit der vollständigen oder teilweisen Verwendung von Weinen aus anderen Traubensorten als denen, die in den Provinzen Trient und Verona angebaut werden dürfen, auszuschließen.

Ziel der Änderung ist es, den Marktteilnehmern eindeutiger, wenn auch im Vergleich zur vorherigen Spezifikation restriktivere Informationen über die Möglichkeiten der Anwendung traditioneller Verfahren zum Mischen von Weinen zur Verfügung zu stellen. Durch diese Präzisierung soll verhindert werden, dass durch das Mischen mit Weinen aus anderen Traubensorten als denen, die in den jeweiligen Provinzen angebaut werden dürfen, die charakteristischen und typischen Eigenschaften der betreffenden Weine beeinträchtigt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigsten Dokuments sowie Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.5. Streichung des Sortentyps „Pinot Grigio“

Die Angabe der Traubensorte „Pinot Grigio“ im Namen und in der Aufmachung von nichtschäumenden Weinen, Perlweinen und Schaumweinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ ist nicht mehr zulässig, auch dann nicht, wenn auf dem Etikett zwei Traubensorten angegeben sind.

Die Streichung des Sortentyps „Pinot Grigio“ steht im Zusammenhang mit dem parallel beantragten Schutz der geschützten Ursprungsbezeichnung „Delle Venezie“, für die die Verwendung dieses Sortentyps vorbehalten ist. Diese Entscheidung wurde innerhalb der Erzeugungskette getroffen und zielt darauf ab, Wein der Sorte „Pinot Grigio“ — die unterscheidungskräftigste und repräsentativste Sorte im Nordosten Italiens — die höchste Klasse der Ursprungsbezeichnungen zu verleihen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.4 „Beschreibung der Weine“, 2.7 „Wichtigste Traubensorten“ und 2.9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigsten Dokuments sowie die Artikel 2 und 7 der Produktspezifikation.

2.6. Aktualisierung der Kontrollstelle

Die Kontrollstelle wurde aktualisiert: Anstelle des Ministeriums für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik wird die Industrie-, Handels-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer von Trient als Kontrollstelle angegeben.

Grund für diese Änderung ist, dass seit dem 1. August 2012 nicht mehr das Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik für die Kontrolle der Erzeugungskette für die g. g. A. „Vallagarina“ zuständig ist, sondern die Industrie-, Handels-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer von Trient.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation, ändert jedoch nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Vallagarina

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

„Vallagarina“ Bianco — Kategorie 1 „Wein“ und Kategorie 8 „Perlwein“, mit Angabe von einer oder zwei Traubensorten, ausgenommen Pinot Grigio

Die verschiedenen Weißweinsorten reichen in der Farbe von stroh- bis goldgelb, durchzogen bisweilen mit hellgrünen oder kupferfarbenen Tönen. Sie haben ein feines Aroma, mit fruchtigen, manchmal aromatischen Noten, die die jeweilige Haupttraubensorte erkennen lassen. Im Geschmack sind sie harmonisch und gut strukturiert und reichen von trocken bis lieblich, mit einem ausgewogenen Gleichgewicht zwischen Alkoholgehalt und Säure.

Weißer Perlwein erhält seine Frische und Lebendigkeit durch die vorhandene Kohlensäure.

Diejenigen Kategorien und Arten von Weißwein, bei denen der Name von einer oder zwei Traubensorten angegeben wird, müssen die organoleptischen und insbesondere die farblichen Eigenschaften der jeweiligen Traubensorte(n) aufweisen, aus der (denen) der Wein gewonnen wurde.

Die Herstellung von Wein aus zwei verschiedenen Sorten derselben Farbe ist eine etablierte und weit verbreitete Praxis. Um sicherzustellen, dass diese Weine die Eigenschaften beider Traubensorten, aus denen sie hergestellt werden, widerspiegeln, muss die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, und die Sorten müssen auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 9,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

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

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

„Vallagarina“ Rosato — Kategorie 1 „Wein“ und Kategorie 8 „Perlwein“, mit Angabe von einer oder zwei Traubensorten, ausgenommen Pinot Grigio

Bei den Roséweinen handelt es sich um eine Gruppe von „trinkfertigen“ Erzeugnissen, die hauptsächlich aus den Traubensorten Schiava und Merlot gewonnen werden.

Sie haben eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität, abhängig vom Herstellungsprozess und von der Dauer des Kontaktes mit der Traubenhaut. Das Aroma ist fein-fruchtig und erinnert an Waldbeeren; der Geschmack reicht von trocken bis lieblich und zeichnet sich, insbesondere bei Perlwein, durch ein hohes Maß an Frische und Leichtigkeit aus.

Rosé-Perlwein erhält seine Frische und Lebendigkeit durch die vorhandene Kohlensäure.

Diejenigen Kategorien und Arten von Roséwein, bei denen der Name von einer oder zwei Traubensorten angegeben wird, müssen die organoleptischen und insbesondere die farblichen Eigenschaften der jeweiligen Traubensorte(n) aufweisen, aus der (denen) der Wein gewonnen wurde.

Die Herstellung von Wein aus zwei verschiedenen Sorten derselben Farbe ist eine etablierte und weit verbreitete Praxis. Um sicherzustellen, dass diese Weine die Eigenschaften beider Traubensorten, aus denen sie hergestellt werden, widerspiegeln, muss die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, und die Sorten müssen auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 9,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	

Allgemeine Analysemerkmale

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	
--	--

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

„Vallagarina“ Rosso — Kategorie 1 „Wein“ und Kategorie 8 „Perlwein“, mit Angabe von einer oder zwei Traubensorten

Diese Weine zeichnen sich durch eine rubinrote Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die mit steigendem Alter bisweilen orangefarbene Töne aufweist.

Das Aroma ist fruchtig, und mit steigendem Alter des Weins lassen sich zuweilen unterschiedlich intensive ätherische Noten herauschmecken. Der Geschmack ist harmonisch und reicht von trocken bis lieblich. Wein der Sorte „Novello“ erhält sein Aroma und seinen Geschmack durch die besondere Technik der Kohlenstoffgärung.

Roter Perlwein erhält seine Frische und Lebendigkeit durch die vorhandene Kohlensäure.

