

Amtsblatt der Europäischen Union

C 159



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang
12. April 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 159/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10603 — CARLYLE / ALTADIA) ⁽¹⁾	1
2022/C 159/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10607 — LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW) ⁽¹⁾	2
2022/C 159/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10632 — WATERLAND / DUVENBECK) ⁽¹⁾	3
2022/C 159/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10657 — SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS) ⁽¹⁾	4
2022/C 159/05	Einleitung des Verfahrens (Sache M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA) ⁽¹⁾	5

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 159/06	Beschluss des Rates vom 7. April 2022 zur Ernennung von Vertretern der Mitgliedstaaten zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit	6
2022/C 159/07	Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Förderung des Engagements junger Menschen als Akteure des Wandels zum Schutz der Umwelt	9

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2022/C 159/08	Mitteilung an die Personen, die den Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/235/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/596 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/592 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen	17
2022/C 159/09	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/235/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen	18
Europäische Kommission		
2022/C 159/10	Euro-Wechselkurs — 11. April 2022	19
2022/C 159/11	Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Mai 2022 (<i>veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission</i>)	20

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 159/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	21
---------------	--	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 159/13	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	23
2022/C 159/14	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	44

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10603 — CARLYLE / ALTADIA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 159/01)

Am 18. März 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10603 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10607 — LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 159/02)

Am 4. März 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10607 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10632 — WATERLAND / DUVENBECK)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 159/03)

Am 25. März 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10632 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10657 — SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 159/04)

Am 4. April 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10657 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Einleitung des Verfahrens**(Sache M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 159/05)

Die Kommission hat am 5. April 2022 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA per Fax (+32 22964301), per per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 7. April 2022

**zur Ernennung von Vertretern der Mitgliedstaaten zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern
des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**

(2022/C 159/06)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 25 Absatz 1,

in Anbetracht der dem Rat von den Mitgliedstaaten unterbreiteten Kandidaturen,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Unabhängigkeit und die hohe wissenschaftliche Qualität, Transparenz und Effizienz der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind unbedingt zu gewährleisten. Auch muss unbedingt sichergestellt sein, dass diese Behörde mit den Mitgliedstaaten zusammenarbeitet.
- (2) Mit der Verordnung (EU) 2019/1381 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ wurde die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 geändert, einschließlich Artikel 25 Absatz 1 über die Zusammensetzung des Verwaltungsrats der EFSA.
- (3) Gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/1381 endet die Amtszeit der am 30. Juni 2022 amtierenden Mitglieder des EFSA-Verwaltungsrats zu diesem Zeitpunkt. Die Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des EFSA-Verwaltungsrats, deren Amtszeit am 1. Juli 2022 beginnen soll, sind gemäß dem neuen Verfahren für die Benennung und Ernennung zu ernennen, das durch die Verordnung (EU) 2019/1381 eingeführt wurde.
- (4) Gemäß Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 benennt jeder Mitgliedstaat ein Mitglied und ein stellvertretendes Mitglied als Vertreter im EFSA-Verwaltungsrat. Die so benannten Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder werden durch den Rat für einen Zeitraum von vier Jahren ernannt, der verlängert werden kann, und sind stimmberechtigt.

⁽¹⁾ Abl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽²⁾ Verordnung (EU) 2019/1381 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2019 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1831/2003, (EG) Nr. 2065/2003, (EG) Nr. 1935/2004, (EG) Nr. 1331/2008, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) 2015/2283 und der Richtlinie 2001/18/EG (Abl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1).

- (5) Die von den Mitgliedstaaten benannten Vertreter müssen über einschlägige und umfangreiche Erfahrung und einschlägiges und umfangreiches Fachwissen auf dem Gebiet der Gesetzgebung zur Lebensmittelkette und der diesbezüglichen politischen Maßnahmen einschließlich der Risikobewertung, sowie in den Bereichen Management, Verwaltung, Finanzen und Recht verfügen. Ihre Ernennung gewährleistet daher die höchste Kompetenz sowie ein möglichst breites Spektrum an einschlägiger Erfahrung im EFSA-Verwaltungsrat.
- (6) Gemäß Artikel 27 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 können Vertreter, die durch diesen Beschluss als Mitglieder des EFSA-Verwaltungsrats ernannt werden, nicht mehr Mitglieder des Beirats der EFSA sein.

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die folgenden Personen werden für die Zeit vom 1. Juli 2022 bis 30. Juni 2026 zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ernannt:

Mitgliedstaat	Mitglieder	Stellvertretende Mitglieder
Belgien	Herr Herman DIRICKS	Herr Carl BERTHOT
Bulgarien	Herr Georgi GEORGIEV	Frau Svetlana TCHERKEZOVA
Tschechien	Herr Jindřich FIALKA	Frau Jitka GÖTZOVÁ
Dänemark	Frau Annelise FENGER	Herr Henrik Dammand NIELSEN
Deutschland	Frau Marie-Luise TREBES	Herr Dietrich RASSOW
Estland	Herr Hendrik KUUSK	Frau Pille TAMMEMÄGI
Irland	Frau Pamela BYRNE	Frau Patricia REILLY
Griechenland	Herr Antonis ZAMPELAS	Herr George-John NYCHAS
Spanien	Frau Isabel PEÑA-REY LORENZO	Frau Ana RODRÍGUEZ CASTAÑO
Frankreich	Herr Roger GENET	Herr Loïc EVAÏN
Kroatien	Frau Darja SOKOLIĆ	Frau Lidija KOZAČINSKI
Italien	Herr Massimo CASCIELLO	Herr Pierdavide LECCHINI
Zypern	Herr Stelios YIANNOPOULOS	Herr Herodotos HERODOTOU
Lettland	Herr Aivars BĒRZIŅŠ	Herr Jānis RUŠKO
Litauen	Herr Mantas STAŠKEVIČIUS	Herr Deividas KLIUČINSKAS
Luxemburg	Herr Patrick HAU	Herr Marc WEYLAND
Ungarn	Herr Szabolcs PÁSZTOR	Frau Beáta CZEGLÉDI
Malta	Frau Ingrid BORG	Herr Rudie VELLA
Niederlande	Frau Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE	Frau Marie-Ange DELEN
Österreich	Herr Ulrich HERZOG	Frau Josefine SINKOVITS
Polen	Frau Katarzyna STOŚ	Herr Piotr JEDZINIAK
Portugal	Frau Ana BATALHA	Frau Susana POMBO
Rumänien	Herr Alexandru Nicolae BOCIU	Herr Laszlo CSUTAK-NAGY
Slowenien	Herr Jernej DROFENIK	Frau Ana LE MARECHAL KOLAR
Slowakei	Frau Zuzana NOUZOVSKÁ	Herr Martin POLOVKA
Finnland	Frau Marjatta RAHKIO	Herr Sebastian HIELM
Schweden	Frau Annica SOHLSTRÖM	Frau Hanna DUFVA

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Luxemburg am 7. April 2022.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. DENORMANDIE

Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Förderung des Engagements junger Menschen als Akteure des Wandels zum Schutz der Umwelt

(2022/C 159/07)

DER RAT UND DIE IM RAT VEREINIGTEN VERTRETER DER REGIERUNGEN DER MITGLIEDSTAATEN —

UNTER HINWEIS AUF FOLGENDES:

1. Das 10. Europäische Jugendziel in der Anlage zur EU-Jugendstrategie mit dem Titel „Ein nachhaltiges, grünes Europa“ besteht in der Schaffung einer „Gesellschaft [...], in der alle jungen Menschen sich für die Umwelt engagieren sowie umweltbewusst und fähig sind, Veränderungen in ihrem alltäglichen Leben zu bewirken“.
2. Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung ⁽¹⁾ würdigt junge Menschen als „entscheidende Träger des Wandels“ im Rahmen der nachhaltigen Entwicklung. Darüber hinaus ermutigt das Weltaktionsprogramm der Vereinten Nationen für die Jugend ⁽²⁾ junge Menschen, sich in der Gesellschaft zu engagieren.
3. Die Europäische Union setzt sich für die Agenda 2030 der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung und ihre Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDG) ein, um die Welt von morgen grüner, friedlicher und gerechter zu gestalten ⁽³⁾.
4. Die Europäische Union und ihre Mitgliedstaaten setzen sich uneingeschränkt für das Übereinkommen von Paris ein, das im Dezember 2015 auf der Konferenz der Vereinten Nationen über Klimaänderungen (COP 21) in Paris angenommen wurde. Um den Zweck und die Ziele des Übereinkommens von Paris zu erreichen, betont die Europäische Union, wie wichtig alle sechs Elemente der „Action for Climate Empowerment“-Agenda (ACE) zur Stärkung des Klimaschutzes sind, erkennt die entscheidende Rolle junger Menschen als Akteure des Wandels im Bereich des Klimaschutzes an und fordert eine stärkere Einbeziehung der Jugend in die Klimaschutzpolitik auf internationaler, europäischer, nationaler, regionaler und lokaler Ebene und die Freisetzung des Potenzials der ACE-Agenda.
5. Der Umweltschutz ist ein zentrales Ziel der Europäischen Union, die insbesondere „ein hohes Maß an Umweltschutz und Verbesserung der Umweltqualität“ ⁽⁴⁾ gewährleisten und bis 2050 Klimaneutralität erreichen wird ⁽⁵⁾.
6. Das Europäische Jahr der Jugend 2022 ⁽⁶⁾ dient nicht nur zur Intensivierung der Bemühungen der Europäischen Union, der Mitgliedstaaten und der regionalen und lokalen Gebietskörperschaften, junge Menschen auf dem Weg aus der Pandemie zu unterstützen und mit ihnen zusammenzuarbeiten, sondern soll auch die neuen Chancen und Möglichkeiten des grünen und digitalen Wandels fördern. Dieser Wandel sollte inklusiv sein und der Teilhabe von jungen Menschen mit geringeren Chancen Rechnung tragen.
7. Der europäische Grüne Deal ⁽⁷⁾ ist ein Fahrplan zur Schaffung einer nachhaltigen Gesellschaft in der Europäischen Union, indem ein fairer und inklusiver Übergang für alle sichergestellt wird. In seinem Rahmen wird darauf hingewiesen, dass die Gebiete in äußerster Randlage, die besonders anfällig für den Klimawandel und Naturkatastrophen sind, im Fokus stehen müssen;

⁽¹⁾ Resolution 70/1 der Generalversammlung der Vereinten Nationen vom 25. September 2015. Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung.

⁽²⁾ Weltaktionsprogramm der Vereinten Nationen für die Jugend, Juni 2010, <https://www.un.org/esa/socdev/unyin/documents/wpay2010.pdf>

⁽³⁾ Schlussfolgerungen des Rates zur Schaffung eines nachhaltigen Europas bis 2030 (10. Dezember 2019), <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/de/pdf>

Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Ein umfassendes Konzept zur Beschleunigung der Umsetzung der VN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung – Ein besserer Wiederaufbau nach der COVID-19-Krise“ (22. Juni 2021), <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/de/pdf>

⁽⁴⁾ Artikel 3 des Vertrags über die Europäische Union.

⁽⁵⁾ Verordnung (EU) 2021/1119 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 2021 zur Schaffung des Rahmens für die Verwirklichung der Klimaneutralität und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 401/2009 und (EU) 2018/1999 („Europäisches Klimagesetz“).

⁽⁶⁾ Beschluss (EU) 2021/2316 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2021 über ein Europäisches Jahr der Jugend (2022) (ABl. L 462 vom 28.12.2021, S. 1–9.).

⁽⁷⁾ Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Europäischen Rat, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Der europäische Grüne Deal (COM(2019) 640 final).

IM BEWUSSTSEIN DES FOLGENDEN:

8. Bei jungen Menschen wachsen das Bewusstsein und der Wunsch, sich für nachhaltige Entwicklung, insbesondere im Umwelt- und Klimabereich, zu engagieren⁽⁸⁾. Sie wurden auf lokaler, regionaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene durch Interessenvertretung, Klimamärsche, Online-Kampagnen und andere Mittel zur Sensibilisierung für Umweltthemen, einschließlich des Klimawandels, stark mobilisiert.
9. Viele junge Menschen befürworten effektive Umweltaktionen und -maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels⁽⁹⁾ und des Verlusts an biologischer Vielfalt. Einige von ihnen wenden umweltfreundliche Praktiken an, die als Vorbild für die übrige Gesellschaft dienen können. Junge Delegierte aus der ganzen Welt, auch aus allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union, stellten auf der COP 26 in Glasgow ein Youth4Climate-Manifest vor, um weltweit führende Politiker und Politikerinnen zum Handeln aufzufordern⁽¹⁰⁾.
10. Der Grad der Mobilisierung und des Engagements variiert von einem jungen Menschen zum anderen: Ein hohes Bildungs-⁽¹¹⁾, Kultur- und Sozialkapital entspricht in der Regel einem größeren Engagement.
11. Die weltweite COVID-19-Gesundheitskrise und die vorübergehende Verlangsamung der globalen Wirtschaftstätigkeit, die insbesondere für junge Menschen erhebliche wirtschaftliche und soziale Folgen hatten, haben die unmittelbaren Umweltauswirkungen bestimmter menschlicher Tätigkeiten deutlich gemacht⁽¹²⁾. Die verschiedenen nationalen und europäischen Konjunkturpakete und Pläne zur Überwindung der Krise bieten Chancen für einen nachhaltigen Übergang zu einer grünen Wirtschaft, in dessen Rahmen alle jungen Menschen die Möglichkeit haben sollten, sich uneingeschränkt als Akteure des Wandels einzubringen;

IN DER ERWÄGUNG DES FOLGENDEN:

12. Es ist wichtig, sicherzustellen, dass alle jungen Menschen unabhängig von Faktoren wie Geschlecht, Behinderung, Bildungsniveau, sozialer und wirtschaftlicher Hintergrund, Herkunftsland oder Wohnort die Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung verstehen und sich der Auswirkungen von Entscheidungen, Handlungen und Lebensweisen auf die Umwelt, die biologische Vielfalt und das Klima bewusst sind. Alle Generationen, auch junge Menschen, sollten über die erforderlichen Kompetenzen verfügen, um entsprechend aktiv werden zu können.
13. Für ein umfassendes Engagement sollten junge Menschen über zuverlässige, evidenzbasierte Informationen und Daten verfügen, damit sie sich ein fundiertes Urteil über die Herausforderungen und Lösungen in den Bereichen Umwelt, biologische Vielfalt und Klimawandel bilden und ihr kritisches Denken entwickeln und stärken können. Es sollten Anstrengungen unternommen werden, um der Desinformation über Umwelt und Klimawandel entgegenzuwirken.
14. Darüber hinaus ist es wichtig, sowohl zwischen jungen Menschen als auch zwischen den Generationen den Dialog über ethische Fragen im Bereich der nachhaltigen Entwicklung, des Umweltschutzes und der Achtung des Lebens zu fördern, indem Raum für Diskussionen geschaffen wird, damit junge Menschen und die Gesellschaft insgesamt über die Werte und Kontroversen rund um diese Themen reflektieren können.
15. Die Bemühungen zur Mobilisierung junger Menschen für Umweltfragen und Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels, der Umweltverschmutzung und des Verlusts an biologischer Vielfalt sollten sich in der lokalen, regionalen, nationalen und europäischen Politik widerspiegeln. Diese sollte nicht nur den Erwartungen junger Menschen möglichst gerecht werden, sondern ihnen auch die Gelegenheit geben, sich aktiv und substantiell an der Entwicklung und Umsetzung der jeweiligen Maßnahmen zu beteiligen.
16. Die Einbeziehung junger Menschen in Umweltmaßnahmen erfordert, dass diese von klein auf für diese Thematik sensibilisiert werden und etwas darüber lernen – ob formal, nicht-formal oder informell.

⁽⁸⁾ Europäische Kommission, Flash Eurobarometer 478 (2019), „How do we build a stronger, more united Europe? The views of young people“, <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/99cb705b-fa13-11e9-8c1f-01aa75ed71a1/language-en>

⁽⁹⁾ „Pan-European survey, Main multi-country report, #Climate of change“, 2021, https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL_.pdf

⁽¹⁰⁾ Das Youth4Climate-Manifest ist ein Ergebnis der Veranstaltung „Youth4Climate: Driving Ambition“, die von der italienischen Regierung organisiert wurde. Es enthält Ideen und konkrete Vorschläge zu einigen der dringlichsten Themen der Klimaagenda, darunter Bildung für nachhaltige Entwicklung.

