C/2024/2558

15.4.2024

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/2024/2558)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rasteau“

PDO-FR-A0720-AM02

Datum der Mitteilung: 25.1.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ werden in Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) die Abschnitte 1 (Geografisches Gebiet) und 3 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Dank dieser redaktionellen Änderung kann das geografische Gebiet durch Verweis auf den vom Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der gültigen Fassung von 2023 bezeichnet werden, wodurch die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt wird.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ um diesen Verweis ergänzt.

2. Rebsortenbestand

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ wird Nummer V (Rebsortenbestand) Abschnitt 2 (Vorschriften zu den im Betrieb und für die Parzelle zugelassenen Rebsortenanteilen) ergänzt, um den maximalen gemeinsamen Anteil der Rebsorten Carignan N und Cinsault N von 15 % auf 20 % zu erhöhen. Diese Rebsorten bilden weniger Alkohol und werden als Cuvée im Hinblick auf die Klimaerwärmung von Vorteil sein. Das Profil der Weine bleibt unverändert.

Es wird eine besondere Bestimmung hinzugefügt, um kleine Betriebe mit weniger als 1,5 ha von den Vorschriften zu den im Betrieb zugelassenen Rebsortenanteilen zu befreien.

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer IX (Verarbeitung – Herstellung) Buchstabe a (Rebsorten in der Cuvée) ergänzt, um zu präzisieren, dass der Gesamtanteil der Hauptrebsorte und der ergänzenden Rebsorten mindestens 60 % betragen muss. Durch diese Bestimmung kann ein überwiegender Anteil der Hauptrebsorte Grenache N in der Cuvée garantiert werden.

Das Einzige Dokument bleibt von diesen Änderungen unberührt.

3. Erziehungsform

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ wird Nummer VI (Erziehungsformen im Weinbaugebiet) wie folgt geändert:

— In Abschnitt 1 Buchstabe a werden die Kriterien für die Pflanzdichte geändert, um den vorgeschriebenen Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile von 1,50 m auf 0,8 m bis 1,25 m zu verringern.

— In Abschnitt 1 Buchstabe b wird der auf den 15. April festgelegte Stichtag für den Abschluss des Rebschnitts gestrichen, da dieser nicht mehr den tatsächlichen Gegebenheiten vor Ort entspricht; die Rebschnittarbeiten sind zu diesem Zeitpunkt weitgehend abgeschlossen.

— In Abschnitt 2 Buchstabe b werden zwei Agrarumweltmaßnahmen zur chemischen Unkrautbekämpfung hinzugefügt:

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

— Die chemische Unkrautbekämpfung auf den Vorgewenden ist untersagt.

— Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

Diese Änderungen werden unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

In Abschnitt 1 Buchstabe°c ist vorgesehen, dass die Laubwandhöhe von Spalierreben nach dem Kopfschnitt statt des 0,45-Fachen nunmehr mindestens das 0,5-Fache des Abstands zwischen den Rebzeilen betragen muss.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

4. **Ertrag**

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Nummer VIII (Erträge) Abschnitt 3 eine Bestimmung für Stillweine hinzugefügt, um klarzustellen, dass bei Überschreitung des Höchstertrags der Anspruch auf die Ursprungsbezeichnung für die gesamte Ernte entfällt.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

5. **Analysestandards**

In Kapitel I der Produktspezifikation gelten in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung) Abschnitt 1 Buchstabe°b (Malolaktische Gärung) und Buchstabe c (Analysestandards) die Bestimmungen sowohl für Fassweine als auch für abgefüllte Weine.

Die Farbintensität von Stillweinen sinkt von 6 auf 5, da die Weine im Laufe des Ausbaus an Intensität verlieren und einige von ihnen eine lange Ausbauzeit haben. Dagegen steigt der Gesamtpolyphenolindex von 40 auf 45.

Die Spanne der Farbintensität (OD 420 + OD 520) von Weinen, für die die Angabe „rosé“ verwendet werden soll, liegt derzeit zwischen 0,40 und 0,70 und wird auf eine Spanne zwischen 0,30 und 0,85 erweitert.

Diese Änderungen ermöglichen eine bessere Anpassung an die im betreffenden Gebiet hergestellten Erzeugnisse, ändern jedoch nichts am Zusammenhang mit dem Ursprung.

Diese Änderungen werden unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren – Önologische Verfahren“ im Einzigen Dokument ergänzt.

6. **Streichung der Verpflichtung zu einer Mindestausbauzeit in der Flasche für natürliche Süßweine mit der Angabe „blanc“ (weiß) oder „grenat“ (granatrot)**

In Kapitel I der Produktspezifikation soll in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 2 (Bestimmungen für einzelne Erzeugnisarten) die Streichung der Verpflichtung zu einem mindestens dreimonatigen Ausbau in der Flasche dazu dienen, dem Handel eine Abfüllung entsprechend der Marktentwicklung zu ermöglichen.

Diese Änderungen werden unter dem Punkt „Beschreibung der Erzeugnisse“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

7. **Streichung des Zeitraums der Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern**

In Kapitel I der Produktspezifikation werden in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 5 (Bestimmungen über die Verbringung der Erzeugnisse und über die Abgabe an den Verbraucher) Buchstabe b die Daten gestrichen, die den Zeitraum begrenzen, in dem eine Verbringung der Weine zwischen Erzeugern und Vermarktern vor dem Inverkehrbringen der Weine untersagt ist. Diese Änderung ermöglicht die Verbringung zwischen allen Marktteilnehmern vor Inverkehrbringen der Weine. Unlauterer Wettbewerb zwischen den Vermarktern wird damit verhindert.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

8. **Übergangsmaßnahmen betreffend Vorschriften zu Anteilen am Rebsortenbestand**

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer XI (Übergangsmaßnahmen) geändert, indem Abschnitt 1 mit veralteten Übergangsbestimmungen gestrichen wird, da sich diese auf Vorschriften zu Anteilen am Rebsortenbestand bis zur Lese 2018 bezogen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Streichung nicht berührt.

9. **Kennzeichnung**

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer XII (Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung) Buchstabe f ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ zu präzisieren. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

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

10. **Meldepflichten**

Kapitel II der Produktspezifikation wird entsprechend den Bestimmungen betreffend die Kontrollen für die Ursprungsbezeichnung aktualisiert. Diese Bestimmungen sind im Kontrollplan enthalten.

Das Einzige Dokument wird von der entsprechenden Aktualisierung nicht berührt.

11. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Nummer II (Angaben zur Kontrollstelle) geändert: Es wird darauf hingewiesen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans durchgeführt wird.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rasteau

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

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

1. Stille Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine müssen folgende Kriterien erfüllen:

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.

Apfelsäuregehalt: höchstens 0,4 g/l.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): höchstens 4 g/l.

Modifizierte Farbintensität (OD bei 420 nm + OD bei 520 nm + OD bei 620 nm): mindestens 5.

Gesamtpolyphenolindex (OD bei 280 nm): mindestens 45.

Die übrigen Analysekriterien liegen innerhalb der in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Stille Rotweine machen 98 % am erzeugten Gesamtvolumen aus. Es sind schwere Weine mit einer ausgezeichneten Tanninstruktur, die mit geringem Ertrag erzeugt werden (38 hl/ha) und sich durch eine gute Alterungsfähigkeit auszeichnen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure (in mäq/l):

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 16,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

2. Natürliche Süßweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine werden nach den Erzeugungsbedingungen hergestellt, die für die Verwendung der Angaben „ambré“ (bernsteinfarben), „blanc“ (weiß), „grenat“ (granatrot), „rosé“ oder „tuilé“ (ziegelrot) festgelegt wurden.

Die Weine müssen folgende Kriterien erfüllen:

Gesamtalkoholgehalt (in % vol): mindestens 21,5 %.

Höchstgehalt an vergärbaren Zuckern: mindestens 45 g/l.

Farbintensität (OD 420 + OD 520): höchstens 2,50 bei Weinen mit der Angabe „ambré“; mindestens 2,80 bei Weinen mit der Angabe „tuilé“; mindestens 4 bei Weinen mit der Angabe „grenat“; zwischen 0,30 und 0,85 bei Weinen mit der Angabe „rosé“.

Tönung (OD 420/OD 520): höchstens 1,2 bei Weinen mit der Angabe „rosé“.

Die übrigen Analysekriterien liegen innerhalb der in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Die roten natürlichen Süßweine bieten eine intensive Aromenfülle, deren Bestandteile an sehr reifes Steinobst erinnern. Sie sind körperreich und besitzen eine angenehme Ausgewogenheit zwischen Süße und Tanninstruktur.

Die weißen natürlichen Süßweine zeigen in der Regel blumige Noten und Honignoten. Natürliche rosé Süßweine weisen häufig fruchtige Aromen von Kirschwasser oder Kirschbrand auf, die sich oftmals zu Noten von eingemachtem Obst und später zu Noten von Trockenfrüchten entwickeln.

Natürliche Süßweine mit den Angaben „hors d'âge“ (außergewöhnliches Alter) und „Rancio“ (mit Rancio-Aroma) besitzen als Grundlage eine angenehme Tanninstruktur und entwickeln während ihrer langen Ausbauzeit in der Regel Noten von Trockenfrüchten, rauchige Noten oder Röstaromen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure (in mäq/l):

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifische önologische Verfahren für natürliche Süßweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Zugabe von Erzeugnissen, die die Farbe des Weins verändern können, ist untersagt. Auch jegliche Wärmebehandlung des Leseguts, bei der eine Temperatur von mehr als 40 °C einwirkt, ist untersagt. Die Weine werden durch Aufspriten des Traubenmosts während der Gärung hergestellt. Beim Aufspriten wird neutraler Weinalkohol mit einem Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol zugegeben. Die Zugabemenge beträgt mindestens 5 % und höchstens 10 % des Volumens des verwendeten Traubenmosts, ermittelt als reiner Alkohol. Das Aufspriten erfolgt vor dem 31. Dezember des Jahres, in dem der Traubenmost geerntet wurde. Allerdings ist vor der Erklärung über die Inanspruchnahme auch ein weiteres Aufspriten möglich, sofern bei der Zugabe der Grenzwert von insgesamt 10 % reinen Alkohols nicht überschritten wird.

2. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,30 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich aus der Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile beträgt zwischen 0,80 m und 1,25 m.

Bei Reben in Vierecks- oder Quincunx-Anordnung verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 3 m². Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Zeile. Der Abstand zwischen den Rebzeilen und der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile darf 1,70 m nicht überschreiten.

3. Abstand zwischen den Rebzeilen

Anbauverfahren

Sofern die Mindestpflanzdichte von 4 000 Rebstöcken pro Hektar eingehalten wird, dürfen Reben, die nach dem 13. Oktober 2009 anschließend an eine bestehende Rebfläche gepflanzt werden, zwischen den Rebzeilen einen Abstand von mehr als 2,30 m aufweisen.

4. Schnittregeln

Anbauverfahren

— Die Reben werden so geschnitten, dass höchstens sechs Zapfen am Stock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen.

— Bei Rotweinen kann die Rebsorte Syrah N bei Rebstöcken, die älter als 20 Jahre sind (21. Blatt), im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens acht Augen auf dem langen Strecker und einem Zapfen mit höchstens zwei Augen geschnitten werden.

5. Bewässerung

Anbauverfahren

— Rotweine: Die Bewässerung ist zulässig.

— Natürliche Süßweine: Die Bewässerung ist untersagt.

6. Traubenlese

Anbauverfahren

Das Sortieren des Leseguts ist verpflichtend, wenn es einen Anteil von mehr als 10 % an Trauben mit schlechtem Gesundheitszustand oder unzureichendem Reifegrad aufweist. Die Sortierung wird vom Marktteilnehmer entweder auf der Parzelle oder im Weinkeller vorgenommen. Die Transportbehälter dürfen maximal 4 000 kg Trauben enthalten, bei einer maximalen Füllhöhe von 1,50 m.

7. Agrarumweltmaßnahmen

Anbauverfahren

Um die physikalischen und biologischen Umgebungsbedingungen zu bewahren, die ein wesentliches Element des Weinbaugebiets sind, gilt Folgendes:

— Das Abdecken mit Plastikfolie ist untersagt.

— Wesentliche Änderungen der Morphologie des Reliefs und der natürlichen Bodensequenz von Parzellen, die zur Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung genutzt werden, sind verboten. Ausgenommen sind klassische Umpflügungsarbeiten.

— Die chemische Unkrautbekämpfung auf den Vorgewenden ist untersagt.

— Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Stillweine

42 Hektoliter je Hektar

2. Natürliche Süßweine

40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

a) Die Traubenlese für die Herstellung der stillen Rotweine erfolgt im Gebiet der Gemeinde Rasteau im Departement Vaucluse entsprechend dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023.

b) Weinbereitung, -herstellung und -ausbau der stillen Rotweine finden im Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Vaucluse auf Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2023 statt: Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) Die Traubenlese, Weinbereitung, -herstellung und -ausbau sowie die Abfüllung der natürlichen Süßweine erfolgen im Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Vaucluse auf Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2023: Cairanne, Rasteau, Sablet.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

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

8.1. *Beschreibung der natürlichen und menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das geografische Gebiet, das an den südlichen Ausläufern des Reliefs Cairanne-Rasteau zu finden ist, liegt mitten in einer Übergangszone zwischen den ersten Erhebungen, die die Grenzen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ markieren, und der vom Korridor der Rhône gebildeten Ebene.

Das geografische Gebiet wird somit durch die Gemeinden Rasteau, Sablet und Cairanne im Departement Vaucluse abgegrenzt.

Die für die Traubenlese bestimmten Parzellen sind genau begrenzt: Die Parzellen für Rotweine und natürliche Süßweine befinden sich in der Gemeinde Rasteau, während einige Hektar in den Gemeinden Cairanne und Sablet für natürliche Süßweine genutzt werden.

Es herrscht ein mediterranes Klima mit einer Jahresdurchschnittstemperatur zwischen 13 und 13,5 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 700 bis 800 mm und verteilt sich hauptsächlich auf den Frühling und den Herbst.

Das geografische Gebiet ist durch das hügelige Relief zum Teil vor den Einwirkungen des hier vorherrschenden Mistrals, eines kalten und trockenen Nordwinds, geschützt. Dieser Schutz, die allgemeine Ausrichtung der Hänge nach Süden und die sehr trockenen und insbesondere auf dem Plateau steinigen Böden tragen dazu bei, dass die mediterranen und halbtrockenen bioklimatischen Bedingungen dem gesamten Weinbaugebiet zugutekommen.

Die Gemeinde Rasteau befindet sich im geografischen Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“, die mit dem Erlass vom 19. November 1937 anerkannt wurde.

Die Besonderheit des Gebiets von Rasteau wurde jedoch bereits 1944 mit der Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ für natürlichen Süßwein („Vin doux naturel“) gewürdigt, der aus den Rebsorten Grenache N, Grenache gris G und Grenache blanc B hergestellt wurde. Die gleichbleibend geringe Erzeugungsmenge (durchschnittlich 1 500 hl je Erntejahr) wurde hauptsächlich in Flaschen vermarktet. Es waren diese Weine, die Anteil daran hatte, dass die erzeugten „Rasteau“-Weine insgesamt eine hohe Bekanntheit erlangten, und auch heute ist dies noch der Fall.

1965 wurde der Name der Gemeinde Rasteau als zusätzliche geografische Bezeichnung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ und später, im Jahr 1999, als zusätzliche geografische Bezeichnung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône Villages“ anerkannt. Damit wurde das Ansehen der auf dem Gebiet dieser Gemeinde erzeugten Stillweine gefestigt und die erzeugten Mengen nahmen allmählich zu (13 000 hl im Jahr 1993 und 34 000 hl im Jahr 2009).

Dieses Ansehen, dessen Fundament eine starke Winzergemeinschaft ist, die das eigene Know-how weitergibt, gipfelte 2010 in der Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ für Rotweine.

2009 erstreckte sich das Weinbaugebiet für die Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ über eine Fläche von 1 300 ha und 80 % der Weine wurden in Flaschen verkauft.

8.2. *Kausale Wechselwirkungen*

Die bioklimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Rasteau“ sind besonders günstig für die Rebsorten Grenache N, Grenache gris G und Grenache blanc B. Sie erreichen auf natürlichem Wege die vollständige physiologische Reife, die für die Herstellung der natürlichen Süßweine erforderlich ist, insbesondere in Lagen, in denen sandige und kiesige Böden vorherrschen. Ebendiese Bedingungen sind auch für die Rebsorten Syrah N und Mourvèdre N (spät reifende Rebsorte) günstig, vor allem in Lagen mit gutem Wasserangebot, in denen sandiger oder sandig-lehmiger Mergel vorherrscht.

Traditionell werden die für den Weinanbau bestimmten Parzellen sowohl für die Erzeugung von natürlichen Süßweinen als auch für die Erzeugung von stillen Rotweinen genau abgegrenzt. Diese Abgrenzung ermöglicht eine optimale Bewirtschaftung der Reben sowie die Steuerung der Wuchskraft und des Erzeugungspotenzials durch Verfahren, die aufgrund des kurzen Schnitts zu geringen Erträgen führen.

Ausgehend von der Steuerung der erzeugten Mengen und den optimalen Reifungsbedingungen bringen die „Grenache“-Rebsorten, insbesondere die Sorte Grenache N, füllige und kräftige Weine mit hohem Alkoholgehalt, einer großen Aromavielfalt und einer Tanninstruktur hervor, die ein ausgezeichnetes Ausbaupotenzial garantieren.

Diese Besonderheiten wurden zunächst zur Erzeugung von natürlichen Süßweinen genutzt. Auf dem 21. Kongress des Syndicat Général des Côtes du Rhône (Winzerverband Côtes du Rhône) vom 3. Juli 1955 pries der Baron Le Roy diese Weine mit folgenden Worten: „Was unseren ‚Côtes du Rhône‘-Weinen fehlte, war ein Aushängeschild. Ein solches hat uns nun Rasteau mit seinem natürlichen Süßwein beschert.“

Das hohe Ausbaupotenzial dieser Weine wird inzwischen durch die Angaben „hors d’âge“ und „Rancio“ zum Ausdruck gebracht.

Die natürlichen Süßweine mit den Angaben „blanc“ und „grenat“ werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und in dem festgelegten Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft schon sehr früh abgefüllt. Dies geschieht entweder bei dem Marktteilnehmer, der die Weinbereitung übernommen hat, oder durch die Winzergenossenschaft, deren Mitglieder die Traubenlese, jedoch nicht den Transport übernehmen. Die Erzeuger haben es sich zum Ziel gesetzt, die Qualität und Besonderheit eines Erzeugnisses mit jungem Charakter und damit auch das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu schützen. Eine besondere Kennzeichnungspflicht auf der Verpackung dieser Weine ist in der Produktspezifikation festgelegt.

Um das Aromapotenzial aller natürlichen Süßweine zu erhalten, werden die Weine darüber hinaus in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und in dem festgelegten Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft abgefüllt, und zwar entweder in Glasflaschen bis zum 31. Dezember des Jahres, das auf das Erntejahr folgt (Angabe „rosé“), oder aber in Glasflaschen bzw. in luftdichte Vakuumbehälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 l (Angaben „ambré“, „tuilé“, „hors d’âge“ und „Rancio“). Durch Kontrollen im Erzeugungsgebiet beabsichtigen die Erzeuger, die Qualität und Besonderheit der Erzeugnisse und damit auch das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu garantieren und zu schützen.

Da sich durch die optimalen Bedingungen in diesem Weinbaugebiet innerhalb einer Gemeinschaft aus Erzeugern und Verbrauchern ein bestimmtes Know-how entwickeln konnte, war es nur natürlich, dass dieses Know-how irgendwann auch bei der Erzeugung und Verkostung stiller Rotweine zur Anwendung kam. Diese Weine vereinen die Fülle und Intensität der Rebsorte Grenache N mit dem Polyphenolreichtum der Rebsorten Syrah N und Mourvèdre N. Ihre Struktur und ihre Ausgewogenheit gewährleisten ihre gute Lagerfähigkeit.

Auch wenn sie die Geschichte weniger stark geprägt haben als die natürlichen Süßweine und obwohl sie unter den „Côtes du Rhône"-Weinen immer noch eine bedeutende Stellung einnehmen, nimmt der Bekanntheitsgrad dieser Weine weiter zu. Robert Bailly weist in seiner Veröffentlichung „Histoire du vin en Vaucluse" (Geschichte der Vaucluse-Weine) darauf hin, dass bereits Plinius der Ältere in seinem Buch XIV die Tugenden der Weine rühmte, die von den Hängen entlang der Ouvèze stammen.

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

Besondere Kennzeichnungsvorschrift für stille Rotweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Rotweinen darf die größere geografische Einheit „Cru des Côtes du Rhône" angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Interessenvertretungen und Verwaltungsorganisationen festgelegten Bedingungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône" angegeben werden. Dabei gelten die für die Angabe dieser größeren geografischen Einheit vereinbarten Bedingungen.

Besondere Kennzeichnungsvorschrift für natürliche Süßweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Angabe „Vin doux naturel" ist auf dem Etikett anzugeben.

Angaben „ambré", „grenat", „rosé", „tuilé" und „blanc" für natürliche Süßweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist bei natürlichen Süßweinen, die die in der Produktspezifikation für diese Angaben festgelegten Bedingungen erfüllen, zwingend durch die Angabe „ambré", „blanc", „grenat", „rosé" bzw. „tuilé" zu ergänzen.

Die Angabe „ambré", „blanc", „grenat", „rosé" bzw. „tuilé" muss bei der Kennzeichnung und auch in Anzeigen und Prospekten sowie auf Rechnungen erscheinen.

In der Aufmachung von Weinen mit der Angabe „blanc", „grenat" oder „rosé" ist zwingend auch der Jahrgang anzugeben.

Angaben „hors d'âge" und „Rancio" für natürliche Süßweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann bei natürlichen Süßweinen, die die Angabe „ambré" oder „tuilé" führen, durch die Angabe „hors d'âge" ergänzt werden, vorausgesetzt die Weine erfüllen die für diese Angabe in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsbedingungen. Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann bei natürlichen Süßweinen, die die Angabe „ambré" oder „tuilé" und ggf. die Angabe „hors d'âge" führen, durch die Angabe „Rancio" ergänzt werden, vorausgesetzt die Weine erfüllen die für diese Angabe in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsbedingungen.

Schriftgröße für fakultative Angaben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den Unionsvorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf dem Etikett in einer Schriftgröße aufzubringen, bei der die Zeichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite nicht größer sind als die Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Spezifische Angabe der größeren oder kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich dabei um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist. Bei der Kennzeichnung der Weine kann gemäß den in der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Interessenvertretungen und Verwaltungsorganisationen festgelegten Bedingungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Abfüllung von Weinen mit der Angabe „rosé“ innerhalb des Gebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Natürliche Süßweine mit der Angabe „rosé“ müssen bis spätestens 31. Dezember des auf das Erntejahr folgenden Jahres in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und in dem festgelegten Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft abgefüllt werden. Die Erzeuger haben es sich zum Ziel gesetzt, einerseits die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse besser zu schützen und andererseits durch Kontrollen im Erzeugungsgebiet die Qualität und die Besonderheit der Erzeugnisse und damit das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu gewährleisten.

Abfüllung von Weinen mit den Angaben „blanc“ und „grenat“ innerhalb des Gebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei natürlichen Süßweinen mit der Angabe „blanc“ bzw. „grenat“ erfolgt bis zum 1. Mai des auf das Erntejahr folgenden Jahres ein reduktiver Ausbau, einschließlich eines mindestens dreimonatigen Flaschenausbaus. Diese Weine werden entweder von dem Marktteilnehmer, der die Traubenlese und die Weinbereitung übernimmt, oder durch die Winzergenossenschaft, deren Mitglieder die Traubenlese, jedoch nicht den Transport übernehmen, in Flaschen abgefüllt. Die Abfüllung erfolgt spätestens am 30. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Abfüllung von Weinen mit den Angaben „ambré“ und „tuilé“ innerhalb des Gebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die für den Ausbau bestimmten natürlichen Süßweine mit der Angabe „ambré“ bzw. „tuilé“ werden mindestens 30 Monate lang einem oxidativen Ausbau unterzogen. Nach einigen Jahren nehmen sie eine intensive ziegelrote oder bernsteinfarbene Tönung an und entwickeln komplexe Aromen, die bis zu „Rancio“-Noten reichen. Werden sie mindestens fünf Jahre ausgebaut, können sie die Angabe „hors d'âge“ führen. Die Abfüllung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet und in dem festgelegten Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft bezogen auf stille Rotweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Weinbereitung, die Herstellung und den Ausbau der stillen Rotweine gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2023:

— Departement Drôme: Tulette.

— Departement Vaucluse: Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft bezogen auf natürliche Süßweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Weinbereitung, die Herstellung, den Ausbau und die Abfüllung der natürlichen Süßweine gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2023:

— Departement Drôme: Tulette.

— Departement Vaucluse: Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-52033230-7297-41a8-bd62-698e9aa58bab