

Amtsblatt der Europäischen Union

C 115



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

7. April 2020

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 115/01 Euro-Wechselkurs — 6. April 2020 1

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 115/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9753 — Hexcel/Woodward) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 2

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 115/03 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 4

2020/C 115/04 Bekanntmachung an Unternehmen, die beabsichtigen, im Jahr 2021 geregelte, zum Abbau der Ozonschicht führende Stoffe in die oder aus der EU ein- bzw. auszuführen, sowie an Unternehmen, die beabsichtigen, derartige Stoffe im Jahr 2021 für wesentliche Labor- und Analysezwecke herzustellen bzw. einzuführen 14

2020/C 115/05 Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 16

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	21
---	----

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. April 2020

(2020/C 115/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0791	CAD	Kanadischer Dollar	1,5280
JPY	Japanischer Yen	117,54	HKD	Hongkong-Dollar	8,3651
DKK	Dänische Krone	7,4660	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8200
GBP	Pfund Sterling	0,87800	SGD	Singapur-Dollar	1,5480
SEK	Schwedische Krone	10,9788	KRW	Südkoreanischer Won	1 326,04
CHF	Schweizer Franken	1,0560	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,3534
ISK	Isländische Krone	155,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6519
NOK	Norwegische Krone	11,3875	HRK	Kroatische Kuna	7,6255
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 710,73
CZK	Tschechische Krone	27,603	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7097
HUF	Ungarischer Forint	365,24	PHP	Philippinischer Peso	54,667
PLN	Polnischer Zloty	4,5643	RUB	Russischer Rubel	82,4810
RON	Rumänischer Leu	4,8335	THB	Thailändischer Baht	35,459
TRY	Türkische Lira	7,3136	BRL	Brasilianischer Real	5,7056
AUD	Australischer Dollar	1,7790	MXN	Mexikanischer Peso	27,0896
			INR	Indische Rupie	82,1060

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9753 — Hexcel/Woodward)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 115/02)

1. Am 27. März 2020 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Hexcel Corporation („Hexcel“, USA),
- Woodward, Inc. („Woodward“, USA).

Hexcel fusioniert im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a der Fusionskontrollverordnung mit Woodward.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Hexcel: Entwicklung, Herstellung und Lieferung von leichten, hochleistungsfähigen Strukturwerkstoffen wie Kohlenstofffasern, speziellen Verstärkungsmaterialien, „Prepregs“ und anderen faserverstärkten Matrixmaterialien, Klebstoffen und Verbundstrukturen für die zivile Luftfahrt, die Raumfahrt und die Verteidigungsindustrie sowie andere Industrieanwendungen;
- Woodward: Konstruktion, Herstellung, Lieferung und Wartung von Steuerungslösungen für die Raumfahrt und andere Industrieanwendungen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die 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 Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9753 — Hexcel/Woodward

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 115/03)

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

„GAILLAC“

PDO-FR-A0502-AM03

Datum der Mitteilung: 19.12.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 1 Buchstaben a und b werden nach „Tarn“ die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels für das Jahr 2019“ angefügt.

Das geografische Gebiet wird an die geltende Fassung des vom INSEE jährlich herausgegebenen amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels angepasst. Die Ausdehnung des Gebiets bleibt dabei unverändert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Redaktionelle Änderung

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe b wird die Gemeinde „Bellegarde-Marsal“ eingefügt, und die Gemeinden „Bellegarde“ und „Marsal“ werden gestrichen.

Diese Änderung entspricht der Fusion der beiden Gemeinden. Das geografische Gebiet wurde nicht geändert.

Nummer 6 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

3. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 2 werden nach dem Wort „6. November 2014“ die Worte „und 18.-19. Juni 2019“ angefügt.

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt hinzugefügt werden, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

(¹) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. Übergangsmaßnahme

Nummer 4 in Kapitel 1 Abschnitt XI wird gestrichen.

Diese Änderung entspricht der Streichung einer ausgelaufenen Übergangsmaßnahme.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. INAO-Referenz

In Kapitel 3 Abschnitt II wird die Gemeinde „Montreuil sous-bois“ durch die Gemeinde „Montreuil“ ersetzt.

Mit dieser Änderung soll der Namensänderung der Gemeinde Rechnung getragen werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

„GAILLAC“

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Weißer Stillweine

Weißer Stillweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol auf.

Sie weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/L auf.

Diese Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Sie sind durch fruchtige und blumige Aromen und einen gemäßigten Säuregehalt gekennzeichnet. Für diese Weine darf der Zusatz „primeur“ verwendet werden, d. h., der Wein wird bereitet, um wenige Monate nach seiner Erzeugung getrunken zu werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „doux“

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „doux“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Sie weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 45 g/L auf.

Diese Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol nicht überschreiten.

Sie entwickeln häufig Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten und sind bis zu 5 Jahre lagerfähig.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 17 % vol auf.

Sie weisen, einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 100 g/L auf.

Diese Weine entwickeln Aromen von getrockneten oder kandierten Früchten oder Honigdüfte. Das Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Geschmeidigkeit bietet den Weinen die Möglichkeit, im Laufe der Jahre noch mehr Komplexität zu entwickeln.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Rote Stillweine

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % auf.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % auf.

Weine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von ≤ 14 % weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von $\leq 2,5$ g/L auf.

Weine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von > 14 % weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/L auf.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 2 g/L auf.

Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein oder einzeln abgefüllter Wein weist einen Apfelsäuregehalt von $\leq 0,4$ g/l auf.

Bei als Fasswein in Verkehr gebrachten Weinpartien, die den Zusatz „primeur“ tragen dürfen, beträgt der Gehalt an flüchtiger Säure $\leq 10,2$ meq/L.

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

Weine mit dem Zusatz „primeur“ dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Sie sind oft im Mund durch Aromen von Beerenfrüchten und gewürzte Noten gekennzeichnet. Tannine sind präsent und bringen Struktur und Rundheit in den Alterungsprozess. Sie können gut jung getrunken werden, sind jedoch auch alterungsbeständig.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ sind ausgewogene Weine, die sich durch fruchtige Aromen auszeichnen, Leichtigkeit und aromatische Finesse vereinen und ausschließlich aus Gamay N hergestellt werden.

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

Nicht schäumende Roséweine

Nicht schäumende Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Sie weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/l auf.

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

Die Roséweine weisen eine mehr oder weniger starke kirschrote Farbe auf. Sie entfalten fruchtige Aromen und eine angenehme Frische.

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

Schaumwein

Schaumweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % auf.

Schaumwein, der durch zweite Flaschengärung hergestellt wird, muss (nach der Schaumerzeugung und gegebenenfalls Zusatz von Versanddosage) einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von < 50 g/l aufweisen.

Bei Anreicherung des Mostes darf der Wein einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Schaumwein, der durch zweite Flaschengärung hergestellt wird, beruht auf einer vorherrschenden sauren Struktur, die dem Wein seine ganze Frische und Feinheit verleiht. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet.

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

Schaumwein mit dem Zusatz „méthode ancestrale“

Bei Schaumweinen mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ (althergebrachte Methode) handelt es sich um aromatische Qualitätsschaumweine.

Schaumweine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ weisen feine Blasen und einen reichlichen Schaum auf. Sie sind reich an Aromen, die an Apfel erinnern können, was für die Rebsorte Mauzac B charakteristisch ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schaumweine mit dem Zusatz „doux“

Schaumweine mit dem Zusatz „doux“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Nach der Schaumeinnahme weisen sie einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 50 g/l und einen Gehalt an freiem Schwefeldioxid von höchstens 25 mg/l auf.

Bei Anreicherung des Mostes darf der Wein einen Gesamtalkoholgehalt von 14 % vol nicht überschreiten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	25

Die nicht angegebenen analytischen Merkmale richten sich nach dem Gemeinschaftsrecht.

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Pflanzdichte und -abstand

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Zeilenabstand von höchstens 2,5 m.

Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile muss mindestens 0,8 m betragen.

Bei Reben in Gobelet-Erziehung darf der Zeilenabstand höchstens 2,2 m betragen.

Bei Reben in Terrassenanlage verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 2,5 m².

Vorschriften für den Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden wie folgt geschnitten:

- entweder kurz (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Erziehung) oder im einfachen Guyot-Schnitt, wobei jeder Rebstock höchstens 12 Augen trägt;
- oder in doppeltem Guyot-Schnitt (sogenannter „Tirette-Schnitt“), wobei jeder Rebstock höchstens 10 Augen trägt.

Unabhängig von der Schnittmethode beträgt die Anzahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock nach Blüte (phänologisches Entwicklungsstadium 23 nach Lorenz) maximal 10.

Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

Besondere Erntevorschriften

Anbauverfahren

Rotweine, für die der Zusatz „primeur“ verwendet werden darf, sowie Schaumweine, für die der Zusatz „méthode ancestrale“ verwendet werden darf, stammen aus von Hand geernteten Trauben.

Weine, für die der Zusatz „vendanges tardives“ (Spätlese) verwendet werden darf, stammen aus Trauben, die von Hand in aufeinanderfolgenden Sortierungen geerntet werden.

Besondere Bestimmungen für den Transport der Trauben

Anbauverfahren

Die Behältnisse mit der Weinlese für die Erzeugung von Rotweinen, für die der Zusatz „primeur“ verwendet werden darf, und von Schaumweinen, für die der Zusatz „méthode ancestrale“ verwendet werden darf, enthalten beim Transport der geernteten Trauben zur Weinbereitungsanlage eine Traubenhöhe von höchstens 0,60 m.

Verwendung von önologischer Kohle

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung folgenden Gesamt-Alkoholgehalt nicht überschreiten:

- 13 % bei weißen Stillweinen
- 13 % bei Schaumwein (bei Anreicherung des Mostes)
- 13 % bei Rotweinen, für die der Zusatz „primeur“ verwendet werden darf
- 13,5 % für Rot- und Roséweine
- 14 % bei Schaumwein, für den der Zusatz „primeur“ verwendet werden darf (bei Anreicherung des Mostes)
- 15 % bei weißen Stillweinen, für die der Zusatz „doux“ verwendet werden darf.

b. Höchsterträge

Weißer Stillweine und Schaumweine

72 Hektoliter je Hektar

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „doux“ und Schaumweine mit dem Zusatz „doux“

54 Hektoliter je Hektar

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“

25 Hektoliter je Hektar

Nicht schäumende Rot- und Roséweine

66 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Traubenernte, die Weinbereitung und die Herstellung von weißen Stillweinen sowie die Traubenernte, die Weinbereitung, die Herstellung, der Ausbau und die Abfüllung von Schaumweinen und weißen Stillweinen, für die der Zusatz „vendanges tardives“ verwendet werden darf, finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Tarn statt: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Die Traubenernte, die Weinbereitung und die Herstellung von Roséweinen sowie die Traubenernte, die Weinbereitung, die Herstellung und der Ausbau von Rotweinen finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Tarn statt: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técoü, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Wichtigste Rebsorten

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B — Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N — Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Stillweine

Das Meeresklima bietet ein günstiges Umfeld für das Wachstum der Reben im Frühjahr und führt zu einem milden Winter, der das Risiko eines starken Frosts begrenzt. Der mediterrane Einfluss spiegelt sich in trockener Sommer- und Herbstwärme wider und fördert eine regelmäßige und optimale Reifung der Trauben mit gemäßigtem Trockenstress im Sommer. Der Autan-Wind, heiß und trocken, im Allgemeinen von hoher Intensität, spielt während des gesamten Vegetationszyklus der Rebe eine wichtige Rolle, insbesondere da er Austrieb, Blüte und Reifung beschleunigt. Er kann zu Beginn des Herbstes stark wehen, sein warmer und trocknender Einfluss begünstigt die Reifung der Trauben und begrenzt die Entwicklung von Krankheiten. Ab Mitte September ist der Wechsel zwischen frischen und häufig feuchten Nächten und heißen Tagen günstig für die Ansiedlung von *Botrytis cinerea* und „Edelfäule“ auf den noch nicht abgeernteten Parzellen. Zu Beginn des Herbstes kann der Autan-Wind stark wehen. Die noch nicht geernteten Beeren erfahren eine schnelle Konzentration von Zucker und Säuren. Diese überreifen Trauben, die aufgrund des Autan-Winds oder der Einwirkung von „Edelfäule“ auf natürliche Weise trocknen, weisen eine starke Konzentration am Stamm auf. Sie werden durch aufeinanderfolgende manuelle Sortierung geerntet, die im Vergleich zur Weinlese bei milden Weißweinen spät erfolgt. Aus ihnen werden die Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ hergestellt.

Das späte Eintreffen der ersten Kälte ermöglicht einen guten Verholungsprozess.

Entsprechend den Nutzungen und dem Wissen über die Umwelt bevorzugt das abgegrenzte, an jede geografische Einheit angepasste Parzellegebiet gut dränierte und leicht erwärmbare Böden und schließt kalte und frostige Lagen und die fruchtbarsten Böden aus.

Die Rebsorten Mauzac B und Mauzac Rose Rs mit Ursprung im Weinbaugebiet von Gaillac sind in diesen Lagen besonders für die Herstellung trockener weißer Stillweine geeignet. Sie ergeben zarte Weine mit geringer Säure und angenehmen Apfelaromen. Auf gut exponierten Hängen können die Trauben bei Überreife einen hohen Zuckergehalt aufweisen.

Die Rebsorte Len de l'El B ist ebenfalls im Weinbaugebiet von Gaillac heimisch; es gibt keine Beweise für ihr Vorkommen in anderen Weinbergen. Sie bringt Finesse und Bouquet in Weißweine und ist die Hauptrebsorte für die Spätlese. In der Tat können ihre Trauben, die unter der Einwirkung des Autan-Windes oder durch die Wirkung der Edelfäule auf natürliche Weise getrocknet werden, in allen natürlichen Regionen, die das geografische Gebiet der Bezeichnung bilden, eine starke Konzentration aufweisen. Die für die Herstellung von Weißweinen bestimmte Rebsorte wird ergänzt durch die Sorte Ondenc B, eine Rebsorte, die einst im Südwesten Frankreichs weitverbreitet war, aber nur im Weinberg „Gaillac“ dank ihres angenehmen Geschmacks und ihrer guten Fähigkeit zur Konzentration auf dem Rebstock erhalten geblieben ist.

Für die Herstellung von Rot- und Roséweinen werden ebenfalls bevorzugt ursprüngliche und lokale oder regionale Sorten verwendet, wie die Rebsorte Duras N, die wahrscheinlich aus dem Weinbaugebiet von Gaillac stammt und fast ausschließlich hier vorkommt, die Rebsorte Fer N, die aus dem Südwesten Frankreichs stammt, oder die Rebsorte Prunelard N, eine 1868 von Doktor Guyot zitierte Rebsorte aus dem Weinbaugebiet von Gaillac, deren Anbau im Laufe des 20. Jahrhunderts aufgegeben, die jedoch Ende der 1990er-Jahre wieder eingeführt wurde.

Der Reichtum des Weinbergs „Gaillac“ beruht auf seiner Lage mit seinem speziellen Kleinklima und auf der Vielfalt der geopädologischen Gegebenheiten. Das geografische Gebiet ist ein Durchzugsgebiet, in dem regionaltypische und im Wesentlichen autochtone Rebsorten verschnitten werden, die im Laufe der Generationen ausgewählt und erhalten wurden und die in dieser natürlichen Umgebung eine besonders günstige ökologische Nische vorfinden. Die Erzeuger erzielten diesen Sortenbestand, indem sie ihr Fachwissen anpassten, insbesondere durch Schnittformen und Methoden des Aufbindens, die eine gute Verteilung der Trauben und damit die Erhaltung des Weinanbaus ermöglichten.

Ihr Fachwissen zeigt sich auch in den Techniken, die es ihnen ermöglichten, dank der Anpassung oder langfristigen Anwendung ihrer Weinbereitungstechniken das Beste aus den Trauben herauszuholen. Die Ausbauzeit der Rotweine nach der Gärung dient dazu, einen Wein mit komplexeren Aromen zu erhalten, aber vor allem auch dazu, die Tannine zu runden und geschmeidiger zu machen, insbesondere bei einem regionaltypischen, aber bodenständigen Rebsortenbestand. Um dies zu erreichen, ist in der Spezifikation ein Mindestausbau bis zum 1. Februar des auf das Erntejahr folgenden Jahres vorgeschrieben.

Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ werden mindestens bis zum 15. Mai des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut, davon mindestens zwei Monate in Flaschen. Dieser lange Ausbau begünstigt die Ausgewogenheit der Weine und entwickelt ihre aromatische Komplexität. Um diese Merkmale und die Besonderheit des Erzeugnisses und damit sein Ansehen zu erhalten, erfolgt die Abfüllung dieser Weine direkt im geografischen Gebiet. Bei Weinen, für die der Zusatz „vendanges tardives“ verwendet werden darf, werden am Ende des Ausbaus im geografischen Gebiet systematisch alle Partien kontrolliert.

Schaumwein

Im Laufe der Generationen haben die Erzeuger Fachwissen für die Bereitung von Schaumwein nach verschiedenen Weinbereitungstechniken entwickelt. Die als „méthode ancestrale“ bezeichnete Technik beruht auf der Beherrschung des Phänomens der Gärung der abgefüllten Weine in Kellern. Diese Weine werden ausschließlich aus den Rebsorten Mauzac B und Mauzac rose Rs gewonnen, die aufgrund ihrer Eignung für eine reichliche Schaumbildung und der Feinheit der gewonnenen Blasen bekannt sind. Auf gut exponierten Hanglagen ermöglicht die Überreife dieser Rebsorten die Erzeugung milder Schaumweine.

Nachdem die Erzeuger diese erste Technik beherrschten, entwickelten sie die Methode der zweiten Gärung in der Flasche, mit Tendenz hin zu trockeneren Erzeugnissen, unter Beachtung des territorialen Ursprungs ihrer Jahrgänge. Schließlich trägt der lange Ausbau „auf Lattengestellen“ zu einer guten Schaumbildung und zur Entwicklung der Komplexität fruchtiger Aromen bei.

Die Weine dieser über 2000 Jahre alten Rebfläche werden über den Tarn und die Garonne exportiert, wie Spuren von Amphoren aus der Gemeinde Montans zeigen, die von Südspanien bis Nordschottland aufgefunden wurden. Als die Benediktiner die Abtei Saint-Michel gründeten, wählten sie die am besten geeigneten Standorte für die Weinproduktion aus, entwickelten ein bemerkenswertes Fachwissen bei der Organisation eines Handelsnetzes im Tarn und legten ein großes Netz von Weinkellern an. Der Handel folgte dem Tarn, dann der Garonne hinunter bis zum Hafen von Bordeaux, von wo aus der Wein nach Nordfrankreich und Nordeuropa verschifft wurde. Im Jahr 1253 bestellte Richard III. von England 20 Fässer „Gaillac“-Wein. Der Bekanntheitsgrad der Weine des Weinbaugebiets von Gaillac nimmt zu. So stammten in den Jahren 1306 und 1307, deren Handelsverzeichnisse erhalten geblieben sind, 40 % der Weine, die durch das Garonne-Becken nach Bordeaux zum Export gingen, aus dem Weinbaugebiet von Gaillac.

Seit den 1980er-Jahren nimmt die Gesamtfläche der Weinberge im Tarn ab, während der Anteil der unter der Ursprungsbezeichnung „Gaillac“ erzeugten Mengen steigt. Der Großteil der Erzeugung wird in Flaschen vermarktet. Dank ihrer Dynamik und ihres Fachwissens bewahren die Winzer von Gaillac den Ruhm und das Ansehen der Weine dieser Weinbauregion.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Gefäßen angegeben werden.

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

Ergänzende Angaben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „méthode ancestrale“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „primeur“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung wird durch den Zusatz „doux“ bei jenen Weinen ergänzt, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „vendanges tardives“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Bei Weinen mit dem Zusatz „primeur“ und bei Weinen mit dem Zusatz „vendanges tardives“ ist der Jahrgang anzugeben.

Schaumwein sowie Schaumwein mit dem Zusatz „méthode ancestrale“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Alle Tätigkeiten, von der Traubenernte bis zum Degorgieren oder Entfernen der Ablagerungen, erfolgen im geografischen Gebiet.

Die Schaumweine werden durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, und die Dauer der Hefesatzlagerung darf nicht weniger als neun Monate betragen.

Schaumweine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ werden durch einmalige Gärung hergestellt. Diese Gärung beginnt im Tank. Die Schaumbildung erfolgt ausschließlich in der Flasche aus dem teilweise gegorenem Most.

Die Dauer der Hefesatzlagerung darf nicht weniger als zwei Monate betragen.

Die Abfüllung der Weine erfolgt im geografischen Gebiet unter Berücksichtigung des Herstellungsprozesses mit Schaumerzeugung in der Flasche.

Die durch zweite Flaschengärung hergestellten Weine werden nach Ablauf einer Hefesatzlagerung von mindestens neun Monaten nach ihrer Abfüllung, frühestens jedoch am 1. September des Jahres, das auf das Erntejahr folgt, zum Verbrauch in den Verkehr gebracht.

Weine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ werden nach Ablauf der zweimonatigen Hefesatzlagerung zum Verbrauch in den Verkehr gebracht.

Weißer Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ werden mindestens bis zum 15. Mai des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut, davon mindestens zwei Monate in Flaschen. Dieser lange Ausbau fördert die Ausgewogenheit der Weine und erhöht ihre aromatische Komplexität.

Sie werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt und am Ende des Ausbaus werden systematisch alle Partien kontrolliert. Die Erzeuger haben sich das Ziel gesetzt, zum einen die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse mit einem langen Ausbau besser zu erhalten, was ein solides Fachwissen erfordert, und zum anderen die Qualität und Besonderheit der Erzeugnisse und damit das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung durch Kontrollen im Erzeugungsgebiet, die besondere organoleptische Kenntnisse erfordern, zu garantieren und zu schützen.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Bekanntmachung an Unternehmen, die beabsichtigen, im Jahr 2021 geregelte, zum Abbau der Ozonschicht führende Stoffe in die oder aus der EU ein- bzw. auszuführen, sowie an Unternehmen, die beabsichtigen, derartige Stoffe im Jahr 2021 für wesentliche Labor- und Analysezwecke herzustellen bzw. einzuführen

(2020/C 115/04)

1. Diese Bekanntmachung richtet sich an Unternehmen, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1005/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. September 2009 über Stoffe, die zum Abbau der Ozonschicht führen ⁽¹⁾ (nachfolgend die „Verordnung“), fallen und die beabsichtigen, im Jahr 2021
 - a) die in Anhang I der Verordnung aufgeführten Stoffe in die oder aus der Europäischen Union **ein- bzw. auszuführen** oder
 - b) diese Stoffe für wesentliche Labor- und Analysezwecke in der Europäischen Union herzustellen bzw. dorthin einzuführen.

Die Unternehmen werden gebeten, zur Kenntnis zu nehmen, dass der Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland (im Folgenden „Vereinigtes Königreich“) aus der Europäischen Union Auswirkungen darauf haben könnte, ob und in welchem Umfang sie im Jahr 2021 betroffen sein werden.

Das Austrittsabkommen sieht einen Übergangszeitraum vor, in dem die Verordnung (EG) Nr. 1005/2009 im Einklang mit diesem Abkommen für das Vereinigte Königreich und im Vereinigten Königreich gilt. Dieser Zeitraum endet am 31. Dezember 2020, es sei denn, der mit dem Austrittsabkommen eingesetzte Gemeinsame Ausschuss erlässt vor dem 1. Juli 2020 einen einzigen Beschluss zur Verlängerung des Übergangszeitraums um höchstens ein oder zwei Jahre.

Nach dem Übergangszeitraum gilt die Verordnung (EG) Nr. 1005/2009 nicht mehr für Großbritannien und in Großbritannien. Sie gilt jedoch weiterhin für und in Nordirland im Einklang mit dem Protokoll zu Irland/Nordirland, das im Austrittsabkommen und in der Politischen Erklärung über die künftigen Beziehungen zwischen dem Vereinigten Königreich und der Europäischen Union enthalten ist.

2. Es geht um folgende Stoffgruppen:

Gruppe I:	FCKW 11, 12, 113, 114 oder 115
Gruppe II:	sonstige vollhalogenierte FCKW
Gruppe III:	Halon 1211, 1301 oder 2402
Gruppe IV:	Tetrachlorkohlenstoff
Gruppe V:	1,1,1 Trichlorethan
Gruppe VI:	Methylbromid
Gruppe VII:	teilverhalogenierte Fluorbromkohlenwasserstoffe
Gruppe VIII:	teilverhalogenierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe
Gruppe IX:	Chlorbrommethan

3. Für jede Ein- oder Ausfuhr geregelter Stoffe ⁽²⁾ ist eine Lizenz der Kommission erforderlich; ausgenommen sind die Zollverfahren Versand, vorübergehende Verwahrung, Zolllager oder Freizonenverfahren für die Dauer von höchstens 45 Tagen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 450/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾. Die Produktion geregelter Stoffe für wesentliche Labor- und Analysezwecke ist in jedem Fall vorher zu genehmigen.

⁽¹⁾ ABl. L 286 vom 31.10.2009, S. 1.

⁽²⁾ Bitte beachten Sie, dass nur vom allgemeinen Ein- und Ausfuhrverbot ausgenommene Ein- bzw. Ausfuhr gemäß Artikel 15 und 17 zugelassen werden können.

⁽³⁾ ABl. L 145 vom 4.6.2008, S. 1.

4. Ferner gelten für die folgenden Tätigkeiten mengenmäßige Beschränkungen:
 - a) Produktion und Einfuhr für Labor- und Analysezwecke;
 - b) Einfuhr zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr in der Europäischen Union für kritische Verwendungszwecke (Halone);
 - c) Einfuhr zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr in der Europäischen Union für die Verwendung als Ausgangsstoffe;
 - d) Einfuhr zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr in der Europäischen Union für die Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff.

Die Kommission weist Quoten für die Verwendungszwecke a), b), c) und d) zu. Die Quoten werden auf der Grundlage der Quotenanträge festgelegt sowie

- im Einklang mit Artikel 10 Absatz 6 der Verordnung und mit der Verordnung (EU) Nr. 537/2011 der Kommission (*) im Fall a);
- im Einklang mit Artikel 16 der Verordnung in den Fällen b), c) und d) festgelegt.

In Absatz 4 aufgeführte Tätigkeiten

5. Unternehmen, die im Jahr 2021 geregelte Stoffe für wesentliche Labor- und Analysezwecke einzuführen bzw. herzustellen oder geregelte Stoffe für kritische Verwendungszwecke (Halone), zur Verwendung als Ausgangsstoffe oder als Verarbeitungshilfsstoffe einzuführen beabsichtigen, müssen das in den Absätzen 6 bis 9 beschriebene Verfahren einhalten.
6. Das Unternehmen muss sich vor dem **19. Mai 2020** im ODS-Lizenzsystem (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) registrieren, sofern dies nicht bereits geschehen ist.
7. Das Unternehmen muss das online im ODS-Lizenzsystem abrufbare *Quotenantragsformular* ausfüllen und einreichen. Das *Quotenantragsformular* ist ab dem **19. Mai 2020** online im ODS-Lizenzsystem abrufbar.
8. Nur fehlerfreie, vorschriftsmäßig ausgefüllte *Quotenantragsformulare*, die bis zum **19. Juni 2020** eingehen, werden von der Kommission berücksichtigt.
Unternehmen werden aufgefordert, ihre *Quotenantragsformulare* sobald wie möglich und ausreichend lange vor dem Stichtag einzureichen, damit potenzielle Berichtigungen und Neuunterlagen innerhalb der Frist vorgenommen werden können.
9. Die Vorlage eines *Quotenantragsformulars* allein begründet noch kein Recht auf Einfuhr bzw. Herstellung von geregelten Stoffen für wesentliche Labor- und Analysezwecke oder auf Einfuhr von geregelten Stoffen für kritische Verwendungszwecke (Halone), zur Verwendung als Ausgangsstoffe oder als Verarbeitungshilfsstoffe. Bevor im Jahr 2021 eine Einfuhr bzw. Herstellung erfolgen kann, müssen die Unternehmen unter Verwendung des online im ODS-Lizenzsystem abrufbaren *Lizenzantragsformulars* eine Lizenz beantragen.

Für die Einfuhr für andere als in Absatz 4 aufgeführte Verwendungszwecke sowie für die Ausfuhr

10. Unternehmen, die im Jahr 2021 geregelte Stoffe auszuführen bzw. für andere als in Absatz 4 aufgeführte Verwendungszwecke einzuführen beabsichtigen, müssen das in den Absätzen 11 und 12 beschriebene Verfahren einhalten.
11. Das Unternehmen muss sich so bald wie möglich im ODS-Lizenzsystem registrieren, sofern dies nicht bereits geschehen ist.
12. Bevor im Jahr 2021 eine Einfuhr für andere als in Absatz 4 aufgeführte Verwendungszwecke oder eine Ausfuhr erfolgen kann, müssen die Unternehmen unter Verwendung des online im ODS-Lizenzsystem abrufbaren *Lizenzantragsformulars* eine Lizenz beantragen.

(*) ABl. L 147 vom 2.6.2011, S. 4.

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 115/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„BERTHOUD“

EU-Nr.: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

„Frankreich“

1. Einzutragende(r) Name(n)

„Berthoud“

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.21. Fertigmahlzeiten

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht;
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Bei „Berthoud“ handelt es sich um eine warme Einzelmahlzeit, die traditionell aus geschmolzenem Käse mit der g. U. „Abondance“ hergestellt wird.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist;

Bei „Berthoud“ handelt es sich um ein traditionelles Rezept, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelt wurde und diesen Namen erhalten hat. Der Name geht auf einen im Chablais (ein im Norden des französischen Departements Haute-Savoie gelegenes Gebiet) weitverbreiteten Familiennamen zurück.

- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

Bei „Berthoud“ handelt es sich um eine warme Einzelmahlzeit, die traditionell aus geschmolzenem Käse mit der g. U. „Abondance“ hergestellt wird.

Aufmachung

Das Gericht wird in einer ofenfesten Porzellanschale, der sogenannten „Assiette à Berthoud“, serviert.

Das warme Gericht hat eine geschmeidige Textur und erhält durch das Backen eine goldgelbe bis braune Kruste.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Besonderheit von „Berthoud“ beruht auf verschiedenen Merkmalen:

1. Hauptzutat des Rezepts

- „Abondance“-Käse: ein Käse aus roher Kuhvollmilch, dessen Name vom Abondance-Tal und vom Dorf desselben Namens abgeleitet ist. Der seit Jahrhunderten hergestellte „Abondance“-Käse ist als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt und wird bis heute ausschließlich in den Bergen der Haute-Savoie produziert.

Der Teig des halbfesten Schnittkäses „Abondance“ verleiht dem Erzeugnis „Berthoud“ nach dem Erhitzen eine geschmeidige, cremige Textur.

2. Andere besondere Zutaten des Rezepts

- Wein „Vin de Savoie“ oder „Savoie“: Weißwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der in den französischen Departements Savoie und Haute-Savoie hergestellt wird;
- „Madeira“: Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der auf der portugiesischen Inselgruppe Madeira hergestellt wird;

ODER

- „Portwein“: Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der in der Region Alto Douro in Portugal hergestellt wird;
- Knoblauchzehe: zum Einreiben des Bodens der Berthoud-Schale;
- Muskatnuss: der Zubereitung kann eine Prise Muskatnuss hinzugefügt werden;
- Pfeffer.

3. Einzelgefäß für die besondere Textur

„Berthoud“ wird in einem Einzelgefäß serviert. Dies ist ein Gericht, das möglichst warm und schnell verzehrt werden muss, weil sich die Textur während des Verzehrs verändert und beim Abkühlen faseriger und elastischer wird. Durch die Aufbereitung als Einzelportion lässt sich „Berthoud“ schneller verzehren als bei einer Aufmachung als Mehrpersonengericht.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

Zutaten (für eine Person)

Obligatorische Zutaten:

- Käse mit der g. U. „Abondance“ (ohne Rinde): mindestens 180 g;
- Wein mit der g. U. „Vin de Savoie“: 3-4 cl;
- Likörwein mit der g. U. „Madeira“ oder „Portwein“: 1-2 cl;
- Knoblauch: in ausreichender Menge zum Einreiben der Innenwände der Schale mit Knoblauchzehe;
- Pfeffer.

Fakultative Zutaten:

- Muskatnuss: eine Prise.

Die Zubereitung „Berthoud“ darf nur die oben genannten Zutaten enthalten.

Werden dem Rezept weitere Zutaten hinzugefügt, so müssen diese als Beilage serviert werden.

Herstellungsverfahren

Das Herstellungsverfahren entspricht dem traditionellen Rezept für „Berthoud“.

Zunächst wird der Boden der Schale mit der Knoblauchzehe eingerieben.

Die Schale muss aus Porzellan bestehen und ausreichend dick sein, um die Wärme zu speichern.

Sie muss einen Durchmesser von 12-15 cm und eine Höhe von 2,5-4,5 cm und der Boden eine Dicke von mindestens 0,7 cm aufweisen.

Durch diese Abmessungen können einheitliche Mengen „Abondance“ verwendet werden, und das Gericht kann innen eine geschmeidige, cremige Textur erhalten, an der Oberfläche eine Kruste bilden und länger warm bleiben.

Die Rinde des „Abondance“-Käses muss entfernt werden, dann wird der Käse in dünne Lamellen geschnitten oder gerieben (Mindestmenge pro Person: 180 g) und in die „Berthoud“-Schale gelegt.

Anschließend muss der Käse mit „Vin de Savoie“ und mit „Madeira-Wein“, oder „Portwein“ übergossen werden.

Außerdem kann wahlweise eine Prise Muskatnuss hinzugefügt werden.

Schließlich wird Pfeffer hinzugegeben und das Gericht danach in einem traditionellen Ofen 8-15 Minuten bei 180-200 °C gebacken, bis der Käse geschmolzen ist und sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Danach wird das Gericht sofort serviert; es kann nicht wieder aufgewärmt werden.

Die Zubereitung im Mikrowellenherd ist verboten.

Besonderheiten der Zubereitung

- Verwendung des „Abondance“-Käses: Damit die sich Aromen des „Abondance“-Käses beim Backen besser entfalten können, muss er nach Entfernung der Rinde in feine Lamellen geschnitten oder gerieben werden. Der Käse wird niemals am Stück in die Schale gegeben.
- Backzeit: Die Backzeit von „Berthoud“ ist, anders als bei anderen Käse Rezepten, verhältnismäßig kurz; 8-15 Minuten reichen aus, damit sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Neben dem Namen „Berthoud“ muss jeder Marktteilnehmer auf seiner Speisekarte im selben Sichtfeld das europäische Logo der g. t. S. anbringen.

Außerdem kann auf den Speisekarten unmittelbar vor oder nach dem Namen „Berthoud“ der Hinweis „garantiert traditionelle Spezialität“ oder die Abkürzung „g. t. S.“ erscheinen.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

Der traditionelle Charakter von „Berthoud“ beruht darauf, dass seit Jahrhunderten als Hauptzutaten (und einzigem Käse) „Abondance“-Käse (g. U. seit 1996) sowie Weißwein — lokale Erzeugnisse des (im Norden des Departements Haute-Savoie an der Schweizer Grenze gelegenen) Gebiets Chablais — verwendet werden.

Die Verwendung dieser Zutaten erklärt sich durch ihr Vorhandensein, ihre Verfügbarkeit und den traditionellen Charakter dieser Erzeugnisse im Herkunftsgebiet von „Berthoud“. Der „Abondance“-Käse ist ein für dieses Gebiet typischer Käse (er wird seit dem 12. Jahrhundert hergestellt). Weißwein ist seit Langem das wichtigste Weinbauerzeugnis des Chablais und gehört heute zu den Weinen, die die Bezeichnung „Vin de Savoie“ führen.

Die anderen aromatischen Zutaten, also „Portwein“, „Madeira“ und Knoblauch, werden seit mindestens 30 Jahren verwendet.

Das Gericht „Berthoud“ entstand Anfang des 20. Jahrhunderts im Bistrot „Cercle Républicain“ in Concise (Thonon-les-Bains), das von der Familie Berthoud betrieben wurde, die aus der Gemeinde Abondance im gleichnamigen Tal stammte.

In diesem Bistrot wurde ein Gericht aus geschmolzenem „Abondance“-Käse mit Knoblauch, Weißwein, Pfeffer und Muskatnuss serviert, das nach der Familie, die es zubereitete, benannt wurde und seitdem „Berthoud“ heißt.

Das Rezept für „Berthoud“ wird in dem Werk „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ von Eugénie Julie, 1978, Verlag ATRA, S. 25 f. beschrieben, wodurch belegt ist, dass der Begriff seit über 40 Jahren verwendet wird.

„Berthoud“ wird in vielen Werken aus dem 20. Jahrhundert erwähnt, z. B.:

- „Le Fromage d'Abondance“ Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, S. 10.

- In folgenden Werken von Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“, 1982, Verlag Philippe Sers, S. 169;
 - „La Savoie traditionnelle“, 1987, Verlag Curandera, S. 37;
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“, 1992, Verlag Christine Bonneton, S. 21.
- „Les Savoies gastronomiques“, Roger Lallemand, 1988, Verlag Charles Corlet, S. 32 f.
- Im Gastronomieführer „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, CNAC (Conseil national des arts culinaires), 1995, (S. 395 Eintrag zum „Abondance“-Käse).
- „Au fil de la Dranse“, Bruno Gillet, 1992.
- „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes ...“, 1997, Didier Richard, Verlag Didier Richard, S. 58.
- „Recettes régionales et menus équilibrés“, Association des diéticiens de la langue française, 1997, Verlag Solal, S. 13.

Ebenfalls erwähnt werden sollte ein Packpapier der Savoyer Bauern, das bis 1985 in der Branche verwendet wurde und das mit Rezepten für „Fondue savoyarde“, „Raclette“ und „Berthoud“ bedruckt war.

ANHANG

Wichtigste zu kontrollierende Punkte

Produktspezifikation	Bewertungsmethode
Verwendung des Käses „Abondance“, der Hauptzutat des Rezepts	— Sichtkontrolle oder Dokumentation
Beachtung der Liste der obligatorischen Zutaten des Rezepts	— Sichtkontrolle oder Dokumentation
Aufmachung des Gerichts „Berthoud“ als Einzelportion	— Sichtkontrolle

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 115/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Piave“

EU-Nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di tutela del formaggio „Piave“ DOP [Schutzgemeinschaft für den Käse „Piave“ g. U.] mit eingetragenem Sitz in Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Die Schutzgemeinschaft setzt sich aus Herstellern von „Piave“ zusammen. Sie ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Merkmale des Käses wurden ausführlicher beschrieben. Die Änderung betrifft den letzten Absatz in Artikel 2 (Merkmale des Erzeugnisses) und den letzten Absatz in Punkt 3.2 des einzigen Dokuments.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Jetziger Wortlaut:

„Konsistenz und Aussehen: Die charakteristische augenfreie Käsemasse ist beim Typ „Fresco“ weiß und geschmeidig, bei längerer Reifung nimmt er eine strohgelbe Färbung und eine trockenere, körnigere Konsistenz an, bis hin zu einer charakteristischen leichten Bröckeligkeit bei den Typen ‚Vecchio‘, ‚Vecchio Selezione Oro‘ und ‚Vecchio Riserva‘.“

Geänderter Wortlaut:

„Konsistenz und Aussehen: geschlossen, kompakt, hell und geschmeidig beim Typ ‚Fresco‘, mit zunehmender Reifung aber dunkler und mit trockenerer, körnigerer Konsistenz. Bei allen Typen sind gelegentliche kleine Augen und leichte Unregelmäßigkeiten (Bröckeln) im Käse zulässig, nicht jedoch eine ausgeprägte und/oder auf die Aktivität von Propionsäurebakterien zurückzuführende Augenbildung.“

Mit der vorgeschlagenen Änderung wird das sensorische Profil des „Piave“ g. U. besser beschrieben und eine Terminologie eingeführt, die für den Milchsektor geeigneter und relevanter ist. Die reiferen Käsetypen werden nicht mehr nur als „strohgelb“ charakterisiert, um der Tatsache gerecht zu werden, dass ihre Färbung dunkler sein und variieren kann. Diese hängt davon ab, zu welcher Jahreszeit der Käse erzeugt wird und welche Blütenstände sich im Futter der Kühe befinden.

In Bezug auf das Vorhandensein von Augen wird bestätigt, dass „Piave“ g. U. ein geschlossener Käse ist, der jedoch gelegentlich kleine Augen aufweisen kann, die durch mechanische Methoden oder auf andere Weise verursacht werden — einerseits durch die verschiedenen Presssysteme und andererseits durch das Vorhandensein vereinzelter Kolonien gasbildender Mikroorganismen in den natürlichen Starterkulturen. Eine ausgeprägte Augenbildung — insbesondere aufgrund der Aktivität von Propionsäurebakterien — muss natürlich vermieden werden, da dies ein Zeichen für eine abnormale und unkontrollierte Fermentation ist. Zudem wird klargestellt, was mit dem Begriff „Bröckeligkeit“ gemeint ist.

Diese Änderungen sind erforderlich, da der vorherige Wortlaut keine Flexibilität bei der Kontrolle der genannten Merkmale bietet, was dazu führen könnte, dass Käse nicht als „Piave“ anerkannt wird, obwohl er die erforderlichen Merkmale aufweist.

Erzeugungsverfahren

Der Absatz zur Erzeugung des Rohstoffs in Artikel 5 der Produktspezifikation und in Punkt 3.3 des einzigen Dokuments wurde in Bezug auf die Rinderrassen und das Futter der Kühe umformuliert.

Jetziger Wortlaut:

„Die zur Herstellung von Piave verwendete Milch kommt ausschließlich aus dem Gebiet, auf das in Artikel 3 dieses Dokuments verwiesen wird, und zu mindestens 80 % von Rindern der für das Erzeugungsgebiet typischen Rassen, die besonders widerstandsfähig und für Gebirgsgebiete geeignet sind, nämlich Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana und Frisona Italiana.“

Geänderter Wortlaut:

„Die zur Herstellung von Piave verwendete Milch kommt ausschließlich aus dem Gebiet, auf das in Artikel 3 dieses Dokuments verwiesen wird, und zu mindestens 80 % von Rindern der für das Erzeugungsgebiet typischen Rassen, die besonders widerstandsfähig und für Gebirgsgebiete geeignet sind, nämlich Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina und Kreuzungen dieser Rassen.“

Mit der beantragten Änderung wird die lokale Rasse Grigio Alpina, die in der Vergangenheit aufgrund ihrer niedrigeren Produktivität nicht mehr gehalten wurde, erneut berücksichtigt. Die Rasse wurde in den letzten Jahren wiederentdeckt, da sie eine ausgesprochen robuste Natur hat und gut an das bergige Gelände anpasst ist. Die Rasse Grigio Alpina — ein mittelgroßes, robustes und anspruchsloses Rind mit ausgeprägtem Instinkt für die Futtersuche selbst auf unzugänglichen Weiden — hat sich für die Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets als besonders geeignet herausgestellt. Der doppelte Zweck der Rasse Grigio Alpina — sie dient auch der Fleischerzeugung — und ihre besondere Eignung für das bergige Gelände haben dazu geführt, dass sie in den landwirtschaftlichen Betrieben im bergigen Gebiet der Provinz Belluno zunehmend wiedereingeführt wird. Käse, der aus der Milch der Grigio Alpina hergestellt wird, entspricht den Eigenschaften des Käses „Piave“ vollumfänglich. Ein weiteres Merkmal der Rinderhaltung, das für die Berge und damit für das gesamte Gebiet, in dem „Piave“ hergestellt wird, typisch ist, sind die häufigen Kreuzungen zwischen den genannten Rinderrassen. Die landwirtschaftlichen Betriebe im Gebirgsgebiet, die für eine zielgerichtete genetische Auswahl nicht besonders geeignet sind, haben sich stets auf die natürliche Nachkommenschaft der Herde gestützt.

Jetziger Wortlaut:

„Nicht zulässig ist die Verfütterung der folgenden verbotenen Futtermittel:

- industriell hergestellte Arzneifuttermittel;
- Gemüse, Obst und Raps;
- Harnstoff, Harnstoffphosphat, Biuret.“

Geänderter Wortlaut:

„Nicht zulässig ist die Verfütterung von:

- industriell hergestelltem Arzneifuttermittel;
- direkt verwendetem frischem Gemüse, Obst und Raps;
- Harnstoff, Harnstoffphosphat, Biuret.“

Mit dieser Änderung soll klargestellt werden, dass Gemüse, Obst und Raps als Futtermittel nur dann verboten sind, wenn sie direkt frisch verwendet werden, da ihr Flüssigkeitsgehalt zu einer unerwünschten Fermentation führen kann, die das sensorische Profil der Milch verändert. Dieses Problem tritt jedoch nicht auf, wenn dieselben Futtermittel der Futtermischung der Kühe trocken oder als Konzentrat beigefügt werden; es besteht folglich keine Notwendigkeit, das Verfüttern dieser Futtermittel zu verbieten.

Das Adjektiv „verboten“ wiederholt die Bedeutung der Formulierung „nicht zulässig ist“ und wurde folglich gestrichen.

Artikel 5 *Lagerung, Sammlung und Transport*

Die Methode der Milchsammlung wurde aktualisiert.

Jetziger Wortlaut:

„Die Milchsammlung erfolgt in zwei oder vier Melkgängen; zwischen dem ersten Melkgang und der Verarbeitung dürfen höchstens 72 Stunden vergehen.“

Geänderter Wortlaut:

„Die Milchsammlung erfolgt über einen Zeitraum von höchstens drei aufeinanderfolgenden Tagen.“

Mit der Änderung soll von der Vorstellung von zwei oder vier Melkgängen — verstanden als traditionelle Melkgänge, d. h. zwei täglich — Abstand genommen werden. Die Einführung des automatisierten Melkens hat es ermöglicht, die Anzahl der Melkgänge im Laufe des Tages zu erhöhen. Aus wissenschaftlicher Sicht werden die Milcheigenschaften durch den Einsatz von automatischen Melksystemen nicht beeinträchtigt; insbesondere die Milchzusammensetzung ist statistisch in Bezug auf den Fett- und Proteingehalt mit Milch vergleichbar, die durch traditionelles Melken gewonnen wird. Tatsächlich verbessert die Anwendung dieser Systeme die Gesundheit der Kühe, da dadurch der Stress beseitigt wird, der entsteht, wenn die Kühe während der Spitzenzeiten der Laktation nur zweimal täglich gemolken werden. Die Möglichkeit, mehr als zwei Mal pro Tag große Mengen zu melken, führt außerdem zu einer geringeren Belastung von Euter und Zitzen, einer höheren mikrobiologischen Qualität der Milch und zu weniger Fällen von Mastitis. Darüber hinaus verbessern sich so die rheologischen Eigenschaften der Milch, die ein Maß dafür sind, welche Stärke der Käsebruch hat, d. h., wie schnell er auf die enzymatische Wirkung des Labs reagiert und inwieweit er der mechanischen Einwirkung der zur Trennung des Käsebruchs verwendeten „Lira“ widersteht.

In Bezug auf den zeitlichen Ablauf der Sammlung/Verarbeitung der Milch erfolgt die Änderung aufgrund der Tatsache, dass die heutigen Melk- und Kühlsysteme sowie die Lagerbedingungen für die Milch in den landwirtschaftlichen Betrieben optimale Hygienestandards der Produkte gewährleisten und die Eigenschaften der Milch über mehr Tage aufrechterhalten, als dies in der Vergangenheit der Fall war. Folglich muss die Zeit zwischen Sammlung und Verarbeitung nicht mehr begrenzt werden; untermauert wird dies von in der Verarbeitung durchgeführten Tests und mikrobiologischen Befunden, die zeigen, dass die Milch länger als drei Tage nach dem Melken für die Verarbeitung geeignet ist.

Mit dieser Änderung wird den Bedürfnissen kleiner Tierzuchtbetriebe Rechnung getragen, die insbesondere im Winter häufig mit schwierigen Straßenverhältnissen aufgrund der für die Berge charakteristischen Witterungsbedingungen konfrontiert sind.

Wärmebehandlung

Was das Verfahren der Wärmebehandlung angeht, wurde eine Anpassung an die tatsächlichen Herstellungsmöglichkeiten vorgenommen.

Jetziger Wortlaut:

„Pasteurisierung der Milch bei 72 °C +/- 2 °C für die Dauer von 16 Sekunden, sodass bei einem Phosphatetest ein negatives Ergebnis erzielt wird.“

Geänderter Wortlaut:

„Wärmebehandlung

Die für die Herstellung von ‚Piave‘ g. U. verwendete Milch kann pasteurisiert werden.“

Der Absatz wird geändert, da sich die Parameter der Wärmebehandlung je nach der Art des verwendeten Systems unterscheiden können; daher müssen auch solche Systeme berücksichtigt werden, die mit anderer Behandlungsdauer und anderen Temperatur zu demselben Ergebnis gelangen (z. B. Röhrenwärmetauscher gegenüber Plattenwärmetauscher). Während also die Pasteurisierung an sich unverändert bleibt, werden aus den genannten Gründen keine festen Referenzwerte angegeben, da sie definitionsgemäß Teil der Pasteurisierung sind und durch spezielle Rechtsvorschriften geregelt werden.

Mit der Änderung wird zudem den Erfordernissen einer Reihe von Betrieben im Gebiet Belluno, etwa Betrieben in Bergregionen oder kleinen Almbetrieben, Rechnung getragen, die nicht über die Möglichkeit verfügen, Milch zu pasteurisieren. Mit dieser Änderung wird auch die traditionelle Nutzung von Rohmilch ermöglicht.

Käseerzeugung

Einige technologische Parameter der Käseerzeugung wurden besser definiert.

Jetziger Wortlaut:

„Kochen bei 44-47 °C und umrühren — ruhen lassen für die Dauer von insgesamt 1½-2 Stunden“.

Geänderter Wortlaut:

„Kochen bei 44-47 °C“

Aufgrund dieser Änderung können die Verarbeitungszeiten an die Art des verwendeten Systems angepasst werden. Die einzelnen Phasen können sich je nach Art und Kapazität der Bottiche unterscheiden. Es hat sich deshalb gezeigt, dass das Festlegen der Mindest- und Höchstdauer im Laufe der Jahre zu einer Beschränkung der verwendbaren Herstellungssysteme geführt hat.

Das Streichen der Worte „umrühren — ruhen lassen“ ist insofern begründet, als dies ein integraler Bestandteil der Herstellung von gekochtem Käse ist. Eine Erläuterung ist nicht nötig und macht den Text nur schwerfälliger.

Salzen

Jetziger Wortlaut:

„Das Salzen erfolgt durch das Eintauchen in Lake für mindestens 48 Stunden.“

Geänderter Wortlaut:

„Das Salzen erfolgt durch das Eintauchen in Lake.“

Es hat sich im Laufe der Jahre gezeigt, dass das Festlegen eines Mindestzeitraums für das Einlegen in Lake eine sehr einschränkende Bedingung ist, die nicht allen Herstellungssituationen gerecht wird. Tatsächlich unterscheiden sich die Methoden und die Dauer des Salzens je nach Art der Lake. Diese variiert in Bezug auf Volumen, Methode der Wasserzirkulation, Temperatur, Tauchmethode, Verfahren für die Reinigung der Lake usw., womit sich auch die Wirksamkeit in Bezug auf das Eindringen des Salzes in den Käse unterscheidet. Folglich wurde es für angemessen erachtet, die Mindestdauer für das Eintauchen in Lake zu streichen.

Mit dieser Streichung wird den Erfordernissen der Herstellung in kleinen Betrieben Rechnung getragen. Diese haben darauf hingewiesen, da sie weder über die automatisierten Systeme noch über die Mitarbeiter verfügen, um in dieser Herstellungsphase strikt regelkonform vorzugehen. Der richtige Grad des Salzens wird durch das sensorische Profil des „Piave“ g. U. garantiert.

EINZIGES DOKUMENT

„Piave“

EU-Nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

G. U. (X) G. G. A. ()

1. Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)

„Piave“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

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

Der Käse mit der g. U. „Piave“ ist ein gekochter, gereifter Hartkäse aus Kuhmilch von zylindrischer Form.

Das Erzeugnis gelangt in den folgenden Sorten in den Handel:

Fresco: Reifungsdauer mehr als 20 Tage und weniger als 60 Tage; Durchmesser 320 mm \pm 20 mm; Randhöhe 80 mm \pm 20 mm; Gewicht 6,8 kg \pm 1 kg.

Mezzano: Reifungsdauer mehr als 60 Tage und weniger als 180 Tage; Durchmesser 310 mm \pm 20 mm; Randhöhe 80 mm \pm 20 mm; Gewicht 6,6 kg \pm 1 kg.

Vecchio: Reifungsdauer mehr als sechs Monate; Durchmesser 290 mm \pm 20 mm; Randhöhe 80 mm \pm 20 mm; Gewicht 6 kg \pm 1 kg.

Vecchio Selezione Oro: Reifungsdauer mehr als 12 Monate; Durchmesser 280 mm \pm 20 mm; Randhöhe 75 mm \pm 20 mm; Gewicht 5,8 kg \pm 1 kg.

Vecchio Riserva: Reifungsdauer mehr als 18 Monate; Durchmesser 275 mm \pm 20 mm; Randhöhe 70 mm \pm 20 mm; Gewicht 5,5 kg \pm 1 kg.

„Piave“ besitzt die folgenden Eigenschaften:

Fettgehalt: Fresco 33 % \pm 4 %, Mezzano 34 % \pm 4 %, Vecchio > 35 %.

Proteingehalt: Fresco 24 % \pm 4 %, Mezzano 25 % \pm 4 %, Vecchio > 26 %.

— Geschmack: anfangs süßlich und milchig, insbesondere beim Typ „Fresco“, aber auch noch beim „Mezzano“ feststellbar. Bei Fortdauer der Reifung wird der Geschmack stärker, würziger und gehaltvoller, bis hin zu einer leicht pikanten Note bei dem reiferen Käse.

— Rinde: zart und hell beim Typ „Fresco“, bei längerer Reifung dicker und fester, bei den Typen „Vecchio“, „Vecchio Selezione Oro“ und „Vecchio Riserva“ zunehmend härter und mit dunklerer, zu Ocker tendierender Färbung.

— Konsistenz und Aussehen: geschlossen, kompakt, blaßgelb und geschmeidig beim Typ „Fresco“, mit zunehmender Reifung aber dunkler und mit trockenerer, körnigerer Konsistenz. Bei allen Typen sind gelegentliche kleine Augen und leichte Unregelmäßigkeiten (Bröckeln) im Käse zulässig, nicht jedoch eine ausgeprägte und/oder auf die Aktivität von Propionsäurebakterien zurückzuführende Augenbildung.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Ernährung der Milchkühe muss folgende Anforderungen erfüllen:

Mindestens 70 % der Futtermittel und 50 % der Trockenfuttermitteln müssen aus dem in Punkt 4 beschriebenen, durchwegs bergigen Gebiet stammen.

Nicht zulässig ist die Verfütterung von

- industriell hergestelltem Arzneifuttermittel;
- direkt verwendetem frischem Gemüse, Obst und Raps;
- Harnstoff, Harnstoffphosphat, Biuret.

Die zur Herstellung von „Piave“ verwendete Milch kommt ausschließlich aus der Provinz Belluno und zu mindestens 80 % von Rindern der für das Erzeugungsgebiet typischen Rassen, nämlich Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina und Kreuzungen dieser Rassen.

Auch die übrigen verwendeten Rohstoffe genügen dem Kriterium der Wahrung der örtlichen Tradition. Als Starterkulturen werden eine Milch- und eine Molkekultur verwendet, die ebenfalls vor Ort aus in der Provinz Belluno erzeugter Milch bzw. aus der daraus gewonnenen Molke hergestellt werden und Fermente mit autochthonen Bakterienstämmen enthalten.

Säuregehalt der Milchkultur: $10\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Säuregehalt der Molkekultur: $27\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Erzeugungsprozess (Milcherzeugung, Titration, Wärmebehandlung, Hinzufügen der Starterkulturen, Gerinnung, Ablassen der Molke/Einformen, Pressen, Kennzeichnung, Ruhen vor dem Reifen, Salzen und Reifen) muss in dem unter Punkt 4 angegebenen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Name des Erzeugnisses („Piave“) wird senkrecht mit alternierender Richtung des Schriftzugs auf dem gesamten Laibrand eingepreßt (Buchstabenhöhe $70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$).

Jeder Laib muss die Nummer der HerstellungschARGE tragen, aus der Tag, Monat und Jahr der Herstellung ersichtlich sein muss. Die Nummer ist auf dem Rand des Käselais oder auf der flachen Ober- bzw. Unterseite einzuprägen.

Auf der anderen flachen Seite wird ein Etikett mit der folgenden Aufschrift angebracht:

- „Piave“ Denominazione d'Origine Protetta [geschützte Ursprungsbezeichnung];
- Fresco, Mezzano oder Vecchio (Vecchio Selezione Oro — Vecchio Riserva);
- Firmenzeichen bzw. Firmenname des Herstellers.

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

Erzeugungsgebiet des Käses „Piave“ ist das Gebiet der Provinz Belluno.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die gesamte Provinz Belluno liegt in einem Berggebiet und wird auf allen Seiten durch Bergketten eingegrenzt: im Norden zu Österreich, im Osten zur Region Friaul-Julisch-Venetien, im Westen zur Region Trentino Alto Adige und im Süden zum Flachland der Provinzen Treviso und Vicenza hin. Der Fluss Piave durchzieht die Provinz Belluno von Norden nach Süden bzw. Südwesten. Seine Quelle liegt in dem Gebiet Comelico zu Füßen des Monte Peralba im Val Visdende im nördlichsten Teil der Provinz.

Diese Bergketten, vor allem die Dolomiten im Nordwesten und die Voralpen im Südosten, und der Fluss Piave, der die Provinz in ganzer Länge durchzieht, sorgen für ein besonderes Umfeld, das sich von den angrenzenden Gebieten durch deutlich höhere jährliche Niederschlagsmengen und relativ niedrige Mindesttemperaturen unterscheidet. Diese spezifischen klimatischen Bedingungen ermöglichen den für Berggebiete typischen Pflanzenbewuchs. Die Provinz Belluno liegt in den Dolomiten, d. h. in den italienischen Alpen, und umfasst zwei große Naturparks, den Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi und den Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.

Die durchwegs bergige Provinz Belluno ohne Ebenen oder Hügelland ist aufgrund der Höhen- und Hanglage der Flächen ein landwirtschaftlich benachteiligtes Gebiet, eignet sich jedoch gut zur Produktion von Milch und Käse. Auf den großen Weideflächen der Provinz Belluno von insgesamt 13 000 ha stehen pro Tier 4,38 ha zur Verfügung, deutlich mehr als in den angrenzenden Gebieten (0,67 ha pro Tier).

„Piave“ ist durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

- typisches sensorisches Profil in den verschiedenen Reifungsphasen aufgrund der Proteolyse- und Lipolyseprozesse, die durch die Kombination der zwei Typen von Starterkulturen und autochthonen Mikroorganismen ausgelöst werden;

- kompakter Teig, da keine gasbildenden Gärungsprozesse stattfinden;
- Milcharoma (intensiver beim Käse mit kurzer Reifungsdauer);
- im Verlauf der Reifung immer intensiver und runder werdender Geschmack, bis hin zu einer leicht pikanten, nie jedoch scharfen Note, die für den ausgewogenen Geschmack dieses einzigartigen Käses charakteristisch ist.

Die vorgenannten qualitativen Merkmale beruhen insbesondere auf zwei Faktoren:

- a) der zur Erzeugung des Käses verwendeten Milch, die einen höheren Fett- und Proteingehalt aufweist als die Milch aus anderen Gebieten (auch der Region Veneto).

Die zur Herstellung von „Piave“ verwendete Milch kommt ausschließlich aus der Provinz Belluno, ihr Fettgehalt liegt im Durchschnitt bei 3,93 % und ihr Proteingehalt bei 3,35 %, also höher als bei der Milch aus den anderen Provinzen des Veneto (3,69 % bzw. 3,27 %) und auch höher als im nationalen Durchschnitt (3,7 % bzw. 3,28 %).

- b) der typischen autochthonen Mikroflora, die verwendet wird.

Die beiden zur Herstellung von „Piave“ verwendeten Starterkulturen werden vor Ort aus der Milch bzw. der daraus gewonnenen Molke erzeugt, die Fermente autochthoner Bakterienstämme enthalten. Aufgrund der Vermehrung direkt vor Ort ist die von diesen natürlichen Kulturen stammende Mikroflora gewissermaßen ein mikrobiologischer Fingerabdruck des Erzeugungsgebiets; die komplexen Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen darin enthaltenen Organismen gehören zu den entscheidenden Faktoren für die Herausbildung der besonderen organoleptischen Eigenschaften des „Piave“.

Die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale von „Piave“ ergeben sich aus den spezifischen geografischen, Umwelt- und Produktionsbedingungen im alpinen Erzeugungsgebiet.

Die besonderen Merkmale der zur Herstellung von „Piave“ verwendeten Milch, die einen höheren Fett- und Proteingehalt aufweist, sind auf die Haltung der Milchkühe in bergigem Gelände zurückzuführen.

Eine relativ geringe Milchleistung ist typisch für alle Berggebiete und insbesondere für die Provinz Belluno. Die Milcherzeugung pro Hektar ganzjährig genutzter Futterfläche/Dauerweide (weniger als 10 Liter gegenüber durchschnittlich 272 Liter pro Hektar Weideland in den anderen Provinzen) und die Milchleistung pro Tier (44 hl pro Jahr gegenüber 57 hl im regionalen Durchschnitt) liegen deutlich unter den Mittelwerten der anderen Gebiete. Auch die Beweidungsdichte ist in der Provinz Belluno erheblich geringer als in den angrenzenden Gebieten und Provinzen. Wie bereits angeführt, beträgt die ganzjährig genutzte Futterfläche/Dauerweide, die pro Rind zur Verfügung steht, im Erzeugungsgebiet von „Piave“ 4,38 ha und ist damit deutlich größer als in den angrenzenden Gebieten und im regionalen Durchschnitt (0,67 ha pro Tier).

Ferner ermöglichen die klimatischen Bedingungen wie Temperatur und durchschnittliche Niederschlagsmenge, die sich deutlich von denen der angrenzenden Gebiete unterscheiden, die Entwicklung eines für Bergregionen typischen Pflanzenbewuchses, der der Milch aus der Provinz Belluno und dadurch auch dem „Piave“ eine besondere aromatische Note verleiht.

Die vorgenannten Faktoren wie die geringe Milchleistung und die große verfügbare Weidefläche mit ihrem reichhaltigen Angebot an Grünfutter und typischen Bergkräutern sorgen für die Entstehung einer ökologischen Nische und tragen entscheidend zur Bildung der qualitativen Merkmale bei, die für die Milch aus der Provinz Belluno typisch sind.

Die besondere Qualität der Milch und die gleichzeitige Verwendung zweier vor Ort erzeugter natürlicher Starterkulturen (einer Milch- und einer Molkekultur) verleihen dem „Piave“ seine besonderen organoleptischen Eigenschaften.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts, als in Italien die ersten Gemeinschaftsbergkäsereien entstanden, wird die Herstellungsmethode für „Piave“ im Erzeugungsgebiet von einer Generation an die nächste weitergegeben.

Im Jahr 1960 wurden die traditionellen Käselaibe erstmals unter dem Namen „Piave“ vermarktet. Damals war ein Drittel der 10 Tonnen Milch, die jeden Tag bei der Molkereigenossenschaft Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina angeliefert wurden, zur Herstellung von „Piave“ und von „Fior di Latte“-Frischkäse bestimmt.

Der Name des Käses „Piave“ steht in direktem Bezug zum Fluss gleichen Namens, der die Provinz Belluno als prägender Faktor von Norden nach Süden bzw. Südosten durchfließt.

Das Erzeugnis genießt heute bei den Verbrauchern einen hohen Bekanntheitsgrad und große Wertschätzung und wurde deshalb seit den 1980er-Jahren regelmäßig mit Auszeichnungen für seinen typischen Charakter und seine besonderen Eigenschaften bedacht. Auf nationaler Ebene wurde der Käse bei der 23., 26. und 27. Messe „Mostra delle Produzioni Casearie“ (1986, 1992 und 1994) mit dem „Spino d'Oro“ prämiert. Auch bei internationalen Wettbewerben erhielt er Auszeichnungen, etwa bei der Olympiade der Bergkäse in Verona (2005) den Premio Buonitalia als bester Exportkäse und bei den World Cheese Awards in Dublin und bei der Messe World Food in Moskau (2007) jeweils den ersten Preis in der Kategorie für reifen Käse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation ist abrufbar über <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/page-s/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

die Homepage des italienischen Ministeriums für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik (www.politicheagricole.it). Klicken Sie dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (auf der linken Bildschirmseite) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE