C/2026/1818

19.3.2026

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

(C/2026/1818)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

**„Aylés“**

**EU-Nr.: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Aylés“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

*Name*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung]. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Aylés“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

*Titel*

Änderung der Beschreibung des Weins: Analysemerkmale und organoleptische Eigenschaften

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

*Beschreibung*

Es wird eine kurze Einleitung für Nummer 2 der Produktspezifikation eingefügt, in der angegeben wird, dass die im Rahmen der g.U. „Aylés“ geschützten Weine der Weinbaukategorie 1 „Wein“ angehören; außerdem wird präzisiert, dass es sich bei diesen Weinen um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handeln kann. Daher werden die Beschreibung der Bereitung von Weißweinen und die Beschreibung ihrer Analysemerkmale und organoleptischen Eigenschaften aufgenommen.

Die analytischen Grenzwerte werden folgendermaßen geändert:

— vorhandener Alkoholgehalt: Die Höchstwerte werden gestrichen, der Mindestwert für Rotweine wird vereinheitlicht und auf 12 % vol gesenkt, für Roséweine wird er von 12 % vol auf 11,5 % vol gesenkt.

— Gesamtzucker: Die Grenzwerte werden gestrichen und es wird darauf hingewiesen, dass die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte eingehalten werden.

— Gesamtsäuregehalt: Die Höchstwerte werden gestrichen.

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Der Wert wird für alle Arten von Wein auf 0,90 g/l vereinheitlicht.

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Der Grenzwert für alle Weinarten wird angehoben.

Der Text zu den organoleptischen Eigenschaften der Weine wird unter Berücksichtigung der Erfahrungen und Arbeiten des Verkostungsgremiums der Kontrollstelle neu formuliert. Bei den Rotweinen werden die Weinarten „joven“, „barrica“, „crianza“ und „tres de 3 000“ durch „tinto“ und „tinto con envejecimiento“ ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

*Titel*

Änderungen bei den Anbauverfahren

*Beschreibung*

Die Höchstzahl der Rebstöcke pro Hektar und der Augen pro Hektar wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe a (Anbauverfahren) der Produktspezifikation jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderungen bei den spezifischen önologischen Verfahren

*Beschreibung*

Der Wortlaut des Abschnitts zu den önologischen Verfahren wird verbessert, um den Inhalt neu zu strukturieren und die Erzeugung von Weißweinen einzuführen.

Ferner wird das Zeitfenster für die Ernte der Trauben gestrichen; der natürliche Mindestalkoholgehalt für Weißwein wird festgelegt und der Wert für Roséwein wird von 12 % vol auf 11 % vol gesenkt, während er für Rotweine auf 12 % vol vereinheitlicht wird; der Hinweis, dass das Weinbaugebiet an die Kellerei angrenzt, wird gestrichen; die Verpflichtung, dass jede Sorte getrennt zu Wein verarbeitet werden muss, wird gestrichen; die Zeit- und Tagesbegrenzungen für die Mazeration und Fermentation werden ebenso gestrichen wie die Angabe der Höchsttemperaturen für die Gärung; die Verpflichtung zur täglichen Kontrolle der Dichte wurde gestrichen.

Es wird festgelegt, dass Weißweine nur aus weißen Sorten und Rosé- und Rotweine nur aus roten Sorten hergestellt werden dürfen; zuletzt wird die Beschränkung des Fassungsvermögens der Fässer gestrichen, und für Weiß-, Rosé- und Rotweine sowie für „tres de 3000“-Weine werden Mindestreifezeiten festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe b (Spezifische Anbauverfahren) der Produktspezifikation und Punkt 7.1 (Weinbereitungsverfahren) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

*Titel*

Abgrenzung des geografischen Gebiets auf Polygon- und Parzellenebene

*Beschreibung*

Das geografische Gebiet der g.U. wird auf Ebene der Polygone in der Gemeinde und den entsprechenden Parzellen abgegrenzt. Der Verweis auf die Abgrenzung wird gestrichen, sodass das geografische Gebiet leicht erweitert und der Zusammenhang mit dem Erzeugnis nicht verändert wird. Folglich befinden sich die Anlagen der Kellerei im abgegrenzten geografischen Gebiet, weshalb es nicht erforderlich ist, eine Ausnahmeregelung für die Weinbereitung in einem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft vorzusehen. Diese Ausnahmeregelung unter den zusätzlichen Bedingungen wird daher aufgehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 (Abgegrenztes geografisches Gebiet) und Nummer 8 (Weitere Anforderungen) der Produktspezifikation sowie Punkt 9 (Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets) und Punkt 11 (Weitere geltende Anforderungen) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

*Titel*

Aufnahme neuer Keltertraubensorten

*Beschreibung*

Die Sorten Syrah (rot) und Chardonnay (weiß) werden aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

*Titel*

Kennzeichnungsangaben

*Beschreibung*

Die Kennzeichnung der Weine wird um zwei neue fakultative Angaben ergänzt: „Viñas viejas“ und „Vendimia seleccionada“ oder „Selección“. Der traditionelle Begriff „Clásico“ wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

*Titel*

Verbesserungen des Wortlauts

*Beschreibung*

Die Nennung des Rechtsrahmens unter Nummer 8 Buchstabe a der Produktspezifikation wird gestrichen, da sie nicht erforderlich ist. Die Verweise auf den Rechtsrahmen für traditionelle Begriffe unter Nummer 8 Buchstabe b werden gestrichen, da sie ebenfalls nicht erforderlich sind.

Nach den geltenden Rechtsvorschriften müssen Name und Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überprüfen, und ihre spezifischen Aufgaben nicht in die Produktspezifikation aufgenommen werden. Der entsprechende Absatz, d. h. Nummer 9 der Produktspezifikation wird daher gestrichen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 8 und 9 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument ist von dieser Änderung nicht betroffen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein**

**„Aylés“**

**EU-Nr.: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025**

1. **Name(n)**

„Aylés“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

*Weinbauerzeugnis*

Weißwein und Roséwein

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Leuchtende Farbe.

Geruch

Sehr intensiv mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen der Sorte.

Geschmack

Sehr intensiv, ausgewogener Nachgeschmack.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 11,5 |
| Mindestgesamtsäure: | 4 |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 15 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): | 160 |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Rotwein

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Rotwein: Gute Farbintensität mit lebhaften Tönen.

Gereifter Rotwein: mittlere bis hohe Farbintensität.

Geruch

Rotwein: Mäßig intensiv, wobei fruchtige und/oder blumige Aromen dominanter sind als die Gäraromen.

Gereifter Rotwein: Mäßig intensiv mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, bisweilen mit Holznoten (z. B. Röstnoten).

Geschmack

Rotwein: Ausgewogen und mit anhaltendem Abgang.

Gereifter Rotwein: Komplex und mit Holznoten. Im Hinblick auf die Struktur ausgewogen.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 12 |
| Mindestgesamtsäure: | 4 |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | — |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 15 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): | 120 |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Ernte erfolgt mechanisch bei Tagestiefsttemperatur. Eine manuelle Ernte wird nur bei Jahrgängen und Erzeugungsverfahren durchgeführt, bei denen es die mechanische Ernte nicht ermöglicht, die verschiedenen Qualitäten auf den Rebflächen auszuwählen. Die Weinbereitung findet unmittelbar nach der Ernte statt.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt 11 % vol bei Weißweinen und 12 % vol bei Rotweinen.

Es dürfen nur hydraulische und pneumatische Pressen verwendet werden; der Ertrag darf sich auf maximal 70 Liter Wein je 100 kg Trauben belaufen.

Bei der Weinbereitung wird bei Rotweinen eine vorfermentative Mazeration und bei Weiß- und Roséweinen eine Hülsenkaltmaischegärung durchgeführt.

Die Reifung findet in Fässern aus Eiche französischen, amerikanischen und osteuropäischen Ursprungs über folgende Mindestzeiträume statt:

— Weißwein und Roséwein ≥ 30 Tage

— Rotwein ≥ 60 Tage

— „Tres de 3000“ ≥ 12 Monate

Weinbereitungsverfahren

Anbauverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Pflanzmuster von 3 x 1 m.

Unter Berücksichtigung des Anbauzyklus wird Tröpfchenbewässerung angewendet.

Um das vegetative Gleichgewicht zu erhalten, wird gedüngt.

Die Bodenerhaltungsarbeiten zielen darauf ab, Erosion zu vermeiden und das Einsickern von Niederschlägen zu erleichtern.

Die Gesundheit der Reben richtet sich nach Kriterien des integrierten Pflanzenschutzes.

Es werden Kontrollen der Erntevorausschätzungen durchgeführt; wenn die Höchsterträge überschritten werden könnten, findet eine Ausdünnung statt.

In der Reifephase werden regelmäßige Reifeprüfungen durchgeführt.

Die Weinbereitung findet unmittelbar nach der Ernte statt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Alle Sorten

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag | 8 000 |
| Einheit des Höchstertrags: | Kilogramm Trauben pro Hektar |

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Alle Sorten

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag | 56 |
| Einheit des Höchstertrags: | Hektoliter pro Hektar |

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA TINTA

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

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

Das Gebiet des Guts „Aylés“, in dem Reben zur Erzeugung von „vino de pago“ angebaut werden können, umfasst die folgenden Parzellen in der Gemeinde Mezalocha (Zaragoza):

Polygon 16: Parzellen 2, 3, 4, 12 und 13

Polygon 19: Parzellen 212, 213 und 214

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

*Kategorie des Weinbauerzeugnisses*

1. Wein

*Zusammenfassung des Zusammenhangs*

Aylés ist ein landwirtschaftliches Gut im Huerva-Becken, auf dem es seit Anfang des 20. Jahrhunderts Reben gibt. Die Böden sind – anders als die in der Umgebung – reich an Calciumcarbonat, haben einen ausgewogenen Gehalt an Kalkstein, einen geringen Gehalt an organischer Substanz und Stickstoff sowie einen Tongehalt von weniger als 45 %, was dazu führt, dass die Weine einen hohen Alkoholgehalt haben, extraktreich, gut gefärbt und aromatisch sind und einen guten Säuregehalt aufweisen, d. h. es handelt sich um Weine von ausgezeichneter Qualität. Aufgrund der chemischen Zusammensetzung (geringerer Acetoningehalt und höherer Estergehalt als Weine aus der Umgebung) handelt es sich um ausgewogene Weine, die nicht säuerlich sind, wobei junge Weine eine intensive Ausprägung fruchtiger und blumiger Aromen aufweisen und bei Crianza-Weinen die fruchtigen Noten stärker hervorstechen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

ABFÜLLUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Wein muss in den Kellereianlagen des Weinguts abgefüllt werden. Das Potenzial dieser Weine ist untrennbar mit ihrem Herkunftsort, dem Ort ihrer Herstellung, verbunden. Es wird daher von entscheidender Bedeutung sein, dass alle Prozesse, die sich auf die Qualität des Erzeugnisses auswirken, in der Kellerei selbst durchgeführt werden, um potenzielle qualitative Verluste durch Maßnahmen wie unnötiges Pumpen, Transport oder Ähnliches zu vermeiden.

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Fakultative Angaben je nach Merkmalen der Rebfläche:

„Viñas viejas“: Wein aus Trauben von Reben, die älter als 20 Jahre sind.

„Vendimia seleccionada“ oder „Selección“: Wein aus Trauben von Parzellen, die vor der Ernte ausgewählt wurden und deren Ertrag weniger als 7 000 Kilogramm pro Hektar beträgt.

**Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_de_condiciones_dop_ayles_aprobado