⁽¹¹⁾ David E. Campbell, „What is the impact of education on civic and social engagement?“, in *Measuring the effects of education on health and civic engagement*. Proceedings of the Copenhagen symposium, OECD 2006, <https://www.oecd.org/education/innovation-education/37425694.pdf>

⁽¹²⁾ Zwischenstaatlicher Ausschuss für Klimaänderungen (IPCC), „Climate Change 2021: The Physical Science Basis“, https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf

17. Um in vollem Umfang praktische Lösungen für die Bewältigung von Umweltproblemen vorschlagen und entwickeln zu können, sollten junge Menschen, auch solche mit geringeren Chancen, bei der Umsetzung ihrer freiwilligen oder unternehmerischen Projekte gefördert werden und neben praktischer Unterstützung und technischer Hilfe auch Zugang zu öffentlichen Zuschüssen oder privaten Investitionen erhalten;

UNTER HERVORHEBUNG DES FOLGENDEN:

18. Es ist wichtig, alle jungen Menschen zu ermutigen, sich an der Gestaltung des Lebens ihrer lokalen Gemeinschaften zu beteiligen, möglichst einschließlich Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung, Organisationen der Jugend und Jugendarbeit sowie lokaler und regionaler Gebietskörperschaften, damit sie Akteure und Triebkräfte eines Wandels sein können, der den Umweltschutz verbessert und zur Bekämpfung des Klimawandels und des Verlusts an biologischer Vielfalt beiträgt.
19. Die Zusammenarbeit zwischen Entscheidungsträgern, Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung, Organisationen der Jugend und Jugendarbeit und anderen Interessenträgern im Umweltbereich ist von entscheidender Bedeutung, um das Engagement junger Menschen zu fördern und sie zum Handeln zu befähigen. Das gegenseitige Vertrauen und das Zusammenwirken bei umweltbezogenen Entscheidungsprozessen sollten unterstützt werden.
20. Solidarität und Gerechtigkeit zwischen den Generationen sollten in Entscheidungsprozessen zum Umweltschutz berücksichtigt werden, damit die Vorteile für die heutigen Generationen nicht im Widerspruch zu den Rechten künftiger Generationen stehen;

ANGESICHTS DES FOLGENDEN:

21. Die Ideen und Meinungen junger Menschen, die auf der EU-Jugendkonferenz im Januar 2022 zu Beginn des 9. Zyklus des EU-Jugenddialogs geäußert wurden, bezogen sich auf Folgendes:
 - a) *Es wurden fünf Aktionsbereiche bestimmt. Während des 9. Zyklus des EU-Jugenddialogs müssen sich junge Menschen und Entscheidungsträger in ihrem Denken und Handeln von diesen spezifischen Bereichen leiten lassen, um konkrete Vorschläge zu erarbeiten.*
 - b) *Zu allererst müssen im Bereich Information und Bildung Kompetenzen, die auf nicht-formalem Weg erworben wurden, als vollwertiger Lernprozess anerkannt werden. Sowohl die lokalen Gebietskörperschaften als auch die Jugendorganisationen haben die Verantwortung zusammenzuarbeiten, um jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, mehr über die Umwelt zu erfahren und entsprechende Lösungen zu finden. Bildung ist die wertvollste Investition in die Demokratie.*
 - c) *Im Bereich Handeln und Befähigung müssen junge Menschen die Möglichkeit erhalten, eine aktive Rolle bei den Entscheidungen zu spielen, die ihr Leben und das Leben künftiger Generationen prägen werden. Junge Menschen müssen auf allen Ebenen in den Entscheidungsprozess einbezogen werden. Sie werden sehr häufig übersehen und sind oftmals unterrepräsentiert, obwohl ihre Ideen und Bedenken für hochrangige Entscheidungsträger von Interesse sein sollten.*
 - d) *Im Governance-Bereich machen junge Menschen unter 30 Jahren weniger als 2,6 % der Mitglieder der nationalen Parlamente aus. Es muss sichergestellt werden, dass die Präsenz junger Menschen nicht nur genutzt wird, um sich ein jugendfreundliches Image zu verschaffen. Bestehende Mechanismen wie der EU-Jugenddialog und das Europäische Jugendparlament müssen mit wirksamen Instrumenten ausgestattet werden, um als Entscheidungsstrukturen fungieren zu können. Während des 9. Zyklus des EU-Jugenddialogs muss die Beteiligung junger Menschen an Entscheidungsprozessen auf nachhaltige und inklusive Weise gefördert werden. Auch ist es von grundlegender Bedeutung, dass junge Menschen über ein hinreichendes Maß an Unterstützung, Finanzierung und Informationen verfügen, um sich substantiell einbringen zu können. Partizipative Prozesse müssen auf nationaler Ebene geprüft werden, um sicherzustellen, dass sie möglichst nachhaltig und inklusiv sind.*
 - e) *Im Bereich Mobilität und Solidarität wurde festgestellt, dass Mobilität nicht für alle jungen Menschen gleichermaßen zugänglich oder möglich ist. Die Forschung ermöglicht eine bessere Identifizierung der jungen Menschen, die nicht an Mobilitätsprogrammen teilnehmen. Es ist notwendig, wirksamere Methoden anzustreben, die der Gesellschaft helfen, Solidaritätsprogramme besser zu verstehen und alle ihre Mitglieder zu erreichen.*
 - f) *Nicht zuletzt ist der Zugang zur Infrastruktur zu nennen, er mag weniger wichtig erscheinen, hängt aber eng mit der Lebensqualität und Bildung junger Menschen zusammen. Ob junge Menschen vom Land oder aus der Stadt stammen, wirkt sich darauf aus, wie sie Entscheidungen treffen. In ländlichen Gebieten ist der öffentliche Verkehr ein echtes Problem. Schwierigkeiten bei der Beförderung können die Isolation junger Menschen zur Folge haben. Der Ausschluss bestimmter Gruppen von jungen Menschen kann daher nicht zur Verwirklichung einer inklusiven Gesellschaft führen. Es ist notwendig, nachhaltige und erschwingliche Wahlmöglichkeiten für alle zu gewährleisten –*

ERSUCHEN DIE MITGLIEDSTAATEN, IM EINKLANG MIT DEM SUBSIDIARITÄTSPRINZIP UND AUF DEN ENTSPRECHENDEN EBENEN

22. die Jugendarbeit, Jugend- und Umweltorganisationen sowie andere relevante Sachverständige und Interessenträger in ihrer Rolle als Anbieter von Informationen für junge Menschen zu unterstützen und sie in die Lage zu versetzen, zuverlässige, genaue und hochwertige Informationen und Daten über den Klimawandel, den Verlust an biologischer Vielfalt, die Umweltverschmutzung und andere Umweltthemen zu verbreiten, die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren, für Zielgruppen unterschiedlichen Alters und mit unterschiedlichem Hintergrund geeignet und an das jeweilige geografische Umfeld, einschließlich Inseln und tropischer Umgebungen, angepasst sind;
23. den Akteuren im Bereich der formalen allgemeinen und beruflichen Bildung sowie des nicht-formalen und informellen Lernens, einschließlich Jugendarbeiterinnen und -arbeitern, Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in interaktiven, praktischen und lösungsorientierten Lernmethoden und -ansätzen zu bieten, um junge Menschen in Bezug auf ökologische und soziale Fragen sowie den Klimawandel besser zu informieren, aufzuklären und zu unterstützen;
24. junge Menschen im Wege der formalen allgemeinen und beruflichen Bildung sowie durch nicht-formales und informelles Lernen besser mit den notwendigen Kompetenzen auszustatten, um Umweltbelange verstehen und entsprechend handeln zu können;
25. Kinder und Jugendliche bei Bedarf zu ermutigen und in die Lage zu versetzen, durch spezifische Aktivitäten mit der Natur in Kontakt zu treten und mit der Unterstützung der relevanten Interessenträger in Umweltfragen grüne Initiativen zu entwickeln. Ein solcher Kontakt ist für die Schärfung des Bewusstseins für Fragen des Klimas und der biologischen Vielfalt von entscheidender Bedeutung;
26. den Aufbau von Partnerschaften zwischen den Bereichen Bildung, Jugend, Sport ⁽¹³⁾ und Kultur sowie allen relevanten Sektoren zu fördern, um bereichsübergreifende, koordinierte, einander ergänzende und bildungsbasierte Ansätze zur Sensibilisierung für Fragen der Umwelt, des Verlusts an biologischer Vielfalt und des Klimawandels zu entwickeln;
27. die Einrichtung inklusiver und jugendorientierter Peer-Learning-Aktivitäten und den Austausch bewährter Verfahren im Bereich der Umwelt und des Klimawandels zu fördern und zu unterstützen, etwa „Young Ambassadors“- und Mentoring-Programme oder Ausbildungs- und Kooperationsmaßnahmen (TCA, Erasmus+) sowie Vernetzungsaktivitäten (NET, Europäisches Solidaritätskorps), um alle jungen Menschen, auch solche mit geringeren Chancen, zu sensibilisieren und zu ermutigen, Maßnahmen zum Schutz der Umwelt und zur Bekämpfung des Klimawandels zu ergreifen;
28. eine angemessene Aus- und Weiterbildung für Jugendarbeiterinnen und -arbeiter zu fördern, um sicherzustellen, dass die für junge Menschen und mit jungen Menschen geplanten Jugendaktivitäten umweltfreundlich und nachhaltig sind; außerdem geeignete Initiativen für die Jugendarbeit zu entwickeln, deren Schwerpunkt auf der Einbeziehung junger Menschen in Umweltfragen liegt, was insbesondere für die Bekämpfung des Klimawandels und die Erhaltung der biologischen Vielfalt gilt;
29. öffentliche Stellen, die Privatwirtschaft und die Zivilgesellschaft zu ermutigen und dabei zu unterstützen, das Engagement junger Menschen für den Schutz der Umwelt und die hierbei erworbenen Querschnittskompetenzen, insbesondere soziale Fertigkeiten, anzuerkennen und zu nutzen;
30. einen dauerhaften, langfristigen, sicheren, zugänglichen und inklusiven bürgerlichen Raum für die Zusammenarbeit mit lokalen, regionalen, nationalen, europäischen und internationalen politischen Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern zu gewährleisten und zu schaffen ⁽¹⁴⁾, in dem die Stimme junger Menschen unabhängig von ihrem Alter, ihren Anliegen oder ihren Vorschlägen für Maßnahmen zum Schutz der Umwelt und zur Bekämpfung des Klimawandels gehört wird, damit sie nicht nur konsultiert werden, sondern auch in der Lage sind, sich aktiv an entsprechenden Entscheidungen zu beteiligen;
31. Nachwuchsforscherinnen und -forscher und ihre Arbeit im Bereich der nachhaltigen Entwicklung zur Bewältigung ökologischer Herausforderungen zu fördern, um einerseits Vorbilder für junge Menschen zu schaffen und andererseits den Austausch von Forschungsergebnissen mit jungen Menschen direkter anzuregen und zu unterstützen, um diese zum Handeln zu befähigen;
32. die Formulierung von Bildungsempfehlungen im Klima-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsbereich für alle Altersgruppen und alle Ebenen oder Arten des Lernens sowie der allgemeinen und beruflichen Bildung zu unterstützen;

⁽¹³⁾ [Schlussfolgerungen des Rates zum Sport als Hebel für die Veränderung von Verhaltensweisen zugunsten einer nachhaltigen Entwicklung vom 4. April 2022.]

⁽¹⁴⁾ Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Gewährleistung und Schaffung eines bürgerlichen Raumes für junge Menschen, der der Jugend eine substanzielle Teilhabe ermöglicht (ABl. C 501I vom 13.12.2021, S. 19–23).

ERSUCHEN DIE MITGLIEDSTAATEN UND DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION, IN IHREN JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITSBEREICHEN UND AUF DEN ENTSPRECHENDEN EBENEN IM EINKLANG MIT DEM SUBSIDIARITÄTSPRINZIP

33. die besonderen Bedürfnisse und Meinungen aller jungen Menschen, insbesondere solcher mit geringeren Chancen, im Rahmen der lokalen, regionalen, nationalen und europäischen Umweltstrategien und -programme, vor allem jener zur Bekämpfung des Klimawandels und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt, zu berücksichtigen, indem ihre Mitwirkung bei der Gestaltung und bei der Umsetzung dieser Strategien und Programme gefördert wird;
34. die Initiativen von jungen Menschen und Jugendorganisationen zur Planung und Umsetzung von Sensibilisierungsmaßnahmen und -kampagnen, auch im digitalen Bereich, in Bezug auf Klima, Umweltverschmutzung, biologische Vielfalt und andere Umweltfragen zu unterstützen und von diesen zu lernen;
35. von jungen Menschen initiierte und geleitete Umweltaktionen und -programme – insbesondere jene zur Bekämpfung des Klimawandels und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt – zu fördern, anzuerkennen und gegebenenfalls finanziell zu unterstützen, damit sie in der Gesellschaft insgesamt sowie in Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung, Hochschulen, Organisationen der Jugend und Jugendarbeit, lokalen Gemeinschaften und bei ihren Altersgenossen zum Wandel beitragen können;
36. Freiwilligentätigkeiten junger Menschen im Umweltbereich, vor allem jene zur Bekämpfung des Klimawandels und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt, zu fördern und den Zugang zu diesen Aktivitäten zu erleichtern, indem insbesondere sichergestellt wird, dass diese Angebote weithin verfügbar sind und über geeignete Portale auf nationaler Ebene und EU-Ebene, etwa das Europäische Jugendportal und andere einschlägige Kanäle, kommuniziert werden; Freiwilligentätigkeiten zu fördern, die lokale oder nationale Freiwilligenarbeit mit grenzüberschreitender Freiwilligenarbeit kombinieren, indem gegebenenfalls Synergien und Komplementaritäten zwischen nationalen Programmen und Aktivitäten, eventuell einschließlich solcher im Bereich des Freiwilligen- und Gesellschaftsdiensts, und EU-Freiwilligenprogrammen unterstützt werden, um das Engagement junger Freiwilliger zu erhöhen, ihre Kompetenzen auszubauen und ihr Zugehörigkeitsgefühl zur Europäischen Union zu stärken;
37. gegebenenfalls in die ökologische Wirtschaft zu investieren und junge Menschen beim Erwerb der erforderlichen Kompetenzen zu unterstützen und ihnen den Zugang zu Ausbildungsmaßnahmen zu erleichtern, die sie auf die grünen Arbeitsplätze von morgen vorbereiten;
38. gegebenenfalls junge Unternehmerinnen und Unternehmer zu unterstützen, die Projekte mit Schwerpunkt auf praktischen Lösungen für Umweltprobleme – insbesondere zur Bekämpfung des Klimawandels und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt – entwickeln; den Projekten junger Menschen mit geringeren Chancen, die bei der Unternehmensgründung mit zusätzlichen Schwierigkeiten konfrontiert sind, besondere Aufmerksamkeit zu schenken;
39. gegebenenfalls Mentoring-Programme unter der Leitung von Fachleuten und Unternehmern zu entwickeln, die aktiv an der Suche nach Umweltlösungen – insbesondere solchen zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und zur Bekämpfung des Klimawandels – beteiligt sind, um jungen Menschen, die eine aktive Rolle in diesem Sektor spielen wollen, Unterstützung und Beratung zu bieten;
40. junge Europäerinnen und Europäer für die Umweltstrategien und -initiativen der Vereinten Nationen zu sensibilisieren und ihr Engagement in diesem Bereich zu erhöhen, indem die Zusammenarbeit mit einschlägigen UN-Gremien wie dem Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP), dem Rahmenübereinkommen der Vereinten Nationen über Klimaänderungen (UNFCCC), dem Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen (UNDP) und dem Übereinkommen über die biologische Vielfalt (CBD) verstärkt wird;

ERSUCHEN DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION,

41. sicherzustellen, dass alle jungen Menschen in der Lage sind, den europäischen Grünen Deal, die daraus resultierenden Initiativen (wie das Neue Europäische Bauhaus ⁽¹⁵⁾) und die verschiedenen europäischen Umweltprogramme zu verstehen und mitzutragen; bei allen jungen Menschen aktiv für sämtliche Aspekte des europäischen Klimapakts zu werben;
42. sicherzustellen, dass öffentliche Konsultationen zur europäischen Umweltpolitik für junge Menschen sowie Organisationen der Jugend und Jugendarbeit zugänglich sind und dass die Europäische Kommission durch diese Konsultationen sowohl den Bürgerinnen und Bürgern als auch den Interessenträgern die Möglichkeit zur Darlegung ihrer Standpunkte gibt, bevor sie ihre Legislativvorschläge fertigstellt; ebenso die substantielle Teilhabe von jungen Menschen und Jugendorganisationen an Initiativen zur Bürgerbeteiligung im Rahmen von Missionen der Europäischen Union zu fördern ⁽¹⁶⁾;

⁽¹⁵⁾ Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Neues Europäisches Bauhaus (COM(2021) 573 final).

⁽¹⁶⁾ Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen über Europäische Missionen (COM(2021) 609 final).

43. europäische Mobilitätsmöglichkeiten und Initiativen im Umweltbereich im Rahmen von Erasmus+ und des Europäischen Solidaritätskorps zu unterstützen und zu fördern, um sicherzustellen, dass sich alle jungen Menschen, die dies wünschen, aktiv in Umweltangelegenheiten einbringen können, einschließlich junger Menschen mit geringeren Chancen, insbesondere aus Gebieten in äußerster Randlage, Inselregionen sowie ländlichen und abgelegenen Gebieten; außerdem sicherzustellen, dass umweltfreundliche Verkehrsmittel bei diesen Initiativen Vorrang erhalten, um den CO₂-Fußabdruck von Mobilitätsprojekten junger Menschen zu verringern und gleichzeitig dafür zu sorgen, dass hierbei den Bedürfnissen der Gebiete in äußerster Randlage Rechnung getragen wird, die aufgrund ihrer Abgelegenheit mit Einschränkungen konfrontiert sind;
44. in Zusammenarbeit mit Jugendorganisationen und jungen Menschen Peer-Learning-Aktivitäten zum Umweltengagement junger Menschen, zur Erhaltung und Wiederherstellung der biologischen Vielfalt und zur Bekämpfung des Klimawandels und der Umweltverschmutzung umzusetzen, um die bestehenden bewährten Verfahren in den Mitgliedstaaten zu ermitteln und den diesbezüglichen Austausch zwischen den Mitgliedstaaten zu erleichtern;

ERSUCHEN ALLE INTERESSENTRÄGER, DIE AN EUROPÄISCHEN KOOPERATIONSINITIATIVEN IN DEN BEREICHEN JUGEND, UMWELT UND KLIMAWANDEL BETEILIGT SIND,

45. für die Begünstigten des Europäischen Solidaritätskorps sowie anderer nationaler oder internationaler Freiwilligenprogramme Freiwilligentätigkeiten im Umweltbereich zu entwickeln; alle Freiwilligen unabhängig von ihrem Einsatzbereich für Umweltfragen und die Umweltauswirkungen ihrer Tätigkeiten zu sensibilisieren, damit sie hier besonders auf ihren CO₂-Fußabdruck achten können;
 46. die europäische Zusammenarbeit zu stärken, indem Instrumente und bewährte Verfahren im Bereich des Engagements junger Menschen und ihrer Beteiligung an Umweltmaßnahmen auf europäischer Ebene – insbesondere jenen zur Bekämpfung des Klimawandels und der Umweltverschmutzung sowie zur Erhaltung der biologischen Vielfalt – ausgetauscht werden, einschließlich der Ausschöpfung der Möglichkeiten, die Erasmus+, das Europäische Solidaritätskorps und andere einschlägige Finanzinstrumente der EU bieten.
-

ANHANG

a) UNTERLAGEN

Bei der Annahme dieser Schlussfolgerungen haben der Rat und die im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten folgende Dokumente zur Kenntnis genommen:

- Europäisches Parlament, „2021 Youth Ideas Report for the Conference on the Future of Europe“, https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021_EYE_Report-Booklet_A5_20-10-Accessible.pdf
- Resolution 70/1 der Vereinten Nationen, „Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“, <https://www.un.org/depts/german/gv-70/band1/ar70001.pdf>
- Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Europäischen Rat, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Der europäische Grüne Deal (COM(2019) 640 final).
- Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – EU-Biodiversitätsstrategie für 2030 (COM(2020) 380 final).
- Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Ein europäischer Klimapakt (COM(2020) 788 final).
- Vereinte Nationen, Übereinkommen von Paris von 2015, [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:22016A1019\(01\)&from=DE](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:22016A1019(01)&from=DE)
- Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Schaffung eines nachhaltigen Europas bis 2030 – bisherige Fortschritte und nächste Schritte“, <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/de/pdf>
- Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Ein umfassendes Konzept zur Beschleunigung der Umsetzung der VN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung – Ein besserer Wiederaufbau nach der COVID-19-Krise“, <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/de/pdf>
- Europäische Kommission, Rede zur Lage der Union 2021, https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu_2021_address_de_0.pdf
- Entschließung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zu einem Rahmen für die jugendpolitische Zusammenarbeit in Europa: die EU-Jugendstrategie 2019–2027 (Abl. C 456 vom 18.12.2018, S. 1–22).
- Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen über die Vollendung des europäischen Bildungsraums bis 2025 (COM(2020) 625 final).
- Entschließung des Rates zu einem strategischen Rahmen für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung mit Blick auf den europäischen Bildungsraum und darüber hinaus (2021–2030) (Abl. C 66 vom 26.2.2021).
- Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Gewährleistung und Schaffung eines bürgerlichen Raumes für junge Menschen, der der Jugend eine substantielle Teilhabe ermöglicht (Abl. C 501I vom 13.12.2021, S. 19–23).
- Schlussfolgerungen des Rates zur Umsetzung der EU-Jugendstrategie (2019–2021) (Abl. C 504I vom 14.12.2021, S. 10–11).
- Youth4Climate-Manifest, Youth4Climate Manifesto (unfccc.int), November 2021.

b) BEGRIFFSBESTIMMUNGEN FÜR DIE ZWECKE DIESER SCHLUSSFOLGERUNGEN

„Biologische Vielfalt“: die Vielfalt unter lebenden Organismen jeglicher Herkunft, darunter unter anderem Land-, Meeres- und sonstige aquatische Ökosysteme und die ökologischen Komplexe, zu denen sie gehören, einschließlich der Vielfalt innerhalb der Arten, zwischen den Arten und der Ökosysteme.

„Klimawandel“: Änderungen des Klimas, die unmittelbar oder mittelbar auf menschliche Tätigkeiten zurückzuführen sind, welche die Zusammensetzung der Erdatmosphäre verändern und die über vergleichbare Zeiträume beobachteten natürlichen Klimaschwankungen verschärfen.

„Engagement“: jede Tätigkeit im Interesse der Allgemeinheit, die auf freiwilliger Basis oder in Form eines Freiwilligeneinsatzes verrichtet wird. Hierunter ist freiwilliges und uneigennütziges staatsbürgerliches Handeln im Dienste anderer zu verstehen.

„Umwelt“: die Kombination natürlicher und sozioökonomischer Elemente, die den Rahmen für die Lebensbedingungen eines Individuums, Population oder Gemeinschaft auf unterschiedlichen räumlichen Ebenen bilden. Umweltschutz bedeutet daher, dass Maßnahmen ergriffen werden, um die negativen Auswirkungen menschlicher Tätigkeiten auf die Umwelt zu begrenzen oder zu beseitigen.

„Mentoring“: eine mittel- bis langfristige, freiwillige zwischenmenschliche Beziehung zwischen einem jungen Menschen und einem Mentor oder einer Mentorin, die in einem beruflichen Rahmen geführt wird.

„Peer-Learning-Aktivitäten“: Aktivitäten, die es Mitgliedstaaten, die mit ähnlichen politischen Herausforderungen konfrontiert sind, auf EU-Ebene ermöglichen, in Gruppen zu arbeiten und bewährte Verfahren auszutauschen, sich auf länderspezifische Herausforderungen zu konzentrieren oder eine bestimmte nationale Reformagenda mit Hilfe vergleichbarer Länder und gegebenenfalls von Interessenverbänden und unabhängigen Expertinnen und Experten zu unterstützen ⁽¹⁾.

„Nachhaltige Entwicklung“: Befriedigung der Bedürfnisse der heutigen Generationen in einer Weise, welche die Fähigkeit künftiger Generationen zur Befriedigung ihrer eigenen Bedürfnisse nicht beeinträchtigt. Diese Art der Entwicklung fördert eine dynamische Wirtschaft mit Vollbeschäftigung und einem hohen Maß an Bildung, Gesundheitsversorgung, sozialem und regionalem Zusammenhalt sowie Umweltschutz in einer sicheren und friedlichen Welt, in der die kulturelle Diversität hochgehalten wird.

„Junge Menschen mit geringeren Chancen“: junge Menschen, die aus wirtschaftlichen, sozialen, kulturellen, geografischen oder gesundheitlichen Gründen, aufgrund ihres Migrationshintergrunds oder wegen einer Behinderung oder Lernschwierigkeiten oder aus anderen Gründen, einschließlich eines Grundes, der zu einer Diskriminierung im Sinne von Artikel 21 der Charta der Grundrechte der Europäischen Union führen könnte, mit Hindernissen konfrontiert sind, durch welche sie tatsächlich keinen Zugang zu Möglichkeiten haben ⁽²⁾.

⁽¹⁾ Entschließung des Rates über die Governance-Struktur des strategischen Rahmens für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung mit Blick auf den europäischen Bildungsraum und darüber hinaus (2021–2030) (2021/C 497/01), Nummer 11.

⁽²⁾ Begriffsbestimmung in Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2021/888.

Mitteilung an die Personen, die den Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/235/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/596 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/592 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen

(2022/C 159/08)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2011/235/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/596 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/592 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen weiter in der Liste der Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/235/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 unterliegen, geführt werden.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 359/2011) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat bis zum 31. Dezember 2022 unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 100 vom 14.4.2011, S. 51.

⁽²⁾ ABl. L 114 vom 12.4.2022, S. 68.

⁽³⁾ ABl. L 100 vom 14.4.2011, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 114 vom 12.4.2022, S. 37.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/235/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen

(2022/C 159/09)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf folgende Informationen hingewiesen:

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung sind der Beschluss 2011/235/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/596 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/592 des Rates ⁽⁵⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1 der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2011/235/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2022/596, und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/592, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2011/235/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die erhobenen personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 25 der Verordnung (EU) 2018/1725 vorgesehenen Einschränkungen wird den Rechten der betroffenen Personen wie dem Auskunftsrecht sowie den Rechten auf Berichtigung oder Widerspruch gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 entsprochen.

Die personenbezogenen Daten werden für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einlegen.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 100 vom 14.4.2011, S. 51.

⁽³⁾ ABl. L 114 vom 12.4.2022, S. 68.

⁽⁴⁾ ABl. L 100 vom 14.4.2011, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L 114 vom 12.4.2022, S. 37.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. April 2022

(2022/C 159/10)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0900	CAD	Kanadischer Dollar	1,3738
JPY	Japanischer Yen	137,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,5440
DKK	Dänische Krone	7,4375	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5938
GBP	Pfund Sterling	0,83693	SGD	Singapur-Dollar	1,4874
SEK	Schwedische Krone	10,3128	KRW	Südkoreanischer Won	1 345,23
CHF	Schweizer Franken	1,0180	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,9127
ISK	Isländische Krone	140,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9405
NOK	Norwegische Krone	9,5478	HRK	Kroatische Kuna	7,5519
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 658,28
CZK	Tschechische Krone	24,429	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6112
HUF	Ungarischer Forint	378,27	PHP	Philippinischer Peso	56,753
PLN	Polnischer Zloty	4,6456	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9397	THB	Thailändischer Baht	36,613
TRY	Türkische Lira	16,0485	BRL	Brasilianischer Real	5,1550
AUD	Australischer Dollar	1,4654	MXN	Mexikanischer Peso	21,8653
			INR	Indische Rupie	82,7085

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

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Mai 2022

(veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission ⁽¹⁾)

(2022/C 159/11)

Die Basissätze wurden nach der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (Abl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Bei der Ermittlung des Abzinsungssatzes wird eine Marge von 100 Basispunkten hinzugefügt. Nach der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch einen Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Sätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im Abl. C 126 vom 21.3.2022, S. 9, veröffentlicht.

Von	Bis	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2022	...	- 0,35	- 0,35	0,0- 0	- 0,35	4,8- 5	- 0,35	0,08	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	0,2- 6	5,40	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	- 0,35	4,06	- 0,35	3,38	0,08	- 0,35	- 0,35	0,86
1.4.2022	30.4.2022	- 0,49	- 0,49	0,0- 0	- 0,49	4,0- 0	- 0,49	0,00	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	0,2- 6	4,66	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	3,42	- 0,49	3,38	- 0,01	- 0,49	- 0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	- 0,49	- 0,49	0,0- 0	- 0,49	4,0- 0	- 0,49	- 0,03	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	0,2- 6	4,02	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	2,85	- 0,49	2,74	- 0,04	- 0,49	- 0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	- 0,49	- 0,49	0,0- 0	- 0,49	3,2- 9	- 0,49	- 0,03	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	0,2- 6	3,17	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	2,04	- 0,49	2,74	- 0,05	- 0,49	- 0,49	0,66
1.1.2022	31.1.2022	- 0,49	- 0,49	0,0- 0	- 0,49	2,4- 9	- 0,49	- 0,01	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	0,2- 6	2,38	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	- 0,49	1,21	- 0,49	2,27	- 0,03	- 0,49	- 0,49	0,51

⁽¹⁾ Abl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 159/12)

1. Am 5. April 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Prologis, L.P. („PLD“, Vereinigte Staaten von Amerika);
- Norges Bank Investment Management („NBIM“, Norwegen);
- Zielunternehmen (Niederlande).

PLD und NBIM werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit des Zielunternehmens übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PLD besitzt, betreibt und entwickelt Immobilien in Nord- und Südamerika, Europa und Asien, hauptsächlich für industrielle Zwecke.
- NBIM tätigt im Namen des norwegischen Finanzministeriums institutionelle Investitionen für den Government Pension Fund Global mit Schwerpunkt auf weltweiten Investitionen, einschließlich Immobilieninvestitionen in Nordamerika, Europa und Japan.
- Bei dem Zielunternehmen handelt es sich um einen Immobilienwert in Bleiswijk (Niederlande), der als Logistikeinrichtung genutzt wird.

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.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK

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 eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2022/C 159/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Vicenza“

PDO-IT-A0476-AM03

Datum der Antragstellung: 13.7.2018**1. Für die Änderung geltende Vorschriften**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Gründe der Änderung**2.1. Streichung der Weinart Spumante (Schaumwein) für die Weinsorten Chardonnay, Garganega (Garganego) und Pinot Bianco**

Im Rahmen einer allgemeinen Überprüfung der unter die Bezeichnung „Vicenza“ fallenden Erzeugnisarten wurden bestimmte Schaumweine wie Vicenza Chardonnay Spumante, Vicenza Garganega Spumante und Vicenza Pinot Bianco Spumante gestrichen.

Dieser Antrag beruht auf der Feststellung, dass seit der Weinlese 2014 keine dieser drei Sorten hergestellt wurde.

Die Änderung betrifft die Artikel 1, 4, 5 und 6 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.4 des Einzigens Dokuments.

2.2. Erhöhung der Traubenerträge pro Hektar

Der Traubenertrag (Tonnen/ha) wurde für folgende Sorten erhöht: Cabernet und Cabernet Sauvignon von 14 auf 15; Garganega (Garganego) von 16 auf 18; Manzoni Bianco von 13 auf 14; Merlot von 14 auf 16; Pinot Bianco von 14 auf 15; Pinot Grigio von 13 auf 15; Riesling und Sauvignon von 13,5 auf 15.

Diese bescheidene Erhöhung der Erträge ist notwendig, um die tatsächliche Kapazität der bestehenden Rebflächen widerzuspiegeln. Die Erhöhung beruht auf den in diesem Gebiet tatsächlich erzielten Erträgen, und die Testungen in Bezug auf Anbauverfahren und Schwankungen der Witterungsbedingungen haben gezeigt, dass die Qualität der Trauben- und Weinerzeugung durch diese Änderung nicht beeinträchtigt wird.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.5.2 des Einzigens Dokuments.

(¹) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2.3. *Streichung der Anforderung, dass Erzeugnisse mit der Angabe Riserva drei Monate lang in Holzfässern reifen müssen*

Die Anforderung, dass Erzeugnisse mit der Angabe Riserva drei Monate lang in Holzfässern verfeinert werden müssen, wird gestrichen, während eine obligatorische Reifezeit von mindestens zwei Jahren, wie sie in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen ist, als Voraussetzung für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs beibehalten wird. Der Begriff „Verfeinerung“ wurde daher durch „Reifung“ ersetzt.

Angesichts der Entwicklung des Verbrauchs auf den wichtigsten Märkten für diese Weinsorten sollte es den Weinbauern überlassen bleiben, ob sie Holzbehälter verwenden und wie lange die Weine in diesen Behältnissen gereift sein sollten, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass die Mindestreifezeit zwei Jahre beträgt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2.4. *Rotweine mit der Angabe Riserva – analytische und organoleptische Eigenschaften, gesonderte Beschreibung*

Die analytischen und organoleptischen Eigenschaften von Rotweinen mit dem traditionellen Begriff Riserva (Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero und Raboso), die in der Produktspezifikation zusammen mit den Rotweinen beschrieben wurden, werden nun gesondert beschrieben.

Mit dieser Änderung soll der Text verbessert werden, indem sichergestellt wird, dass die analytischen und organoleptischen Eigenschaften aller in der Produktspezifikation genannten Weinsorten eindeutig beschrieben werden.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 des Einzigen Dokuments.

2.5. *Änderungen der organoleptischen Eigenschaften bestimmter Weinsorten*

An den organoleptischen Eigenschaften der folgenden Weinsorten wurden Änderungen vorgenommen: Bianco Frizzante, Bianco Spumante, Chardonnay, Garganega, Riesling, Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Moscato Spumante, Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Raboso, Raboso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante und Novello.

Die Beschreibung der Weine wurde an die Begriffe angepasst, die von auf den Geschmack spezialisierten Weinprüfern der Branche verwendet werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.4 des Einzigen Dokuments.

2.6. *Änderung des Mindestgesamtalkoholgehalts bei der Weinsorte Bianco Passito*

Der Mindestgesamtalkoholgehalt wurde bei der Weinsorte Bianco Passito von 13 % vol auf 16 % vol erhöht.

Der Mindestgesamtalkoholgehalt muss entsprechend den spezifischen Herstellungsverfahren für Passito-Weine erhöht werden. Dazu gehört das Trocknen der Trauben, das zu einem höheren Alkoholgehalt führt.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.4 des Einzigen Dokuments.

2.7. *Zulässigkeit von Schraubkappen als Stopfen*

Für Weine der Kategorien „Wein“ und „Perlwein“, die in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von bis zu fünf Litern in Verkehr gebracht werden, darf auch eine Schraubkappe verwendet werden.

Dadurch können die Erzeuger rasch auf die Bedürfnisse der verschiedenen internationalen Märkte reagieren, indem sie ihre Weine in geeigneter Verpackung liefern. Dies ist besonders bei Märkten relevant, auf denen eine klare Nachfrage nach Wein in Flaschen mit Schraubverschluss besteht.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.9 des Einzigen Dokuments (Weitere Bedingungen – Verpackung).

2.8. *Zulässigkeit der Verwendung von Behältnissen aus anderem Material als Glas*

XXX. Anstelle von Glasbehältern können auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von 5 bis 20 Litern verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton bestehen.

Begründung: Durch diese Änderung können die Erzeuger rasch auf die Bedürfnisse der verschiedenen internationalen Märkte reagieren, indem sie ihre Weine in geeigneter Verpackung liefern. So sind beispielsweise auf dem nordeuropäischen Markt zunehmend alternative Verpackungsarten für Qualitätsweine mit geografischer Angabe gefragt, wie z. B. Kartonbeutel, die auf einigen Märkten wie in Deutschland und Nordeuropa bereits weitverbreitet sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.9 des Einziges Dokuments (Weitere Bedingungen – Verpackung).

2.9. Verpackung von Riserva-Weinen mit der g. U. „Vicenza“

Es wurde ausdrücklich festgelegt, welche Eigenschaften Weine mit der g. U. „Vicenza“ mit der Angabe Riserva beim Inverkehrbringen aufweisen müssen, was die Art der zulässigen Behältnisse und Stopfen sowie die zulässige Höchstmenge betrifft. So müssen Riserva-Weine mit der g. U. „Vicenza“ in mit einem Korkstopfen verschlossenen Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens neun Litern in Verkehr gebracht werden. „Ballonflaschen“ oder „Korbflaschen“ sind nicht zulässig.