Diejenigen Kategorien und Arten von Rotwein, bei denen der Name von einer oder zwei Traubensorten angegeben wird, müssen die organoleptischen und insbesondere die farblichen Eigenschaften der jeweiligen Traubensorte(n) aufweisen, aus der (denen) der Wein gewonnen wurde.

Die Herstellung von Wein aus zwei verschiedenen Sorten derselben Farbe ist eine etablierte und weit verbreitete Praxis. Um sicherzustellen, dass diese Weine die Eigenschaften beider Traubensorten, aus denen sie hergestellt werden, widerspiegeln, muss die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, und die Sorten müssen auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Mindestgesamtalkoholgehalt:

— 11,0 % für Sortentyp „Novello“

— 9,0 % für andere Sortentypen

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

„Vallagarina“ Bianco — Kategorie 4 „Schaumwein“ und Kategorie 5 „Qualitätsschaumwein“, mit Angabe von einer oder zwei Traubensorten, ausgenommen Pinot Grigio

Diese Weine dürfen nur aus den Sorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero und Müller-Thurgau, einzeln oder in Kombination, hergestellt werden.

Ihre Farbe reicht von stroh- bis goldgelb mit blassgrünen Tönen; sie zeichnen sich durch einen feinen und lang anhaltenden Schaum sowie ein feines, bisweilen fruchtiges Aroma mit Hefenoten aus.

Der Geschmack ist lebendig und harmonisch und reicht von naturherb (brut nature) bis lieblich.

Diejenigen Kategorien und Arten von weißem Schaumwein, bei denen der Name von einer oder zwei Traubensorten angegeben wird, müssen die organoleptischen und insbesondere die farblichen Eigenschaften der jeweiligen Traubensorte(n) aufweisen, aus der (denen) der Wein gewonnen wurde, mit Ausnahme von Pinot Nero, der in Maischegärung vinifiziert und dann zu Schaumwein und Qualitätsschaumwein verarbeitet wird.

Die Herstellung von Wein aus zwei verschiedenen Sorten derselben Farbe ist eine etablierte und weit verbreitete Praxis. Um sicherzustellen, dass diese Weine die Eigenschaften beider Traubensorten, aus denen sie hergestellt werden, widerspiegeln, muss die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, und die Sorten müssen auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
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)	

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

„Vallagarina“ Rosato — Kategorie 4 „Schaumwein“ und Kategorie 5 „Qualitätsschaumwein“, mit Angabe von einer oder zwei Traubensorten, ausgenommen Pinot Grigio

Für diese Weine dürfen nur die Sorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero und Müller-Thurgau, einzeln oder in Kombination, verarbeitet werden.

Der Rosé-Schaumwein zeichnet sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität und einen feinen und lang anhaltenden Schaum aus; sein Aroma ist fein, bisweilen fruchtig, mit Hefenoten.

Der Geschmack ist lebendig und harmonisch und reicht von naturherb (brut nature) bis lieblich.

Diejenigen Kategorien und Arten von Rosé-Schaumwein, bei denen der Name von einer oder zwei Traubensorten angegeben wird, müssen bei Inverkehrbringen neben den vorstehenden Eigenschaften die organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Traubensorte(n) aufweisen, aus der (denen) der Wein gewonnen wurde.

Die Herstellung von Wein aus zwei verschiedenen Sorten derselben Farbe ist eine etablierte und weit verbreitete Praxis. Um sicherzustellen, dass diese Weine die Eigenschaften beider Traubensorten, aus denen sie hergestellt werden, widerspiegeln, muss die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, und die Sorten müssen auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
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)	

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

„Vallagarina“ Bianco — Kategorie 6 „Aromatischer Qualitätsschaumwein“, mit Angabe der Traubensorte Moscato Giallo

Diese Sorte darf nur aus Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost der Sorte Moscato Giallo hergestellt werden.

Die Farbe des aromatischen Qualitätsschaumweins reicht von stroh- bis goldgelb mit blassgrünen Tönen; er verfügt über einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er zeichnet sich durch ein aromatisches, zartes Aroma aus, das typisch für die Sorte Moscato ist, und sein lebendiger Geschmack reicht von extra herb (extra brut) bis lieblich.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,0
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Alle nicht aufgeführten analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Önologisches Verfahren zum Mischen von Traubenmosten und Weinen

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Gemäß der Produktspezifikation ist es zulässig, Moste und Weine in Übereinstimmung mit den einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union bis zu 15 % mit anderen Mosten und Weinen, auch aus anderen italienischen Weinbaugebieten, zu mischen, sofern diese aus nicht aromatischen Traubensorten gewonnen wurden, die in den Provinzen Trient und Verona als „für den Anbau geeignet“ oder „unter Beobachtung“ eingestuft wurden.

Önologisches Verfahren zur Verarbeitung zu Schaumwein

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Die Verarbeitung zu Schaumwein ist ausschließlich nach dem Verfahren der zweiten Gärung in großen Drucktanks (Autoklaven) zulässig.

b. **Höchsterträge**

Weine vom Typ „Bianco“, „Rosato“ und „Rosso“ mit der g. g. A. „Vallagarina“ ohne Angabe der Traubensorte

23 000 kg Trauben pro Hektar

Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ mit Angabe der Traubensorte — Trauben, die in der Provinz Verona geerntet wurden

23 000 kg Trauben pro Hektar

Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ mit Angabe der Traubensorte — Trauben, die in der Provinz Trient geerntet wurden

19 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet für Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ umfasst

- das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Brentonico, Calliano, Cimone, Garniga, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Terragnolo, Trambileno, Vallarsa, Villa Lagarina und Volano in der Autonomen Provinz Trient sowie
- einen abgegrenzten Teil des Gebiets der Gemeinden Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli Veronese in der Provinz Verona.

Das Erzeugungsgebiet umfasst das geografisch und historisch als „Vallagarina“ bezeichnete Gebiet, das sich auf einer Länge von rund 60 km entlang eines Flussabschnitts der Etsch zwischen den Provinzen Trient und Verona erstreckt.

Das Gebiet fällt unter die EU-Weinbauzonen „C I“ (für das Gebiet innerhalb der Provinz Trient) und „C II“ (für das Gebiet innerhalb der Provinz Verona).

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Grapariol B.

Gosen N.

Goldtraminer B.

Garganega B. — Garganego

Franconia N.

Forsellina N.

Maor B.

Manzoni Bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Malvasia Istriana B. — Malvasia

Malvasia Bianca Lunga B. — Malvoisier

Corbina N. — Corbinella

Chardonnay B.

Lagrein N.

Lagarino B.

Kerner B.

Johanniter B.
Helios B.
Groppello di Revò N. — Groppello
Bianchetta Trevigiana B. — Bianchetta
Barbera N.
Durella B. — Durello
Dindarella N.
Croatina N. — Bonarda
Corvinone N.
Corvina N. — Cruina
Cortese B. — Bianca Fernanda
Ancellotta N. — Lancellotta
Casetta N.
Carmenère N. — Cabernet Nostrano
Cabernet Sauvignon N. — Cabernet
Cabernet Franc N. — Cabernet
Bronner B.
Verdealbara B.
Veltliner B. — Grüner Veltliner
Turchetta N.
Tocai Friulano B. — Tuchi
Moscato Bianco B. — Moscato Reale
Teroldego N.
Syrah N. — Shiraz
Sylvaner Verde B. — Sylvaner
Spigamonti N.
Solaris B.
Sennen N.
Schiava Grossa N. — Großvernatsch
Schiava Grigia N. — Grauvernatsch
Riesling Renano B. — Riesling
Riesling Italico B. — Welschriesling
Rebo N.

Raboso Veronese N. — Raboso
Turca N.
Trebbiano Toscano B. — Procanico
Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano
Trebbiano Giallo B. — Rossetto
Trebbiano di Soave B. — Turbiana
Traminer Aromatico Rs. — Gewürztraminer
Petit Verdot N.
Pavana N.
Paolina B.
Oseleta N.
Nosiola B.
Schiava Gentile N. — Mittervernatsch
Sauvignon B. — Sauvignon Blanc
Sangiovese N. — Sangiovetto
Saint Laurent N.
Rossignola N. — Rossetta
Rossara N.
Rondinella N.
Molinara N.
Meunier N.
Merlot N.
Marzemino N. — Berzemino
Marzemina Grossa N. — Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. — Pinot
Pinot Grigio — Pinot
Pinot Bianco B. — Pinot
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Enantio N.
Negrara N.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

g. g. A. „Vallagarina“ — alle Erzeugniskategorien: Wein (1), Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), Aromatischer Qualitätsschaumwein (6), Perlwein (8)

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das Vallagarina-Tal umfasst das Gebiet, das sich entlang des Flusses Etsch zwischen den Provinzen Trient und Verona erstreckt. Die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit in diesem Gebiet, auch in landschaftlicher Hinsicht, ist der Weinbau. Das Gebiet zeichnet sich durch große Gletschertäler mit steilen Hängen aus, die von senkrechten Felswänden umgeben sind. Weinreben wachsen auf einer Höhe von 100 bis 700 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden der Talebene bestehen aus angeschwemmten Sedimenten mit überwiegend lehmig-sandiger Textur und einem hohen Anteil an feinem Sand; außer bei einigen wenigen Überflutungsflächen in der Nähe der Schwemmfächer gibt es keine Felsen und Steine. Die Böden sind relativ jung und reichen von tief bis sehr tief, mit einer überwiegend lehmigen bis sandig-lehmigen Textur und einem oft hohen Kalkgehalt; die innere Entwässerung ist im Allgemeinen gut. Das hügelige Gebiet besteht aus kalkhaltigen Kegeln mit einem gemeinhin hohen Anteil an Karbonaten und zahlreichen Steinen und Felsen. In den Hügeln zwischen Isera und Brentonico gibt es Böden aus basaltischen Substraten. Bei steileren Hanglagen sind die Böden mit Trockenmauern terrassiert. Im Vallagarina-Tal herrscht ein Übergangsklima zwischen dem alpinen Klima und dem gemäßigten Klima der venetischen Voralpen. Die Sommer sind heiß, jedoch herrschen, vor allem im Spätsommer, in den hügeligen Gebieten erhebliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Winter sind kalt und die Temperaturen können unter Null sinken; dank der Strömungen aus dem nahe gelegenen Gardasee herrschen allerdings mildere Temperaturen als in den nördlicheren Gebieten. Die Niederschlagsmenge (durchschnittlich 850/1 000 mm pro Jahr) ist für den Mittelmeerraum typisch.

Geschichtliche und menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Anbau von Traubensorten in diesem Gebiet geht auf die paleovenetische oder etruskisch-rätische Zivilisation (siebtes bis fünftes Jahrhundert vor Christus) zurück. Bereits in der Römerzeit ermöglichte die strategische Lage des Gebiets die Vermarktung von Wein in Nord- und Südeuropa. Ein bedeutendes Zeugnis dafür ist die Grabstele aus dem zweiten/dritten Jahrhundert nach Christus, die dem aus Trient stammenden Weinhändler Publius Tenatius Essimnus gewidmet ist und in der deutschen Stadt Passau gefunden wurde. Der Anschluss an die Republik Venedig war dem Weinbau im Erzeugungsgebiet sehr dienlich; so wurde im Ergebnis dieses Anschlusses zum Beispiel die Traubensorte Marzemino in das Vallagarina-Tal eingeführt. Als die lokalen Bauern sich auf den Anbau von Maulbeeren als Futter für Seidenraupen konzentrierten, verlor der Weinbau etwas an Bedeutung. Durch die Neubepflanzung infolge der Reblausplage und nach dem Krieg gewann das Vallagarina-Tal seine Bedeutung im Rahmen der nationalen Weinproduktion bereits in den 1950er-Jahren wieder zurück. Hinweise lassen darauf schließen, dass der Name „Vallagarina“ seitdem ständig verwendet wird, was im Jahr 1995 zur Anerkennung der gleichnamigen geografischen Angabe führte. Auch historisch wurde der geografische Name „Vallagarina“ sowohl in den Marktberichten der Handelskammer von Trient als auch in den Katalogen der Weinveranstaltungen, die seit Anfang des 20. Jahrhunderts in der Region stattfinden, verwendet.

