C/2024/3119

8.5.2024

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/2024/3119)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Monreale“

PDO-IT-A0787-AM02

Datum der Mitteilung: 8.2.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung und Aufnahme von Weinsorten

Beschreibung: Folgende Weinsorten sind nicht mehr vorgesehen:

„Monreale“ Ansonica bzw. Inzolia, „Monreale“ Catarratto, „Monreale“ Grillo; „Monreale“ Chardonnay; „Monreale“ Pinot Bianco; „Monreale“ Bianco Superiore, „Monreale“ Pinot Nero; „Monreale“ Sangiovese; „Monreale“ Calabrese bzw. Nero d'Avola; „Monreale“ Perricone, „Monreale“ Cabernet Sauvignon; „Monreale“ Merlot; „Monreale“ Vendemmia tardiva; „Monreale“ Novello.

Die Weinsorten „Monreale“ Syrah Riserva und „Monreale“ Syrah Rosato wurden aufgenommen.

Begründung: Die Ursprungsbezeichnung „Monreale“ soll durch die Verwendung von Rebsorten, die traditionell im Erzeugungsgebiet angebaut werden, besser charakterisiert werden.

Die folgende Änderung betrifft alle Artikel der Produktspezifikation und die Abschnitte „Beschreibung der Weine“, „Höchsterträge“, „Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der ampelografischen Grundlage

Beschreibung: Für die Weinsorten „Monreale“ Bianco, „Monreale“ Rosso, auch als Riserva, und „Monreale“ Rosato wurde die Rebsortenmischung geändert.

Weinsorten, die in Artikel 1 nicht mehr vorgesehen sind, wurden gestrichen.

Begründung: Die Ursprungsbezeichnung „Monreale“ soll durch die ausschließliche Verwendung von Rebsorten, die traditionell im Erzeugungsgebiet angebaut werden, besser charakterisiert werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

3. Streichung von Weinsorten und Festlegung der Höchsterträge und des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Beschreibung: Die reinsortigen Weine Ansonica bzw. Insolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Calabrese bzw. Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon und Merlot sowie die Zusatzbezeichnung Vendemmia tardiva (Spätlese) wurden gestrichen.

Bei den Weinsorten Syrah Rosato und Syrah Riserva wurden die Angaben zu den Höchsterträgen und zum natürlichen Mindestalkoholgehalt hinzugefügt.

Begründung: Die Ursprungsbezeichnung „Monreale“ soll durch die ausschließliche Verwendung von Rebsorten, die traditionell im Erzeugungsgebiet angebaut werden, besser charakterisiert werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

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

4. **Streichung von Zusatzbezeichnungen und Änderung in Bezug auf die Mindestreifezeit für die Weinsorte Rosso Riserva**

Beschreibung: Die Zusatzbezeichnungen „Superiore“ und „eingetrocknete Trauben“ wurden gestrichen.

Die Angabe der Mindestreifezeit für die Weinsorte Rosso Riserva wurde geändert; sie wird nun in Monaten angegeben.

Begründung: Diese Änderungen waren aufgrund der Überarbeitung der vorherigen Artikel und der Artikel 1 und 2 erforderlich.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

5. **Änderung und Angabe der chemischen und physikalischen Eigenschaften der Weine**

Beschreibung: Die Eigenschaften beim Genuss wurden geändert, indem der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt der Weinsorten „Monreale“ Rosso, „Monreale“ Riserva und „Monreale“ Syrah erhöht wurde. Für die Weinsorten „Monreale“ Syrah Riserva, „Monreale“ Syrah Rosato und „Monreale“ wurden die Eigenschaften beim Genuss hinzugefügt.

Bei der Weinsorte „Monreale“ Bianco wurde der Mindestgesamtalkoholgehalt auf 11,50 % vol angehoben.

Begründung: Die Ursprungsbezeichnung „Monreale“ soll durch die ausschließliche Verwendung von Rebsorten, die traditionell im Erzeugungsgebiet angebaut werden, besser charakterisiert werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

6. **Besondere Angaben auf dem Etikett**

Beschreibung: Es wurde Artikel 7 hinzugefügt, um die untergliederte Produktspezifikation zu vereinheitlichen. Die Bezeichnung „Novello“ wurde gestrichen. Zudem wurde die Möglichkeit der Angabe „Vigna“ und die Verwendung der größeren geografischen Einheit „Sicilia“ vorgesehen.

