ISSN 1977-088X

Amtsblatt der Europäischen Union

C 140

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

55. Jahrgang

16. Mai 2012

Informationsnummer | Inhalt | Seite

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2012/C 140/01 Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2012/C 140/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev) [1] 2

2012/C 140/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall [1] 3

DE

Preis: 3 EUR

[1] Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2012/C 140/04 Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 4

2012/C 140/05 Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 8

2012/C 140/06 Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 18

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

15. Mai 2012

(2012/C 140/01)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2843	AUD	Australischer Dollar	1,2836
JPY	Japanischer Yen	102,65	CAD	Kanadischer Dollar	1,2855
DKK	Dänische Krone	7,4335	HKD	Hongkong-Dollar	9,9739
GBP	Pfund Sterling	0,80010	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6573
SEK	Schwedische Krone	9,0437	SGD	Singapur-Dollar	1,6128
CHF	Schweizer Franken	1,2010	KRW	Südkoreanischer Won	1 481,04
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,5182
NOK	Norwegische Krone	7,6185	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,1156
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,5350
CZK	Tschechische Krone	25,515	IDR	Indonesische Rupiah	11 897,19
HUF	Ungarischer Forint	292,25	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9531
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	54,773
LVL	Lettischer Lat	0,6971	RUB	Russischer Rubel	39,0452
PLN	Polnischer Zloty	4,3225	THB	Thailändischer Baht	40,237
RON	Rumänischer Leu	4,4425	BRL	Brasilianischer Real	2,5539
TRY	Türkische Lira	2,3210	MXN	Mexikanischer Peso	17,5635
			INR	Indische Rupie	69,0500

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 140/02)

1. Am 2. Mai 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Molson Coors Brewing Company („Molson Coors", USA) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Starbev Holdings Sàrl („StarBev", Luxemburg).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Molson Coors: Herstellung, Verkauf, Vermarktung und Vertrieb von Bier, vorrangig in den USA, in Kanada und im Vereinigten Königreich,

— StarBev: Herstellung und Vertrieb von Bier, vorrangig in Mittel- und Osteuropa.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung" genannt).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 140/03)

1. Am 7. Mai 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Experian Holding Italia S.r.l. („Experian", Italien) und das Unternehmen Cerved Holding SpA („Cerved") erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen an einem neugegründeten Gemeinschaftsunternehmen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Experian-Cerved Information Services SpA („Experian-Cerved", Italien).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Experian: Dienstleistungen einer Wirtschaftsauskunftei, Zusammentragen und Vermarkten von Wirtschaftsinformationen aus öffentlich zugänglichen Quellen, Softwarelösungen und Marketingdienste für Datenverwaltung, Kreditrisikobewertung, Forderungsmanagement und Betrugsabwehr, auf Besucherzählung konzentrierte Wirtschaftsinformationslösungen zur Kontrolle von Kundenverhalten,

— Cerved: Erhebung, Verarbeitung und Vermarktung von Informationen zur Unterstützung von Unternehmen beim Management von Kreditrisiken, der Bewertung der Kreditwürdigkeit, der Erstellung von Ziellisten zu Marketingzwecken und der Analyse der Marktpositionierung, Bonitätsbewertung, Darlehens- und Vermögensmanagement sowie Forderungsmanagement,

— Experian-Cerved: Dienstleistungen einer Wirtschaftsauskunftei.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte [2] in Frage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung" genannt).
[2] ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren").

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 140/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MELA ROSSA CUNEO“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Name:**

„Mela Rossa Cuneo“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**

3.1 *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Die Äpfel mit der geschützten geografischen Angabe „Mela Rossa Cuneo“ werden ausschließlich unter Verwendung folgender Sorten und ihrer Klone hergestellt:

a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn

Außerdem müssen sie folgende Merkmale aufweisen:

Red Delicious

Epikarp: intensiv weinrot auf mindestens 90 % der Schale, mit Ausnahme der Stielgrube frei von Fettigkeit und Berostung

Größe: Durchmesser mindestens 75 mm bzw. Gewicht mindestens 180 g

Zuckergehalt: mindestens 11 °Brix

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 5 kg

Gala

Epikarp: intensiv leuchtendrot auf mindestens 80 % der Schale, mit vorwiegend streifenförmiger und teilweise auch verlaufender Zeichnung

Größe: Durchmesser mindestens 70 mm bzw. Gewicht mindestens 160 g

Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 5 kg

Fuji

Epikarp: hell- bis tiefrot auf mindestens 60 % der Schale

Größe: Durchmesser mindestens 75 mm bzw. Gewicht mindestens 180 g

Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 6 kg

Braeburn

Epikarp: orange- bis tiefrot, zumeist streifenförmige Zeichnung auf mindestens 80 % der Oberfläche

Größe: Durchmesser mindestens 70 mm bzw. Gewicht mindestens 160 g

Zuckergehalt: mindestens 11,5 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 6 kg

Beim Inverkehrbringen müssen die Früchte ganz, frisch und unbeschädigt, sauber, frei von Fremdstoffen und -gerüchen sein und den Anforderungen der Handelsklassen Extra und I entsprechen.

Die Mindestanforderungen an die Qualität der einzelnen Sorten und Kategorien entsprechen denen der EU-Vorschriften gemäß der Verordnung (EU) Nr. 543/2011.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

—

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Alle Stufen des Anbaus und der Ernte der g.g.A. „Mela Rossa Cuneo“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Die Haltbarmachung der g.g.A. „Mela Rossa Cuneo“ erfolgt auf traditionelle Weise mittels Kühlung, indem für die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte sowie die Luftzusammensetzung gesorgt wird, durch welche die besonderen Qualitätsmerkmale erhalten bleiben.

Die einzelnen Sorten von „Mela Rossa Cuneo“ dürfen jeweils nur in folgenden Zeiträumen in den Verkehr gebracht werden:

Gala	Anfang August bis Ende Mai
Red Delicious	Anfang September bis Ende Juni
Braeburn	Ende September bis Ende Juli
Fuji	Anfang Oktober bis Ende Juli

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die Äpfel mit dem Namen „Mela Rossa Cuneo“ müssen in einer Weise aufgemacht oder verpackt werden, in der das Erzeugnis eindeutig gekennzeichnet werden kann. Die Kennzeichnung des Erzeugnisses muss auf der Verpackung oder auf den einzelnen Früchten erfolgen; anzubringen ist die Angabe „Mela Rossa Cuneo“ IGP in klarer und gut lesbarer Schrift, die größer ist als alle anderen aufgeführten Angaben.