Seitdem wurden der Weinbau und die önologische Tätigkeit im Vallagarina-Tal durch die Nähe zu den historischen Weinbauschulen San Michele all'Adige (Trient) und Conegliano Veneto (Treviso), denen seit ihrer Gründung ein wichtiger Beitrag zur Verbreitung neuer Weinbaulicher und önologischer Techniken und Kenntnisse zugeschrieben werden kann, positiv beeinflusst.

Darüber hinaus ist auch der Beitrag der lokalen Akteure (Weinbauern und Önologen) bei der Anwendung von auf ökologischer und wirtschaftlicher Nachhaltigkeit basierender Herstellungsverfahren und der Einführung innovativer Herstellungsmethoden und -techniken von entscheidender Bedeutung.

Die Eigenschaften und Qualitäten von Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ sind auf die Fähigkeiten der Weinhersteller zurückzuführen, die in einem Gebiet tätig sind, in dem die Topografie und die Fragmentierung der Weingüter eine hohe Anzahl von Arbeitsstunden pro Jahr zur Folge hat (die Bewirtschaftung von einem Hektar Rebfläche erfordert mehr als 600 Stunden). Der Großteil dieser Zeit wird insbesondere für Maßnahmen zur Optimierung des Pflanzenwachstums und der Traubenreife, zur Erhöhung der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitserreger sowie zur Verringerung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln aufgewendet. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass fast die gesamte Rebfläche nach den Grundsätzen des integrierten, und zunehmend ökologischen, Pflanzenschutzes bewirtschaftet wird.

Mit mehr als 800 Weinbaubetrieben gehört der Weinbau heute zu den wichtigsten wirtschaftlichen Tätigkeiten im Vallagarina-Tal und zeigt in verschiedenen Bereichen, etwa Volkstradition, Kultur, Kunst und Gastronomie, positive Wirkungen. Aus ökologischer Sicht sind die Reben zudem das Landschaftselement, das das Gebiet des Vallagarina-Tals prägt und die Voraussetzung für den Weintourismus ist.

g. g. A. „Vallagarina“ — Kategorie 1 „Wein“

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf die geografische Herkunft und den ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen Merkmalen des geografischen Gebiets und menschlichen Faktoren zurückzuführen ist.

Die Bodenverhältnisse und Klimabedingungen des Erzeugungsgebietes (günstige Lage, Brisen und Wind, Struktur und Zusammensetzung des Bodens, mildernde Wirkung des nahe gelegenen Gardasees und starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht) bieten optimale Bedingungen für den Anbau qualitativ hochwertiger, aromatischer Trauben, die für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säuregehalt und die daraus resultierenden organoleptischen Eigenschaften der Weine sorgen.

Der Großteil der Arbeitsstunden wird für das „Öko-Management“, d. h. für Maßnahmen zur Optimierung des Pflanzenwachstums und der Traubenreife, zur Erhöhung der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitserreger sowie zur Verringerung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln, aufgewendet.

Aufgrund ihrer Kenntnisse über die Eigenschaften der in den verschiedenen Gebieten angebauten Traubensorten können die Hersteller, je nach gewünschter Eigenschaft des Weins, den optimalen Zeitpunkt für die (noch manuell durchgeführte) Ernte bestimmen.

Die weißen Trauben werden in der Regel früh geerntet, um dem Weißwein das richtige Maß an Säure und seine charakteristische Frische und typische Fruchtnote zu verleihen; die zur Herstellung von Rotwein verwendeten Trauben werden dagegen später geerntet, damit sie länger reifen können und dem Wein so mehr Komplexität verleihen und für den optimalen Alkohol- und Polyphenolgehalt sorgen.

Die Weißweine reichen in ihrer Farbe von stroh- bis goldgelb, bisweilen mit blassgrünen Tönen; sie zeichnen sich durch ein fruchtiges Aroma aus und sind frisch und leicht säuerlich im Geschmack; je nach verwendeter Traubensorte (aromatisch oder teilaromatisch) ist diese Eigenschaft mehr oder weniger ausgeprägt.

Die Weißweine stammen hauptsächlich aus hügeligen Gebieten und sind in der Regel von mittlerer Struktur, werden aber wegen ihrer Frische, ihres Duftes und ihres insgesamt ausgewogenen Geschmacks sehr geschätzt. Der Großteil der Weißweine wird aus internationalen Sorten hergestellt, etwa Chardonnay, Müller-Thurgau und Sauvignon, die schon seit langem im Erzeugungsgebiet angebaut werden und denen eine Reihe von einheimischen Sorten wie Nosiola und Traminer Aromatico hinzugefügt werden.

Die für die Herstellung der Rotweine verwendeten Sorten werden hauptsächlich auf den tiefen sedimentären Böden der Talebene angebaut. Die höhere mineralische Qualität dieser Böden begünstigt die Herstellung von Weinen, die recht komplex und strukturiert sind und sich zudem für die Alterung eignen (der Alterungsprozess kann unterstützt werden, indem die Weine über einen moderaten Zeitraum hinweg in Holzbehältern gelagert werden). Die Weine haben eine rubinrote Farbe unterschiedlicher Intensität, je nach Dauer der Gärung auf der Maische; mit zunehmendem Alter kann sich die Farbe verändern und Orangetöne annehmen. Auch die meisten Rotweine werden aus internationalen Sorten wie Merlot und Cabernets hergestellt, zu denen eine Reihe einheimischer Sorten wie Schiava, Lagrein und Teroldego hinzukommen.

Roséweine, die bei Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ mengenmäßig den geringsten Anteil ausmachen, werden meist aus verschiedenen Sorten (Schiava, Merlot) hergestellt, wobei die Vinifizierung in Maischegärung erfolgt bzw. die Kontaktzeit mit der Traubenhaut, wenn überhaupt, kurz ist. Die Roséweine haben eine charakteristische leuchtend rosa Farbe; ihr zartes Aroma erinnert an Waldbeeren und der fruchtige Geschmack wird von einer ausgeprägten Frische und einem hohen Trinkgenuss begleitet.

