C/2024/4680

25.7.2024

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/2024/4680)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alicante“

PDO-ES-A1526-AM03

Datum der Mitteilung: 6.5.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. WEINKATEGORIEN

Beschreibung:

Die Weinkategorien werden gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ausdrücklich aufgeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, nicht jedoch das Einzige Dokument, in dem die Kategorien bereits genannt werden.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 ist in der Produktspezifikation bei der Beschreibung der Weinbauerzeugnisse die entsprechende Kategorie/sind die entsprechenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen aus Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anzugeben.

2. MEHRERE ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE DER ANALYSEPARAMETER

Beschreibung:

Der Mindestgesamtalkoholgehalt von Likörweinen wird von 15 % auf 17,5 % angehoben. Diese Änderung erfolgt gemäß der Begriffsbestimmung für Likörwein (Kategorie 3) in Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Änderungen der Grenzwerte für den Zuckergehalt:

Stillweine (Weiß-, Rosé- und Rotweine der Kategorie 1): Der Grenzwert von < 4 g/l wird gestrichen, da der Grenzwert für den Zuckergehalt die Qualität von Stillweinen nicht beeinflusst.

Fondillón: Der Grenzwert wird von < 40 g/l auf < 45 g/l erhöht, da der Wert von 45 g/l der gesetzlich vorgeschriebene Mindestzuckergehalt für einen Wein ist, der als „süß“ bezeichnet wird, und dieses Erzeugnis soll nicht als süß bezeichnet werden.

Änderungen der Grenzwerte für den Gesamtsäuregehalt.

Der Gesamtsäuregehalt von Likörweinen wird von 3,5 g auf 3 g Weinsäure je Liter Wein gesenkt, da es aufgrund der Eigenschaften einiger Sorten in dem Gebiet (wie Moscatel) wichtig ist, diesen Parameter zu reduzieren.

Änderungen der Grenzwerte für den Gehalt an flüchtiger Säure.

Bei Weinen mit langer Reifezeit wie Fondillón steigt der Gehalt an flüchtiger Säure auf natürliche Weise im Laufe der Zeit durch Oxidation an und trägt zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses bei. Der Grenzwert für Fondillón wird auf 2,2 g Essigsäure je 100 ml Wein festgesetzt. Dieser Grenzwert ist höher als der in Anhang I Teil C der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 festgelegte Grenzwert, obwohl diese Ausnahme unter die Ausnahmeregelung gemäß Anhang I Teil C Nummern 1 und 3 der Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission fällt.

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

Für Rotwein, Likörwein, „Noble“, „Añejo“ und Schaumwein wurden die Höchstwerte für den Gehalt an flüchtiger Säure gemäß Anhang I Teil C der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 berichtigt.

Die aufgeführten Änderungen betreffen Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Weil sie nicht den Vorschriften entsprechen, wurden der Mindestgesamtalkoholgehalt von Likörweinen und der Grenzwert für den Gehalt an flüchtiger Säure für Rotwein, Likörwein, „Noble“ „Añejo“ und Schaumwein korrigiert.

Der Grenzwert für den Zuckergehalt dieser Weine wurde gestrichen, da bei Stillweinen kein Zusammenhang mit der Qualität besteht. Der Grenzwert für den Zuckergehalt von Fondillón wurde erhöht, da der Höchstwert von 45 g/l der gesetzliche Grenzwert ist, ab dem ein Wein als „süß“ bezeichnet wird, und dieses Erzeugnis soll nicht als süß bezeichnet werden.

Die Verringerung des Gesamtsäuregehalts von Likörweinen ist aufgrund der Eigenschaften einiger Sorten in diesem Gebiet, wie z. B. Moscatel, wichtig.

Der Gehalt an flüchtiger Säure von Weinen mit langer Reifezeit wie Fondillón steigt im Laufe der Zeit auf natürliche Weise durch Oxidation an und trägt zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses bei.

3. ÄNDERUNGEN DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNGEN

Beschreibung:

Der Wortlaut der Beschreibungen der Weine wurde geändert, und eine organoleptische Beschreibung der gereiften Roséweine (Noble und Añejo) wurde hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es wurde die Nomenklatur verwendet, die eine Überprüfung nach ISO 17025 für die sensorische Analyse von Erzeugnissen ermöglicht, sodass unser Verkostungsausschuss diese Begriffe ebenfalls verwenden kann. Der Wortlaut orientierte sich sogar an den von dessen Fachleuten verwendeten Begriffen, damit diese in den Wortschatz aufgenommen und die Referenzwerte übernommen werden können, die von diesem Team verwendet werden.

4. ÄNDERUNGEN DER ANBAUMETHODEN UND DER ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

Beschreibung:

Die Grenzwerte für die Pflanzdichte wurden aufgehoben.

Das Verbot der Verwendung von Holzschnitzeln wurde aufgehoben.

Die Grenzwerte für den Rebsortenanteil bei Rotweinen (> 80 % Monastrell) und aromatischen Schaumweinen (100 % Moscatel) wurden gestrichen.

Es wurden die Bedingungen für die Erzeugung von Fondillón aufgenommen, um das System zur Weinreifung und die Berechnung des Alters der „Solera“ so genau zu beschreiben, dass die Einhaltung der Vorschriften überprüft werden kann.

Der Beschreibung der Herstellung von Moscatel-Likörweinen und Süßwein wurden bestimmte Einzelheiten hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die maximale Pflanzdichte ist keine Anforderung, die sich auf den Zusammenhang auswirkt und sie hat nur einen geringen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses.

Es kann nicht zuverlässig überprüft werden, ob Holzschnitzel verwendet werden; die Rechtsvorschriften stehen der Verwendung allerdings nicht entgegen.

Der Anteil der Rebsorten bei Rotweinen (> 80 % Monastrell) und aromatischen Schaumweinen (100 % Moscatel) wird gemäß den nationalen Rechtsvorschriften korrigiert.

In Bezug auf Fondillón wurde die Beschreibung von „Solera“ verbessert, um die Erläuterung hinsichtlich des Rechts auf Verwendung verständlicher zu machen und eine direktere Kontrolle zu ermöglichen.

Mit Blick auf die anstehende Änderung der Verordnung (EU) 2019/934 hinsichtlich önologischer Verfahren, mit der bei bestimmten önologischen Ausnahmen die ausdrückliche Bezugnahme auf Moscatel-Likörweine und Süßwein, die unter diese g. U. fallen, gestrichen wird, werden sie im Interesse größerer Rechtssicherheit in die Produktspezifikation aufgenommen.

5. ERWEITERUNG DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Beschreibung:

Die Teilgebiete werden umstrukturiert und es werden neue Gebiete aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Da einige Gemeinden bisher irrtümlicherweise nicht aufgeführt waren, wurden die Regionen vereinheitlicht.

6. ANHEBUNG DER HÖCHSTERTRÄGE

Beschreibung:

Die Menge an Trauben und Wein pro Hektar, die maximal erzeugt werden darf, wurde angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

In den letzten Jahren wurde im Rahmen der Produktspezifikation bereits eine Erhöhung um 25 % zugelassen, die auf die Vorschriften zur Lese angewandt wurde. Es wurde jedoch beschlossen, es bei diesen zusätzlichen 25 % zu belassen und die Möglichkeit, den Wert pro Wirtschaftsjahr zu erhöhen, abzuschaffen. Durch die Festsetzung dieser Höchsterträge soll das Potenzial des Gebiets sich entfalten können. Die Höchsterträge liegen sogar unterhalb denen anderer Gebiete.

7. DIE ANZAHL DER REBSORTEN NIMMT ZU UND SIE WERDEN IN DREI GRUPPEN UNTERTEILT

Beschreibung:

Es wurden neue Sorten hinzugefügt und in drei Kategorien eingeteilt: Hauptsorten, Nebensorten und historische Sorten.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Priorität hat die Stärkung der Persönlichkeit und des historischen Zusammenhangs mit dem Gebiet durch Förderung lokaler Sorten, Aufwertung einheimischer Sorten und Neuordnung des gesamten Katalogs.

Als „historisch“ wurden Sorten eingestuft, bei denen es sich zwar um Minderheitssorten oder wenig angepflanzte Sorten handelt, die aber in alten Dokumenten genannt werden. Die am häufigsten gepflanzten Sorten wurden als „Hauptsorten“ eingestuft. Mit dieser Kategorisierung wird es sogar möglich sein, je nach Anwendung der Kategorien Qualitätsniveaus zu schaffen.

8. REDAKTIONELLE VERBESSERUNG DER AUSFÜHRUNGEN ZUM ZUSAMMENHANG

Beschreibung:

Es wird auf die neu aufgenommenen Gebiete verwiesen, auch wenn dies nicht zu einer Änderung des Zusammenhangs der g. U. führt, da die neuen Gebiete ähnliche Merkmale aufweisen wie die übrigen Gebiete. Ferner wird bei der Gelegenheit der Zusammenhang entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften auf der Grundlage der jeweiligen Produktkategorien korrekt formuliert.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der Wortlaut wurde verbessert und präzisiert.

9. MEHRERE ÄNDERUNGEN DER ZUSÄTZLICHEN BEDINGUNGEN

Beschreibung:

Die Möglichkeit, die Höchsterträge je nach den Bedingungen für jedes Wirtschaftsjahr um bis zu 25 % ändern zu können, wurde gestrichen.

Die Möglichkeit der Weinbereitung in unmittelbarer Nähe des abgegrenzten Gebiets wurde gestrichen.

In Fällen, in denen verschiedene Weine ordnungsgemäß getrennt voneinander erzeugt wurden, wird der Absatz, der ihre Koexistenz ermöglicht, gestrichen.

Die Befugnis des Regulierungsausschusses zur Genehmigung von Etiketten wurde gestrichen.

Für Weine mit den Angaben „Fondillón“ und „Alicante Singular“ wurden spezielle Kontrolletiketten eingeführt.

Der Wortlaut der Begründung für die Abfüllung am Ursprungsort wurde verbessert (diese Einschränkung bestand bereits, wird also nicht neu eingeführt).

Die Verpflichtung zur Verwendung von Glasbehältern für Weine mit der Angabe „Alicante Singular“ wurde eingeführt.

Folgende traditionelle Begriffe wurden gestrichen: „Superior“, „Primero de Cosecha“ und „Clásico“. Eingeführt wurde: „Rancio“.

Die Regulierung folgender Angaben wurde gestrichen: „Nuevo“ oder „Joven“.

Die Bedingungen für die Verwendung von „Moscatel de Alicante“ wurden dahin gehend geändert, dass die Verwendung dieser Angabe auf stille Weißweine und Likörweine, die kein „Mistela“ sind, ausgeweitet wird.

Es werden Bedingungen für die Verwendung der Angabe „Alicante Singular“ eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Möglichkeit, die Ertragsgrenzen um bis zu 25 % zu ändern, wird gestrichen, da bereits eine höhere allgemeine Obergrenze eingeführt wurde.

Die Möglichkeit der Weinbereitung in unmittelbarer Nähe des abgegrenzten Gebiets wurde gestrichen, um die in den letzten Jahren vermehrten Anträge auf Eintragung von Kellereien aus benachbarten Gemeinden, die nicht innerhalb des Erzeugungsgebiets liegen, zu verhindern, da dies zu Verwechslungen von Marken oder zu Weinmischungen führen könnte.

Der Absatz, der die Koexistenz verschiedener Weine ermöglicht, wurde für die Fälle gestrichen, in denen eine ordnungsgemäße Trennung stattfand: Die Rückverfolgbarkeit erfordert eine klare Trennung der Erzeugnisse, auch wenn unterschiedliche Qualitätsregelungen nebeneinander bestehen.

Die Befugnis des Regulierungsausschusses zur Genehmigung von Etiketten wurde aufgehoben, da dies nicht in dessen Zuständigkeit fällt.

Für Weine mit längerer Tradition und stärkerem Zusammenhang wurden spezielle Kontrolletiketten eingeführt, z. B. für Weine mit den Angaben „Fondillón“ und „Alicante Singular“.

Der Wortlaut der obligatorischen Begründung für die Abfüllung am Ursprungsort wurde verbessert.

Spezifische Angaben wie „Alicante Singular“ werden dem Verbraucher besser vermittelt, und durch die Verwendung von Glasbehältern wird ihnen eine höhere Wertigkeit verliehen.

Traditionelle Begriffe („Superior“, „Primo de cosecha“, „Clásico“) und Angaben („Nuevo“, „Joven“) wurden gestrichen, weil sie im Einklang mit den für uns geltenden nationalen Rechtsvorschriften nicht verwendet oder wiederholt wurden und keinen spezifischen oder einzigartigen Wert haben.

Die Bedingungen für die Verwendung der Angabe „Moscatel de Alicante“ haben sich geändert, da der Begriff „Moscatel“ aufgewertet wird, wenn er sich auf die Weine erstreckt, in denen er verwendet wird. Die Tradition seiner Verwendung für Mistela wird beibehalten.

Die Erzeugung von „Alicante Singular“ als exklusiverer wertiger Wein findet unter spezifischen Anforderungen statt.

10. ÄNDERUNG BEZÜGLICH DER KONTROLLTÄTIGKEIT

Beschreibung:

Die Angaben zur zuständigen Behörde und Kontrollstelle wurden aktualisiert und der Verweis auf Kontrollen von Rebflächen gestrichen.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Sie gilt als Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Überprüfung der Parzellen ist kein spezifisches Verfahren und steht daher nicht im Zusammenhang mit einer bestimmten Qualität des Weins.

Es wird davon ausgegangen, dass mit der amtlichen Weinbaukartei und den jährlichen Erzeugungserklärungen das Vorhandensein und die Erzeugung der Parzellen bereits hinreichend begründet sind.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alicante

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

16. Wein aus überreifen Trauben

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

1. *Weißweine und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Moscatel Weiss

— Aussehen: von hellgelben bis zu bernsteinfarbenen Tönen.

— Geruch: fruchtig (Zitrusfrüchte), blumig (weiße Blüten), pflanzlich.

— Geschmack: fruchtig (Zitrusfrüchte), blumig (weiße Blüten), sauer, persistent.

Andere weisse Sorten

— Aussehen: klare gelbe Töne.

— Geruch: fruchtig (Zitrusfrüchte, tropische Früchte), blumig.

— Geschmack: fruchtig (Zitrusfrüchte, tropische Früchte), blumig, sauer, persistent.

Gereifte Weissweine

— Aussehen: gelb bis goldgelb.

— Geruch: reife Früchte, Holz, Röstaromen.

— Geschmack: reife Früchte, Holz, Röstaromen, sauer, persistent.

Rosé

— Aussehen: reicht von lachsfarben bis rosa.

— Geruch: fruchtig, blumig.

— Geschmack: fruchtig, blumig, sauer, persistent.

Gereifte Roséweine (noble und añejo)

— Aussehen: von lachs- bis mahagonifarben.

— Geruch: reife Früchte.

— Geschmack: fruchtig, sauer, bitter, persistent.

(*) Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Weiß- und Roséweine: 0,8 g/l (13,33 meq/l) Essigsäure; gereifte Weiß- und Roséweine: 1,08 g/l (18 meq/l) Essigsäure.

(**) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l; gereifte Weiß- und Roséweine (mit ≥ 45 g/l Zucker): 250 mg/l.

(***) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): -

2. *Junge Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: mittlere oder hohe Farbintensität, von Rubinrot bis zu Violetttönen.

— Geruch: fruchtig (rote Früchte), blumig, pflanzlich.

— Geschmack: fruchtig (rote Früchte), blumig, würzig, sauer, adstringierend, persistent.

(*) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 150

3. *Gereifte Rotweine (Noble und Añejo)*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: mittlere oder niedrige Farbintensität, kirschrot oder ähnlich.

— Geruch: fruchtig (reifes Obst), pflanzlich (balsamisch, mediterraner Wald), würzig, animalisch, Röstaromen.

— Geschmack: pflanzlich (balsamisch, mediterraner Wald), würzig, Röstaromen, adstringierend, persistent.

(*) Weine mit ≥ 45 g/l Zucker

(**) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 14

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

4. *Likörweine*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: Weißweine: gelb bis golden. Rotweine: von kirschrot bis violett.

— Geruch: fruchtig (reife Früchte, Rosinen), blumig (weiße Blüten).

— Geschmack: fruchtig (reife Früchte, Rosinen), blumig (weiße Blüten), süß, persistent.

(*) Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Weiß- und Roséweine: 1,08 g/l (18 meq/l) Essigsäure; Rotweine: 1,2 g/l (20 meq/l) Essigsäure.

(**) Weine mit ≥ 45 g/l Zucker

(**) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 250 mg/l bei Weiß- und Roséweinen; 200 mg/l bei Rotweinen

(***) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Recht svorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): -

5. *Fondillón (rot)*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: mahagoni-, bernstein- und kupferfarbene Töne.

— Geruch: fruchtig (reife Früchte, Nüsse), Röstaromen, Holz, Kaffee.

— Geschmack: Alkohol, fruchtig (reife Früchte, Nüsse), würzig, Röstaromen, Holz, sauer, bitter, persistent.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: mit < 5 g/l Zucker: 150 mg/l; mit ≥ 5 g/l Zucker: 200 mg/l.

(**) < 45 g/l Zucker.

(***) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 16

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 36,66

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): -

6. *Schaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: reicht von blassgelb bis kirschrot, Perlage.

— Geruch: überwiegend fruchtig, mit blumigen Noten.

— Geschmack: überwiegend fruchtig, mit blumigen Noten und mit ausgewogenem überwiegend süßem und saurem Geschmack.

(*) Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Weiß- und Roséweine: 1,08 g/l (18 meq/l) Essigsäure; Rotweine: 1,2 g/l (20 meq/l) Essigsäure

(**) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

7. *Aromatische Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: hellgelb, feine Perlage.

— Geruch: fruchtig, blumig.

— Geschmack: fruchtig, blumig, süß, sauer, persistent.

(*) Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Herstellung von Fondillón

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine, die werden bei diesem Verfahren ausschließlich aus im Erzeugungsgebiet überreif geernteten Trauben der Sorte Monastrell hergestellt. Bei der Gärung werden nur heimische Hefen verwendet, und der vorhandene Alkoholgehalt (mindestens 16% vol) muss vollkommen natürlich sein.

Der Wein reift mindestens zehn Jahre lang in Eichenholzfässern in speziellen Anlagen.

Fässer, die für die Reifung dieses Weins bestimmt sind, müssen im Voraus registriert werden. Das Erzeugnis kann gemäß dem Jahrgangssystem („Añada“) oder dem „Criaderas y solera“-System gereift werden. Bei Letzterem werden Fässer mit Wein aus einem ähnlichen Fass aufgefüllt. Damit soll das Fass nach „Abgängen“ aus dem ersten Gefäß oder nach Weinverlusten durch Oxidation aufgefüllt werden. Fondillón-Weine zum Auffüllen von Fässern müssen mindestens fünf Jahre alt sein. Aufgefüllt werden dürfen pro Jahr 20 %, alle zwei Jahre 40 % und höchstens alle drei Jahre 60 %. Für die Berechnung des Alters dieser Weine nach diesem System kann das „mittlere Durchschnittsalter“ bis zum Erreichen des Mindestreifealters von 10 Jahren herangezogen werden.

2. Herstellung von Likörweinen „Moscatel de Alicante“ und Süßwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Diese Weine dürfen aus Traubenmost oder einer Kombination von Traubenmost und Wein hergestellt werden.

Zulässig ist auch konzentrierter Traubenmost, der durch direkte regulierte Wärmeeinwirkung gewonnen wird und der – abgesehen von diesem Vorgang – der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. Weiße Rebsorten

88,8 Hektoliter je Hektar

3. Rote Rebsorten

9 100 kg Trauben pro Hektar

4. Rote Rebsorten

67,34 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Teilgebiet L'Alacantí: Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d'Alacant, St. Vincent del Raspeig, Torreapples.

Teilgebiet L'Alcoià: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila

Teilgebiet Alto Vinalopó: Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena und die Ortsteile von Caudete (Albacete), die an das Teilgebiet angrenzen (Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón und la Cañada). Insbesondere die Polygone gemäß geografischem Informationssystem für landwirtschaftliche Parzellen (SIGPAC) 2019: 01, 02, 03, 04, 05, 06 und 07.

Teilgebiet Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar und seine Gemeinden Mañán, Petrer, Pinoso und Novelda. Sowie der Ortsteil Barbarroja der Gemeinde Orihuela und bestimmte Polygone der Gebiete, die gemäß der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung Alicante, die mit dem Erlass vom 21. Februar 1957 angenommen wurde, in diese Ursprungsbezeichnung aufgenommen wurden, sofern die Kontinuität dieser Eintragungen nicht unterbrochen wurde und die entsprechende Erzeugung von Trauben, Most oder Wein ausschließlich für die Herstellung von Erzeugnissen der Ursprungsbezeichnung Alicante in eingetragenen Kellereien bestimmt ist: Cantón, Cañada de la Leña und Maciscada in der Gemeinde Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico und Zarza in der Gemeinde Jumilla sowie Hoyas und Raspay in der Gemeinde Yecla. Gemäß SIGPAC 2019 handelt es sich um folgende Polygone:

In der Gemeinde Abanilla: Polygone 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 und 029.

In der Gemeinde Jumilla: Polygone 056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073,074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092.

In der Gemeinde Yecla: Polygone 054, 055, 056, 057,058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078, 117.

Teilgebiet Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente und Santa Pola.

Teilgebiet La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera und die kleineren Gebietskörperschaften der Gemeinde Llosa de Camacho, La Xara und Jesús Pobre.

Teilgebiet La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Beniphate, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orcheta und Tàrbena.

Teilgebiet El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Rebflächen innerhalb der Abgrenzung des „Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

7. **Keltertraubensorte(n)**

AIREN

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET-FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT BLANCA

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA - GIRONET

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MERSEGUERA – VERDOSILLA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

TREPAT

VALENCÍ BLANCO

VALENCÍ TINTO

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

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

8.1. *Wein*

Aufgrund der direkten Sonneneinstrahlung und der hohen Anzahl von Stunden intensiver Sonneneinstrahlung im Sommer, zum Zeitpunkt der Reifung der Trauben, entstehen Weine mit Noten reifer Früchte und intensiven Farben, insbesondere bei den Rotweinen.

Kalkböden mit Aktivkalk und geringer Wasserrückhaltekapazität sind für die Trockenheit und den guten Säuregehalt der Weine sowie für die mineralischen Einflüsse in ihrem Geschmack verantwortlich.

Die Moscatel-de-Alejandría-Weine weisen aufgrund der unterschiedlichen Herstellungsverfahren eine Vielzahl von Farben auf.

8.2. *Likörweine*

Der aufgrund der vielen Sonnenstunden hohe Reifegrad der Trauben im Gebiet der g. U. Alicante führt zu einem mittleren bis hohen natürlichen Zuckergehalt. Das Gebiet verfügt daher über sehr gute Bedingungen für die Erzeugung von Süßweinen und Likörweinen.

Auch Sorten wie Moscatel, Garnacha und Monastrell gedeihen dort gut. Die Tradition der Erzeugung von Likörwein ist eine der jahrhundertelangen Traditionen, die diesen süßen Charakter durch Zugabe von Wein wie weißem und rotem Mistela verstärken.

8.3. *Schaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine*

Der aromatische Charakter von Sorten wie Moscatel oder Malvasía hat aufgrund ihrer Vielseitigkeit eine große Vielfalt der Erzeugung im Gebiet der g. U. Alicante gefördert. Dank der Herstellungsverfahren ist es möglich, Schaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine zu erzeugen, bei denen die Ausprägung der Sorte (in diesen Fällen insbesondere ihre fruchtigen, blumigen und frischen Eigenschaften) ohne Zusätze durch den Kontrast zwischen ihrem Säuregehalt und der Kohlensäure deutlicher zutage treten kann.

8.4. *Wein aus überreifen Trauben*

Einige traditionelle und historische Sorten sind spät reifende Sorten, weshalb die Trauben lange am Rebstock verbleiben können. Der meteorologische Sommer ist in dem Gebiet sehr lang und trocken, sodass die Trauben gesund bleiben und ohne Probleme überreifen können. So führt die Überreifung der Trauben am Rebstock und das Trocknen der Trauben in der Sonne zu besonderen Weinen, die sich durch organoleptische Noten reifer Früchte, ohne dass die Reifung im Holz erfolgt ist, sowie eine tiefe Färbung und starke Fruchtigkeit auszeichnen.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Erzeugnisse, die bereits zugelassen und mit den entsprechenden Bescheinigungen ausgestattet sind, tragen stets die Aufschrift „Alicante – Ursprungsbezeichnung“.

Die Bedingungen für die Verwendung der fakultativen Angaben „MOSCATEL ALICANTE“ und „ALICANTE SINGULAR“ sind geregelt.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Um die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, muss der Wein mit der g. U. Alicante in dem Erzeugungsgebiet abgefüllt werden, da die Abfüllung vorherige Filter- und Stabilisierungsverfahren erfordert, die Teil der Herstellung des Enderzeugnisses sind. Darüber hinaus können Transporte und Umfüllen zu Oxidation und Qualitätsverlusten führen. Diese Maßnahme, die letztlich dem Schutz der Ursprungsbezeichnung dient, ist für die Gemeinschaft der betroffenen Erzeuger, denen die Ursprungsbezeichnung zugute kommt, von großer Bedeutung. Die Erzeugnisse sind gemäß den festgelegten Bestimmungen zu kennzeichnen.

Link zur Produktspezifikation

https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3