Das Ansehen der Riserva-Weine und deren höhere Qualität, die sich bereits an dem für die Verpackung zulässigen Behältnis erkennen lässt, müssen geschützt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.9 des Einziges Dokuments (Weitere Bedingungen – Verpackung).

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Vicenza

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. „Vicenza“ Bianco

Farbe: strohgelb bis tief strohgelb

Aroma: fruchtig, intensiv, hin und wieder leicht aromatisch

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. „Vicenza“ Bianco Frizzante

Farbe: strohgelb

Aroma: zart, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten

Geschmack: trocken bis mittelsüß, frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. „Vicenza“ Bianco Spumante

Schaum: subtil, fein texturiert und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger hell strohgelb

Aroma: zart, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, fruchtig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. „Vicenza“ Bianco Passito

Farbe: strohgelb bis goldgelb

Aroma: charakteristisch für Passito, fein

Geschmack: mittelsüß oder süß, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. „Vicenza“ Rosso

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot

Aroma: intensiv und lang anhaltend mit Anklängen an rote Beeren

Geschmack: frisch, trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. „Vicenza“ Rosso Novello

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen

Aroma: intensiv und würzig mit Anklängen an rote Beeren

Geschmack: rund, aromatisch, weich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. „Vicenza“ Rosso Riserva

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot

Aroma: intensiv und lang anhaltend mit Anklängen an rote Beeren

Geschmack: trocken, harmonisch, robust, mäßig tanninhaltig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. „Vicenza“ Rosato

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Aroma: zart, blumig

Geschmack: trocken bis mittelsüß

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

9. „Vicenza“ Rosso Frizzante

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Aroma: zart, blumig

Geschmack: trocken bis mittelsüß, frisch, lebendig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

10 „Vicenza“ Moscato Spumante

Schaum: subtil, fein texturiert und lang anhaltend

Farbe: leuchtend strohgelb

Aroma: intensiv, typisch für die Sorte

Geschmack: trocken bis süß, typisch für die Sorte

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l

Es werden folgende Sorten hergestellt: „extra herb“, „herb“, „extra trocken“, „trocken“, „halbtrocken“.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

11. „Vicenza“ Chardonnay

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Aroma: fein, mit Anklängen an reife weiße Früchte

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

12. „Vicenza“ Garganega

Farbe: strohgelb

Aroma: zart, mit Anklängen an weiße Blüten und reife weiße Früchte

Geschmack: trocken und harmonisch, mit leicht bitterer Note

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

13. „Vicenza“ Riesling

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Aroma: intensiv, mit Anklängen an Pfirsiche und exotische Früchte

Geschmack: trocken, fruchtig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

14. „Vicenza“ Sauvignon

Farbe: mehr oder weniger intensiv strohgelb

Aroma: zart, mit Anklängen an Pfirsiche und exotische Früchte

Geschmack: frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

15. „Vicenza“ Manzoni Bianco

Farbe: hell strohgelb mit grünlichen Reflexen

Aroma: fruchtig, mit Anklängen an weiße Blüten

Geschmack: frisch, harmonisch, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

16. „Vicenza“ Pinot Bianco

Farbe: zartstrohgelb

Aroma: blumig, mit Anklängen an exotische Früchte

Geschmack: frisch, harmonisch, fruchtig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

17. „Vicenza“ Pinot Grigio

Farbe: strohgelb bis goldgelb, hin und wieder mit rosafarbenen Reflexen

Aroma: intensiv, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten

Geschmack: trocken, frisch, samtig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

18. „Vicenza“ Cabernet

Farbe: tief rubinrot

Aroma: intensiv nach roten Früchten, hin und wieder mit einer leicht grasigen Note

Geschmack: trocken und lang anhaltend

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

19. „Vicenza“ Cabernet Riserva

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot

Aroma: fruchtig, hin und wieder mit würzigen Noten

Geschmack: trocken mit perfekt abgestimmten Tanninen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

20. „Vicenza“ Cabernet Sauvignon

Farbe: tief rubinrot

Aroma: intensiv, mit Anklängen an rote Früchte

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

21. „Vicenza“ Cabernet Sauvignon Riserva

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot

Aroma: komplexes Aroma roter Beeren

Geschmack: trocken, vollmundig, leicht tannin

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

22. „Vicenza“ Merlot

Farbe: rubinrot

Aroma: intensiv, mit Anklängen an Kirschen und Beeren

Geschmack: frisch, weich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

23. „Vicenza“ Merlot Riserva

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatroten

Aroma: komplex, mit Anklängen an Kirschen und andere Beeren

Geschmack: vollmundig, weich, lang anhaltend

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

24. „Vicenza“ Pinot Nero

Farbe: rubinrot

Aroma: ätherisch, angenehm

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	

Mindestgesamtensäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

25. „Vicenza“ Pinot Nero Riserva

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot

Aroma: ätherisch, komplex

Geschmack: vollmundig, samtig, lang anhaltend

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

26. „Vicenza“ Raboso

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen

Aroma: wenig und intensiv, mit Anklängen an Marasca-Kirschen

Geschmack: frisch, harmonisch, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

27. „Vicenza“ Raboso Riserva

Farbe: Mehr oder weniger intensiv rubinrot, teilweise eher granatroten

Aroma: intensiv und komplex, mit Anklängen an Marasca-Kirschen

Geschmack: frisch, robust, lang anhaltend

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**a. *Wesentliche önologische Verfahren*

—

b. *Höchsterträge*

1. Garganega

18 000 kg Trauben pro Hektar

2. Manzoni Bianco

14 000 kg Trauben pro Hektar

3. Merlot, Merlot Riserva

16 000 kg Trauben pro Hektar

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

13 000 kg Trauben pro Hektar

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kg Trauben pro Hektar

6. Bianco Passito

14 400 kg Trauben pro Hektar

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 kg Trauben pro Hektar

8. Moscato Spumante

13 000 kg Trauben pro Hektar

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

15 000 kg Trauben pro Hektar

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der in Artikel 1 genannten Weine mit der g. U. „Vicenza“ ist wie folgt definiert:

Es umfasst das gesamte Gebiet folgender Gemeinden:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo und Zugliano

und einen Teil des Gebiets folgender Gemeinden:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza und Villaverla.

Die Grenze dieses Gebiets ist wie folgt definiert:

Sie verläuft vom Ende der Provinzstraße SP46 (in Pasubio) in Albera in der Gemeinde Vicenza nach links entlang der Viale Diaz und der Viale del Verme bis zur Via Cricoli. Von dort verläuft sie in Richtung Osten entlang der Via Ragazzi del 99 bis zur Via Quadri, dann diese entlang in Richtung Südosten bis zur Kreuzung mit der Strada di Bertesina. Nun verläuft sie nach Osten bis zur Via Quintarello, dann auf dieser entlang, über die Brücke über die Valdastico-Autobahn und bis zur Provinzstraße nach Cà Balbi. Anschließend geht sie über die Brücke über den Fluss Tesina, direkt dahinter nach links durch Marola und verläuft entlang der Via Stradone bis zur Brücke über den Fluss Tergola und auf dieser Straße weiter in Richtung Süden bis nach Tribolo. An der Brücke verläuft sie weiter in die Provinzstraße aus Abbadesse bis nach Vancimuglio. Von dort führt sie entlang der Via Longare über den Fluss Settimo, der die Grenze zwischen Grumolo delle Abbadesse und Longare bildet. Anschließend geht sie an der Gemeindegrenze zwischen Montegalda und Grisignano di Zocco bis zur Grenze zur Provinz Padua weiter. Von dort verläuft sie entlang der Provinzgrenze bis Punta di Vò, dann auf der Straße nach Agugliaro (Via Punta) bis zur Kreuzung mit der Via Roma, auf der sie ca. 50 Meter weiter in westlicher Richtung verläuft, anschließend nach rechts auf der Via Mottarelle bis zur Kreuzung mit der Via Finale. Auf der Via Finale verläuft sie westlich bis zur Via Ponte Alto, dann nach links und 50 Meter entlang der Provinzstraße 247 (Riviera), geht dann nach rechts und folgt der Via Giotto bis zur Kreuzung mit der Gemeindegrenze in Agugliaro, hinter der die Gemeinde Campiglia dei Berici beginnt. An der Kreuzung mit der Via Galileo Galilei geht sie weiter nach links entlang der Via Crocetta bis zur Grenze zur Gemeinde Noventa Vicentina, an der sie weiter verläuft bis zur Kreuzung mit dem Alonte-Kanal. Dort entlang verläuft sie südlich über die Provinzstraße nach San Feliciano über Ponte Murello, die Provinzstraße von Poianese in Ponte Cazzola bis zum Roneghetto-Kanal, an dem entlang sie ca. 100 Meter in Richtung Südosten verläuft, bis zur Gemeindegrenze zwischen Poiana Maggiore und Noventa Vicentina, von wo aus sie dem Ronego-Kanal folgt. An diesem verläuft sie in nordwestlicher Richtung entlang bis zur Gemeindegrenze mit Asigliano Veneto. Hier folgt die Grenzlinie entlang der Grenze zur Provinz Vicenza bis hinter die Dörfer Spessa, Bagnolo di Lonigo und Lobia Vicentina und zur Regionalstraße SR11 (Padana Superiore) in Torri di Confine in der Gemeinde Gambellara. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindegrenze von Gambellara entlang der Provinzgrenze mit Verona hinter Sarmazza, dann weiter entlang der Provinzgrenze bis nach Calderina (45 m), Cavaggoni (348 m) und Monte Segan (504 m). Entlang der Provinzgrenze geht sie weiter bis über eine Höhe von 608 m nach Rubeldi. Von dort verläuft sie entlang der Straße nach Motti bis nach Maglio di Chiampo und vom Dorf Sgareri entlang der Straße durch die Ortschaft Nogarole. Auf dieser Straße geht sie weiter bis nach Selva di Trissino und auf der gleichnamigen Straße bis nach Capitello, kurz hinter dem Höhenpunkt von 543 m, auf dem sie nach links auf einem Pfad zum Aquädukt verläuft. Von hier aus führt die Grenze am Pfad entlang, passiert die Ortschaft Pizi und läuft auf einer Höhe von 530 m über dem Meeresspiegel mit der Straße nach Cornedo zusammen. Auf dieser Straße passiert sie die Ortschaften Pellizzari und Duello bis zur Abzweigung an der Gemeindestraße, die nach Calari, Stella und Ambrosi führt, bis sie vorbei an der Ortschaft Grigio erneut auf die Provinzstraße nach Cornedo stößt. In Cornedo verläuft sie auf der Provinzstraße SP246 bis zur Bücke in Nori, dann nach Osten entlang der Gemeindestraße über Colombara, Basianci, Muzzolon und Milani (547 m). Von dort geht sie am Feldweg entlang in nordöstlicher Richtung bis nach Crestani (532 m). Danach folgt die Grenze der Gemeindestraße, die zu den Ortsteilen Mieghi, Milani in 626 m Höhe, Casare di Sopra, Casare di Sotto und Godeghe führt, bis sie an der Abzweigung auf die Gemeindestraße Monte di Malo-Monte Magrè trifft, an der sie bis zu diesem Ort weiter verläuft. Hier folgt die Grenze der Straße nach Magrè bis auf eine Höhe von 294 m,

führt anschließend in nordwestlicher Richtung bis zu einer Höhe von 218 m und dann an der Valfreda-Straße weiter, bis sie die Ortschaft Raga auf einer Höhe von 414 m erreicht, wo sie bis zur Gemeindegrenze zwischen Schio und Torrebelticino bis zu einer Höhe von 216 m weiter verläuft. Hier folgt sie dem Bach Leogra bis zur Brücke der Provinzstraße SP46. Auf dieser entlang verläuft sie bis nach Poleo und dann in nordöstlicher Richtung bis nach Folgare (287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) und Timonchio (226 m). Von Timonchio folgt sie der Gemeindestraße über Murello, Grimola, Santorso (292 m) und Inderle an der Grenze zwischen Santorso und Piovone Rocchette bis zum Bach Astico, dem sie aufwärts bis zu einer Höhe von 150 m folgt. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindestraße nach Cogollo del Cengio über Scalzanella und von Cogollo del Cengio entlang der Gemeindestraße nach Falon und Mosson (302 m) bis ins Zentrum von Caltrano. Dort verläuft sie auf der Provinzstraße Caltrano–Calvene durch Camisino und La Costa bis nach Calvene, wo sie auf der Gemeindestraße nach Mortisa, Lore und Capitello delle Mare in der Gemeinde Lugo Vicentino (416 m) verläuft. Von dort folgt sie der Gemeindegrenze zwischen Salcedo und Lusiana bis Ponte (493 m) und trifft dann auf die Provinzstraße Breganze–Lusiana. Nun verläuft sie entlang der Gemeindegrenze bis Laverda (229 m, 346 m, 410 m und 510 m) und erreicht die Straße nach Crosara, der sie bis ins Zentrum folgt. Von dort verläuft sie entlang der Via Pianari bis nach Erta (456 m), dann ostwärts und bis nach Capo di Sopra und Piazzette (263 m) hinab. Nun verläuft sie entlang der Provinzstraße von Valle San Floriano nach Valrovina und Caluga (388 m) bis zum Dörfchen Vallison (285 m), dann entlang dem Fluss Vallison bis zum Zusammenfluss mit dem Fluss Brenta. Diesem folgt sie aufwärts bis zur Brücke in Campese. Nun verläuft sie durch die Dörfer Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa und Rivagge, dann in nordöstlicher Richtung entlang der Gemeindegrenze von Pove del Grappa-Romano und Signori (342 und 250 m) bis zur Provinzstraße SP141, der sie bis an die Provinzgrenze folgt (236 m und 217 m). An dieser entlang verläuft sie zwischen Vicenza und Treviso bis zur Provinzgrenze mit Padua, dann westlich bis zum Fluss Brenta. An diesem entlang führt sie über San Michele, Scaldaferrò und Bassanese an der Gemeindegrenze mit Sandrigo und dann nach Süden bis Salvetti, wo sie auf die Gemeindegrenze nach Norden trifft und dieser bis Rozzola folgt. Nun verläuft sie entlang der Gemeindestraße nach Povolaro über Le Buse und das Zentrum von Dueville bis nach Villanova, wo sie auf die Gemeindegrenze zu Dueville trifft und sich an dieser entlang in Richtung Süden bis zur Gemeindegrenze von Villaverla am Timonchio erstreckt. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindegrenze von Villaverla bis zur Gemeindegrenze von Isola Vicentina. Dieser Grenze in Richtung Süden folgend trifft sie auf die Gemeindestraße und erreicht das Dorf Ponte, wo sie auf die Provinzstraße SP46 trifft und an dieser entlang bis nach Vicenza verläuft.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. — Moscato

Pinot Bianco B. — Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. — Raboso

Raboso Veronese N. — Raboso

Riesling Italico B. — Riesling

Sauvignon B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. „Vicenza“ – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Natürliche Faktoren:

Die besondere Eignung für den Weinbau verdankt das Gebiet seiner geografischen Lage mit der Bergkette im Norden, die es vor den kalten Winden im Winter schützt, und den Berici-Hügeln im Süden, die die warmen Luftströme aus der Poebene abmildern. Darüber hinaus profitiert Vicenza von einem sehr guten hydrographischen Netz, das für die Entwicklung des Weinbaus und aller anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten von entscheidender Bedeutung ist.

Dank der günstigen Lage der Hänge herrscht in dem Weinbaugebiet ein besonderes Klima, das von einem milden Frühjahr, gemäßigten heißen Sommer und milden Herbst geprägt ist. Die Durchschnittstemperatur im Sommer beträgt 22,9 °C, wobei die höchsten Temperaturen im Juli erreicht werden. Im Herbst gibt es starke Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen. Niederschläge fallen hauptsächlich von April bis September und sind recht gleichmäßig verteilt.

Geologisch weist das Erzeugungsgebiet unterschiedliche Substratarten auf, die von überwiegend vulkanischem Basalt in den westlichen Hügeln und im Norden bis hin zu Sedimentkalkstein insbesondere im mittleren und südlichen Teil und in den Berici-Hügeln reichen. Bei der Auswahl der Rebsorten werden die Eigenschaften des Bodens berücksichtigt, der aufgrund seiner lockeren Struktur generell gut entwässert wird. Dadurch können sich die Reben richtig entwickeln und sowohl die Pflanzen als auch die Produktion ein ausgewogenes Wachstum erzielen, das wiederum hochwertige Erzeugnisse garantiert.

Zum Zeitpunkt der Ernte weisen die Trauben einen durchschnittlichen Zuckergehalt und einen Gesamtsäuregehalt auf, der je nach den Witterungsbedingungen während der Erntezeit schwankt, aber immer ausreicht, um sehr frische Weine zu erzeugen.

Historische und menschliche Einflüsse:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vicenza“ stammt aus dem Jahr 2000 und umfasst ein riesiges Gebiet, das sich von Berico im Süden der Stadt Vicenza bis zu den Ausläufern im Nordosten der Provinz Vicenza erstreckt. Die modernen Anbauverfahren und das Know-how von Vicenza gehen auf eine jahrhundertealte Weinbautradition zurück.

Testungen des Versuchszentrums in Conegliano, Schulungen und die Verbreitung neuer Weinbautechniken und önologischer Verfahren durch die Institute in Conegliano und San Michele all'Adige haben dem modernen Weinbau den Weg geebnet. Einen wesentlichen Beitrag dazu haben die lokalen Winzer geleistet, indem sie Rebenbewirtschaftungsprozesse und -verfahren sowie innovative Weinbereitungstechniken eingeführt haben, die auf ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit abzielen.