Das Zusammenspiel von natürlichen Faktoren (Traubensorte, Klima, Boden), den Erfahrungen der lokalen Weinhersteller und modernen Anbau- und Weinbereitungstechniken ermöglicht die Herstellung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit der Traubensorte, aus der sie hergestellt werden, im Zusammenhang stehen. Insbesondere die Kombination von natürlichen, ökologischen und klimatischen Faktoren verleiht den Weinen eine gute Struktur, einen moderaten Alkoholgehalt, eine besondere Frische verbunden mit einem hohen Säuregehalt und außergewöhnliche anklingende und intensive Aromen.

g. g. A. „Vallagarina“ — Kategorie 4 „Schaumwein“, Kategorie 5 „Qualitätsschaumwein“ und Kategorie 6 „Aromatischer Qualitätsschaumwein“

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf die geografische Herkunft und den ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen Merkmalen des geografischen Gebiets und menschlichen Faktoren zurückzuführen ist.

Bei Schaumwein ist der Bezug zum Erzeugungsgebiet durch die Tradition der Herstellung von Schaumwein, mit dem sich das Gebiet rühmen kann, gegeben. Die Herstellung von Schaumwein geht auf das frühe 20. Jahrhundert zurück und hat sich im Laufe der Zeit sowohl in Bezug auf die Anzahl der Rebflächen, auf denen die Weine erzeugt werden, als auch auf die den Betrieben zur Verfügung stehende Herstellungstechnologie weiterentwickelt. Im Rahmen der bewährten Tradition der Herstellung von Schaumwein haben sich die Traubensorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero und Müller-Thurgau als besonders geeignet für die Herstellung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein, sowohl aus einer einzigen Sorte als auch aus einer Mischung von Sorten, herausgestellt, und es hat sich ergeben, dass für die Herstellung von „aromatischem Qualitätsschaumwein“ allein die einheimische Traubensorte Moscato Giallo geeignet ist. Die typischen Eigenschaften von Schaumweinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ beruhen auf der Verfügbarkeit von Rohstoffen aus hochgelegenen Weinbaugebieten, in denen die Trauben, mehr als anderswo angebaute Sorten, für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säuregehalt sorgen, was durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die sich in höheren Lagen weiter verstärken, gefördert wird.

Diese Eigenschaften führen zusammen mit der besonderen Sorgfalt beim Anbau und bei der Vinifizierung der Trauben und der anschließenden Nachgärung zu einem Enderzeugnis von besonderer Feinheit und Eleganz.

Diese Schaumweine zeichnen sich durch einen feinen und lang anhaltenden Schaum und durch eine Farbe aus, die von stroh- bis goldgelb mit blassgrünen Tönen reicht. Sie haben ein zartes, bisweilen fruchtiges Aroma mit Hefenoten. Moscato ist an seinem feinen und ausgewogenen Geschmack zu erkennen.

Rosé-Schaumwein, der hauptsächlich aus der Traubensorte Pinot Nero hergestellt wird, zeichnet sich durch einen feinen und lang anhaltenden Schaum und eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus. Er hat ein unverwechselbares zartes Aroma mit Hefenoten. Sein Geschmack ist fein und einzigartig.

Alle Schaumweinkategorien (Schaumwein, Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein) und -sorten (weiß, rosé) können, abhängig vom Restzuckergehalt, in den Geschmacksrichtungen von naturherb (brut nature) bis lieblich hergestellt werden.

Das Zusammenspiel von natürlichen Faktoren (Traubensorte, Klima, Boden), den Erfahrungen der lokalen Weinhersteller und modernen Anbau- und Weinbereitungstechniken ermöglicht die Herstellung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit der Traubensorte, aus der sie hergestellt werden, im Zusammenhang stehen. Insbesondere die Kombination von natürlichen, ökologischen und klimatischen Faktoren verleiht den Weinen eine gute Struktur, einen moderaten Alkoholgehalt, eine besondere Frische verbunden mit einem hohen Säuregehalt und außergewöhnliche anklingende und intensive Aromen.

g. g. A. „Vallagarina“ — Kategorie 8 „Perlwein“

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf die geografische Herkunft und den ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen Merkmalen des geografischen Gebiets und menschlichen Faktoren zurückzuführen ist.

Der Bezug zum Erzeugungsgebiet ist durch die traditionelle Herstellung von Perlwein im Vallagarina-Tal gegeben. Diese Art der Herstellung, mit der bereits in den 1960er-Jahren begonnen wurde, um die Nachfrage vor allem deutschsprachiger Märkte zu decken, erwies sich später auch im Hinblick auf den lokalen und nationalen Markt als erfolgreich. Dieser Erfolg hat sowohl zur Kontinuität der Produktion als auch zur Feinabstimmung der Herstellungstechniken geführt, wodurch das Qualitätsniveau der Weine erhöht werden konnte.

Die Sortenumstellung im Gebiet „Vallagarina“ hat dazu geführt, dass der Großteil der schwarzen Traubensorten durch weiße Traubensorten ersetzt wurden, was zu einer höheren Verfügbarkeit von für die Verarbeitung zu Perlwein geeigneten Weinen geführt hat. Diese entsprechen vor allem, aber nicht ausschließlich, den Sorten, die zur Herstellung von Schaumwein verwendet werden. Auch Rot- und Roséweine werden zu Perlwein verarbeitet, allerdings in geringerem Maße.

Die Herstellung von Perlweinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ beruht auf der Verfügbarkeit von Rohstoffen aus hochgelegenen Weinbaugebieten, in denen die Trauben für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säuregehalt sorgen, was durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die sich in höheren Lagen weiter verstärken, noch gefördert wird. Diese Temperaturschwankungen führen zu einer erheblichen Anhäufung aromatischer Vorstufen, die den Weinen ihre besonderen organoleptischen Eigenschaften verleihen.

Diese Eigenschaften, zusammen mit der besonderen Sorgfalt beim Anbau und bei der Vinifizierung der Trauben und der anschließenden Nachgärung, verleihen den Perlweinen jene Frische und Lebendigkeit, durch die sie sich auszeichnen und die auf den moderaten Gehalt an Kohlensäure zurückzuführen sind.

Nicht zuletzt wegen der erheblichen Investitionen, die für die Verarbeitung zu Perlwein erforderlich sind, konzentriert sich die Herstellung dieser Art von Wein auf eine begrenzte Anzahl von Betrieben, die auch im Auftrag Dritter arbeiten. Durch den hohen Grad an Spezialisierung dieser Betriebe, die über technologisch moderne Geräte verfügen, konnte das Verfahren der zweiten Gärung in großen Behältern (Autoklaven) verfeinert und so ein Beitrag zur Verbesserung der Qualität der Perlweine geleistet werden.

