Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3214

13.6.2025

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

(C/2025/3214)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Graves“

PDO-FR-A1012 — AM04 19.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Graves“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

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

Frankreich

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

Syndicat viticole des Graves et Graves supérieures

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Einklang mit der Definition in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese Änderungen gelten in der Tat nicht als Unionsänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143. Insbesondere

a) werden weder der Name noch die Verwendung des Namens, die Erzeugnisse oder die Kategorien der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, geändert;

b) bergen die Änderungen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

c) führen die Änderungen nicht zu weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

[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).

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

1. *Aufnahme von Weißweinen mit Restzucker*

Die Weinbaugemeinschaft möchte die g.U. „Graves supérieures“ streichen und die Erzeugung von Weinen mit Restzucker, die derzeit unter diese Bezeichnung fallen, in die Bezeichnung „Graves“ aufnehmen. Diese beiden Bezeichnungen sind derzeit in einer einzigen Produktspezifikation definiert.

Dieser Antrag führt dazu, dass alle Verweise auf die g.U. „Graves supérieures“ aus der Produktspezifikation gestrichen werden. Die betreffenden Weine werden nunmehr als „Weißweine mit Restzucker“ bezeichnet. Alle für diese Weine vorgesehenen Erzeugungsbedingungen werden unverändert beibehalten. Ein Antrag der Erzeugergemeinschaft der g.U. auf Streichung der g.U. „Graves supérieures“ wird der Europäischen Kommission übermittelt.

Die Erzeugergemeinschaft möchte alle Erzeugungen in ihrem Gebiet unter einer einzigen Bezeichnung zusammenfassen, um ihr Angebot verständlicher zu machen und die Verwirrung bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu verringern. Die Erzeugungsbedingungen für trockene Weißweine und Rotweine mit der Bezeichnung Graves werden nicht geändert.

Es sei daran erinnert, dass Weißwein mit Restzucker gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in die Kategorie „Wein“ fällt.

Im Einklang mit dieser Änderung wurde das Einzige Dokument in mehreren Abschnitten aktualisiert:

— Spezifische önologische Verfahren, Anreicherung: Aufnahme einer Beschreibung der Bedingungen für die Anreicherung dieser Art von Wein.

— Beschreibung des Weines/der Weine: Aufnahme der Beschreibung von Weißweinen mit Restzucker.

— Höchsterträge: Aufnahme der Höchsterträge der Weißweine mit Restzucker.

— sonstige Bedingungen

2. *Fehlstellenschwelle und andere Anbauverfahren*

Der Produktspezifikation wurde hinzugefügt, dass tote Stöcke aus den Parzellen entfernt werden müssen und dass jede Lagerung dieser toten Stöcke auf den Parzellen verboten ist.

Außerdem wurde Folgendes hinzugefügt:

— Verbot der chemischen Unkrautbekämpfung,

— Verpflichtung zur Begrünung,

— Verpflichtung der Marktteilnehmer, ihre Indizes für die Häufigkeit der Behandlungen zu berechnen.

Ziel dieser Änderungen ist es, gesellschaftlichen Erwartungen gerecht zu werden und die Auswirkungen von Betriebsmitteln auf die biologische Vielfalt zu begrenzen.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Übergangsmaßnahmen*

Streichung der Übergangsmaßnahmen in der Produktspezifikation, da diese 2020 ausgelaufen sind.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Kennzeichnung*

Die Erzeugergemeinschaft schlägt vor, folgende Bestimmung in die Produktspezifikation aufzunehmen:

Ab der Ernte 2026 muss die Kennzeichnung der Weine das kollektive Kennzeichnungselement gemäß den Bestimmungen der geltenden Charta enthalten, die vom Syndicat Viticole des Graves aufgestellt und allen Marktteilnehmern zur Verfügung gestellt wird.

Die Erzeugergemeinschaft ist der Auffassung, dass die Kennzeichnung der Bezeichnung einen Schlüsselfaktor für die Sichtbarkeit der Erzeugnisse, den Bekanntheitsgrad der Bezeichnung und die Kaufentscheidung der Verbraucherinnen und Verbraucher darstellt.

Sie fordert einheitliche Kennzeichnungsvorschriften für Weine mit der Bezeichnung „Graves“ sowie die Anwendung einer Charta, in der ein obligatorisches kollektives Kennzeichnungselement festgelegt wird. Diese Kennzeichnungselement ermöglicht eine Optimierung der gemeinsamen Kommunikations- und Werbemaßnahmen.

Außerdem wird die Angabe der größeren geografischen Einheit entsprechend den Gepflogenheiten der Region in „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ geändert.

Diese Änderung wirkt sich unter den sonstigen Bedingungen auf das Einzige Dokument aus.

5. *Löschung des Zeitpunkts der Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern*

Der Zeitpunkt der Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen, um die Verbringung der Weine zwischen allen in dem Gebiet ansässigen Marktteilnehmern zu ermöglichen.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

6. *Kontrollstelle*

Der Wortlaut des Verweises auf die Kontrollstelle wurde geändert, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Weine mit geografischen Angaben in Einklang zu bringen. Diese Änderung ist lediglich redaktioneller Art.

Die Kontaktdaten des INAO wurden aktualisiert.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Graves

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 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. *Nicht schäumender Rotwein*

Die Rotweine werden aus einem ausgewogenen Rebsortenbestand gewonnen, dem die Rebsorte Cabernet Sauvignon N Aromen und Struktur und die Rebsorte Merlot N Duft und Geschmeidigkeit verleiht. Sie werden durch die Rebsorten Cabernet Franc N, Petit Verdot N, Malbec N und Carmenère N vervollständigt. Die jungen Weine weisen häufig Aromen von roten Früchten auf, die von würzigen und gegrillten Noten begleitet werden. Diese eleganten und strukturierten, feinen und aromatischen Weine entwickeln sich harmonisch, und ihr Bouquet kann dann leicht rauchige Noten annehmen. Je nach Jahrgang und Lage erreichen sie ihren Höhepunkt, wenn sie zwischen fünf und zehn Jahre alt sind. Natürlicher Alkoholgehalt: mindestens 11 %; Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 13,5 %. Für diese Rotweine ist die malolaktische Gärung obligatorisch. Apfelsäuregehalt: ≤ 0,30 g/l; Gehalt an gärfähigen Zuckern: ≤ 3 g/l.

Die übrigen Analysemerkmale der Rotweine entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l) —

2. *Nicht schäumender Weißwein*

Die Weißweine sind elegant und körperreich. Sie werden aus der Rebsorte Sémillon B gewonnen und entwickeln in der Regel blumige Noten sowie eine natürliche Öligkeit, die Frische jedoch nicht ausschließt. Bei einer Assemblage mit der Rebsorte Sauvignon B, die für Spritzigkeit und Ausdruck sorgt, und der Rebsorte Muscadelle B, die leichte Moschusnoten bietet, weisen diese Weine häufig Blumen- und Zitrusfruchtaromen auf, die manchmal von exotischen oder Mentholnoten begleitet werden. Beim manchmal praktizierten Ausbau im Barrique können sie nach einigen Jahren an Fülle und Komplexität gewinnen. Natürlicher Alkoholgehalt: mindestens 10,5 %; Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 13 %; Gehalt an gärfähigen Zuckern: ≤ 4 g/l.

Die übrigen Analysemerkmale der trockenen Weißweine entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l) 13,27

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l) —

3. *Weißweine mit Restzucker*

Die Weißweine mit Restzucker werden aus durch gestaffelte Handlese geernteten überreifen Trauben gewonnen. Ihre Struktur beruht auf der Rebsorte Sémillon B. Es handelt sich um runde, füllige, goldfarbene Weine mit Trockenfruchtaromen. Der mögliche Verschnitt mit den Rebsorten Sauvignon B und Muskadelle B bringt Frische. Die Weine eignen sich dazu, mehrere Jahre gereift zu werden, sie können jedoch auch jung genossen werden. Natürlicher Alkoholgehalt: mindestens 13,5 %; Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 12 %; Gehalt an gärfähigen Zuckern: ≤ 34 g/l.

Die übrigen Analysemerkmale der Weißweine mit Restzucker entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l) 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l) —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Pflanzdichte und -abstand

Anbaupraktiken

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf; der Abstand zwischen den Reihen darf maximal 2 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Reihe kleiner als 0,80 m sein.

2. Vorschriften für den Rebschnitt

Anbaupraktiken

Der Schnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz). Die Reben werden nach den nachstehend genannten Techniken mit höchstens 12 Augen je Stock geschnitten:

— Zapfenschnitt („à cots“ oder „coursons“) oder langer Schnitt;

— Zapfenschnitt mit zwei Kordonen oder Fächererziehung mit vier Armen.

3. Bewässerung

Anbaupraktiken

Zur Herstellung von trockenen Rot- und Weißweinen ist während der Vegetationsperiode der Reben eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordentliche physiologische Entwicklung der Reben und die korrekte Reifung der Trauben beeinträchtigt.

4. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einem Konzentrationsgrad von 15 % zulässig.

Die Rotweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten.

Die Weißweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Bei Weißweinen mit Restzucker darf die Anreicherung durch Trockenzuckerung oder mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht dazu führen, dass der Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung mehr als 15 % vol beträgt. Die Anreicherung durch teilweise Konzentrierung des für die Weingewinnung bestimmten Mosts ist bis zu einer Konzentration von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Auf diese Weise darf der Gesamtalkoholgehalt auf 19 % vol angehoben werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rotwein

65 Hektoliter je Hektar

2. Weißwein

68 Hektoliter je Hektar

3. Weißwein mit Restzucker

48 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde statt, auf der Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 26. Februar 2020: Arbanats, Ayguemorte-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade sowie auf dem Teil des Gebiets der Gemeinde Coimères, der dem Abschnitt A (Flurname: Herrères) des Grundbuchblatts 1 (1934 überarbeiteter Katasterplan) entspricht, dessen Übereinstimmung mit dem aktuellen Katasterplan („plan minute de conservation") am 5. November 2010 bescheinigt wurde.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Semillon B

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

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Graves" bildet einen etwa 10 km breiten Streifen entlang des linken Ufers der Garonne, der von Bordeaux im Norden bis Langon im Südosten reicht.

Wie aus dem Namen der Ursprungsbezeichnung (gravier: Kies) hervorgeht, besteht der Boden des Gebiets „Graves" aus Geröll, Steinen, mehr und minder grobkörnigem Kies sowie mit Schluff und Ton vermengtem Sand. Der Untergrund besteht zum Teil aus Kalkstein, in der Regel aber aus reinem Sand oder Ortstein (verkitteter Sand, der Eisenpartikel enthält) oder aus Ton. Das Gebiet umfasst 43 Gemeinden im Departement Gironde.

Die Böden sind im Verlauf einer langen, komplexen geologischen Geschichte entstanden, die eng mit der Entstehung der Garonne, den Verlagerungen ihres Laufs und den aufeinanderfolgenden Kaltzeiten des Quartärs verknüpft ist. In diesen Kaltzeiten haben die Gletscher der Pyrenäen deren Täler ausgeschliffen und das Geröll gebildet, das die Flüsse später bis in den Raum Bordeaux mitgeführt haben. Von diesen aufeinanderfolgenden Ablagerungen bleiben nur Reste in Form von Kieskruppen unterschiedlicher Ausmaße und Arten.

Die Böden, die seither entstanden sind, sind wegen des hohen Kies- und Geröllgehalts durchweg durchlässig. Zwar sind sie nicht die einzigen sehr charakteristischen Böden für die Weine mit dem Namen „Graves", doch bilden sie die Struktur und sind ausschlaggebend für das Image von Exzellenz. Die Hänge fördern das Ablaufen des Wassers und sorgen so für eine vollständige Oberflächendränage, die im Übrigen von einem umfangreichen hydrografischen Netz aus kleinen Wasserläufen, die in die Garonne münden, ergänzt wird. Auf diesen Böden ist die Wasserversorgung der Reben stark reguliert.

Im Anbaugebiet herrscht ein besonderes, günstiges Klima, denn im Westen wird es von einem Kiefernwald, der als wichtiger Temperaturregler fungiert, vor Stürmen, durch die Nähe der Garonne, die für natürliche Luftzufuhr und Luftbewegung sorgt, vor übermäßiger Hitze und Feuchtigkeit und durch den milden Einfluss des Meeres vor Frühjahrsfrösten geschützt. Die Weinbaulandschaft in diesem Gebiet mit ihren sanft geschwungenen Hängen, auf denen die hellen, glattpolierten Kieselsteine das Licht auf die Trauben zurückwerfen, ist zwischen dem Fluss und Kiefernwäldern gelegen.

Aus diesen Böden sind die berühmten Weiß- und Rotweine der Region Bordeaux hervorgegangen, und die Region „Graves" ist die Wiege der Weinbauverfahren, die auch heute noch zum Einsatz kommen. Die im Meeresklima angebauten Rebsorten mussten bereits seit dem 17. und 18. Jahrhundert durch Pfähle gestützt werden. Später wurden die Spaliererziehung und eine strenge Schnittführung allgemein üblich, die für eine gleichmäßig verteilte Ernte und eine für die Fotosynthese ausreichende Blattoberfläche sorgen, sodass die Reben optimal reifen können.

Traditionsgemäß, wie dies bereits im Dekret vom 4. März 1937 über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Graves“ festgehalten wurde, gehören zu dem für die Traubenlese abgegrenzten Parzellengebiet die Parzellen, die durch ihren wasserableitenden Boden oder ihre Kamm- oder Hanglage über einen natürlichen Wasserabfluss verfügen. Ausgeschlossen sind geografische oder topografische Lagen, die wegen der Entfernung zur Garonne oder der umliegenden Wälder (die die Zirkulation der kalten Luftmassen behindern) im Frühjahr von Frösten bedroht sind.

Die genau abgegrenzten Parzellen ermöglichen die optimale Entfaltung der lokalen Rebsorten, die im Laufe der Zeit wegen ihrer Haltbarkeit und ihrer Alterungsfähigkeit ausgewählt wurden, da diese Erzeugnisse über weite Strecken befördert werden mussten.

Zwar sind der Produktionsmenge von Rotwein durch die steinigen, warmen und wenig fruchtbaren Böden der Ursprungsbezeichnung natürliche Grenzen gesetzt, diese gestatten jedoch eine optimale Reifung der Rebsorten Cabernet-Sauvignon N und Merlot, die darüber hinaus durch die Wärmeregulierung begünstigt wird, die die Nähe der Garonne gewährleistet. Die so erzeugten Weine weisen eine gute Struktur auf und erfahren dann den für ihre Reifung und die optimale Geschmacksentwicklung erforderlichen Ausbau, bevor sie an den Verbraucher abgegeben werden.

Die Böden, die mehr Sand oder Ton enthalten, eignen sich besser für die Erzeugung von Weißweinen mit der Ursprungsbezeichnung, die hauptsächlich aus den Rebsorten Sauvignon B und Sémillon B gewonnen werden, die ihnen Frische in Verbindung mit Feinheit und Blumen- und Fruchtaromen verleihen.

Die Mindestpflanzdichte ist hoch, um eine hinreichende Ernte ohne Überlastung der Reben zu erreichen, was eine Voraussetzung für die Reife und optimale Konzentration der Trauben ist.

Die Nähe zum Hafen von Bordeaux, in dem historisch ein florierender Handel entstand, um diese Weine in die ganze Welt zu verkaufen, kombiniert mit einer einmaligen geopedologischen Lage bewirkten, dass die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Graves“ internationale Bekanntheit erlangen konnte.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel vom 26. Februar 2020: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes sowie der Teil der Gemeinde Castets et Castillon, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Castets-en-Dorthe vor der Zusammenlegung mit der Gemeinde Castillon-de-Castets am 1. Januar 2017 entspricht.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Weißweine werden mit der Angabe aufgemacht, die dem in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) im Wein entspricht.

Kollektives Kennzeichnungselement

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Ab der Ernte 2026 enthält die Kennzeichnung der Weine das kollektive Kennzeichnungselement gemäß den Bestimmungen der geltenden Charta, die vom Syndicat Viticole des Graves aufgestellt und allen Marktteilnehmern zur Verfügung gestellt wird.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d