Bei der Kennzeichnung mit Aufklebern müssen diese auf mindestens 70 % der Früchte angebracht sein.

Zusammen mit dem Hinweis der geschützten geografischen Angabe können auch Hinweise und/oder grafische Symbole verwendet werden, die sich auf Namen, Firmenbezeichnungen, gemeinsame Marken oder Marken einzelner Betriebe beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben oder geeignet sind, den Käufer in die Irre zu führen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Erzeugungsgebiet von „Mela Rossa Cuneo“ umfasst Gemeinden in den Provinzen Cuneo und Turin, die in einer Höhe von 280-650 m ü.M. liegen.

In der Provinz Cuneo handelt es sich um folgende Gemeinden: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto und Villar San Costanzo.

In der Provinz Turin handelt es sich um folgende Gemeinden: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo und Pinerolo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Der betreffende Teil der Region Piemont liegt auf einer Hochebene entlang der Westalpen, (Seealpen und Kottische Alpen); er hat eine einzigartige Geländeform, die aus einem balkonartig aufgehängten engen Streifen Hochebene zwischen den Westalpen und der Poebene besteht.

Das abgegrenzte Gebiet ist das Haupterzeugungsgebiet für Äpfel der Region Piemont; in diesem Gebiet hat der Anbau von Äpfeln mit roter Schale seinen Ursprung, dort wurde er weiterentwickelt und ist er geografisch angesiedelt.

Die Anbauflächen von „Mela Rossa Cuneo“ liegen in einem Gebiet, das Teile der piemonteser Provinzen Cuneo und Turin umfasst, und bieten aus historischen wie auch aus geografischen Gründen besonders gute Voraussetzungen für die Ausbildung der Anthozyanfärbung in den dort angebauten Äpfeln. Die Höhenlage, der Breitengrad, die Geländebeschaffenheit, die Klimabedingungen und die besondere Intensität der Sonneneinstrahlung machen die speziellen Umgebungsbedingungen in dem Gebiet aus.

Die Nähe der Alpen einerseits und der Poebene andererseits sind — vom Spätsommer über die gesamte Herbstzeit entsprechend den jeweiligen Wartezeiten bis zur Ernte der Sorten von „Mela Rossa Cuneo“ — verantwortlich für die Temperaturausschläge zwischen Tages- und Nachtzeit, die in diesem Zeitraum durchschnittlich 13,8 °C betragen. Diese Unterschiede sind ungewöhnlich stark im Vergleich zu denen, die normalerweise in den meisten anderen Apfelanbaugebieten Europas sowohl in Berglage als auch in den Ebenen verzeichnet werden, wo Temperaturausschläge zumeist auf den raschen Umschwung bei meteorologischen Störungen zurückzuführen sind.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die besonderen Merkmale, auf die sich das Ansehen von „Mela Rossa Cuneo“ gründet, sind die typische rote Färbung der Schale, die das Aussehen des Erzeugnisses bestimmt, die Ausdehnung dieser Färbung (Anteil der Schale, die diese der Färbung aufweist), sowie die besonders leuchtende Farbe des Epikarps. Durch diese Merkmale erhält „Mela Rossa Cuneo“ auf den lokalen, regionalen, nationalen und ausländischen Märkten seine spezifische Eigenart.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

Das besonders schöne Aussehen von „Mela Rossa Cuneo“ ist das Ergebnis der günstigen Wechselwirkung zwischen dem geografischen Anbaugebiet einerseits und den Sorten bzw. Klonen traditionell verwendeter Äpfel andererseits.

Zur Beschaffenheit der roten Färbung tragen folgende physikalisch-klimatischen Gegebenheiten bei, die auf die Merkmale des geografischen Gebiets zurückzuführen sind:

— die ungewöhnlich starken Temperaturunterschiede im Tagesverlauf in der Zeit vor der Ernte;

— die Befeuchtung der Schale durch Tautropfen, die sich während der kühleren Nachtstunden bilden und den typischen Wechsel von Benetzung und Trocknung der Fruchtoberfläche verursachen;

— die Bergwinde, die morgens und abends aus entgegengesetzten Richtungen wehen und die tageszeitlich bedingte Veränderung der Temperatur bzw. der Feuchtigkeit beschleunigen.

Diese physikalischen Erscheinungen treten mit der Sonneneinstrahlung bei der Bildung und Entwicklung der Anthozyane, der für die Färbung des Apfel-Epikarps verantwortlichen Antioxidanzien, in Wechselwirkung. Die Temperaturunterschiede hängen eng mit der Bildung der Farbpigmente zusammen. Die mit dem bloßen Auge sichtbare Ausdehnung der Farbe ist abhängig vom Prozentsatz der Zellen mit Farbpigmenten und nicht davon, wie stark die Anthozyane in den Zellen gelöst sind. Der Wechsel von Benetzung und Trocknung, der mit der Sonneneinstrahlung in Wechselwirkung tritt, hat Einfluss auf den Entwicklungsprozess der Anthozyane.

Das Erzeugungsverfahren der rotschaligen Äpfel in dem geografischen Gebiet ist gut in dem Dokument beschrieben, das die Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (CN) erarbeitet hat. Im Zuge der Aufklärung im 18. Jahrhundert entstanden im Piemont Akademien und landwirtschaftliche Vereinigungen, die sich um intensive Forschungsarbeiten zu den einzelnen Sorten, die Verbreitung neuer Sorten und die Entwicklung von Anbautechniken auf wissenschaftlicher Basis verdient gemacht haben. So wurden die Bedingungen für die Verbreitung von Apfelsorten mit roter Schale geschaffen, die besonders geschätzt wurden, weil deren Farbe unter den Umweltbedingungen von Cuneo eine besondere Intensität und Leuchtkraft herausgebildet hat.

Die Entwicklung des modernen Apfelanbaus in Cuneo hat ihren Ursprung in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts; die roten Apfelsorten breiteten sich allmählich innerhalb der Sortenpalette aus und sind heutzutage die vorherrschenden Sorten. In den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts hat sich der Begriff „Mela Rossa Cuneo“ eingebürgert und begann, in Buchungsbelegen und Begleitpapieren dieses Erzeugnisses für den einheimischen Markt verwendet zu werden; in diesen Jahren ist in einer Werbekampagne auch erstmals von „Mela Rossa Cuneo“ die Rede; in den 80er Jahren erscheint der Begriff auch auf Rechnungen für den Versand dieses Erzeugnisses ins Ausland. In diesen Jahren wurde „Mela Rossa Cuneo“ auf Fachmessen für gewerbliche Obstbauern und für Verbraucher ausgestellt und konnte im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts in Verkaufsstellen der Supermarktketten in Nordwestitalien seine kommerzielle Identität in Projekten zur wirtschaftlichen Aufwertung weiter festigen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Die Verwaltung hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Mela Rossa Cuneo“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 265 vom 14. November 2011 eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist im Internet abrufbar:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

direkt auf der Homepage des italienischen Landwirtschaftsministeriums (http://www.politicheagricole.it) durch Anklicken von „Qualità e sicurezza“ (oben rechts auf dem Bildschirm) und anschließend von „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 140/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„MÜNCHENER BIER“

EG-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Geografisches Gebiet

— ☐ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Etikettierung

— ☐ Einzelstaatliche Vorschriften

— ☐ Sonstiges (zu präzisieren)

2. **Art der Änderung(en):**

— ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

— ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

— ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

— ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. **Änderung(en):**

b) *Beschreibung:*

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten folgende Ergänzungen vorzunehmen:

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 3,5-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 8,0-21,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 7,0-19,0 Einheiten

weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %: 1,0-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 4,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-29,0 Einheiten

biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

Begründung:

Die alkoholfreien Biere der Münchener Brauereien unterliegen den gleichen grundsätzlichen Qualitätsanforderungen wie die anderen Münchener Biere. Lediglich hinsichtlich des Alkoholgehaltes durchlaufen die alkoholfreien Biere teilweise zusätzlich weitere Produktionsschritte. Jedoch bleiben dabei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert. Der „sehr viel leichtere" Geschmack der alkoholfreien Biere beruht ausschließlich auf dem geringeren Alkoholgehalt. Diese Biere gab es bereits in München vor dem ursprünglichen Antrag vom 7. März 1993.

Alkoholfreies Bier wurde, wie der Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 17. August 1898 zu entnehmen ist, in Bayern bereits im Jahr 1898 gebraut. Und in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 findet sich auf Seite 1590 ein Hinweis über ein Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Karl MICHEL, der alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchener Braueindustrie 1871-1945", S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser seinerzeitige Antrag nicht von Erfolg gekrönt war, haben die Münchener Brauerein das alkoholfreie Bier nicht aus den Augen verloren, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach wegen des Rohstoffmangels „Dünnbier" hergestellt wurde. Auf jeden Fall wird zumindest seit 1986 in München wieder ständig alkoholfreies Weißbier bzw. alkoholfreies Bier gebraut. Das Renommee des Münchener Bieres besteht und bestand seinerzeit in gleicher Weise für alkoholhaltiges und alkoholfreies Münchener Bier.

e) *Herstellungsverfahren:*

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text um folgenden Text zu ergänzen:

„Die alkoholfreien ‚Münchener Biere' unterliegen den gleichen hohen Qualitätsanforderungen wie die alkoholhaltigen Biere und werden ebenso nach den in München und Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt, egal ob es sich um ein unter- oder obergäriges Bier handelt. Daher kommen gemäß der langen Brautradition folgend in München zwei Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier bzw. zu alkoholfreiem Weißbier zur Anwendung.

Bei dem ersten Verfahren wird der dementsprechenden durchgegorenen Biersorte nachträglich ganz oder größtenteils der Alkohol durch Vakuumdestillation und Verdampfung (Fallstromverdampfung/Dünnschichtvakuumverdampfung) entzogen, wobei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben, d. h. die Qualitätsanforderungen gelten insoweit weiter.

Bei dem zweiten und älteren Verfahren wird, wie oben beschrieben, zunächst die dementsprechende Bierwürze für ein Münchener Bier hergestellt. Die anschließende Gärung wird dann jedoch zu einem so frühen Zeitpunkt gestoppt, dass der gesetzlich maximal zulässige Alkoholgehalt von 0,5 vol. % nicht erreicht wird. Gleichwohl bleiben dabei die Inhaltsstoffe unverändert bei gleich bleibenden Qualitätsanforderungen."

Begründung:

Nachdem sich die Herstellung von alkoholfreiem Bier teilweise von der grundsätzlichen Herstellung von Bier unterscheidet, ist die Rubrik „Herstellungsverfahren" notwendigerweise um diese Produktionsschritte zu erweitern.

f) *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text nach dem zweiten Absatz um folgenden Text zu ergänzen:

„Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der ‚Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung' vom 17. August 1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl MICHEL, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. ‚Münchner Brauindustrie 1871-1945', S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden.

Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert. Der Unterschied zu den anderen Münchener Bieren besteht lediglich darin, dass entweder dem fertigen Münchener Bier nachträglich der Alkohol entzogen wird, oder die Gärung des Münchener Bieres frühzeitig gestoppt wird, wobei aber immer alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholfreies Münchener Bier, wie für alkoholhaltiges Münchener Bier, egal, um welche Biersorte es sich auch handelt."

Am Schluss ist folgender Text zu ergänzen:

„Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 9. Juli 1898 S. 1590 und vom 17. August 1898 S. 1928"

Begründung:

Es ist notwendigerweise darauf hinzuweisen, dass alkoholfreie Biere ebenso in der Tradition des Münchener Bieres stehen und Bestandteil derselben sind. Eine erste Erwähnung über alkoholfreies Bier findet sich in Unterlagen aus dem Jahr 1898. In Not- bzw. Kriegszeiten des 20. Jahrhunderts wurde wegen des Rohstoffmangels bekanntermaßen „Dünnbier" hergestellt. Die ständige Produktion von alkoholfreiem Bier bzw. alkoholfreiem Weißbier erfolgt auf jeden Fall nachgewiesenermaßen seit 1986. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholhaltiges Bier wie für alkoholfreies Bier, egal ob es sich um ein untergäriges oder ein obergäriges Bier handelt.

h) *Etikettierung:*

Das Wort „Biergattung" wird durch das Wort „Biersorte" ersetzt.

Ferner wird folgender Text angefügt:

„Gemäß Art. 8 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20. März 2006 i.V.m. Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 vom 14. Dezember 2006 erscheint auf dem Etikett entweder das EU-Zeichen oder die Angabe ‚Geschützte Geographische Angabe' in Begleitung mit dem eingetragenen Namen ‚Münchener Bier'."

Begründung:

1. „Biergattung" in „Biersorte"

Das Wort „Biergattung" ist falsch gewählt. Es muss richtigerweise lauten „Biersorte". Analog § 3 BierV versteht man unter Biergattung z. B. „Bier mit geringem Stammwürzegehalt", „Schankbier" oder „Starkbier".

Nachdem sich Punkt h) auf Punkt b) der Spezifikation bezieht und dort Biersorten und keine Biergattungen aufgelistet sind, bedarf es der Berichtigung.

2. Ergänzung

Spätestens seit dem 1. Mai 2009 ist auf Produkten, die dem Schutz der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 unterliegen, in der Kennzeichnung entweder das EU-Zeichen oder der Text „Geschützte Geographische Angabe" gemeinsam mit dem Namen des geschützten Produktes anzubringen. Nachdem dieser Änderungs-/Ergänzungsantrag nach dem 1. Mai 2009 gestellt wird, ist die Ergänzung notwendig.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MÜNCHENER BIER“

EG-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Name:**

„Münchener Bier“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 2.1 Bier

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Helles

Stammwürzegehalt in %: 11,4-11,9

Alkoholgehalt in vol. %: 4,7-5,4

Farbe (EBC): 5,0-8,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 14,0-25,0 Einheiten

hell gelb, blond, süffig, rein, weich, mild über angenehm gehopft, feinwürzig bis würzig frisch mit einer angenehmen Bittere je nach Brauverfahren;

Export Hell

Stammwürzegehalt in %: 12,5-12,8

Alkoholgehalt in vol. %: 5,5-6,0

Farbe (EBC): 5,5-7,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 15,0-26,0 Einheiten

hell gelb, blank hochvergoren, vollmundig von mild, rund weich, bis kräftig würzig, teilweise fein gehopft, teilweise feine Bittere;

Export Dunkel

Stammwürzegehalt in %: 12,5-13,7

Alkoholgehalt in vol. %: 5,0-5,9

Farbe (EBC): 42,0 ≤ 60,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 15,0-24,0 Einheiten

vollmundig, weich, malzaromatisch bis kräftig, z. T. Münchener Malz dominierend;

Pils

Stammwürzegehalt in %: 11,5-12,5

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9-5,8

Farbe (EBC): 5,5-7,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 30,0-38,0 Einheiten

feinherb, feine edle Hopfenbittere, hopfenbetont bis hopfenaromatisch, schlank, elegant, rezent;

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 3,5-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 8,0-21,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 7,0-19,0 Einheiten

weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

Leichtes Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 7,7-8,4

Alkoholgehalt in vol. %: 2,8-3,2

Farbe (EBC): 11,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-15,0 Einheiten

erfrischend, prickelnd, spritzig, hefetrüb, typischer obergäriger Weißbiergeschmack;

Kristall Weizen

Stammwürzegehalt in %: 11,5-12,4

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9-5,5

Farbe (EBC): 7,5-12,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 12,0-16,0 Einheiten

prickelnd, sehr spritzig, blank filtriert, klar, rezent, obergärige Note, typisch obergärig;

Hefeweizen Hell

Stammwürzegehalt in %: 11,4-12,6

Alkoholgehalt in vol. %: 4,5-5,5

Farbe (EBC): 11,0-20,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 12,0-20,0 Einheiten

hochvergoren, naturtrüb, typisch obergäriger Charakter, spritzig, erfrischend, prickelnd, rezent, z. T. hefig, weißbieraromatisch;

Hefeweizen Dunkel

Stammwürzegehalt in %: 11,6-12,4

Alkoholgehalt in vol. %: 4,5-5,3

Farbe (EBC): 29,0-45,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-16,0 Einheiten

naturtrüb, vollmundig, malzaromatischer Geschmack bzw. malziger Charakter, obergärige Note bzw. Charakter;

Märzen

Stammwürzegehalt in %: 13,2-14,0

Alkoholgehalt in vol. %: 5,3-6,2

Farbe (EBC): 8,0-32,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 21,0-25,0 Einheiten

sehr vollmündig, süffig, mild, aromatisch altbayerisch bis malzaromatisch, sehr milde Bittere;

Bockbier

Stammwürzegehalt in %: 16,2-17,3

Alkoholgehalt in vol. %: 6,2-8,1

Farbe (EBC): 7,5-40,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 18,0-32,5 Einheiten

hochvergoren, von rund, vollmundig, süffig, weich, aromatisch über feinhopfig, feinherb bis hin zu gut gehopft und z. T. mit einem würzigen Charakter;

Doppelbock

Stammwürzegehalt in %: 18,2-18,7

Alkoholgehalt in vol. %: 7,2-7,7

Farbe (EBC): 44,0-75,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 18,0-28,0 Einheiten

stark, kräftig, würzig, gehaltvoll, malzaromatischer Geschmack;

Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %: 1,0-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 4,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-29,0 Einheiten

biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

Leichtbier

Stammwürzegehalt in %: 7,5-7,7

Alkoholgehalt in vol. %: 2,7-3,2

Farbe (EBC): 5,5-7,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 24,0-26,5 Einheiten

fein herber edler Geschmack;

Diät Pils

Stammwürzegehalt in %: 8,5-9,3

Alkoholgehalt in vol. %: 4,3-4,9

Farbe (EBC): 5,0-6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 26,0-30,0 Einheiten

kohlehydratarm, feinherb, trockener Geschmack;

Schwarz-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,3

Alkoholgehalt in vol. %: 4,8

Farbe (EBC): 70,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 17,0 Einheiten

feinwürziges Malzaroma;

ICE-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,2

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9

Farbe (EBC): 6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 20,0 Einheiten

harmonisch, rund, vollmundig;

Nähr-/Malzbier

Stammwürzegehalt in %: 12,3-12,7

Alkoholgehalt in vol. %: 0,0-1,2

Farbe (EBC): 65,0-90,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 8,0-15,0 Einheiten

alkoholarm, sehr mild vergoren, malzig, würzig, sehr schwach gehopft;

Oktoberfestbier

Stammwürzegehalt in %: 13,6-14,0

Alkoholgehalt in vol. %: 5,3-6,6

Farbe (EBC): 6,0-28,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 16,0-28,0 Einheiten

hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßem Geschmack.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Das von den Münchener Brauereien verwendete Wasser, stammt aus der Münchener Schotterebene aus eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen, die größtenteils bis in Schichten hinabreichen, die aus dem Tertiär stammen.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Der gesamte Herstellungsprozess des Münchner Bieres muss, im Gebiet der Stadt München stattfinden.

Der Herstellungsprozess des Münchner Bieres beginnt mit dem Schroten des Malzes und dem Einmaischen und endet mit der Lagerung, bei der das Jungbier sich auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.

Das Gleiche gilt für den gesamten Herstellungsprozess der unter- und obergärigen alkoholfreien „Münchner Biere". Jedoch kommen hier, je nach Herstellungsart noch die Vakuumdestillation und Verdampfung bzw. die vorgezogene Beendigung der Gärungsstufe hinzu.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Münchener Bier" bzw. „Münchner Bier" in Verbindung mit einer unter Punkt 3.2. genannten Biersorte abgestellt.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Hoheitsgebiet der Stadt München

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Bezeichnung des Münchener Bieres wird seit Jahrhunderten ohne jedwede Beanstandung von dritter Seite von den Münchener Brauereien benutzt. Die lange Tradition wird u. a. dadurch belegt, dass bereits im Urbar Herzog Ludwig des Strengen von 1280 die Geld- und Naturalleistungen der Münchener Brauer festgehalten sind (vgl. hierzu „München und sein Bier" von Heckhorn/Wiehr, München 1989, oder Doktorarbeit Frau Dr. Karin HACKEL-STEHR — w. o. bei Punkt 4 —, sowie „Die ‚prewen' Münchens" von Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, auszugsweise beigefügt. Vgl. weiter „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V." von Frau Dr. Christine RÄDLINGER, Festschrift 1996).

Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung" vom 17. August 1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl MICHEL, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchner Brauindustrie 1871-1945", S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden. Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Der Verbraucher verbindet mit dem in München hergestellten Bier ein besonderes Ansehen und die Erwartung höchster Qualität.

Diese Qualität beruht nicht nur auf der Einhaltung des Münchner Reinheitsgebotes von 1487, das um 29 Jahre älter ist als das bayerische Reinheitsgebot von 1516, sondern insbesondere auf der Tatsache, dass die Münchner Brauereien ihr Brauwasser aus eigenen Tiefbrunnen aus der Münchner Schotterebene beziehen. Diese Tiefbrunnen reichen bis zu 250 m tief in Schichten des Tertiärs hinab.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die starke Verbundenheit der Bevölkerung zum Münchener Bier und dessen damit verbundenes Ansehen basieren gerade im Münchener Raum auf der langen Tradition der Bierproduktion in München und den geschichtlichen Zusammenhängen. Mit einem gesunden Wachstum erreichte das Münchner Bier zunächst lokale, später regionale, dann nationale und letztlich internationale Geltung mit einem Weltruf.

Bier besaß von Anfang an in München eine positive Resonanz. Bereits im Jahr 815 wird in der Historia Frisingensis in der Handschrift „Kozrah" erwähnt, dass die Kirche zum Hl. Johannes von Oberföhring dem Diakon Huwetzi verliehen worden ist und dieser an das Domkapitel eine Fuhr Bier als jährliche „Gilt" (Steuer) zu zahlen hatte.

Dem Salbuch der Stadt München aus dem Jahr 1280 kann man entnehmen, dass bereits zu dieser Zeit sog. „Braugerechtigkeiten" an Münchner Bürger verliehen worden sind.

Im Jahr 1372 reformierte Herzog Stephan II in München das Braurecht und gestattete mit der ersten Brauverfassung jedem gemeinen Mann, dass er „Greußing" (wohl eine Art Nachbier mit geringer Stammwürze) brauen dürfte, „wenn ihm dies gelüstet". Besonders erwähnenswert ist die Tatsache, dass dieses Recht, sofern es an eine Person gebunden war, veräußerlich und vererbbar gewesen ist.

Im 14. Und 15. Jahrhundert versuchte jedermann sein Bier durch Beifügung mannigfacher, teilweise giftiger Stoffe, haltbarer zu machen. Daher erließ der Magistrat der Stadt München um 1453 - eine Biersatzung in der stand, dass Bier und Greußing: „nur allein von Gersten, Hopfen und Wasser und sonst nichts darein" zu sieden und zu brauen seien. Damit war erstmals eine Art „Reinheitsgebot" geschaffen worden.

Der Text der Biersatzung wurde dann in einer etwas abgewandelten Form am 30. November 1487 in München von Herzog Albrecht IV von Bayern als „Münchner Reinheitsgebot“ erlassen. Danach durfte Bier ebenfalls nur aus Hopfen, Gerste und Wasser gesotten und ausgeschenkt werden. Im Zuge dieses Gesetzerlasses wurde ebenso verfügt, dass das Bier einer Bierbeschau unterzogen werden muss, was mit einer heutigen Qualitätskontrolle gleichzusetzen ist. Damit wurde erstmals gegen Ende des 15. Jahrhunderts ein Lebensmittel auf Qualität untersucht. Das Münchner Reinheitsgebot bürgt für hohe Bierqualität und stellt den wichtigsten Grundstein für den Erfolg und den Ruf des Münchner Bieres dar.

Im Jahr 1493 erließ dann Herzog Georg der Reiche ein analoges Reinheitsgebot für Niederbayern. Nach dessen Tod und dem Landshuter Erbfolgekrieg verkündeten im Jahr 1516 die Bayerischen Herzöge Wilhelm IV und Herzog Ludwig X, die Söhne von Herzog Albrecht IV das „Münchner Reinheitsgebot“ in praktisch identischer Form als Bayerisches Reinheitsgebot. Es ging über verschiedene Gesetze in das deutsche Biersteuergesetz von 1906 und in das heutige vorläufige Biergesetz über. Das Münchner Reinheitsgebot gilt damit noch heute.

Der Ruf des Münchner Bieres bereitete sich im Laufe der Jahrhunderte mehr und mehr aus. So wurde er z. B. im 16. Jahrhundert von den Kutschern und Fuhrleuten, welche in den Brauereien ihre Pferde unterstellen konnten weiter getragen. Schließlich kam damals eine Brauerei auf ca. 250 Einwohner.

Wie sehr die Münchner mit ihrem Bier verbunden sind, manifestiert sich auch an der Tatsache, dass man dafür auf die Straße geht. So kam es z. B. im Jahr 1844 zu einem Bierkrieg, als man für das Bier plötzlich 6,5 Kreuzer anstatt bisher 6 Kreuzer verlangte. Im Mai 1995 demonstrierten hingegen ca. 25 000 Menschen gegen einen Gerichtsbeschluss nach dem die Münchner Biergärten um 21.30 Uhr hätten schließen müssen.