Die hohe Anzahl von Arbeitsstunden pro Jahr, die auf die Bewirtschaftung von einem Hektar Rebfläche entfallen (mehr als 600 Stunden), ist auf die Topografie der Landschaft und die Fragmentierung der Weingüter zurückzuführen. Der Großteil dieser Zeit wird für Maßnahmen zur Optimierung des Pflanzenwachstums und der Traubenreife, zur Erhöhung der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitserreger sowie zur Verringerung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln aufgewendet. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass fast die gesamte Rebfläche nach den Grundsätzen des integrierten und zunehmend ökologischen Pflanzenschutzes bewirtschaftet wird.

Das Zusammenspiel von natürlichen Faktoren (Traubensorte, Klima, Boden), den Erfahrungen der lokalen Weinhersteller und modernen Anbau- und Weinbereitungstechniken ermöglicht die Herstellung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit der Traubensorte, aus der sie hergestellt werden, im Zusammenhang stehen. Insbesondere die Kombination von natürlichen, ökologischen und klimatischen Faktoren verleiht den Weinen eine gute Struktur, einen moderaten Alkoholgehalt, eine besondere Frische verbunden mit einem hohen Säuregehalt und außergewöhnliche anklingende und intensive Aromen.

Auch in diesem Fall hat die Nähe zum Landwirtschaftsinstitut San Michele all'Adige und zur Weinbauschule Conegliano dazu beigetragen, das Fachwissen zu entwickeln, das notwendig ist, um aus den im Erzeugungsgebiet angebauten Traubensorten qualitativ hochwertige Perlweine herzustellen, und dieses Wissen unter Weinbauern und Önologen zu verbreiten.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Abweichungen in Bezug auf das Gebiet der Weinbereitung

Rechtsrahmen: EU-Recht

Art der weiteren Bedingung: Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Neben dem Erzeugungsgebiet dürfen Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ in ganz Venetien sowie in der benachbarten Lombardei hergestellt und zu Perl- und Schaumwein verarbeitet werden, sofern die betreffenden Betriebe für die vergangenen fünf Weinbaujahre eine ununterbrochene Tradition der Herstellung von Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ nachweisen können.

Diese Ausnahmeregelung stützt sich auf eine lange Tradition und ermöglicht den betreffenden Erzeugern die Nutzung von Verarbeitungsanlagen in den vorgenannten an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Gebieten; gleichzeitig wird die Ausnahmeregelung nicht auf andere Verarbeitungsunternehmen ausgedehnt, um unter anderem die notwendigen Kontrollen zu vereinfachen.

Angabe des Namens der Traubensorte auf dem Etikett

Rechtsrahmen: EU-Recht

Art der weiteren Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der Weine mit der g. g. A. „Vallagarina“ darf der Name einer oder zweier Traubensorten angegeben werden, mit Ausnahme der folgenden Sorten, deren Angabe in der Bezeichnung und Aufmachung ausdrücklich verboten ist:

- Die Sorte Pinot Grigio ist für Weine aus der Provinz Verona ausgeschlossen;
- Die Sorten Pinot Grigio und Marzemino sind für Weine aus der Provinz Trient ausgeschlossen.

Bei Schaumweinen können ein oder zwei Sorten angegeben werden, die jedoch auf die folgenden Sorten beschränkt sind:

- Schaumwein und Qualitätsschaumwein: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero und Müller-Thurgau;
- Aromatischer Qualitätsschaumwein: Moscato Giallo.

Ferner ist bei Weinen mit der g. g. A. „Vallagarina“ die Angabe des Namens von zwei Traubensorten derselben Farbe dann zulässig, wenn die „untergeordnete“ Traubensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmacht und die Sorten auf dem Etikett nach tatsächlicher Menge der verwendeten Trauben in absteigender Reihenfolge angegeben werden. Damit soll sichergestellt werden, dass die betreffenden Weine die Eigenschaften der beiden Traubensorten widerspiegeln, aus denen sie hergestellt wurden.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13199>

Veröffentlichung des Einzigsten Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2019/C 235/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Vera de Estenas“

PDO-ES-N1665

Datum der Antragstellung: 27. September 2013

1. Einzutragende(r) Name(n)

Vera de Estenas

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Rotweine „Reserva“ und „Gran Reserva“

Rotwein „Reserva“

Visuelle Phase: sauerkirschrot, mit weichen Nuancen zwischen süßkirsch- und ziegelrot.

Olfaktive Phase: frische Primäraromen zwischen fruchtig und sortentypisch. Erkennbar sind die Aromen von sehr reifen Trauben und Vanille sowie der Hauch sanfter Wärme.

Gustative Phase: mild, vollmundig, trockener Abgang.

Rotwein „Gran Reserva“

Visuelle Phase: granatrot mit ziegelroten Tönen

Olfaktive Phase: Trockenfrüchte, sehr reife rote Früchte; im Laufe der Zeit können diese Aromen sich zu würzigen und balsamischen Noten entwickeln, die gut harmonisieren. Sehr feine holzige Aromen, Vanillearomen und eine leichte Eichenröstnote.

Gustative Phase: strukturiertes Bouquet von sehr reifen Früchte, das den Gaumen vollständig bekleidet.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	(*)
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15,83

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

Allgemeine Analysemerkmale

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)

140

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt darf die gesetzlichen Grenzen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der EU nicht überschreiten.

Rotwein „Crianza“ und im Barrique ausgebauter Rotwein („madurado en barrica“)

Rotwein „Crianza“: kirschrot. Gut aufeinander abgestimmte Noten von Früchten und Gewürzen; Mittelmeermacchia. Mild im Mund, Früchte mit weichen Tanninen, angenehm am Gaumen.

Im Barrique ausgebauter Rotwein: Violetttöne; leuchtend und rein. Gut ausgeprägte Primäraromen von roten Früchten, Wald- und Holzaromen. Im Mund würzige und fruchtige Geschmackseindrücke.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

(*)

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

12

Mindestgesamtsäure

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

15,83

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)

140

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt darf die gesetzlichen Grenzen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der EU nicht überschreiten.