8.2. „Vicenza“ – Weinkategorie

Qualität/Merkmale des Weins, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind

Die Weißweine der verschiedenen Sorten haben eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und weisen hin und wieder rosafarbene Reflexe auf, wie sie beim Pinot Grigio anzutreffen sind.

Sie sind am Gaumen leicht und frisch und weisen ein Aromaprofil auf, das mit den Rebsorten zusammenhängt, aus denen sie hergestellt werden (hauptsächlich Chardonnay, die Pinot-Familie, Sauvignon und lokale Sorten wie Garganega). An der Nase zeichnen sich die Weißweine durch fruchtige Noten und hin und wieder Anklänge an weiße Blüten aus. Am Gaumen sind sie trocken und harmonisch und besitzen mitunter eine leicht saure Note.

Die wichtigsten Keltertraubensorten für Rotweine mit der g. U. „Vicenza“ sind Cabernet und Merlot oder Raboso, eine lokale Sorte. Die Weine haben eine mehr oder weniger intensive rubinrote Farbe, die bei gereiften Weinen teilweise eher granatrot ist. An der Nase sind sie intensiv mit Anklängen an rote Beeren bzw. ätherisch bei Pinot-Nero-Weinen. Im Allgemeinen sind die Rotweine tendenziell frisch und besitzen einen geringeren Säuregehalt, sind aber oft gut strukturiert, weisen einen mäßigen Alkoholgehalt und einen guten Polyphenolgehalt auf. Die Hanglage auf überwiegend kalkreichen Böden verleiht den Weinen Struktur, Farbe und Sorteneigenschaften. Gereifte Weine entwickeln oft komplexe Aromen, Schärfe und einen guten Tanningehalt.

Roséweine werden in der Regel aus dunklen Rebsorten (hauptsächlich Merlot) hergestellt und zeichnen sich durch eine rosa Farbe aus, die je nach Weinbereitungsverfahren unterschiedlich intensiv ist. Sie sind zart und blumig an der Nase. Ihr Geschmack ist frisch und harmonisch und reicht von trocken bis mittelsüß, im Allgemeinen mit einem ausgewogenen Säure- und mäßigen Alkoholgehalt.

Novello-Weine haben ein hell- bis rubinrote Farbe, die hin und wieder violette Reflexe aufweist. An der Nase haben sie in der Regel einen intensiven, weinigen Duft mit deutlichen würzigen Noten, die typisch für die Kohlensäuremischung sind. Am Gaumen sind sie meist rund, weich und aromatisch.

Weißer Passito-Weine haben je nach verwendeter Rebsorte und Technik eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe. Ihr Aroma ist fein und charakteristisch, mit Anklängen an eingetrocknete Trauben. Der Geschmack ist harmonisch und kann von mittelsüß bis süß reichen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen den Faktoren des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die vor allem auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind

Die besonderen Merkmale der Weine mit der g. U. „Vicenza“ sind das Ergebnis der Böden und klimatischen Bedingungen im Erzeugungsgebiet in Kombination mit den menschlichen Einflüssen, die sich auf das önologische Potenzial der Trauben und die Verarbeitungstechnologien ausgewirkt haben und dies auch nach wie vor tun.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch ein mildes Frühjahr aus, das die Keimung sehr früher Sorten wie Chardonnay und Pinot ermöglicht, sowie durch einen nicht zu heißen Sommer, in dem die Trauben nicht zu früh reifen, und milden Herbst, in dem bestimmte späte Sorten wie Garganega, Cabernet Sauvignon und Raboso reifen können.

Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht stehen in engem Zusammenhang mit der Bildung bestimmter aromatischer Verbindungen (Terpene), die für die verwendeten Sorten typisch sind, sowie mit den aromatischen Vorläufern der viel geschätzten blumigen Noten der Weiß- und Roséweine. Dies verhilft den typischen organoleptischen und chemischen Eigenschaften der Weine sowie ihrem hin und wieder intensiven Bouquet, trockenen Geschmack, Alkoholgehalt, ihrer guten Struktur und moderaten Säure zum Ausdruck.

Entscheidend ist dabei die Professionalität der Winzer bei der Optimierung von Rebenbewirtschaftung, Blattbedeckung und Pflanzenschutz, wobei unter anderem die Empfindlichkeit der Traubenbüschel der Pinot-Sorten zu berücksichtigen ist.

Für die verschiedenen Keltertraubensorten können unterschiedliche Weinbereitungsverfahren angewandt werden, und um den besonderen organoleptischen Eigenschaften zum Ausdruck zu verhelfen, werden die Trauben üblicherweise separat geerntet und zu Wein verarbeitet.

Schließlich tragen die Temperaturschwankungen zwischen Nacht und Tag und die für dieses Klima typischen Ströme frischer Luft zum Erhalt der Trauben während der Trocknung in den Trockenhütten bei. Diese getrockneten Trauben weisen somit eine hohe Konzentration an Stoffen auf, die für die Herstellung von Bianco-Passito-Weinen ideal sind, deren Farbe je nach Rebsorte und Weinbereitungsverfahren variiert.

8.3. „Vicenza“-Kategorien: Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein

Qualität/Merkmale des Weins, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind

Die Farbe der Weine mit der g. U. „Vicenza“ der Kategorien Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein ist ein mehr oder weniger intensives Strohgelb, während die Rosé-Perlweine typischerweise mehr oder weniger intensiv rosa sind.

Die Qualität der Schaumweine steht in einem engen Zusammenhang mit der begrenzten Vielfalt der Rebsorten, aus denen sie hergestellt werden können.

Die Schaumweine haben einen feinen, lang anhaltenden Schaum.

Die Weine mit der Angabe Bianco Spumante sind an der Nase fruchtig mit Anklängen an Apfel und Pfirsich oder andere weißfleischige Früchte; ihr Aroma ist zart und weist aufgrund der Tankgärungsverfahren mögliche Anklänge an weiße Blüten und getrocknete Früchte auf.

Wein mit der Angabe Moscato Spumante wird aus der Rebsorte Moscato Giallo hergestellt, deren aromatische Noten in einem durch das subalpine Klima bedingten leichten Alterungsprozess verstärkt werden. Es ist intensiv an der Nase und weist sortentypische Muskatnoten auf.

Die weißen oder roséfarbenen Perlweine zeichnen sich durch eine zarte Frische aus, die mit einer mäßigen Freisetzung von Kohlendioxid verbunden ist.

Sowohl die Schaumweine als auch die Perlweine haben einen harmonischen Geschmack mit frischen Noten und einem ausgewogenen Säuregehalt. Ihr Zuckergehalt reicht von trocken bis süß bei „Vicenza“ Bianco Spumante und „Vicenza“ Moscato Spumante und von trocken bis halbtrocken bei „Vicenza“ Bianco Frizzante und „Vicenza“ Rosato Frizzante.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen den Faktoren des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die vor allem auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind

Die besonderen Merkmale der oben beschriebenen Qualitätsschaumweine, aromatischen Qualitätsschaumweine und Perlweine ergeben sich aus dem Zusammenwirken der Boden- und Klimaverhältnisse des Erzeugungsgebiets und der menschlichen Einflüsse, die in der Vergangenheit und bis heute Einfluss auf das önologische Potenzial der Trauben und die Verarbeitungstechnologien gehabt haben.

Die Qualität der Qualitätsschaumweine, aromatischen Qualitätsschaumweine und Perlweine hängt mit der Verfügbarkeit von Rohstoffen zusammen, die aus den Traubenanbaugebieten stammen und genau die richtigen Qualitätsmerkmale für die Erzeugung dieser Weine besitzen. Diese Qualitätsmerkmale bestehen insbesondere darin, dass die Trauben in der Lage sind, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zuckergehalt und Säure aufrechtzuerhalten, was durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der letzten Reifephase begünstigt wird und den Weinen ihre ausgeprägten feinen Duftnoten verleiht.

Dabei ist die Art und Weise der Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Winzer – von der Wahl der Unterlage bis zur Erziehungsmethode und von der Laubpflege bis zur Regulierung der Wasserversorgung – von entscheidender Bedeutung. Alle diese Aspekte sind wesentlich, um die für die Cuvée-Weine geeigneten Trauben zu erhalten, die in der nächsten Stufe zu Qualitätsschaumwein, aromatischem Qualitätsschaumwein oder Perlwein mit den erforderlichen organoleptischen Eigenschaften der Frische und feinen Aromen verarbeitet werden.

Die Trauben werden üblicherweise früher geerntet als die Trauben für die Erzeugung von nicht schäumendem Wein, um für das für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein erforderliche richtige Verhältnis von Zucker und Säuregehalt zu sorgen. Der Wein wird üblicherweise aus einer einzigen Sorte erzeugt, und weitere Bestandteile werden in der Phase der Cuvéeherstellung beigemischt.

Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein mit der g. U. „Vicenza“ ist auch das Ergebnis technologischer Innovationen bei den Tankgärungsverfahren, dank derer die Umwandlung der Hefe effizienter und dementsprechend das Aromaprofil der Weine verbessert wurde und die Weine noch angenehmer geworden sind. Dadurch wird die organoleptische Einzigartigkeit der Weine noch verstärkt, insbesondere durch die Hervorhebung der Frische und blumigen Noten, die hauptsächlich durch die Trauben bedingt sind und der Tatsache Rechnung tragen, dass das lokale Gebiet das ideale Umfeld für die Herstellung von Weinen mit der g. U. „Vicenza“ ist. Die einzigartigen und besonderen Merkmale von Qualitätsschaumwein, aromatischem Qualitätsschaumwein und Perlwein aus dem Gebiet der g. U. „Vicenza“ ergeben sich daher aus dem Gleichgewicht von Säure und pH-Wert, das die angenehmen Aromen und damit die allgemeine Eleganz der Weine unterstreicht, die das Endergebnis geeigneter Weinbereitungsverfahren sind.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Besondere Vorschriften für die Verpackung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Behältnisse:

Für Weine mit der g. U. „Vicenza“, die in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von bis zu fünf Litern in Verkehr gebracht werden, muss eine traditionelle Glasflasche mit Korkstopfen oder eine Schraubkappe verwendet werden.

Anstelle von Glasbehältern können auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von 5 bis 20 Litern verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton bestehen.

Diese alternativen Behältnisse dürfen nicht für Weinsorten mit der Angabe Riserva verwendet werden.

Die Stopfen für Schaumweine müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Für Perlweine darf eine Schraubkappe verwendet werden.

Riserva-Weine mit der g. U. „Vicenza“ müssen in mit einem Korkstopfen verschlossenen Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens neun Litern in Verkehr gebracht werden. „Ballonflaschen“ oder „Korbflaschen“ sind daher nicht zulässig.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>

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

(2022/C 159/14)

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 nach 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

„Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“

EU-Nr.: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Anschrift: 44 rue Jean Jaurès –17700 Surgeres, France

Tel. +33 05460758 00

Fax +33 05460760 55

E-Mail: contact@aclccp.com

Zusammensetzung und berechtigtes Interesse: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou ist ein Berufsverband, dessen Mitglieder Milcherzeuger, Milchsammler und Verarbeiter/Erzeuger von „Beurre Charentes-Poitou“ sind. Daher ist er befugt, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Aktualisierung der Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates und der antragstellenden Vereinigung, Art des Erzeugnisses, Kontrollstellen, nationale Anforderungen

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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)

5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

In der Produktspezifikation werden die Sätze

„Die Butter mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss einen reinen Geschmack und ein angenehmes Aroma haben. Ihr Geruch muss fein und frisch sein. Sie muss eine homogene Farbe aufweisen und gut streichfähig sein.“

durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Beurre Charentes-Poitou‘/„Beurre des Charentes‘/„Beurre des Deux-Sèvres‘ wird aus Kuhmilch hergestellt und weist eine homogene, cremefarbene bis blassgelbe Farbe, einen feinen, milchigen Geruch und einen angenehmen Geschmack nach frischem Rahm und Haselnüssen auf.“

Die Art der verarbeiteten Milch wurde hinzugefügt („aus Kuhmilch hergestellt“).

Bei der Beschreibung der Butterfarbe wurde „cremefarben bis blassgelb“ hinzugefügt, des Weiteren wurde die Beschreibung ihrer olfaktorischen („feiner, milchiger Geruch“) und geschmacklichen („Geschmack nach frischem Rahm und Haselnüssen“) Eigenschaften ergänzt.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Sie muss eine homogene Farbe aufweisen und gut streichfähig sein.“

durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Sie ist zartschmelzend im Mund und hat eine feste und zugleich geschmeidige Konsistenz, durch die sie sich hervorragend als Tourierbutter eignet.“

Die Angaben zu ihrer „gut streichfähigen“ Konsistenz wurden geändert, um die Butterkonsistenz genauer und eindeutiger zu beschreiben.

In der Produktspezifikation wird folgender Satz hinzugefügt:

„Die Butter kann als ungesalzene oder gesalzene Butter hergestellt werden.“

In Übereinstimmung mit dem Abschnitt Erzeugungsverfahren, in dem die Möglichkeit der Salzzugabe bei der Herstellung vorgesehen ist, soll in dem beschreibenden Abschnitt darauf hingewiesen werden, dass die Butter als ungesalzene oder gesalzene Butter hergestellt werden kann.

In der Produktspezifikation wird folgender Satz hinzugefügt:

„Der pH-Wert der Butter beträgt höchstens 6.“

Diese Bestimmung stand zuvor in dem Abschnitt „Erzeugungsverfahren“. Sie wird in den Abschnitt „Beschreibung“ verschoben, da sie zu der Beschreibung der wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses gehört.

In der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen:

„Die Zusammensetzung pro 100 g des Enderzeugnisses ist wie folgt: mindestens 82 % Fett, höchstens 2 g fettfreie Trockenmasse und höchstens 16 g Wasser, bei einem Höchstgehalt von 2 g je 100 g.“

Dies sind gesetzliche Vorgaben.

In der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen:

„Die Zugabe von Farbstoffen, Antioxidationsmitteln oder Entsäuerungsmitteln ist nicht erlaubt.“

Das Verbot einer Zugabe von Farbstoffen, Antioxidationsmitteln oder Entsäuerungsmitteln wurde gestrichen und in den Abschnitt des Erzeugungsverfahrens aufgenommen.

In der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen:

„Milch und Rahm, die für die Herstellung von Butter mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendet werden, müssen zwingend pasteurisiert werden.“

Die vorgeschriebene Pasteurisierung der Milch bzw. des Rahms wird aus der Beschreibung gestrichen, damit auch Rohmilchbutter unter der g. U. erzeugt werden kann. Diese zu Beginn der Butterherstellung in der Region erfolgende Art der Erzeugung wurde im Zuge der Entwicklung der Pasteurisierung im 19. Jahrhundert zunehmend verdrängt und geheim gehalten, sie wurde jedoch weiterhin praktiziert. Die antragstellende Vereinigung möchte diese Art der Erzeugung unter der g. U. aufwerten.

Das Einzige Dokument wird ebenfalls geändert.

Der Satz

„Butter mit blasser Farbe, fester Konsistenz, mit typisch feinem Geschmack“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„ ‚Beurre Charentes-Poitou‘/‚Beurre des Charentes‘/‚Beurre des Deux-Sèvres‘ wird aus Kuhmilch hergestellt und weist eine homogene, cremefarbene bis blassgelbe Farbe, einen feinen, milchigen Geruch und einen angenehmen Geschmack nach frischem Rahm und Haselnüssen auf.

Sie ist zartschmelzend im Mund und hat eine feste und zugleich geschmeidige Konsistenz, durch die sie sich hervorragend als Tourierbutter eignet.

Die Butter kann als ungesalzene oder gesalzene Butter hergestellt werden.

Der pH-Wert der Butter beträgt höchstens 6.“

5.2. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet in der Produktspezifikation wird nicht geändert, seine Beschreibung wird jedoch überarbeitet und es wird eine Liste der entsprechenden Departements und Gemeinden erstellt, damit die Leitlinien für die Erstellung von Einzigem Dokumenten umgesetzt werden. Im Übrigen ist der Begriff „Pays de Loire et Poitou“ nicht präzise genug, um die Verbraucher zu informieren. Außerdem wird festgelegt, dass das Verpacken und Einfrieren ebenfalls in dem Gebiet erfolgen müssen.

Bei der Vorschrift für das Verpacken handelt es sich um eine Bestimmung, die in dem nationalen Dokument über die Ursprungsbezeichnung bereits enthalten ist und bei der Erstellung der Produktspezifikation der g. U. vergessen wurde.

Neu hinzugefügt wird das Einfrieren.

Das Verpacken muss zwingend in dem Gebiet durchgeführt werden. Dieser Vorgang hat unverzüglich nach beendeter Herstellung zu erfolgen. Durch das Verpacken kann die Butter bearbeitet und in die Form gebracht werden, in der sie vermarktet wird. Die Butter wird außerdem verpackt, um sie vor Einwirkungen, die sie verformen könnten, und Gerüchen, die sie verändern könnten, zu schützen. Die Butter wird anschließend gekühlt, damit sie kristallisiert und ihre Aromen und Konsistenz vor der Vermarktung entwickeln kann.

Nur bereits verpackte Butter, die für Lebensmittelanwendungen oder den Export bestimmt ist, darf eingefroren werden. Das Einfrieren erfolgt innerhalb von maximal 30 Tagen nach der Herstellung. Die Butter wird nach der Kristallisation eingefroren, da so die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter erhalten bleibt.

Diese verschiedenen Elemente sind unter Punkt 3.5 des Einzigem Dokuments erläutert, die Beschreibung des geografischen Gebiets erfolgt zudem – in möglichst zusammenfassender Form und im Einklang mit den für die Erstellung dieses Dokuments festgelegten Leitlinien – anhand einer Liste der Departements, Kantone und Gemeinden.

Das geografische Gebiet der Milcherzeugung ändert sich im Hinblick auf seine Abgrenzung nicht, sondern nur die Beschreibung wird neu formuliert, indem eine Liste der in dem Gebiet liegenden Departements und Gemeinden hinzugefügt wird.

Die Produktspezifikation wird zudem durch den folgenden Satz ergänzt:

„Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) abrufbar.“

5.3. Ursprungsnachweis

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften wurde in der Produktspezifikation ein Kapitel „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ hinzugefügt, in dem die Meldepflichten und Vorschriften für das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit und Überwachung der Herstellungsbedingungen enthalten sind.

Folgendes ist vorgesehen:

- Erklärung zur Identifizierung der Betriebe, die an der Erzeugung, Sammlung oder Verarbeitung der Milch ganz oder teilweise mitwirken möchten

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„4.1. Identifizierung der Betriebe

Jeder Betrieb, der beabsichtigt, an der Erzeugung, Sammlung oder Verarbeitung der Milch ganz oder teilweise mitzuwirken, ist gehalten, eine Identifizierungserklärung abzugeben. Diese Erklärung wird von der Vereinigung entgegengenommen und eingetragen. Sie wird gemäß dem vom Direktor des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) genehmigten Muster abgegeben.

Die Vereinigung hält die Liste der identifizierten Betriebe auf aktuellem Stand.“

- *Verschiedene Meldepflichten in Bezug auf eine vorübergehende Unterbrechung der Erzeugung („Vorabmeldung, dass keine Erzeugung beabsichtigt ist“ und „Vorabmeldung der Wiederaufnahme der Erzeugung“), die Kenntnis und Überwachung der Erzeugnisse, die unter der g. U. vermarktet werden sollen (Überwachung von Mengen und Lagerbeständen)*

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„4.2. Meldepflichten

a) *Meldung, dass keine Erzeugung beabsichtigt ist, und Meldung der Wiederaufnahme der Erzeugung*

Mindestens 2 Wochen bevor die Erzeugung unter der g. U. eingestellt wird, übermittelt jeder Betrieb ggf. an die Vereinigung eine Vorabmeldung, dass keine Erzeugung unter der g. U. beabsichtigt ist. Diese kann sich auf seine ganze Produktionskapazität oder auf einen Teil davon beziehen.

Die Vereinigung setzt die Kontrollstelle davon in Kenntnis und bewahrt diese Meldung 5 Jahre lang auf.

Ist die Wiederaufnahme der Erzeugung geplant, übermittelt der Betrieb mindestens 2 Wochen vor der Wiederaufnahme der Erzeugung eine Vorabmeldung der Wiederaufnahme der Erzeugung an die Vereinigung. In dieser Meldung ist insbesondere das geplante Datum für die Wiederaufnahme der Erzeugung angegeben.

Die Vereinigung setzt die Kontrollstelle davon in Kenntnis und bewahrt diese Meldung 5 Jahre lang auf.

b) *Meldepflichten in Zusammenhang mit der Kenntnis und Überwachung der Erzeugnisse, die mit der Ursprungsbezeichnung vermarktet werden sollen*

Die jeweiligen Betriebe melden am Ende jedes Halbjahres die Gesamtmenge der vermarkteten Butter, wobei die unter der Ursprungsbezeichnung vermarktete Buttermenge gesondert ausgewiesen wird, sowie die Lagerbestände am letzten Tag des vergangenen Halbjahres.

Die Vereinigung bewahrt diese Unterlagen mindestens 5 Jahre lang auf.

Die Vereinigung übermittelt an das INAO jedes Jahr eine Zusammenfassung der statistischen Daten für „Beurre Charentes-Poitou“

- *Führen von Registern – unter Festlegung von Verpflichtungen für die Betriebe im Hinblick auf Ein- und Ausgangsregister –, damit die Rückverfolgbarkeit der verarbeiteten Milch- und Rahmmengen sowie der hergestellten, verpackten und eingefrorenen Buttermengen ermöglicht wird*

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„4.3. Führen von Registern

Jeder Betrieb hält für die Kontrollstellen Register und alle notwendigen Unterlagen bereit, die zur Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Erzeugungsbedingungen von Milch und Butter erforderlich sind.

a) *Rückverfolgbarkeit*

Jeder Verarbeiter führt ein Ein- und Ausgangsregister oder ein gleichwertiges Buchhaltungsdokument und hält dieses auf aktuellem Stand. In diesem Register ist insbesondere Folgendes angegeben:

- *Milchmengen, die in dem Milcherzeugungsgebiet gesammelt oder gekauft wurden und für die Herstellung von Butter mit der Ursprungsbezeichnung bestimmt sind,*
- *gesammelte oder gekaufte Rahmmengen, die für die Herstellung von Butter mit der Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, mit Angabe der Herkunft der verarbeiteten Milch,*
- *hergestellte Buttermengen mit der Ursprungsbezeichnung,*
- *ggf. gekaufte Buttermengen mit der Ursprungsbezeichnung, unter Angabe ihrer Herkunft,*

- Gesamtmengen an Butter, die zum Verkauf unter der Ursprungsbezeichnung vorrätig gehalten werden, darunter:
- Mengen gefrorener Butter,
- Mengen rekombinierter Butter.

Jeder Verpackungsbetrieb führt ein Register, in dem der Ein- und Ausgang von Buttermengen mit der Ursprungsbezeichnung aufgezeichnet wird, und hält dieses auf aktuellem Stand.

Diese Unterlagen werden nach dem Ende des jeweiligen Aufzeichnungsjahres mindestens 2 Jahre lang aufbewahrt.

Milchsammler unterliegen in Bezug auf ihre Aktivitäten den gleichen Verpflichtungen.“

- Erforderliche Unterlagen für die Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen in Bezug auf die Tierernährung (Art, Herkunft, Menge) und das Sammeln der Milch (Lieferschein, Rechnung).

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„b) Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen

Die Milcherzeuger halten für die Kontrollstellen Unterlagen bereit, in denen insbesondere die Art, Herkunft und Menge des Grünfutters und der Futtermittel, die für die Ernährung der Herde verwendet werden, angegeben sind. Sie zeichnen zudem die Daten der Weideperioden auf.

Die Milcherzeuger bewahren die Rechnungen und/oder Lieferscheine auf, in denen die Mengen und der Ursprung der gekauften Futtermittel angegeben sind.

Diese Unterlagen werden 5 Jahre lang aufbewahrt.

Die Milchverarbeiter halten für die Kontrollstellen die Unterlagen bereit, anhand derer Folgendes überprüft werden kann:

- Sammelgebiet innerhalb des Milcherzeugungsgebiets
- Datum der Sammlung
- Einhaltung der Herstellungsparameter
- Frist für das Einfrieren nach der Herstellung

Diese Unterlagen werden 2 Jahre lang aufbewahrt.

Milchsammler unterliegen in Bezug auf ihre Aktivitäten den gleichen Verpflichtungen.“

Die durch andere nationale Vorschriften geregelte Kontrolle der Erzeugnisse ist in der Produktspezifikation ausdrücklich vorgesehen. Diese besteht aus analytischen und organoleptischen Prüfungen, die unangemeldet und stichprobenartig durchgeführt werden.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„4.4. Kontrolle der Erzeugnisse

Die verpackte Butter wird unangemeldet und stichprobenartig einer analytischen und organoleptischen Prüfung unterzogen.“

5.4. Erzeugungsverfahren

5.1 Milcherzeugung

Die Produktspezifikation wird durch Bestimmungen für die Milcherzeugung ergänzt. Durch diese Bestimmungen wird der Zusammenhang von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ mit ihrem geografischen Ursprung gestärkt, indem die Gepflogenheiten der Züchter in dem Gebiet im Hinblick auf die Ernährung der Herde im Allgemeinen sowie insbesondere der Milchkühe dokumentiert werden.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„a) Haltung der Herde

Im Rahmen dieser Produktspezifikation gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- Herde: gesamte Milchviehherde eines Betriebs, die laktierende Kühe, trockenstehende Kühe und Färsen umfasst,
- Färsen: Tiere in der Phase zwischen der Entwöhnung und dem ersten Kalben,
- Milchkühe: laktierende Kühe, trockenstehende Kühe und Färsen, die einen Monat vor dem Abkalben stehen.

Jeder Betrieb besitzt Futterflächen, die der Ernährung der Herde dienen und mindestens 20 Ar Gras oder Mengkorn (Gemisch aus Gräsern und Eiweißpflanzen) pro Milchkuh umfassen.“

Zur Bekräftigung dieses Zusammenhangs wird ein Kapitel über die Herkunft der Ernährung hinzugefügt, in dem die Rohstoffe, die aus dem Gebiet stammen müssen, aufgeführt werden und festgelegt wird, dass mindestens 80 % des Grundfutters der Herde aus dem geografischen Gebiet stammt.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„b) *Herkunft der Futtermittel*

Folgende Rohstoffe stammen aus dem Milcherzeugungsgebiet:

- *Grünfutter: ganze Getreidepflanzen, Gras, krautige Pflanzen, Leguminosen, frisch oder als Silage, in jedweder Form, Stroh,*
- *als Grünfutter verfütterte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübsen),*
- *Wurzeln und Knollen,*
- *Getreidekörner wie z. B. Mais und daraus gewonnene Erzeugnisse,*
- *Samen von Ölpflanzen und Leguminosen.*

Die gesamte jährliche Futterration der Herde, angegeben in Trockenmasse, stammt zu mindestens 80 % aus dem Milcherzeugungsgebiet.

Der Anteil an ergänzenden Eiweißfuttermitteln mit einem Gesamtstickstoffgehalt >20 %/Gesamttrockenmasse, der nicht aus dem Milcherzeugungsgebiet stammt, ist auf 1 200 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt.

Erzeugnisse, die aus den oben aufgeführten Rohstoffen bestehen, aber außerhalb des Gebiets verarbeitet wurden, sind zur Ernährung der Herde zugelassen und werden, sofern die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist, unter dem autonom erzeugten Futteranteil erfasst.“

Diese Bestimmungen werden durch eine Liste an Bestandteilen ergänzt, die nicht in den Futtermitteln enthalten sein dürfen.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Nicht zur Ernährung der Herde zugelassen sind:

- *Harnstoff und seine Derivate gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung,*
- *Palm-, Erdnuss-, Sonnenblumen-, Lein-, Oliven- und Kokosöl in unverändertem Zustand. Ölrückstände in den Futtermitteln sowie Öl, das als Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung von Konzentraten zugegeben wird, sind nicht betroffen,*
- *Futtermittel, die chemisch behandelt wurden (insbesondere mit Soda oder Ammoniak),*
- *Futtermittel aus gentechnisch veränderten Erzeugnissen (GVO).“*

Außerdem wird präzisiert, welche Zusatzstoffe im Futter zugelassen sind.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Nur Enzyme und bakterielle Impfstoffe sind als Zusatzstoffe für Futtermittel erlaubt.“

Für die Futterration der Milchkühe ist im Übrigen der täglich verfütterte Maisanteil festgelegt. Der Maisanteil in der Ernährung trägt zu den Eigenschaften der Butter mit der g. U. „Beurre Charentes-Poitou“, „Beurre des Charentes“ oder „Beurre des Deux-Sèvres“ bei. Er beeinflusst zum einen den Fettgehalt von Milch und Rahm und zum anderen die feste und zugleich geschmeidige Konsistenz, die insbesondere von Bäckern und Konditoren geschätzt wird.

Diese Ergänzungsmittel spiegeln die Gepflogenheiten der Milcherzeuger in dem geografischen Gebiet wider, die die Haltung ihrer Herde an die Klima- und Bodenverhältnisse des Gebiets angepasst haben. Regelmäßigkeit und Konstanz sind charakteristische Merkmale der Tierernährung in dieser Region, die dazu führen, dass es nur geringfügige Schwankungen in der Zusammensetzung von Milch, Rahm und Butter gibt.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„d) *Fütterung der Milchkühe*

Die Futterration der Milchkühe besteht je Kuh und Tag, in Trockenmasse, aus:

- *mindestens 2 kg anderen Futtermitteln als Futtermais,*
- *mindestens 50 % sowie mindestens 7 kg Mais (in allen Formen).*

Die Maismenge kann während der Weideperiode reduziert werden, muss jedoch mindestens 1,5 kg betragen.

Sind in der Tagesration als Grünfutter verfütterte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübsen) enthalten, ist deren Anteil auf höchstens 10 % der Trockenmasse begrenzt.

Die Verfütterung der folgenden Ergänzungsfuttermittel ist auf 1 800 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt:

- Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Körner von Ölpflanzen und Leguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Vitamine
- Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen“

Zudem werden Bestimmungen vorgesehen, um das Wohlergehen der Tiere in den Ställen (Liegefläche, Einstreu, Belüftung) sicherzustellen.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„e) *Haltungsbedingungen*

Während des Aufenthalts der Tiere in den Ställen wird für Belüftung gesorgt, entweder durch natürliche Luftzirkulation oder andernfalls mittels einer mechanischen Lüftung.

Die Liegefläche ist weich und bietet den Tieren höchsten Komfort.

Die als Einstreu verwendeten Mengen an Stroh oder sonstigen Materialien und die Intervalle von deren Austausch sind so zu wählen, dass die Einstreu stets trocken und weich ist.

Im Einklang mit den Bestimmungen in der Produktspezifikation werden unter Punkt 3.3. des Einzigsten Dokuments folgende Absätze hinzugefügt:

„Das Futter der Milchkühe kann nicht vollständig aus dem geografischen Gebiet stammen. Denn der Eiweißbedarf der Milchkühe kann nicht immer durch die Anbauflächen dieses Gebiets abgedeckt werden, aber mindestens 80 % der gesamten jährlichen Futterration der Herde, angegeben in Trockenmasse, stammen aus dem Milcherzeugungsgebiet.“

Um einen engen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis sicherzustellen, stammen folgende Rohstoffe aus dem Milcherzeugungsgebiet:

- Grünfutter: ganze Getreidepflanzen, Gras, krautige Pflanzen, Leguminosen, frisch oder als Silage, in jedweder Form, Stroh,
- als Grünfutter verfütterte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübsen),
- Wurzeln und Knollen,
- Getreidekörner wie z. B. Mais und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Samen von Ölpflanzen und Leguminosen.

Der Anteil an ergänzenden Eiweißfuttermitteln mit einem Gesamtstickstoffgehalt >20 %/Gesamttrockenmasse, der nicht aus dem Milcherzeugungsgebiet stammt, ist auf 1 200 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt.

Nicht zur Ernährung der Herde zugelassen sind:

- Harnstoff und seine Derivate gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung,
- Palm-, Erdnuss-, Sonnenblumen-, Lein-, Oliven- und Kokosöl in unverändertem Zustand. Ölrückstände in den Futtermitteln sowie Öl, das als Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung von Konzentraten zugegeben wird, sind nicht betroffen,
- Futtermittel, die chemisch behandelt wurden (insbesondere mit Soda oder Ammoniak),
- Futtermittel aus gentechnisch veränderten Erzeugnissen (GVO).
- Nur Enzyme und bakterielle Impfstoffe sind als Zusatzstoffe für Futtermittel erlaubt.

Die Futterration der Milchkühe besteht je Kuh und Tag, in Trockenmasse, aus:

- mindestens 2 kg anderen Futtermitteln als Futtermais,
- mindestens 50 % sowie mindestens 7 kg Mais (in allen Formen).

Während der Weideperiode wird die Maismenge auf mindestens 1,5 kg reduziert.

Sind in der Tagesration als Grünfütterung verfederte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübren) enthalten, ist deren Anteil auf höchstens 10 % der Trockenmasse begrenzt.

Die Verfüterung der folgenden Ergänzungsfuttermittel ist auf 1 800 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt:

- Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Körner von Ölpflanzen und Leguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Vitamine
- Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen“

5.2 Verarbeitung

In der Produktspezifikation werden in dem Abschnitt „Verarbeitung“ Ergänzungen eingefügt, damit die Bedingungen der Butterherstellung besser beschrieben und die in dem Erzeugungsgebiet geltenden Gepflogenheiten bei der Butterherstellung untermauert werden.

a) Sammeln der Milch

In dem Abschnitt „Sammeln der Milch“ werden Ergänzungen eingefügt, um die Praktiken zu regeln.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Die Milch wird innerhalb von maximal 72 Stunden nach dem ersten Melken abgeholt.“

Durch diese Frist ist es möglich, das Einsammeln der Milch in dem recht großen Gebiet zu organisieren und alle Milchzeuger, unabhängig von ihrer Erzeugungsmenge, anzufahren. Aufgrund der geringen Dichte an Milchzeugern in dem Gebiet wird sie mit 72 Stunden angesetzt.

Der Satz

„Nach dem Eintreffen in den Molkereien wird die Milch, die in dem durch die Vorschriften festgelegten Gebiet eingesammelt wurde, bei Sammeltemperatur, d. h. zwischen 4 °C und 6 °C, gelagert.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Nach dem Eintreffen in den Molkereien kann die eingesammelte Milch gelagert werden.

Die Lagertemperatur beträgt in diesem Fall zwischen 2 °C und 6 °C.“

Die Verpflichtung zur Lagerung der Milch wird gestrichen, die Lagerung bleibt jedoch bei bestimmten Temperaturen, die ihre Aufbewahrung ohne qualitative Beeinträchtigung ermöglichen, erlaubt. Die Lagertemperatur der Milch wird geändert, damit die Lagerung bei kühleren Temperaturen (zwischen 2 °C und 6 °C anstatt zwischen 4 °C und 6 °C) erfolgen kann.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Die Milch kann pasteurisiert werden.“

Die Verpflichtung zur Pasteurisierung der Milch in dem Abschnitt „Beschreibung“ wird gestrichen, damit die Herstellung von Rohmilchbutter ermöglicht wird. Die Pasteurisierung bleibt jedoch erlaubt.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Nicht zulässig sind die Zugabe von Farbstoffen oder Antioxidationsmitteln sowie die Verwendung von Entsäuerungsmitteln, um den Säuregrad der Milch vor der Pasteurisierung zu senken.“

Das in dem Abschnitt „Beschreibung“ angeführte Verbot einer Verwendung bestimmter Substanzen oder Stoffe wird dort gestrichen, da es das Erzeugungsverfahren betrifft. Das Verbot wird jedoch beibehalten und bei der Beschreibung sämtlicher Herstellungsphasen, einschließlich in Bezug auf die Milch, bekräftigt.

In dem Einigen Dokument werden unter Punkt 3.3 folgende Absätze hinzugefügt:

„Die für die Herstellung von ‚Beurre Charentes-Poitou‘ verwendete Milch stammt aus dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.“

b) Enthrahmung

Der Satz

„Vor Verarbeitungsbeginn wird die Milch für die Enthrahmung auf eine Temperatur von 40 °C erwärmt.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Enthrahmungstemperatur liegt zwischen 40 °C und 60 °C. Eine Ausnahme bildet Rohmilchbutter, bei der sie höchstens 40 °C beträgt.“

Anfänglich war eine Enthrahmungstemperatur von 40 °C vorgeschrieben. Dieser Wert kann in der Praxis allerdings nicht fest eingehalten werden, sodass es erforderlich ist, stattdessen einen Temperaturbereich vorzugeben. Die Enthrahmungstemperatur wird nunmehr durch die Vorgabe eines Bereichs von 40 °C bis 60 °C geregelt. Durch diesen Temperaturbereich kann die Abscheidung des Milchfetts, abhängig von den verwendeten Geräten, verbessert werden und es besteht keine Gefahr einer Denaturierung der organoleptischen Qualität des Erzeugnisses.

Für die Herstellung von Rohmilchbutter wird außerdem eine spezielle Temperaturgrenze hinzugefügt.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Nur der aus pasteurisierter Milch gewonnene Rahm kann bei einer Temperatur von unter 6 °C vor der Pasteurisierung gelagert werden.“

Die Lagerung von Rahm, der aus Rohmilch gewonnen wurde, ist demzufolge untersagt, da Rohrahm ein empfindliches Erzeugnis ist und wegen der bakteriologischen Stabilität schnell verarbeitet werden muss.

Folgender Satz wird hinzugefügt:

„Der Mindestfettgehalt des Rahms beträgt 36 g je 100 g des Erzeugnisses.“

Durch Festlegung eines Mindestfettgehalts des Rahms kann die Qualität des Rahms, der für die Butterherstellung verwendet werden kann, sichergestellt werden.

c) Pasteurisierung des Rahms

Zur Regelung der Praktiken wird in der Produktspezifikation der Abschnitt über die Pasteurisierung geändert.

Der Satz

„Der gewonnene Rahm wird pasteurisiert [...] ebenso die Verwendung von Entsäuerungsmitteln, Farbstoffen oder Antioxidationsmitteln.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Der Rahm kann pasteurisiert werden. In diesem Fall erfolgt die Pasteurisierung bei einer Temperatur von höchstens 96 °C mit einem Pasteurisationswert von mindestens 100 Sekunden.“

Für den Rahm ist, ebenso wie für die Milch, die Pasteurisierung nicht mehr vorgeschrieben, sie bleibt jedoch erlaubt und die entsprechende Technik ist in der Produktspezifikation geregelt. Durch Anwendung dieser Werte wird eine schonende Behandlung des Rahms sichergestellt, bei der jede zu intensive Maillard-Reaktion verhindert wird, die zu einem Kochgeschmack führen würde.

Auf die Beimpfung des Rahms wird in einem gesonderten Absatz eingegangen.

Folgende Sätze werden hinzugefügt:

„Nicht zulässig sind die Zugabe von Farbstoffen oder Antioxidationsmitteln sowie die Verwendung von Entsäuerungsmitteln, um den Säuregrad des Rahms vor der Pasteurisierung zu senken.“

Als Behandlung zur Entkeimung des Rahms ist nur die Pasteurisierung erlaubt.“

Wie bereits zuvor erläutert, wird das in dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ angeführte Verbot einer Verwendung bestimmter Substanzen oder Stoffe dort gestrichen und wird nun unter die Beschreibung aller Herstellungsphasen aufgenommen, in denen es erforderlich ist, dieses beizubehalten und zu betonen.

Ergänzt wird eine Bestimmung, die untersagt, den Rahm einer anderen Behandlung zur Entkeimung als der Pasteurisierung zu unterziehen. Denn solche Praktiken entsprechen nicht den Gepflogenheiten und können Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses haben.

d) Beimpfung des Rahms

In der Produktspezifikation wird der Absatz

„dann auf eine Temperatur von etwa 12 °C heruntergekühlt und anschließend mit speziellen Fermenten beimpft. Die Verwendung von Molkenrahm oder gefrorenem bzw. tiefgefrorenem Rahm ist nicht erlaubt. [...]“

durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Der Rahm wird auf eine Temperatur von höchstens 21 °C heruntergekühlt und dann beimpft.

Die Verwendung von Molkenrahm oder gefrorenem bzw. tiefgefrorenem Rahm ist nicht erlaubt.

Der Zeitraum zwischen der Entrahmung der Milch und der Beimpfung beträgt weniger als 48 Stunden.

In der verwendeten Art der Fermente sind zwingend und ausschließlich säurebildende und aromabildende Bakterienstämme kombiniert.

Sie werden entweder direkt oder als Fermentationsansatz zugegeben.

Es ist keinerlei Zugabe von Verdickungsmitteln oder Aromastoffen erlaubt.“

Die Phase der Beimpfung, die anfänglich durch die Formulierung „anschließend mit speziellen Fermenten beimpft“ nur knapp beschrieben wurde, wird nun in einem gesonderten Absatz erläutert. Der Vorgang der Beimpfung des Rahms wird ausführlicher beschrieben und durch die Bedingungen hinsichtlich Temperatur und Zeitraum, die verwendete Art der Fermente sowie die nicht erlaubten Praktiken ergänzt.

Nach der Entrahmung und/oder Pasteurisierung wird der Rahm heruntergekühlt. Die Temperatur für die Abkühlung des Rahms wird in Form einer Höchsttemperatur (≤ 21 °C) angegeben, da die Formulierung „von etwa 12 °C“ sich nicht als Zielwert für Kontrollzwecke eignet und die Verfahren in den Betrieben unterschiedlich sind. Es sollte vielmehr das fachliche Wissen und Können der verschiedenen Milchverarbeiter in Zusammenhang mit der Auswahl und dem Einsatz von Milchsäurebakterien für die Butterherstellung berücksichtigt werden.

Das Verbot der Verwendung von Molkenrahm wird durch das Verbot einer Verwendung von gefrorenem bzw. tiefgefrorenem Rahm ergänzt.

Die Beimpfung muss schnellstmöglich nach der Entrahmung sowie spätestens innerhalb von 48 Stunden erfolgen, um eine gute Qualität der Butter sicherzustellen.

e) Biologische Reifung des Rahms

Der Satz

„Nach dem vorgeschriebenen Reifungszeitraum von mindestens zwölf Stunden wird er abgekühlt, gebuttert und anschließend in verkaufsfertigen Einzelpackungen verpackt.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Eine biologische Reifung des Rahms ist vorgeschrieben und erfolgt über mindestens 16 Stunden bei 7 °C bis 21 °C.“

Dieser entscheidende Vorgang bei der Butterherstellung wird beibehalten und weiterhin vorgeschrieben. Dieser Vorgang stellt ein Kriterium der Abgrenzung von der industriellen Butterherstellung dar und ist für die gute Qualität von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ maßgebend.

Der Reifungszeitraum des Rahms wurde überprüft und von 12 auf 16 Stunden verlängert. Der verlängerte Zeitraum wirkt sich positiv aus, da eine langsame Reifung die Entwicklung der Aromen fördert.

In dieser Phase fließt das fachliche Wissen und Können der verschiedenen Betriebe ein, in denen die Steuerung von Reifedauer und Temperatur eng mit der Auswahl der eingesetzten Fermente und den Produktionszielen verknüpft ist. Durch die biologische Reifung können sich Fermente und somit der aromatische Duft entwickeln. Zudem bilden sich die Fettkügelchen, die für die Butterung und die Formbarkeit der Butter entscheidend sind. Damit diese Phase erfolgreich verläuft, erfolgt die Reifung nicht bei einer konstanten Temperatur, sondern der Rahm durchläuft verschiedene Temperaturstufen. Zur Berücksichtigung dieser verschiedenen Temperaturstufen, die entsprechend dem fachlichen Wissen und Können der Buttermacher und der verwendeten Ausrüstung spezifisch gewählt werden, ist die Vorgabe eines Temperaturbereichs von 7 °C bis 21 °C erforderlich. Durch die Steuerung der Temperaturen kann die Formbarkeit der Butter beeinflusst werden.

f) Butterung des Rahms

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Der Rahm wird nach der Abkühlung in einem Butterfass aus Holz oder Edelstahl oder einer Butterungsmaschine gebuttert.

Erfolgt die Butterung im Fass, werden die Butterkörner gewaschen.“

Bei diesem Vorgang wird der Rahm zu Butter verarbeitet, die Butterkörner werden geformt und setzen sich von der Buttermilch ab. Durch diese Ergänzungen werden die eingesetzten Ausrüstungen genauer beschrieben und die traditionelle Praxis des Waschens der Butterkörner im Fass dokumentiert.

g) Kneten der Butterkörner

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Butterkörner werden im Fass höchstens 60 Minuten bzw. in der Buttermaschine höchstens 10 Minuten geknetet.

Die Butter darf nicht gerührt oder aufgeschlagen werden.“

Dieser Vorgang wird ergänzt, um das Verfahren der Butterherstellung vollständig zu beschreiben.

Der Satz

„Der Butter können bis zu 2 % Salz zugesetzt werden.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Der Butter können bis zu 2,5 g feines Salz oder 3 g Kristallsalz je 100 g zugesetzt werden.“

Die Salzzugabe zur Herstellung von gesalzener Butter erfolgt in der Knetphase, die entsprechende Bestimmung in der Produktspezifikation wird daher in diesen Absatz übernommen. Sie wird geändert, um die zugesetzten Salz mengen zu präzisieren und zwischen feinem Salz und Kristallsalz zu unterscheiden. Die zugesetzte Salzmenge für die Herstellung von gesalzener Butter wird geändert, sie wird für feines Salz von 2 g auf 2,5 g je 100 g erhöht und bei Verwendung von Kristallsalz auf 3 g je 100 g festgelegt. Dadurch soll ein salziger Geschmack erzielt werden, der sich deutlicher von der ungesalzener Butter abhebt. Zur Erzielung eines vergleichbaren organoleptischen Ergebnisses ist die Menge im Fall von Kristallsalz größer, da die Kristalle in der Butter anders verteilt sind.

Der Satz

„Die Einarbeitung von Milchsäurebakterien während des Knetens ist nicht erlaubt.“

wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Der Einsatz von Verfahren, die dazu bestimmt sind, den fettfreien Trockenmasseanteil der Butter zu erhöhen, insbesondere durch Einarbeitung von Milchsäurebakterienkulturen während des Knetens, ist nicht erlaubt.“

Das Einsatzverbot bestimmter Verfahren wird beibehalten und bekräftigt.

Der folgende Satz wird gestrichen:

„Butter mit der Ursprungsbezeichnung weist beim Verpacken einen pH-Wert von höchstens 6 auf.“

Er wurde in den Abschnitt „Beschreibung“ aufgenommen.

Der folgende Satz wird gestrichen:

„Er muss außerdem beim Phosphatsetest negativ reagieren.“

Der Phosphatsetest dient dem Nachweis der Pasteurisierung. Da die Produktspezifikation nun die Herstellung von Rohmilchbutter erlaubt, wird die Verpflichtung zur Durchführung dieses Tests gestrichen.

h) Sonderbestimmung für Butter für Lebensmittelanwendungen

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Nur Butter für Lebensmittelanwendungen darf einer physikalischen Behandlung der gesteuerten Kristallisation unterzogen werden.

Dieser Vorgang besteht aus einer mechanischen Behandlung und/oder mehreren Kühlvorgängen, um eine Endtemperatur von unter 16 °C zu erreichen.“

Hiermit soll die Erlaubnis zur Durchführung einer physikalischen Behandlung der gesteuerten Kristallisation bei Butter, die für Lebensmittelanwendungen bestimmt ist, hinzugefügt werden. Des Weiteren sollen die von den Butterherstellern in dem Gebiet entwickelten Gepflogenheiten dokumentiert werden, um die mechanischen Qualitäten von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ und ihre Eignung als Tourierbutter hervorzuheben. Der Geschmack der Butter wird durch diesen Vorgang nicht verändert. Durch die in den Bäckereien und Konditoreien hergestellten Produkte werden die Vorzüge von Butter mit der g. U. „Beurre Charentes-Poitou“ in anderer Form präsentiert.

Diese Phase ist optional und nicht für jede Butter vorgeschrieben.

i) Verpackung

Die Produktspezifikation wird um den folgenden Absatz ergänzt:

„Die Butter wird in Einheiten mit einem Gewicht von höchstens 25 kg abgepackt.

Durch das Verpacken kann die Butter bearbeitet und in die Form gebracht werden, in der sie vermarktet wird. Sie wird außerdem verpackt, um sie vor Einwirkungen, die sie verformen könnten, und Gerüchen, die sie verändern könnten, zu schützen. Die Butter wird anschließend gekühlt, damit sie kristallisiert und ihre Aromen und Konsistenz entwickeln kann.

Das Einfrieren von Rohmilchbutter ist nicht erlaubt.

Nur bereits verpackte Butter, die für Lebensmittelanwendungen oder den Export bestimmt ist, darf im geografischen Gebiet eingefroren werden.

Das Einfrieren erfolgt innerhalb von maximal 30 Tagen nach der Herstellung. Die Butter wird nach der Kristallisation eingefroren, da so die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter erhalten bleibt.

Gefrorene Butter kann bei einer Temperatur von -18 °C während eines Zeitraums von höchstens 12 Monaten gelagert werden.

Wird für den Export bestimmte Butter für den Transport eingefroren, wird diese in aufgetauter Form an die Verbraucher verkauft.“

Durch diese Bestimmungen soll eine Beeinträchtigung der organoleptischen Qualität von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ verhindert werden.

Bei der Vorschrift für das Verpacken handelt es sich um eine Bestimmung, die in dem nationalen Dokument über die Ursprungsbezeichnung bereits enthalten ist und bei der Erstellung der Produktspezifikation der g. U. vergessen wurde.

Im Hinblick auf das Einfrieren soll die Anwendung dieser Konservierungsmethode geregelt werden. Die organoleptischen Eigenschaften der Butter werden durch das Einfrieren nicht beeinträchtigt. In der Tat hat sich diese geläufige Praxis, die in der Milchindustrie weitverbreitet ist, zur Haltbarmachung und Erhaltung der organoleptischen Qualität bewährt. Durch diese Ergänzung soll insbesondere der Export erleichtert werden, für den sich keine sonstige Alternative bietet. In diesem Fall wird die Butter nur für logistische Zwecke eingefroren, den Endverbrauchern wird im Geschäft jedoch keine gefrorene Butter angeboten.

Aus diesen Gründen und im Interesse der Kohärenz werden unter Punkt 3.5. des Einzigen Dokuments folgende Absätze hinzugefügt.

„Die Butter wird im geografischen Gebiet in Einheiten mit einem Gewicht von höchstens 25 kg abgepackt.

Durch das Verpacken kann die Butter bearbeitet und in die Form gebracht werden, in der sie vermarktet wird. Sie wird außerdem verpackt, um sie vor Einwirkungen, die sie verformen könnten, und Gerüchen, die sie verändern könnten, zu schützen.

Die Butter wird anschließend gekühlt, damit sie kristallisiert und ihre Aromen und Konsistenz entwickeln kann.

Das Einfrieren von Rohmilchbutter ist nicht erlaubt.

Nur bereits verpackte Butter, die für Lebensmittelanwendungen oder den Export bestimmt ist, darf im geografischen Gebiet eingefroren werden.

Das Einfrieren erfolgt innerhalb von maximal 30 Tagen nach der Herstellung. Die Butter wird nach der Kristallisation eingefroren, da so die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter erhalten bleibt. Dieses Verfahren wird von den Betrieben in dem Gebiet erfolgreich angewandt und es wird dadurch ermöglicht, die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter sicherzustellen und die Bedingungen für das Einfrieren zu überwachen und darauf zu achten, dass die Butter keinen Fremdgerüchen ausgesetzt wird, für die sie besonders anfällig ist.

Gefrorene Butter kann bei einer Temperatur von -18 °C während eines Zeitraums von höchstens 12 Monaten gelagert werden.

Wird für den Export bestimmte Butter für den Transport eingefroren, wird diese in aufgetauter Form an die Verbraucher verkauft.“

5.5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das ganze Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ in der Produktspezifikation wurde neu formuliert, um den Zusammenhang von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ mit dem geografischen Gebiet deutlicher herauszuarbeiten, ohne dass inhaltlich etwas an dem Zusammenhang geändert wurde.

Bei dem Nachweis des Zusammenhangs werden insbesondere die Eigenschaften von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ und deren Zusammenhang mit der Ernährung der Milchkühe, die in hohem Maße von Mais geprägt ist, hervorgehoben. Diese Gepflogenheiten werden durch die geografischen Besonderheiten dieser im Sommer heißen und trockenen Region vorgegeben, in der die Milcherzeugung von dem Anbau von Getreide und Futterpflanzen für die Ernährung der Herde abhängt.

In dem Abschnitt „Besonderheit des geografischen Gebiets“ werden die natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets sowie die menschlichen Faktoren in einem geschichtlichen Überblick und unter Hervorhebung des spezifischen fachlichen Wissens und Könnens und der gängigen Gepflogenheiten beschrieben.

Der Abschnitt „Besonderheiten des Erzeugnisses“ stimmt mit der Beschreibung des Erzeugnisses überein.

Darüber hinaus werden unter „Kausaler Zusammenhang“ die Wechselwirkungen zwischen den natürlichen und den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis erläutert.

Der gesamte in der Produktspezifikation der g. U. beschriebene Zusammenhang ist unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments aufgeführt.

5.6. Kennzeichnung

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Gemäß Artikel 5 des Dekrets muss auf den Verpackungen eine Vignette mit der Angabe ‚Appellation d’Origine Contrôlée‘ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) aufgeklebt oder auf diesen abgebildet sein.“

durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. U. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld auf.“

Erfolgt die Vermarktung unter einer Handelsmarke, wird der Code oder der Name des Herstellungsbetriebs sichtbar und lesbar auf der Verpackung angegeben.“

Die Rubrik über die Kennzeichnung wurde aktualisiert, um den Entwicklungen bei den nationalen und europäischen Rechtsvorschriften Rechnung zu tragen.

Unter Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. U. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld auf.“

Erfolgt die Vermarktung unter einer Handelsmarke, wird der Code oder der Name des Herstellungsbetriebs sichtbar und lesbar auf der Verpackung angegeben.“

5.7. Sonstiges

Zuständige Stelle des Mitgliedstaates

Im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 werden die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l’origine (INAO) als zuständige Stelle des Mitgliedstaates aktualisiert.

Antragstellende Vereinigung

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert, die Art der Vereinigung und ihre Zusammensetzung werden hinzugefügt.

Art des Erzeugnisses

Der Verweis auf die Erzeugnisklasse wurde für die Einhaltung von Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 geändert.

Diese Änderung wird auch in dem Einzigsten Dokument vorgenommen.

Kontrollstelle

Der Name und die Kontaktdaten der amtlichen Kontrollstellen werden aktualisiert. In dieser Rubrik werden die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Es wird hinzugefügt, dass der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abrufbar sind.

Nationale Anforderungen

Ein Kapitel „Nationale Anforderungen“ wird in der Produktspezifikation hinzugefügt. In diesem sind die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte, ihre Referenzwerte und die Bewertungsmethode in Form einer Tabelle dargestellt.

EINZIGES DOKUMENT

„Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“

EU-Nr.: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020

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

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

„Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ wird aus Kuhmilch hergestellt und weist eine homogene, cremefarbene bis blassgelbe Farbe, einen feinen, milchigen Geruch und einen angenehmen Geschmack nach frischem Rahm und Haselnüssen auf.

Sie ist zartschmelzend im Mund und hat eine feste und zugleich geschmeidige Konsistenz, durch die sie sich hervorragend als Tourierbutter eignet.

Die Butter kann als ungesalzene oder gesalzene Butter hergestellt werden.

Der pH-Wert der Butter beträgt höchstens 6.

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

Das Futter der Milchkühe kann nicht vollständig aus dem geografischen Gebiet stammen. Denn der Eiweißbedarf der Milchkühe kann nicht immer durch die Anbauflächen dieses Gebiets abgedeckt werden, aber mindestens 80 % der gesamten jährlichen Futterration der Herde, angegeben in Trockenmasse, stammen aus dem Milcherzeugungsgebiet.

Um einen engen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis sicherzustellen, stammen folgende Rohstoffe aus dem Milcherzeugungsgebiet:

- Grünfutter: ganze Getreidepflanzen, Gras, krautige Pflanzen, Leguminosen, frisch oder als Silage, in jedweder Form, Stroh,
- als Grünfutter verfütterte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübсен),
- Wurzeln und Knollen,
- Getreidekörner wie z. B. Mais und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Samen von Ölpflanzen und Leguminosen.

Der Anteil an ergänzenden Eiweißfuttermitteln mit einem Gesamtstickstoffgehalt >20 %/Gesamtrockenmasse, der nicht aus dem Milcherzeugungsgebiet stammt, ist auf 1 200 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt.

Nicht zur Ernährung der Herde zugelassen sind:

- Harnstoff und seine Derivate gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung,
- Palm-, Erdnuss-, Sonnenblumen-, Lein-, Oliven- und Kokosöl in unverändertem Zustand. Ölrückstände in den Futtermitteln sowie Öl, das als Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung von Konzentraten zugegeben wird, sind nicht betroffen,
- Futtermittel, die chemisch behandelt wurden (insbesondere mit Soda oder Ammoniak),
- Futtermittel aus gentechnisch veränderten Erzeugnissen (GVO).

Nur Enzyme und bakterielle Impfstoffe sind als Zusatzstoffe für Futtermittel erlaubt.

Die Futterration der Milchkühe besteht je Kuh und Tag, in Trockenmasse, aus:

- mindestens 2 kg anderen Futtermitteln als Futtermais,
- mindestens 50 % sowie mindestens 7 kg Mais (in allen Formen).

Während der Weideperiode wird die Maismenge auf mindestens 1,5 kg reduziert.

Sind in der Tagesration als Grünfütter verfederte Kreuzblütler (Kohl und Raps, Rüben, Rübren) enthalten, ist deren Anteil auf höchstens 10 % der Trockenmasse begrenzt.

Die Verfüterung der folgenden Ergänzungsfuttermittel ist auf 1 800 kg Trockenmasse je Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt:

- Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Körner von Ölpflanzen und Leguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Vitamine
- Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen

Die für die Herstellung von „Beurre Charentes-Poitou“ verwendete Milch stammt aus dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

Die Milcherzeugung und die Butterherstellung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Punkt 4.

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

Die Butter wird im geografischen Gebiet in Einheiten mit einem Gewicht von höchstens 25 kg abgepackt.

Durch das Verpacken kann die Butter bearbeitet und in die Form gebracht werden, in der sie vermarktet wird. Sie wird außerdem verpackt, um sie vor Einwirkungen, die sie verformen könnten, und Gerüchen, die sie verändern könnten, zu schützen.

Die Butter wird anschließend gekühlt, damit sie kristallisiert und ihre Aromen und Konsistenz entwickeln kann.

Das Einfrieren von Rohmilchbutter ist nicht erlaubt.

Nur bereits verpackte Butter, die für Lebensmittelanwendungen oder den Export bestimmt ist, darf im geografischen Gebiet eingefroren werden.

Das Einfrieren erfolgt innerhalb von maximal 30 Tagen nach der Herstellung. Die Butter wird nach der Kristallisation eingefroren, da so die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter erhalten bleibt. Dieses Verfahren wird von den Betrieben in dem Gebiet erfolgreich angewandt und es wird dadurch ermöglicht, die organoleptische Qualität der gefrorenen Butter sicherzustellen und die Bedingungen für das Einfrieren zu überwachen und darauf zu achten, dass die Butter keinen Fremdgerüchen ausgesetzt wird, für die sie besonders anfällig ist.

Gefrorene Butter kann bei einer Temperatur von -18 °C während eines Zeitraums von höchstens 12 Monaten gelagert werden.

Wird für den Export bestimmte Butter für den Transport eingefroren, wird diese in aufgetauter Form an die Verbraucher verkauft.

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

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. U. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld auf.

Erfolgt die Vermarktung unter einer Handelsmarke, wird der Code oder der Name des Herstellungsbetriebs sichtbar und lesbar auf der Verpackung angegeben.

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

Das geografische Gebiet der g. U. „Beurre Charentes-Poitou“ besteht aus folgenden Departements, Kantonen und Gemeinden:

- gesamtes Departement Charente,
- gesamtes Departement Charente-Maritime,
- Departement Dordogne: Gemeinden der Kantone Périgord Vert Nontronnais (mit Ausnahme der Gemeinden Champs-Romain, Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière und Saint-Saud-Lacoussière) und Ribérac (mit Ausnahme der Gemeinden Celles, Saint-André-de-Double und Saint-Vincent-de-Connezac) und Gemeinden Brantôme en Périgord (nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinde Saint-Crépin-de-Richemont), Rudeau-Ladosse, Mareuil en Périgord, Parcoul-Chenaud, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint Privat en Périgord, Saint-Vincent-Jalmoutiers und Servanches,
- Departement Gironde: Gemeinden des Kantons Nord-Gironde (mit Ausnahme der Gemeinden Cubzac-les-Ponts, Gauriaguet, Périssac, Peujard, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Gervais, Saint-Laurent-d'Arce, Val de Virvée und Virsac) und Gemeinden Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eyrans, Lapouyade, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Val-de-Livenne, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Palais und Tizac-de-Lapouyade,
- Departement Indre: Gemeinden Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Poulligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly und Tournon-Saint-Martin,
- Departement Indre-et-Loire: Gemeinden der Kantone Descartes (mit Ausnahme der Gemeinden Betz-le-Château, Bossée, Bournan, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, Charnizay, Ciran, Cussay, Esves-le-Moutier, Ferrière-Larçon, Ligueil, Louans, Le Louroux, Manthelan, Mouzay, Saint-Flovier, Varennes und Vou) und Sainte-Maure-de-Touraine (mit Ausnahme der Gemeinden Anché, Assay, Avon-les-Roches, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, Cruzilles, L'Île-Bouchard, Lémeré, Ligré, Panzoult, Parçay-sur-Vienne, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil und Trogues),
- Departement Loire-Atlantique: Gemeinden Boussay, Gétigné, Legé, La Planche, Remouillé, Corcoué-sur-Logne, Saint-Hilaire-de-Clisson und Vieillevigne,
- Departement Maine-et-Loire: Gemeinden der Kantone Cholet, Cholet-2 (mit Ausnahme der Gemeinden Cernusson, Montilliers und Lys-Haut-Layon (nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinden La Fosse-de-Tigné, Tancoigné, Tigné und Trémont)) und Saint-Macaire-en-Mauges (mit Ausnahme der Gemeinden May-sur-Evre und Sèvremoine (nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinden La Renaudière, Saint-Crespin-dur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges und Tillières)) und Gemeinden Antoigné, Le Puy-Notre-Dame und Saint-Macaire-du-Bois,
- gesamtes Departement Deux-Sèvres,
- gesamtes Departement Vendée,
- gesamtes Departement Vienne,
- Departement Haute-Vienne: Gemeinden der Kantone Châteauponsac (mit Ausnahme der Gemeinden Balledent, Châteauponsac, Dompierre-les-Eglises, Droux, Magnac-Laval, Rancon, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Sornin-Leulac und Villefavard), Saint-Junien und Val-d'Oire-et-Gartempe und Gemeinden La Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, Dournazac, Gajoubert, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Val d'Issoire, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Pensol, Rochechouart, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Mathieu, Les Salles-Lavauguyon, Vayres und Videix.

Die Ursprungsbezeichnung „Beurre Charentes-Poitou“ ist Butter vorbehalten, die in Betrieben hergestellt, verpackt und ggf. eingefroren wird, die in den Departements Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée und Vienne gelegen sind.

Anstelle dieser Ursprungsbezeichnung kann für Butter, die in den Departements Charente oder Charente-Maritime hergestellt, verpackt und ggf. eingefroren wird, die Ursprungsbezeichnung „Beurre des Charentes“ bzw. für Butter, die im Departement Deux-Sèvres hergestellt, verpackt und ggf. eingefroren wird, die Ursprungsbezeichnung „Beurre des Deux-Sèvres“ verwendet werden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Im Vergleich zu der sonstigen auf dem Markt verfügbaren Butter zeichnet sich „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ durch ihre spezifische, feste und zugleich geschmeidige Konsistenz aus, die von Bäckern und Konditoren seit jeher als Tourierbutter geschätzt und gesucht wird.

Die feste und zugleich geschmeidige Konsistenz und insbesondere ihr Fettgehalt stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Ernährung der Milchkühe, die in hohem Maße von Mais geprägt ist. In dieser im Sommer heißen und trockenen Region wird die Milcherzeugung im Wesentlichen durch den Anbau von Getreide und Futterpflanzen für die Ernährung der Herde bestimmt. Das geografische Gebiet liegt in einer historischen Durchgangs- und Übergangsregion zwischen dem Pariser Becken und dem Aquitanischen Becken einerseits sowie dem Zentralmassiv und dem Armorikanischen Massiv andererseits. Geografen bezeichnen diese Region oftmals als topografische, geologische und klimatische Schwelle. Die Geländeform ist nicht sehr markant. Das Landschaftsbild ist überwiegend von weiten Ebenen und sanft hügeligen Tiefebene, Senken und im Allgemeinen breiten Tälern mit Schwemmlandböden sowie sanft abfallenden Hängen geprägt.

Das Klima ist an der Küste ausgeprägt ozeanisch, schwächt sich jedoch im Landesinneren schnell zu einem gemäßigten ozeanischen Klima mit einem Risiko anhaltender Trockenheit in den Sommermonaten ab.

In diesem Gebiet, das seit der Reblauskrise, durch die Ende des 19. Jahrhunderts viele Rebflächen zerstört wurden, von Mischkultur und Viehzucht geprägt ist, waren die klimatischen Bedingungen für die Entwicklung von Mais günstig und der Anbau dort zählt zu den ältesten Kulturen Frankreichs. Er wird als Futtermittel angebaut und wird schnell zu einer maßgebenden Größe bei den Futterrationen für Milchkühe. Wie früher werden die Tiere auch heute in unmittelbarer Nähe „unter den Augen der Menschen“ gehalten, sie verbringen die meiste Zeit im Stall und erhalten dort ihr Futter.

Die Gründung der ersten Molkereigenossenschaft in der Nähe von Surgères (Charente-Maritime) im Jahr 1888 bildete den Ausgangspunkt für die entstehende Spezialisierung auf die Butterherstellung, durch die die Milcherzeugung des Gebiets aufgewertet wurde. Es erfolgte ausschließlich die Herstellung von Rohmilchbutter. Aus Hygienegründen setzte sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Milchindustrie bei der Herstellung aller Erzeugnisse, und insbesondere der Butter, sehr schnell die Pasteurisierung durch. Durch diese wurden die Lagerungsbedingungen der Butter verbessert und so ihre weite Verbreitung und Anerkennung außerhalb ihres Ursprungsgebiets ermöglicht. Die Herstellung von Rohmilchbutter wurde jedoch bis heute fortgesetzt.

Das fachliche Wissen und Können der Buttermacher stützt sich noch heute auf die biologische Reifung des Rahms. Dieser Vorgang stellt ein Kriterium der Abgrenzung von der industriellen Butterherstellung dar und ist für die aromatische Qualität der Butter maßgebend. Das fachliche Wissen und Können besteht insbesondere in der Auswahl von Fermenten, die besonders gut an die Fettzusammensetzung der Milch aus dem geografischen Gebiet angepasst sind. In jüngerer Zeit konnte durch die Entwicklung der gesteuerten Kristallisation von Butter, die für Feinbackwaren bestimmt ist, die plastische Verformbarkeit der Butter verbessert werden.

Die Vermarktung der Butter erfolgte zuerst unter dem Namen „Beurre Charentes-Poitou“ und anschließend mit zunehmender Strukturierung der Branche und dem Zusammenschluss der Genossenschaften auch unter den Namen „Beurre des Charentes“ und „Beurre des Deux-Sèvres“.

Kennzeichnend für „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ ist die Beständigkeit und Gleichmäßigkeit hinsichtlich Farbe, Konsistenz und Aromen. Sie hat eine homogene, cremefarbene bis blassgelbe Farbe und ist zartschmelzend im Mund. Im Vergleich zu der sonstigen auf dem Markt verfügbaren Butter zeichnet sie sich durch ihre spezifische, feste und zugleich geschmeidige Konsistenz aus.

„Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ hebt sich außerdem durch ihre aromatischen Eigenschaften und insbesondere ihren Geschmack nach Haselnüssen und frischem Rahm ab.

Die Futterration der Milchkühe fördert die Erzeugung einer fettreichen Milch, die sich folglich besonders gut für die Verarbeitung zu Butter eignet. Der ganzjährig in beträchtlicher Menge in der Futterration der Milchkühe enthaltene Mais ist einer der ausschlaggebenden Faktoren für die Eigenschaften der Milch. Die feste und zugleich geschmeidige Konsistenz der Butter steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dieser Ernährung. Durch den in der Ernährung der Milchkühe vorhandenen Mais sind ein gleichbleibender Fettgehalt der Milch und eine natürliche Dominanz von gesättigten Fettsäuren, die für die Geschmeidigkeit vorteilhaft sind, festzustellen.

Darüber hinaus ermöglicht dieses geregelte Ernährungssystem eine konstante Ernährung über das ganze Jahr, und dies unabhängig davon, an welchem Ort in dem geografischen Gebiet der Betrieb gelegen ist. Diese Konstanz in der Ernährung schlägt sich in den gleichmäßigen Eigenschaften von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ nieder, die bei den Verwendern der Butter, insbesondere in Bäckereien und Konditoreien, beliebt und geschätzt sind. Durch die Möglichkeit der gesteuerten Kristallisation wird der Verwendungskomfort von „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ für die spezielle Nutzung als Tourierbutter sowie für Feinbackwaren verbessert.

Die Zusammensetzung der Butter zeigt zudem eine große Vielfalt an Laktonen bzw. aromatischen Molekülen, die mit fruchtigen Noten verbunden sind. Diese aromatische Vielfalt wird durch die sehr lange biologische Reifung des Rahms erreicht, die eine wichtige Phase für die Entwicklung der aromatischen Qualität der Butter ist, durch die sich „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ von industriell hergestellter Butter unterscheidet. Das äußerst breite Spektrum an Verbindungen, die durch die Reifung entstehen, verleiht „Beurre Charentes-Poitou“/„Beurre des Charentes“/„Beurre des Deux-Sèvres“ einen charakteristischen aromatischen Duft und einen Geschmack nach Haselnüssen und frischem Rahm.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE