Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1992

3.4.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1992)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Irouléguy“

PDO-FR-A0708-AM03

Datum der Mitteilung: 8.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Agrarumweltvorschriften

Der Antrag zielt auf eine Änderung der Produktspezifikation unter Nummer 2 „Sonstige Anbauverfahren“ (Kapitel 1 Abschnitt VI „Reberziehung“) und auf eine Einfügung der folgenden Agrarumweltvorschriften ab:

— Die Dauerbegrünung von Parzellen-Randbereichen (Vorgewende und Bereiche zwischen Parzellen, die nicht bestockt sind bzw. nicht bewirtschaftet werden) ist verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt nicht im Fall der Wiederherstellung der Vorgewende, insbesondere nach Erosion oder nach außergewöhnlichen klimatischen Ereignissen.

— Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

— Die Heißwasserbehandlung der Pflanzen ist obligatorisch.

Durch diese Änderungen wird den gesellschaftlichen Forderungen nach Einschränkung der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und nach einer besseren Berücksichtigung der Umwelt Rechnung getragen.

Der Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Irouléguy

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine weisen ein stark ausgeprägtes Aroma auf. Die Mischung von mindestens zwei Rebsorten erhöht die aromatische Komplexität und die Ausgewogenheit; die Weine erinnern im Geruch oft an exotische Früchte; am Gaumen besteht ein gutes Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure.

Die Weine besitzen

1. einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol.
2. einen Alkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol nach der Anreicherung.

Jede Partie besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein

1. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 5 g/l.
2. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern ≤ 4 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von > 14 % vol.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine stammen hauptsächlich aus Cabernet Franc N und Tannat N, die ihnen Farbe und fruchtige Aromen verleihen. Die Weine entwickeln ein gutes Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure, da zum Zwecke einer guten Reifung und eines guten Gesundheitszustands ausgewählte Parzellen genutzt werden.

Die Weine besitzen

1. einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol.
2. einen Alkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol nach der Anreicherung.

Jede Partie besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/l.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine stammen hauptsächlich aus Cabernet Franc N und Tannat N, die ihnen Farbe und fruchtige Aromen sowie einen hohen Tanningehalt verleihen. Ihr Aroma hat eine besondere Fruchtnote und geht zu komplexen Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen über. Junger Wein hat einen hohen Tanningehalt, der mit dem Ausbau abgemildert wird, sodass eine ausgewogene Struktur entsteht.

Die Weine besitzen

1. einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol.
2. einen Alkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol nach der Anreicherung.

Jede Partie besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein

1. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 3 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von ≤ 14 % vol.
2. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von > 14 % vol.
3. einen Apfelsäuregehalt von ≤ 0,3 g/l.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Einschränkungen

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung kontinuierlicher Pressen ist untersagt.

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch als Bestandteil von Zubereitungen verwendet werden.

2. Pflanzdichte – Abstände zwischen den Rebzeilen

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,50 m.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss mindestens 0,90 m betragen.

Diese Bestimmungen gelten nicht für terrassenförmig angelegte Rebpflanzungen. Für diese Reben muss der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen.

3. Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden entweder im einfachen Guyotschnitt, im doppelten Guyotschnitt oder im Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung) geschnitten.

Die Anzahl der Augen pro Stock beträgt höchstens

— 16 für die Rebsorten Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Courbu B, Petit Courbu B, Petit Manseng B.

— 12 für die Rebsorten Tannat N und Gros Manseng B.

4. Andere Anbauverfahren

Anbauverfahren

a) Um die physikalischen und biologischen Umgebungsbedingungen, die ein wesentliches Element des Terroirs sind, zu erhalten, gilt Folgendes: Die Dauerbegrünung von Parzellen-Randbereichen (Vorgewende und Bereiche zwischen Parzellen, die nicht bestockt sind bzw. nicht bewirtschaftet werden) ist verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt nicht im Fall der Wiederherstellung der Vorgewende, insbesondere nach Erosion oder nach außergewöhnlichen klimatischen Ereignissen.

b) Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

c) Die Heißwasserbehandlung der Pflanzen ist obligatorisch.

5. Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung kann entsprechend den Vorschriften des Artikels D.645-5 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code Rural et de la Pêche Maritime) genehmigt werden.

6. Besondere Erntevorschriften

Anbauverfahren

Die Trauben werden von Hand gelesen.

5.2. *Höchsterträge*

1.

60 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Pyrénées-Atlantiques statt: Aincille, Anhaux, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguy, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

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

Das Weinbaugebiet entwickelte sich bereits im 13. Jahrhundert unter dem klösterlichen Einfluss des Jakobswegs, der das Gebiet durchquert. Es befindet sich am Fuß des baskischen Gebirges und erstreckt sich über Steilhänge, die optimal ausgerichtet und besonnt sind. Entwässernde Böden und die Hangneigung leiten das durch die großen Niederschlagsmengen bedingte überschüssige Wasser ab. Der Südwind im Herbst ermöglicht eine gute Reifung durch höhere Temperaturen und Sonneneinstrahlung. Dank der guten Reifung der Trauben von gut besonnten Parzellen liefern die lokalen Rebsorten ausgewogene tanninhaltige Rotweine, fruchtige Roséweine sowie frische und aromatische Weißweine, da sie besonders gut an das Klima angepasst sind, welches keinen Wasserstress verursacht.

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

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Irouléguy“ kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90b99013-a98c-483b-8dd1-07c72e57536b.