Roséwein

Rot mit Erdbeertönen und violetten Anklängen; klar und leuchtend. Sehr intensives, fruchtiges Aroma. Im Mund sehr ausgewogen, mit Reminiszenzen an die Traube und die Aromen der Reblüten.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

(*)

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

12

Mindestgesamtsäure

6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

14,17

Allgemeine Analysemerkmale

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)

190

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt darf die gesetzlichen Grenzen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der EU nicht überschreiten.

Weißwein

Strohgelb, leuchtend. Fruchtige Aromen. Im Mund intensiv fruchtiger, köstlicher Geschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

(*)

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

12

Mindestgesamtsäure

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

15,0

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)

190

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt darf die gesetzlichen Grenzen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der EU nicht überschreiten.

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die im Barrique ausgebauten Rotweine „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ werden aus den Sorten Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon oder Merlot hergestellt. Die Weinbereitung erfolgt in Tanks bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 28 °C. Ausgebaut werden die Weine in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 bzw. 300 l. Im Barrique ausgebaute Weine verbleiben dort weniger als sechs Monate, wohingegen „Crianza“-Weine mindestens sechs Monate, „Reserva“-Weine mindestens 12 Monate und „Gran-Reserva“-Weine mindestens 18 Monate im Fass bleiben müssen. Diese Weine beenden ihre Reifung in der Flasche bis zum Ablauf des hierfür gesetzlich vorgeschriebenen Mindestzeitraums.

Die Chardonnay-Weißweine gären in neuen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 bzw. 300 l.

Die Roséweine werden überwiegend aus der roten Rebsorte Bobal gewonnen. Sie werden in Edelstahltanks bei einer Temperatur von höchstens 22 °C hergestellt.

Die maximale Ausbeute wurde auf 70 % festgesetzt.

Anbauverfahren

Die Rebsorte Bobal wird im traditionellen Gobeletschnitt erzogen, die übrigen Sorten am Spalier. Reifegrad, Zuckergehalt, pH-Wert und Säuregehalt geben den idealen Tag für die Lese vor, je nachdem, für welchen Wein die Traube bestimmt ist.

b) *Höchstserträge*

Rote Rebsorten:

7 950 kg Trauben je Hektar

Rote Rebsorten:

55,65 Hektoliter je Hektar

Weißer Rebsorten:

8 700 kg Trauben je Hektar

Weißer Rebsorten:

60,90 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet liegt im Gebiet der Gemeinde Utiel (Valencia) und verteilt sich wie folgt: Katasterbezirk 37, Parzellen 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149 und Katasterbezirk 38, Parzellen 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 und a2, b, d, e, f und g, 207, 208, 337 a, b und d, 218, 220 und 534.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

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

Natürliche und menschliche Faktoren

„Vera de Estenas“ ist der geografische Name des abgegrenzten geografischen Gebiets. Dieses Gebiet befindet sich auf einem sanft abfallenden Hang, der sich von der Sierra Juan Navarro bis zur Tiefebene des Flusses Magro am Ufer des Wildbachs Estenas erstreckt, der dem abgegrenzten Gebiet seinen Namen gibt. Dieser Bach fließt am Betrieb vorbei, entwässert die nördlich von Utiel gelegenen Berge in den Magro und bildet die natürliche Grenze dieser in der Provinz Valencia gelegenen Gemeinde.

Das abgegrenzte geografische Gebiet befindet sich auf einem in geringer Tiefe gelegenen Grundwasserleiter; darüber hinaus beträgt die durchschnittliche Niederschlagsmenge 430 mm, das entspricht im Durchschnitt 52 Regentagen. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden beträgt 2 600 an durchschnittlich 60 Tagen, der Himmel ist an ungefähr 130 Tagen pro Jahr wolkenlos.

Aus geologischer Sicht befinden sich die Rebflächen des Betriebs überwiegend auf im Miozän und in geringerem Maße im Quartär entstandenen Böden. Der in dem Gebiet vorherrschende Bodentyp entspricht dem Profil eines braunen Kalkbodens, mit einem durchschnittlichen Kalkgehalt von 38 % und einem Aktivkalkgehalt von 14 %. Die im Durchschnitt geringe Leitfähigkeit der Böden ist ein Indikator dafür, dass keine Versalzungsprobleme vorliegen. Der mittlere Gehalt an organischen Stoffen beträgt 1,5 % und ist damit geringer als in den angrenzenden Gebieten; der pH-Wert des Bodens im Gebiet beträgt mehr als 8,5.

Zu erwähnen ist auch, dass sich im abgegrenzten Gebiet eine 2 ha große Waldfläche befindet, die die Feuchtigkeit reguliert und die Auswirkungen von Wind und Temperatur mildert.

Eines der Merkmale dieser Rebfläche schließlich ist ihre Ausrichtung. Angesichts der besonderen Orografie des Gebiets hängen die Ausrichtung der Reihen und das Erziehungssystem hauptsächlich von der Form der Parzellen, der Hangrichtung, der Verfügbarkeit von Wasser und der vorherrschenden Windrichtung ab; stets aber wird eine optimale Sonneneinstrahlung angestrebt.

Beschreibung des Weins

Die Weine aus diesem Gebiet werden durch die besonderen Merkmale von Boden, Relief und Mikroklima und besonders durch die geringe Tiefe des Grundwasserleiters geprägt. Die Weine haben folgende Eigenschaften: einen hohen Alkoholgehalt, intensive, leuchtende Farben und Primäraromen von reifen Früchten, die über Jahre hinweg im Wein verbleiben. Im Mund sind die Weine strukturiert und harmonisch, und das Bouquet — der gemeinsame Nenner — ist in jedem Jahrgang vorhanden. Die Weine sind strukturiert und für den Ausbau im Fass mit anschließender Flaschenreifung geeignet. Die Tannine sind dicht, aber nicht aggressiv, die Rotweine haben einen hohen Polyphenolgehalt und die Gesamtsäure (ausgedrückt in Weinsäure) beträgt 5-6 g/l.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besondere Orografie des abgegrenzten Gebiets (Nähe des Flusses Magro im Süden, der Sierra Negrete im Norden und des Wildbachs Estenas entlang des Gebiets, die natürliche Hindernisse bilden), das besondere Klima, die Art der beschriebenen Böden, die Waldfläche im Zentrum des Gebiets und die Lage des Gebiets auf einem nur wenige Meter tief gelegenen Grundwasserleiter gestatten eine optimale Reifung der Trauben, einen hohen Zuckergehalt und eine gute Säure. Dabei ist die Luftfeuchtigkeit, die im Betrieb höher ist als in den angrenzenden Gebieten, ein entscheidender Faktor, der verhindert, dass sich die Reifung vor allem in den trockensten Monaten des Jahres hinauszögert. Daraus ergeben sich Weine mit einer sehr intensiven Färbung, einem hohen Tannin- und Polyphenolgehalt, einem hohen Alkoholgehalt und einer ausgewogenen Säure. Der Einfluss des Grundwasserleiters auf die Rebfläche und die besondere Orografie des Gebiets sind für die Gewinnung dieser Weine von maßgeblicher Bedeutung.

Die in Weinsäure ausgedrückte Säure beträgt 5-6 g/l; sie sorgt dafür, dass diese Weine im Mund sehr ausgewogen sind. Diese Säure geht auf den Einfluss des Grundwasserleiters im abgegrenzten Gebiet zurück, der die Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht abfedert, sodass die Temperaturschwankungen weniger abrupt sind als in den übrigen Teilen der Region, und der für eine höhere Feuchtigkeit als in den umliegenden Gebieten sorgt. Dies fördert eine gute Blattentwicklung, die bis nach der Lese ein kräftiges Blattwerk gewährleistet. Das in der Mitte des Gebiets gelegene Wäldchen wirkt sich ebenfalls auf die Traubenreifung aus, indem es im Sommer für frische Temperaturen sorgt, sodass die Trauben langsam reifen und die Weine dadurch eine sehr ausgewogene Säure erhalten. Es schützt zudem die in seiner Nähe gelegenen Rebstöcke im Winter und Frühjahr, indem es Spätfröste verhindert.

Darüber hinaus wird der Charakter der Weine durch die Nähe des südlich verlaufenden Magro bestimmt, der die Temperaturen und die Luftfeuchtigkeit in der Ebene reguliert. Dasselbe gilt im Norden, wo die Sierra Negrete im Winter und im Frühjahr als Bollwerk vor den kalten Nordwinden schützt. Der Wildbach Estenas, der entlang der Betriebsgrenzen verläuft und die im Norden gelegenen Berge von Utiel entwässert und dem Magro zuleitet, ist ein weiterer maßgeblicher Faktor. Aufgrund des Bodenhorizonts mit kalkhaltiger Erdkruste weisen die Böden ebenfalls einen höheren Feuchtigkeitsgehalt als die Böden der übrigen Region auf, wo Böden vorherrschen, die von unverfestigten Materialien gebildet werden. Dies bewirkt, dass in den umliegenden Gebieten der pH-Wert ungefähr zwischen 8,2 und 8,3 beträgt, im abgegrenzten Gebiet hingegen 8,5. Diese hohen pH-Werte sind im Wesentlichen auf große Mengen Kalziumkarbonat zurückzuführen, das die Aufnahme von Phosphaten, Kalium, Kalzium und Magnesium durch die Rebstöcke begünstigt.

Der Kalkgehalt des Bodens entspricht somit nicht dem des übrigen Teils der Region: dort haben die Böden einen mittleren Kalkgehalt von 25 %, während die Böden im abgegrenzten Gebiet einen Gesamtkalkgehalt von 38 % und einen Aktivkalkgehalt von 14 % aufweisen. Auch der Phosphor- und Kaliumgehalt des Bodens im abgegrenzten Gebiet ist höher als in der übrigen Region und den angrenzenden Gebieten (auch wenn er von einer Parzelle zur anderen unterschiedlich sein kann): Phosphor: 30-50 ppm, Kalium: 0,35-0,55 mÄq/l.

Alles in allem sorgen diese Faktoren insgesamt dafür, dass die Weine dieser Rebfläche durch eine intensiv leuchtende Farbe, Primäraromen von reifer Frucht, eine klare Struktur und eine angenehme Harmonie im Mund gekennzeichnet sind.

Die wichtigsten Unterschiede zwischen Weinen mit der g. U. „Vera de Estenas“ und den in den umliegenden Gebieten hergestellten Weinen mit der g. U. „Utiel-Requena“ sind im Besonderen bei den gereiften Rotweinen wie folgt:

Parameter	g. U. „Utiel-Requena“	„Vera de Estenas“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5	12,5

Parameter	g. U. „Utiel-Requena“	„Vera de Estenas“
Gesamtzuckergehalt (g/l)	9	4
Mindestgesamtsäure (g/l)	3,5	5
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (g/l)	1,2	0,95
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150	140
Mindestfarbintensität		10 UA/cm
Mindestwert des Index der Gesamtpolyphenole		55
Höchstertag (kg/ha)	7 500-10 500	7 850
Ausbeute (%)	74	70

Schließlich ist darauf hinzuweisen, dass es zwar derzeit in dem abgegrenzten Gebiet nur eine Kellerei gibt, dem Grundbuchamt aber ein Antrag der „Compañía Vinícola del Campo de Requena, SL“ vorliegt. Dieses Unternehmen wurde durch den Zusammenschluss von Eigentümern von in dem Gebiet gelegenen Rebflächen speziell mit dem Ziel gegründet, die Eintragung der g. U. zu beantragen. Dieser Kellerei gehören nämlich nicht alle Parzellen im abgegrenzten geografischen Gebiet, denn die Parzellen mit den Nummern 144 und 147 des Katasterbezirks 37 und die Parzellen mit den Nummern 197, 204, 207, 208, 218 und 220 des Katasterbezirks 38 sind im Besitz anderer Winzer, die die Möglichkeit zur Stellungnahme erhalten haben. Dazu muss noch erwähnt werden, dass die Kellerei zwar andere Parzellen in an das abgegrenzte Gebiet angrenzenden Gebieten besitzt, diese aber nicht in das Gebiet einbezogen wurden, da die notwendigen pedoklimatischen Voraussetzungen dort nicht gegeben sind.

Auch wenn es derzeit nur eine einzige Weinkellerei gibt, ist somit denkbar, dass künftig weitere Kellereien dazukommen, die die g. U. verwenden dürfen, sofern sie die Spezifikation beachten.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Kein Eintrag

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5>

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE