C/2024/5920

1.10.2024

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/2024/5920)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Saint-Joseph“

PDO-FR-A0200-AM02

Datum der Mitteilung: 24.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Kennzeichnung

In Kapitel I Abschnitt „XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung“ der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Saint-Joseph“ wird Nummer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den einzelnen beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und in Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufgedruckt sein, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

2. Meldepflichten

Kapitel II der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Saint-Joseph“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Bezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

3. Verweis auf die Kontrollstelle

Kapitel III Abschnitt II – Verweise auf die Kontrollstelle – der Produktspezifikation wird aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer Drittstelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Saint-Joseph

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1 Wein

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

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

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

1. Analysekriterien

KURZBESCHREIBUNG

Die Ursprungsbezeichnung „Saint-Joseph“ ist stillen Weiß- und Rotweinen vorbehalten.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von mindestens 10,5 % auf.

Bei der Abfüllung liegt der Apfelsäuregehalt der Rotweine bei höchstens 0,4 g/l.

Der Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) der Weine beträgt bei der Abfüllung

— höchstens 3 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von maximal 13,5 %,

— höchstens 4 g/l bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von mehr als 13,5 %.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol aufweisen.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. Organoleptische Beschreibung der Weine

KURZBESCHREIBUNG

Im Jahr 2010 betrug der Anteil der Rotweine an der Gesamterzeugung 90 %. Diese werden überwiegend aus der einzigen Rebsorte Syrah N bzw. „Sérine“ gewonnen.

Sie weisen einen aromatischen Charakter mit sehr ausgeprägter Eleganz und Feinheit auf, der häufig Frucht-, Gewürz-, Lakritze- oder Unterholznoten anklingen lässt. Am Gaumen ist die Samtigkeit der Tannine gefragt. Der Einfluss der verschiedenartigen Böden und Mesoklimata macht sich vor allem durch die robusteren und sich langsamer verfeinernden Tanninstrukturen bemerkbar, die bei Weinen aus Parzellen mit Kalksteinböden zu finden sind.

Die weniger verbreiteten Weißweine machen nur 10 % der Erzeugung aus. Sie werden überwiegend aus der Rebsorte Marsanne B gewonnen (95 % des weißen Rebsortenbestands), die vor allem auf kalksteinhaltigen Böden angepflanzt wird. Es handelt sich um trockene und sehr aromatische Weine mit stark ausgeprägten Noten weißer Honigblüten. Am Gaumen weisen sie eine ursprüngliche Ausgewogenheit auf, die durch ihre Geschmeidigkeit betont wird.

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

— Die Pflanzdichte der Reben beträgt mindestens 4 500 Stöcke pro Hektar.

— Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,30 m². Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

— Der Zeilenabstand der Reben beträgt höchstens 2,50 m.

Die Reben werden nach einem der folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens 10 Augen am Stock bleiben:

— kurzer Zapfenschnitt (Gobelet-, einarmiger oder zweiarmiger Cordon-de-Royat-Schnitt),

— einfacher Guyot-Schnitt.

Der Kordon befindet sich auf einer Höhe von höchstens 0,60 m. Gemessen wird der Abstand vom Boden bis zu den unteren Armen des Stocks.

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben gewonnen. Die Trauben werden an den Rispen zum Ort der Weinbereitung transportiert.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen erfüllen, die sich aus den EU-Rechtsvorschriften und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergeben.

5.2. *Höchsterträge*

46 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese sowie die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgen auf dem Gebiet der nachstehend aufgeführten Gemeinden in den folgenden Departements:

— Departement Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion,

— Departement Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

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

Das geografische Gebiet befindet sich am rechten Ufer der Rhône und grenzt an die geografischen Gebiete der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Saint-Péray“ im Süden und „Condrieu“ im Norden an.

Unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen des Rhônetals wird die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Saint-Joseph“ als „Crus des Côtes du Rhône“ eingestuft.

Das Weinbaugebiet erstreckt sich über ca. 60 km, entlang einer Nord-Süd-Achse an der Rhône, wobei sich die Rebflächen vorzugsweise an den klimatisch günstigsten Standorten mit Süd- oder Südosthängen sowie am östlichen Rand des Zentralmassivs befinden.

Das geografische Gebiet ist somit im Gebiet von 23 Gemeinden im Departement Ardèche und 3 Gemeinden im Departement Loire genau abgegrenzt.

Das von den Einheimischen als „Lyonnais"-Klima bezeichnete Klima ist kontinental, auch wenn es von den letzten mediterranen Einflüssen des Rhônetals profitiert. Am häufigsten ist der Nordwind, der in dem Gebiet auch als „Bise" bezeichnet wird. Er ist kalt und trocken und sorgt dafür, dass das Laubwerk trocknet und sich weniger Pilzkrankheiten entwickeln, führt aber auch zu Temperaturbedingungen, die der Reife im Grunde eher abträglich sind. Das windige Umfeld erfordert die Auswahl relativ windgeschützter und sonniger Lagen. Der heiße und feuchte Südwind weht seltener und begünstigt eine gute Reife, bringt aber häufig Regen mit sich.

Historisch betrachtet ist die Entwicklung der Rebflächen und des Weinhandels eng mit dem linken Ufer der Rhône verknüpft, zum einen, da der östliche Teil des geografischen Gebiets zu der Stadt Vienne gehört, die als „Weinstadt" und Hauptstadt der Allobroger bezeichnet wird, und zum anderen angesichts der engen Verbindung zwischen den Weinbaugemeinden Tournon und Tain-l'Hermitage, die sich an einer Verengung des Flusses Rhône gegenüberliegen. Der Hügel von Tain-l'Hermitage ist im Übrigen durch ein geologisches Substrat gekennzeichnet, bei dem es sich um ein Stück Granitmassiv handelt, das die Rhône aus den Bergen um Tournon gelöst hat. Bei dem Rebsortenbestand dieses Gebiets auf beiden Seiten der Rhône wurde ein identisches Dreigespann bevorzugt: die Rebsorten Syrah N, Marsanne B und Roussanne B.

Trotz der historischen Wechselfälle, durch die die Verbindung zwischen den beiden Ufern bisweilen abgerissen war, konnten die Menschen in diesem Gebiet dank ihres Know-hows und ihrer beharrlichen Bemühungen eine besondere Qualität erreichen, die sich im Ansehen und im Bekanntheitsgrad der Weine, die entweder unter der Bezeichnung „Vins de Tournon" (Weine aus Tournon) oder unter der Bezeichnung „Vins de Mauves" (Weine aus Mauves) in Verkehr gebracht werden, zum Ausdruck kommt. Gestützt auf diese Erfahrungen war es möglich, das Weinbaugebiet auf weitere Gemeinden nördlich von Tournon auszudehnen und dabei dennoch seine Identität zu bewahren.

Die mediterranen Einflüsse, die an den am besten ausgerichteten Hängen dieses Gebiets spürbar sind, mildern die nördliche Kälte und die frischen Brisen des Nordwinds ab. In Verbindung mit den entwässernden und warmen Quarzsand- oder Geröllböden dieser steilen, terrassenförmig bepflanzten Hänge, die die Menschen erhalten und wieder urbar machen konnten, und in Verbindung mit einem identitätsschaffenden und zeitbeständigen Rebsortenbestand sorgen sie für ein Erntepotenzial, das durch das Know-how der örtlichen Akteure Bestand hat. Indem die Winzer des Gebiets „Saint-Joseph" die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten sie einen Beitrag, um die Ursprünglichkeit und die charakteristischen Eigenschaften dieser Weinberge in Hanglage zu erhalten.

Die Rotweine, die aus Trauben mit guten Reifebedingungen gewonnen und in Lagen mit einem kontrollierten Wasserhaushalt geerntet werden, weisen eine bemerkenswerte Geschmeidigkeit und Eleganz auf, die mit Körperreichtum und aromatischer Komplexität gepaart sind.

Die Weißweine machen zwar nur einen geringen Teil der Erzeugung aus, in ihnen spiegeln sich aber ebenfalls das Know-how und die Auswirkung der Hanglagen wider. Sie werden hauptsächlich auf kohlensauren Böden angebaut und stammen aus Parzellen mit idealer Hangrichtung, die ihnen ihre besondere Ausgewogenheit verleihen, bei der die Geschmeidigkeit die lebendige Ausdruckskraft dominiert und ein aromatisches Blüten- und Honigbukett unterstützt.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— diese in der Erntemeldung angegeben ist.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die größeren geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Die Bedingungen für die Verwendung der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sind in der Vereinbarung zwischen den beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegt. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und in Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufgedruckt sein, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— Departement Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux,

— Departement Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes,

— Departement Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne,

— Departement Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin,

— Departement Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325