Zur Verbreitung des Rufes von Münchner Bier in der ganzen Welt haben natürlich auch die Biergärten, das Oktoberfest oder einfach auch die Gaststätten beigetragen.

Bezüglich der echten Biergärten ist das berühmte Recht, bzw. die beliebte Sitte der Münchner zu nennen, sein Essen selbst in den Biergarten oder — wie es früher hieß — auf den Bierkeller mitbringen zu dürfen.

Ebenso kopiert, aber nie erreicht, wird das im Jahr 1810 erstmals veranstaltete Oktoberfest, das aus einem Pferderennen entstanden ist. Zwischenzeitlich existieren über 2 000 Oktoberfeste auf der ganzen Welt. Das Oktoberfest und sein Bier, das Oktoberfestbier, das nur von den Münchner Brauereien hergestellt werden darf, tragen ebenfalls weltweit zum guten Ruf des Münchner Bieres bei. Über sechs Millionen Besucher kommen im Durchschnitt jedes Jahr auf das Oktoberfest nach München um dort das weltbekannte Bier zu trinken. Das Oktoberfest mit seinem Oktoberfestbier stellt den Kulminationspunkt des Münchner Bieres dar. Das Landgericht München hat sogar einmal entschieden, dass das „Oktoberfest das Fest des Münchner Bieres“ ist.

An Gaststätten sei nur das weltberühmte „Hofbräuhaus“ genannt. Das Lied: „In München steht ein Hofbräuhaus …“ sowie die Ausschankstätte selbst bedürfen wohl keines Hinweises, dass sie den Ruf des Münchner Bieres in der Welt bekannt machen.

Neben dieser Historie haben auch insbesondere technische Neuerungen dazu beigetragen, den Ruf des Münchner Bieres zu mehren.

Im 19. Jahrhundert begannen die Münchner Brauer echte Eishäuser bzw. -keller zu brauen. Die hieran gestellten technischen Anforderungen waren derart komplex, dass der Bierkellerbau Lehrgegenstand der Königlichen Baugewerkeschule wurde.

Im Jahr 1873 entwickelte Carl von Linde die erste Kältemaschine der Welt für die Münchner Spatenbrauerei. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt werden konnte.

Die Münchner Hacker-Brauerei ließ sogar um 1900 in zwei holländische Schiffe Kühlräume nach dem System Linde einbauen und exportierte mit diesen Schiffen Münchner Bier und dessen Ruf nach Übersee.

Daneben besaßen jede Münchner Brauereien seit dem 19. Jahrhundert bis zu 90 eigene Kühlwaggons für die Eisenbahn zum Transport ihrer Produkte in entferntere Absatzgebiete. Diese Kühlwaggons, zugleich Werbemittel der Brauereien, fuhren auf dem gesamten, sich damals immens entwickelnden europäischen Schienennetz. Weit bedeutsamer als die Werbewirkung war der damit verbundene Qualitätserhalt. Im Hinblick auf die Haltbarkeit des Bieres war dies ein enormer Vorsprung. Das Münchner Bier kam im Ausland in guter Qualität an und konnte so genossen werden, was wiederum seinen Ruf steigerte. Die damals stetig steigenden Exportzahlen verdeutlichen die Bekanntheit von Münchner Bier.

Um eine gleichbleibende Temperatur erzeugen und damit eine kontinuierlich gleichbleibende Qualität herstellen zu können, führten viele Münchner Brauereien im 19. Jahrhundert Dampfmaschinen zur Energiegewinnung ein. Um die damit auftretenden Sicherheitsfragen und technischen Probleme lösen zu können, wurde unter Beteiligung von Münchner Brauereien der „Dampfkessel-Revisionsverein" gegründet. Aus diesem entstand der heutige weltbekannte „Technische Überwachungsverein" (TÜV). Das Sicherheitsdenken der Münchner Brauereien wertete den Ruf der Münchner Brauereien und ihres Bieres ebenfalls auf.

Mit der Entwicklung wissenschaftlicher Methoden ging im 19. Jahrhundert die Gründung von brautechnischen Abteilungen an den Landwirtschaftsschulen, an Universitäten sowie von privaten Versuchs- und Lehranstalten einher. Ebenso ist der Beginn der Veröffentlichung von Fachpublikationen zum Brauwesen zu erwähnen, dessen Zentrum in München lag. Von dieser Zeit an, kann man von München von einer „Cerevisial"-Universitätsstadt sprechen. Noch heute sind die Brauwissenschaftliche Fakultät der Technischen Universität München-Weihenstephan sowie das Institut Doemens führend in der Ausbildung von Brauern und Brautechnikern, die später auf der ganzen Welt arbeiten.

Wie aufgezeigt, hat das Münchner Bier in den letzten 550 Jahren seine Bekanntheit und seinen Ruf kontinuierlich in Deutschland und der Europäischen Union erweitert. Die steigenden Exporte der letzten 30 Jahre, insbesondere des bekannten Oktoberfestbieres, das nur die Münchner Brauereien so nennen dürfen, sprechen insoweit eine deutliche Sprache. Das Oktoberfest, als das Fest des Münchner Bieres ist in der ganzen Welt bekannt. Sein Trachten- und Schützenzug, seine Eröffnung und die tägliche Berichterstattung aus den Oktoberfestzelten steigern die Bekanntheit des Münchner Bieres extrem. Sport-Sponsoring wie z. B. bei den Bobs der deutschen Nationalmannschaft oder in der Olympiahalle trugen bzw. tragen den Namen von Münchner Bier während der Fernsehübertragungen in alle Welt. In den letzten Jahrzehnten führten der Rundfunk, das Fernsehen und insbesondere das Internet dazu, dass immer mehr Menschen auf der Welt das Münchner Bier kennen lernten. Internet-Foren und Fan-Clubs diskutieren über das Münchner Bier. Die Internetseiten der Münchner Brauereien erleben eine große Kontaktfrequenz mit Anfragen aus der ganzen Welt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 11 vom 19. März 2010, Teil 7a-bb, S. 4250

http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13252

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 140/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☒ Geografisches Gebiet

— ☒ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Etikettierung

— ☐ Einzelstaatliche Vorschriften

— ☒ Sonstiges (Kontrollstelle)

2. **Art der Änderung(en):**

— ☐ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

— ☒ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

— ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

— ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. **Änderung(en):**

3.1 *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung:

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarillen“, „Ovalmarillen“ (oder „Rosenmarillen“) und „Ananasmarillen“, welche traditionell im Zeitraum 1900 bis 1960 von den Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden; die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarille).

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Kegelmarillen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.

Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarillen“ (oder „Rosenmarillen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittelrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert. Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarillen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarille und der Großen gemeinen Marille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

Die Wachauer Marille zeichnet sich durch einen hohen Pektin-, Säure- und Zuckergehalt aus.

Begründung:

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille wurde stets als Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition gesehen. So wurden als herkunftsgeschützte Wachauer Marillen mit dem unvergleichlichen Geschmack und Aroma nur Früchte jene Sorten beschrieben, „welche traditionell ab ca. 1900 (im Zeitraum 1900 bis 1960) von den Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden“. Mit der teils bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung soll unverwechselbar ausgedrückt werden, dass nur jene Marillensorten als Wachauer Marille bezeichnet werden dürfen, die in diesem Zeitraum im ausgewiesenen Gebiet kultiviert worden sind und den angeführten Formenkreisen entsprechen. Die seit kürzerem vereinzelt angebauten so genannten „neuen“ Sorten (z. B. französische oder kalifornische Sorten) sind mit den bewährten regionaltypischen Sorten nicht vergleichbar. Die Präzisierung der Beschreibung dient somit der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und des guten Rufs der Wachauer Marille.

3.2 *Geographisches Gebiet:*

Die bisherigen diesbezüglichen Angaben sollen präzisiert und durch die Nennung zweier weiterer Gemeinden ergänzt werden:

Region Wachau-Mautern-Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbaugebiet der Wachauer Marille umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

Begründung:

Die Auflistung der Gemeinden (mit Ausnahme von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf) ist bereits Bestandteil des Materialienteiles zum ursprünglichen Antrag; ihre Übernahme in die Zusammenfassung dient insofern lediglich der Klarstellung. Die beiden nunmehr neu angeführten Gemeindegebiete von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf zählten bis zur Reorganisation der antragstellenden Vereinigung nicht zu deren Zuständigkeits- und Verwaltungsbereich, sodass bei der ursprünglichen Antragsstellung ihre Nennung unterblieb. Beide Gemeindegebiete liegen jedoch ebenfalls im Gebiet der

Wachau und können auf dieselbe Marillenanbautradition sowie dieselben speziellen klimatischen Bedingungen wie die anderen genannten Gemeinden verweisen, wodurch ihre Aufnahme in das zulässige Erzeugungsgebiet gerechtfertigt ist.

3.3 *Ursprungsnachweis:*

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts aufzunehmen:

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

— Aufzeichnungen über die Anbauflächen;

— Aufzeichnungen über die ausgepflanzten Sorten;

— Aufzeichnungen über die Erntemenge;

— Trennung von g.U.-Ware und nicht g.U.-Ware durch separate Stellplätze für das Erntegut (getrennt von anderen Produkten) und Kennzeichnung der Erntegebinde.

3.4 *Herstellungsverfahren:*

Im Satz „Die Heranzucht des Pflanzenmaterials erfolgt entweder in lokalen Baumschulen oder durch die Marillenbauern selbst“ entfällt der Begriff „lokal“.

Begründung:

Der Wegfall des Wortes „lokal“ hat keinen Einfluss auf die Sorteneigenschaft. Es sollen damit auch nicht in der Region ansässige Baumschulen zur Zucht des Pflanzenmaterials herangezogen werden können.

Der Satz „Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene Pflaumen zum Einsatz.“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene andere geeignete Prunus-Arten zum Einsatz“.

Begründung:

Nachdem speziell im Marillenanbau stets nach besser geeigneten Pflanzunterlagen gesucht wird, soll es zu keiner Einschränkung auf verschiedene Pflaumen kommen, sondern die gesamte Bandbreite der Prunus-Arten zu Versuchszwecken und bei erwiesener Eignung auch zum Praxiseinsatz zur Verfügung stehen.

Der Satz „Als Erziehungsform ist der Meterstamm mit Rundkronenerziehung, Pyramiden- oder Hohlkrone verbreitet (Pflanzweiten 5-7 m × 4-6 m, 250 bis 500 Bäume/ha).“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Erziehungsform ist die Rundkronenerziehung (Pyramiden- oder Hohlkrone) verbreitet, auch Längskronen kommen vor.“

Begründung:

Pyramiden- und Hohlkronen sind Rundkronenerziehungen, daher werden diese Begriffe zur Klarstellung nunmehr dem Begriff Rundkronenerziehung lediglich in Klammer nachgestellt. Um mögliche Rationalisierungsschritte in der Kulturtechnik nutzen zu können, wird nunmehr auch die Längskronenerziehung (z. B. Schräge Hecke) als zusätzliche Erziehungsform zugelassen, zumal es für die Qualität der Früchte nicht ausschlaggebend ist, ob die Äste in die Form einer Rund- oder Längskrone gebracht

werden. Weiters werden der Begriff „der Meterstamm“ und der in Klammer gesetzte Teil „(Pflanzweiten 5-7 m × 4-6 m, 250 bis 500 Bäume/ha)“ ersatzlos gestrichen. Bei den bisher vorgesehenen relativ weiten Pflanzabständen waren starkwüchsige Pflanzunterlagen erforderlich, um den zur Verfügung stehenden Standraum mit großkronigen Bäumen mit Wuchshöhen von 8 m und mehr auszufüllen. Diese Baumhöhen wurden durch den relativ hohen „Meterstamm“ zusätzlich gefördert. Die kulturtechnischen Maßnahmen wie z. B. der Baumschnitt, insbesondere aber die Ernte der Marillen mit der Notwendigkeit des mehrmaligen Durchpflückens werden durch die großen Baumhöhen jedoch sehr erschwert. Um etwas niedrigere, kleinkronigere Bäume erziehen zu können, sind schwächer wüchsige Unterlagen erforderlich, die ihrerseits lediglich geringere Pflanzabstände erfordern. Die lange Zeit in den Marillenanlagen üblichen Unterkulturen (z. B. Erdäpfel), für welche hohe Bäume förderlich waren, werden nicht mehr kultiviert. Eine Qualitätsverminderung ist durch die Freigabe der Pflanzabstände nicht zu erwarten.

Die in Beilage 9 (Materialienteil) angeführten Richtlinien für den kontrollierten naturnahen Obstanbau in Österreich gelten nicht mehr. Der darauf Bezug nehmende Satz „Die Erziehung und Pflege der Bäume folgt den eingeführten Methoden des integrierten Landbaues“ wird daher durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Erziehung und Pflege der Bäume zielt auf die Produktion von qualitativ hochwertigen Marillen unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Landbewirtschaftung hin“.

Zum Zeitpunkt der Antragstellung gab es im ÖPUL-Förderprogramm ein Flächenprämiensystem mit dem Namen „Integrierte Produktion von Obst“, zu welchem jährlich angepasste Richtlinien erstellt wurden. Heute ist einerseits das Ende dieses Förderprogrammes und der damit verbundenen Richtlinienerstellung absehbar, andererseits waren Bestimmungen der ÖPUL-Richtlinien der Kultur der Wachauer Marillenbäume nicht förderlich. Als Beispiel sei hier die Förderungsvoraussetzung „begrünter Boden“ erwähnt: Eine Massenvermehrung der „Wühlmaus“ hat zu enormen Baumausfällen, zusätzlich zur „Apoplexie“ geführt. Ein Blick zurück ins letzte Jahrhundert des Marillenanbaus zeigt, dass damals der Boden traditionell offen gehalten wurde, da in einem offenen Boden Wühlmäuse nicht vorkommen. In den letzten ca. 2 Jahrzehnten hat sich mechanisierungsbedingt die Möglichkeit eines begrünten Bodens während der Erntezeit eröffnet, sodass selbst bei verregneter Ernte ein befestigter Boden vorliegt. Nach der Ernte wird der Boden dann allerdings wieder bearbeitet, eine wichtige Maßnahme die bei oft extrem trockenem August sehr vorteilhaft für die Nährstoffversorgung des Marillenbaumes ist. Diese Vorgehensweise der Bodenbearbeitung ist im bisherigen integrierten Programm nicht möglich.

Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen in der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich („Gute Landwirtschaftliche Praxis“) erlaubt zudem nur eine Lebensmittelproduktion mit höchster Sicherheit für den Konsumenten und die Umwelt. Mit der Anwendung dieser Bestimmungen kann daher ohne Qualitätsverlust das Auslangen gefunden werden

Der Satz „Jedenfalls wird ab Anfang Juli eine Gründecke belassen, damit während der Ernte ein befestigter Boden vorliegt“ wird ersatzlos gestrichen, da damit keine Einflussnahme auf die Eigenschaften der Produkte gegeben ist.

Der Absatz „Schädlinge und Krankheiten sind kein regelmäßiges Problem und erfordern daher nur sporadische Maßnahmen. In den meisten Anlagen werden überhaupt keine Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt. Frostspanner können mit Leimringen ab Ende Oktober abgefangen werden. Borkenkäfer werden mit Alkoholfallen gefangen. Bei der Marille gibt es keinen Schädling, der die Früchte befällt. Chemische Unkrautbekämpfung ist nicht üblich und nicht erforderlich“ wird gestrichen.

Begründung:

Das Auftreten neuer Schädlinge und Krankheiten bedingt regelmäßige Bekämpfungsmaßnahmen. Neuere Erfahrungen hinsichtlich der Unkrautbekämpfung haben gezeigt, dass eine solche, sei es auf chemischem oder auf mechanischem Weg, für die Kulturen im Hinblick auf Nährstoff- und Wasserzufuhr vorteilhafter ist.

Der Satz „70 % der Ernte wird im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft — Handel vermarktet, ca. 30 % gelangen in den Ab-Hof- und Straßenverkauf“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Hauptvermarktungsschiene ist der Ab- Hof- und Straßenverkauf. Daneben erfolgt die Vermarktung und der Handel über Be- und Verarbeitung“.

Begründung:

Die Vermarktungsströme haben sich weiterentwickelt, sodass nun der Großteil der Ernte in den Ab-Hof- und Straßenverkauf gelangt, und nicht wie ursprünglich 70 % der Ernte im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft und Handel vermarktet werden.

3.5 *Etikettierung:*

Der Satz „Die Steigen werden mit einem einheitlichen Etikett versehen in den Handel gebracht“ wird gestrichen.

Begründung:

Verpackungen, Werbeartikel, etc., kurz der „optische Marktauftritt“, unterliegt ständigen Anpassungen um für die Konsumenten interessant zu bleiben und ein entsprechendes Image transportieren zu können. Um den Anforderungen des Marktes flexibler gerecht werden zu können, wird vom Erfordernis eines einheitlichen Etiketts Abstand genommen.

3.6 *Kontrollstelle:*

Die Kontrollstelle übt die Kontrolle auf der Grundlage des Standard Kontrollprogramms für geschützte Herkunftsprodukte und dem Kontrollplan für die geschützte Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille, der in Konkretisierung des Standard Kontrollprogramms für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille von der Kontrollstelle erstellt wird.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 151225670
Fax +43 151225679
E-Mail: sgs.austria@sgs.com

Begründung:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die u. a. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Name:**

„Wachauer Marille“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Österreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarillen", „Ovalmarillen"(oder „Rosenmarillen") und „Ananasmarillen", welche traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von den Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden.

Die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger" (Formenkreis Kegelmarille).

„Kegelmarillen": Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.

Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarillen" (oder „Rosenmarillen"): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65 g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittelrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert. Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarillen": Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarille und der Großen gemeinen Marille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

—

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

—

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Region Wachau-Mautern-Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbaugebiet der Wachauer Marille

umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Zusammentreffen mehrerer Klimate (Pannonisches und Waldviertler Klima, unmittelbare Nähe der Donau) mit speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperaturen. Der Name „Marille" ist in der Region bereits um das Jahr 1509 nachgewiesen. Um 1890 erfolgte in großem Stil die Einführung der Marille als Ertragsobst in der Wachau (neben Wein und Lein) mit spezifischer Sortenselektion und Auswahl der geeignetsten Veredelungsunterlagen. Seither ist der Marillenanbau ein traditionell wichtiger Erwerbszweig dieser Region. Im Frühling wird das Landschaftsbild vollkommen von den blühenden Marillenbäumen geprägt, weshalb dem Marillenanbau in der Wachau auch eine enorme touristische Bedeutung zukommt.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Geschmack und Aroma der Früchte, hoher Zucker-, Säure- und Pektingehalt.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille ist ein Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition. Das besondere Klima wirkt sich unmittelbar auf die Ausbildung der Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der Früchte aus.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/

Abonnementpreise 2012 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD	22 EU-Amtssprachen	1 310 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	840 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) DVD	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, DVD, eine Ausgabe pro Woche	mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union* erscheint in allen EU-Amtssprachen und kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsakte) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates (veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005), die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen der Ausschreibungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen DVD.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zum Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen abgeschlossen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: http://europa.eu

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE