Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/1315

7.2.2024

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/2024/1315)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valdadige / Etschtaler“

PDO-IT-A0474-AM05

Datum der Mitteilung: 8.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Erweiterung des Erzeugungsgebiets der Trauben**

   Beschreibung: Das Erzeugungsgebiet der Trauben wird auf die Weinbauflächen der ehemaligen Verwaltungsgemeinde Nave San Rocco (heute Terre d'Adige) erweitert.

   Begründung: Diese ca. 50 Hektar großen Flächen liegen im Etschtal inmitten des DOC-Anbaugebiets „Valdadige“, sind jedoch in der derzeit geltenden Produktspezifikation nicht enthalten.

   Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und Abschnitt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. **Änderung der Verwaltungseinheiten**

   Beschreibung: Die in Artikel 3 der Produktspezifikation (Erzeugungsgebiet der Trauben) angegebenen Verwaltungseinheiten wurden berichtigt.

   Begründung: Die Änderung war notwendig, da unlängst mehrere Gemeinden zusammengelegt worden sind. Diese Änderung hat keine Erweiterung des Erzeugungsgebiets zur Folge.

   Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und Abschnitt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

3. **Erweiterung des Weinerzeugungsgebiets**

   Beschreibung: Das Weinerzeugungsgebiet wird auf das gesamte Gebiet der Provinzen Trient und Bozen erweitert.

   Begründung: Es ist davon auszugehen, dass die traditionellen Erzeugungsbedingungen vorliegen, die eine Erweiterung des Erzeugungsgebiets des Weins mit der g. U. „Valdadige“ innerhalb des Gebiets der zwei Provinzen rechtfertigen, so wie es bereits bei der Provinz Verona der Fall ist. Außerdem erscheint es notwendig, das Weinerzeugungsgebiet weitestgehend an das Gebiet anzugleichen, in dem die Perlweine bereitet werden, das bereits das gesamte Gebiet der drei Provinzen umfasst.

   Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

4. **Korrektur eines Druckfehlers**

   Beschreibung: In Artikel 9 der Produktspezifikation wurde ein Druckfehler korrigiert.

   Begründung: Es werden einige Sorten gestrichen, die bereits seit der letzten Produktspezifikation nicht mehr vorgesehen sind.

   Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 8.1 des Einzigen Dokuments.

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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Valdadige

Etschtaler

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

8. Perlwein

4. **Beschreibung der weine**

1. Valdadige Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: weinig, angenehm und unverkennbar; Geschmack: harmonisch, frisch, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot; Geruch: weinig, angenehm; Geschmack: harmonisch, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität; Geruch: weinig, angenehm, delikat; Geschmack: weich, leicht säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Pinot Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: harmonisch, frisch, würzig. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Pinot Grigio

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: harmonisch, vollmundig. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Chardonnay

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: frisch, würzig, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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. Valdadige Chardonnay und Pinot Bianco Frizzante

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Schaum: fein, langanhaltend; Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, fruchtig; Geschmack: trocken oder lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 14,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

8. Valdadige Schiava

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: granat- bis rubinrot; Geruch: weinig, angenehm; Geschmack: weich, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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*

1. Valdadige / Etschtaler

Spezielles önologisches Verfahren Zulässig sind die verschiedenen Verfahren der Anreicherung, die in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehen sind.

Die Moste und Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“ und der Angabe

„Chardonnay“ und „Pinot Bianco“ können als Perlwein bereitet werden, und zwar ausschließlich durch natürliche Nachgärung.

5.2. *Höchsterträge*

1. Valdadige Bianco

   15 000 kg Trauben pro Hektar

2. Valdadige Rosso

   15 000 kg Trauben pro Hektar

3. Valdadige Rosato

   15 000 kg Trauben pro Hektar

4. Valdadige Pinot Bianco

   15 000 kg Trauben pro Hektar

5. Valdadige Pinot Grigio

   15 000 kg Trauben pro Hektar

6. Valdadige Chardonnay

   15 000 kg Trauben pro Hektar

7. Valdadige Schiava

   15 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Provinz Trient:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle (begrenzt auf die ehemalige Verwaltungsgemeinde Faver), Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trient, Vallelaghi (begrenzt auf die ehemaligen Verwaltungsgemeinden Padergnone und Vezzano), Villalagarina, Volano.

Provinz Bozen: Andrian, Eppan, Bozen, Branzoll, Kuens, Kaltern, Tscherms, Karneid, Kurtatsch, Kurtinig, Neumarkt, Völs, Gargazon, Algund, Leifers, Lana, Margreid, Marling, Meran, Montan, Nals, Auer, Partschins, Post, Ritten, Riffian, Salurn, St. Pankraz, Schenna, Terlan, Tramin, Tisens, Tirol, Pfatten.

Provinz Verona: Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Lagrein N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. - Enantio N.

Merlot N.

Müller Thurgau B.

Nosiola B.

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Grigio - Pinot Gris

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

Schiava Gentile N. - Schiava

Schiava Grigia N. - Schiava

Schiava Grossa N. - Schiava

Teroldego N.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

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

8.1. *g. U. „Valdadige" bzw. „Etschtaler" - Kategorie Wein (1) und Perlwein (8)*

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das Gebiet der g. U. „Valdadige" liegt im moränischen Amphitheater des Flusses Etsch, das während der Eiszeit entstanden ist und mit porphyrischen Granitsanden gefüllt wurde, die von den hohen Gebirgsketten entlang des Gardasees in das Tal flossen, die gemeinsam mit den Kalk- und Dolomitformationen die Beschaffenheit der Böden geprägt haben. Die Böden in Hanglagen mit einem hohen steinigen Anteil ermöglichen den schnellen Abfluss des Regenwassers, wodurch Staunässe vermieden wird. Diese Böden sind reich an Mineralsalzen und weisen einen hohen Silikatanteil auf.

Das Klima im Anbaugebiet mit kalten Wintermonaten und kühlen, gemäßigten Sommermonaten ist typisch für das Voralpen- und Bergland. Insbesondere im Sommer und Herbst herrschen große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 850 und 1 000 mm, wobei in den Wintermonaten mehr Niederschlag fällt

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Das Etschtal ist eine Grenzregion, die die Verbindung zwischen Italien und Nordeuropa bildet, sowie ein Verbindungs- und Wirtschaftsstandort, dessen Weinbautradition bis in die Römerzeit zurückreicht. Im Mittelalter prägten Klosteranlagen und Herrschaften das Gebiet mit Burgen und Abteien, wodurch eine Vielzahl von Anbauflächen und vor allem Weinberge entstanden. Zahlreiche Dokumente und archäologische Funde belegen den Anbau von Reben und die Verarbeitung von Trauben zu Wein.

Der menschliche Eingriff zur ständigen Spezialisierung der Weingärten hat zur Qualifizierung des Weinbaugebiets im Etschtal beigetragen, dessen Landschaft durch die harmonische Abfolge von Weinbergen und Festungen geprägt ist, die zum Schutz des Flusstals der Etsch errichtet wurden.

Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis

Dank des gemäßigten und milden Klimas mit erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, insbesondere in der Zeit vor der Weinlese, können Trauben mit einem hohen Polyphenolgehalt erzeugt werden, deren Aromavielfalt erhalten bleibt. Die in günstiger Südlage und in mittleren Höhen gelegenen kalkhaltigen Böden haben Einfluss auf die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“. Sie sind für den Duft und Geschmack der verschiedenen Weine maßgeblich, die fruchtige Noten aufweisen, vor allem bei den Rotweinen, dem Enantio und dem Schiava, bei denen Noten von Waldfrüchten und Gewürzen überwiegen. Diese Besonderheiten sind auf die Zusammensetzung des Bodens zurückzuführen, der einen ausreichenden steinigen Anteil aufweist, reich an Mineralsalzen, Porphyr- und Grantitgestein ist, sehr gut entwässert wird und für die Struktur und Eigenschaften der Rotweine maßgeblich ist. Diese Weine haben einen hohen Gehalt an Anthocyanen und Polyphenolen und weisen eine intensive Farbe und einen guten Tanningeschmack mit Noten von reifen Früchten und Gewürzen auf. Böden mit höherem Sandgehalt verleihen den Weißweinen hingegen gut ausgewogene fruchtige und mineralische Noten.

8.2. *g. U. „Valdadige“ – Kategorie Wein (1)*

Der Rotwein „Valdadige“ wird aus einem gelungenen Traubengemisch erzeugt, das ihm seinen ausgezeichnetem Geschmack verleiht. Die Rebsorte Enantio sorgt für die Stabilität und Struktur der rubinroten Farbe mit violetten Reflexen und den angenehmen und komplexen Duft. Die Rebsorten Merlot und Teroldego verleihen dem Wein den weichen Geschmack, während die Schiava-Trauben für die charakteristische Würze sorgen.

Der Wein „Valdadige Schiava“ wird aus der gleichnamigen Rebsorte erzeugt, die den Namen Schiava (zu Deutsch: Sklave) einem antiken Anbausystem verdankt, bei dem die Reben an Rankhilfen zusammengebunden wurden, die somit „Sklavenreben“ waren. Dieser Wein wird aus den autochthonen Rebsorten Schiava Grossa (Großvernatsch), Schiava Grigia (Grauvernatsch) und Schiava Gentile (Kleinvernatsch) erzeugt. Hierbei erfolgt eine kurze Mazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen, der anschließend ohne Schalen weiter gärt.

Der Weißwein „Valdadige Bianco“, der gemeinsam mit dem Rotwein zur Stammsorte gehört, wird aus einer Mischung aus mehreren Rebsorten erzeugt. Durch die Fülle der Chardonnay-Trauben, die Aromen der Rebsorte Müller Thurgau und die säuerliche Eleganz der Rebsorte Trebbiano Toscano entsteht ein sehr vielschichtiger und interessanter Weißwein. Die Weinbereitung erfolgt durch sanftes Pressen der Trauben, die dann ohne Schalen unter kontrollierter Temperatur gegärt werden.

Der „Valdadige Chardonnay“ wird aus der gleichnamigen Rebsorte erzeugt, die ab dem Ende des 19. Jahrhunderts im Etschtal angebaut wurde und an den hiesigen Berghängen ihren idealen Lebensraum gefunden hat. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Frische und Eleganz aus, dessen ausgeprägter fruchtiger Duft perfekt mit den feinen fruchtigen Noten von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel harmoniert. Der Körper ist perfekt strukturiert, ausgewogen und für einen trockenen Wein dennoch sehr weich, was vor allem dem aromaintensiven Geschmack zu verdanken ist.

Der „Valdadige Pinot Grigio“ wird aus einer der wichtigsten Qualitätsrebsorten erzeugt, die in gemäßigten Klimazonen angebaut werden und ein hügeliges Terrain in guter Lage mit Belüftungsbedingungen und Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bevorzugen, wodurch sich intensivere Aromen entfalten. Der Geruch zeichnet sich durch Aromen von weißen Blüten und Noten von Birne, grünem Apfel und tropischen Früchten aus. Der Wein verfügt über eine gute Struktur und schmeckt angenehm frisch.

8.3. *g. U. „Valdadige“ – Kategorie Perlwein (8)*

Der Perlwein mit der g. U. „Valdadige“ wird aus den Trauben der Rebsorten Chardonnay und Pinot Bianco bereitet, die auch dieser Kategorie von Weinen ihre angenehmen fruchtigen Noten verleihen. Die Perlweine haben einen feinen, lang anhaltenden Schaum und eine strohgelbe Farbe. Dank des angenehmen Geschmacks, der trocken oder lieblich sein kann, lässt sich dieser Perlwein vielseitig genießen.

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

Ausnahmeregelung in Bezug auf das Weinerzeugungsgebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf im gesamten Gebiet der Provinz Verona und der beiden autonomen Provinzen Trient und Bozen erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20431