Begründung: Diese Änderungen waren aufgrund der Überarbeitung der vorherigen Artikel erforderlich. Zudem wurde die in der Produktspezifikation der g. U. „Sicilia“ zulässige Möglichkeit vorgesehen, die Region Sizilien auf dem Etikett anzugeben. Damit soll es den Erzeugern ermöglicht werden, sich dem regionalen System „Sicilia“ anzuschließen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Monreale

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der Weine:**

1. „Monreale“ Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot;

Geruch: angenehm, fein, weinig;

Geschmack: harmonisch, strukturreich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

2. „Monreale“ Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: fruchtig, duftend;

Geschmack: harmonisch, frisch, bisweilen lebhaft;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

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

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

3. „Monreale“ Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: fein, elegant;

Geschmack: delikat, typisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

4. „Monreale“ Rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot bis granatrot;

Geruch: intensiv, harmonisch;

Geschmack: charakteristisch, strukturiert;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

5. „Monreale“ Syrah

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot;

Geruch: charakteristisch, fruchtig;

Geschmack: strukturreich, harmonisch, mit angenehmer Tanninnote;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

6. „Monreale“ Syrah Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot;

Geruch: angenehm, fein, weinig;

Geschmack: harmonisch, strukturreich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

7. „Monreale“ Syrah Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: fruchtig, duftend;

Geschmack: harmonisch, frisch, bisweilen lebhaft;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

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

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäure 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. „Monreale“ Rosso

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Monreale“ Rosso Riserva

12 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Monreale“ Bianco

12 000 kg Trauben pro Hektar

4. „Monreale“ Syrah

10 000 kg Trauben pro Hektar

5. „Monreale“ Syrah Rosato

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. „Monreale“ Syrah Riserva

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monreale“ bestimmten Trauben müssen von Rebflächen stammen,

die im Gebiet der Gemeinde Monreale liegen, wobei folgende Areale ausgenommen sind:

— der nördliche Teil des Gemeindegebiets, der im Süden abgegrenzt wird durch die Gebietsgrenze zur Gemeinde Borgetto, die Höhenlinie 600, die vom Monte Mirto zum Monte della Fiera, Monte della Signora und Pizzo Aiello führt, durch die Gebietsgrenze zur Gemeinde San Giuseppe Jato, durch den Berg Cozzo Frantanoni sowie durch den Pfad, der von der Serra del Frassino zur Provinzstraße zwischen Piana degli Albanesi und San Giuseppe Jato bis zur Gebietsgrenze zur Gemeinde Piana degli Albanesi führt;

— der südöstliche Teil, der zwischen der Gemeindegrenze und folgenden Verkehrswegen liegt:

  — der Staatsstraße Nr. 118, die von der Gebietsgrenze zur Gemeinde Marineo bis zur Abzweigung Ficuzza führt, der Gemeindestraße, die von der Abzweigung Ficuzza zur gleichnamigen Ortschaft führt, und dem befahrbaren Weg, der von Ficuzza bis zur Ortschaft Nicolosi entlang der Höhenlinie 600 bis zur Gebietsgrenze zur Gemeinde Corleone führt.

Das Gebiet der Gemeinde Piana degli Albanesi mit Ausnahme des folgenden Areals:

— der nördliche Teil, der im Süden durch die Gebietsgrenze zur Gemeinde Monreale, die Provinzstraße Piana degli Albanesi – San Giuseppe Jato und die Provinzstraße Piana degli Albanesi – Santa Cristina Gela abgegrenzt ist und bis zu den Gemeindegrenzen von Santa Cristina Gela verläuft.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Camporeale.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde San Giuseppe Jato.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde San Cipirello.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Santa Cristina Gela.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Corleone.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Roccamena.

7. **Keltertraubensorten**

Ansonica B. - Inzolia

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Catarratto Bianco Comune B. - Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B. - Catarratto

Perricone N.

Syrah N.

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

Monreale

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt im Nordwesten Siziliens und umfasst Teile der Gemeinden Monreale und Piana degli Albanesi sowie das gesamte Gebiet der Gemeinden Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone und Roccamena, die alle in der Provinz Palermo liegen.

Im Erzeugungsgebiet sind vorwiegend folgende Bodenassoziationen zu finden:

— Bodenassoziation „Regosole – Braunerde – Parabraunerde" mit sandiger bis lehmiger Textur.

— Bodenassoziation „Braunerde – vertisolische Braunerde – Vertisole", die typisch für leicht hügelige Gebiete sind, deren Hänge vorwiegend auf einer Höhe zwischen 300 m und 600 m über dem Meeresspiegel liegen. Die mittlere Höhe der Weinanbauflächen reicht von 300 m bis 600 m über dem Meeresspiegel.

Das Gebiet liegt in der Klimazone der immergrünen Eichen- und Lorbeerbäume (Lauretum Typ II) in der warmen und kalten Unterzone (phytoklimatischer Bereich der Klassifikation nach Mayr-Pavari). Die jährliche Durchschnittstemperatur schwankt zwischen 12° C und 17° C in der kalten Unterzone und zwischen 15° C bis 23° C in der warmen Unterzone.

Die durchschnittliche Temperatur im kältesten Monat liegt bei über 3° C in der kalten Unterzone und bei über 7° C in der warmen Unterzone. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 800 mm, wobei die meisten Niederschläge in den Herbst- und Wintermonaten fallen. Die Trockenperiode hält von Mai bis Oktober an, in der es im August zu sporadischen Gewitterphänomenen kommt.

Von entscheidender Bedeutung sind die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, die aufgrund der langen Tradition dazu beigetragen haben, die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monreale" zu erzeugen.

Das Anbaugebiet ist Teil des einstmals mächtigen Erzbistums Monreale, das zur Zeit der Normannen gegründet wurde. Mitte der siebziger Jahre des 12. Jahrhunderts ließ der normannische König Wilhelm II. von Sizilien die Bischofskirche Santa Maria Nuova in Monreale errichten und stattete sie mit zahlreichen Privilegien und Landbesitztümern aus. Innerhalb kürzester Zeit wurde die Bischofskirche dann zum Erzbistum erhoben.

Die Grenzen des überlassenen Gebiets wurden 1182 in einer feierlichen Urkunde festgelegt, die in den drei offiziellen Sprachen der normannischen Epoche (Griechisch, Latein und Arabisch) verfasst wurde. Darin waren zahlreiche Ortschaften angegeben, in denen Wein angebaut wurde. Monreale mit seinem mächtigen Erzbistum war für das gesamte Gebiet über mehrere Jahrhunderte hinweg der Dreh- und Angelpunkt mit eigener politischer, kultureller und wirtschaftlicher Identität. Die gesamte Wirtschaft im Gebiet wurde vom Erzbischof von Monreale kontrolliert und geplant, dem geistlichen und weltlichen Oberhaupt eines sehr großen Territoriums, das eine Quelle für wiederkehrende Einnahmen war, die sowohl für religiöse Belange als auch für die Aufrechterhaltung eines riesigen bürokratischen Apparats und des majestätischen Doms von Monreale verwendet wurden.

Der Anbau von Reben als wichtige Kulturpflanze hat im Laufe der Jahrhunderte seine bedeutende Rolle für das Gebiet bis in die Gegenwart beibehalten. Die jüngere Geschichte ist durch die positive Entwicklung der Ursprungsbezeichnung geprägt, da neue Rebflächen angelegt wurden und neue Unternehmen entstanden sind. Dies hat gemeinsam mit der Professionalität der Erzeugerunternehmen dazu beigetragen, das Qualitätsniveau zu steigern und das Ansehen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monreale" zu erhöhen. Dafür zeugen die nationalen und internationalen Anerkennungen der DOC-Weine „Monreale", die von den Erzeugern im betreffenden geografischen Gebiet bereitet werden.

Der Einfluss der menschlichen Faktoren im Laufe der Geschichte betrifft insbesondere die genaue Festlegung der folgenden technischen Aspekte der Erzeugung, die fester Bestandteil der Produktspezifikation sind. Die orografischen Gegebenheiten in dem größtenteils hügeligen Erzeugungsgebiet und die günstige Lage der Weinberge sorgen für eine ausreichend durchlüftete und helle Umgebung, während sich der Boden besonders für den Anbau von Reben eignet, da das Wasser auf natürliche Weise abfließen kann.

Die durch zahlreiche Dokumente belegte jahrhundertealte Geschichte des Weinbaus in diesem Gebiet, die von der griechischen und römischen Epoche bis zur heutigen Zeit reicht, ist der allgemeine und grundlegende Beleg für den engen Zusammenhang und die Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren, der Qualität und den besonderen Merkmalen der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monreale“. Dies bezeugt, dass die Weinkultur bereits seit der Antike eng mit dem Leben der Menschen verbunden ist, die die traditionellen Anbaumethoden und Weinbereitungsverfahren und sogar bestimmte Begriffe in diesem besonderen Gebiet über Jahrhunderte hinweg weitergegeben haben. So findet sich beispielsweise in den Archiven eine öffentliche Bekanntmachung aus dem Jahr 1616, in der die Unterscheidung der Reben zwischen „uva latina“ und „uva da lignaggio“ bzw. zwischen wurzelechten und gepfropften Reben festgelegt wurde. Der Begriff „uva da lignaggio“ wird in einigen Teilen des Gebiets um Monreale noch immer für veredelte (gepfropfte) Reben verwendet.

All diese traditionellen Methoden und Verfahren wurden in der Moderne bis heute dank unbestrittener wissenschaftlicher und technischer Fortschritte weiter verbessert und verfeinert, bis die renommierten Weine mit der g. U. „Monreale“ erreicht wurden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Angabe der größeren geografischen Einheit auf dem Etikett

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Monreale“ kann die größere geografische Einheit „Sicilia“ im Einklang mit den geltenden nationalen und gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20594