

Amtsblatt der Europäischen Union

C 234



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

17. Juni 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 234/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10743 — TOWERBROOK / GSF) ⁽¹⁾	1
2022/C 234/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10686 — LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP) ⁽¹⁾	2
2022/C 234/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10731 — APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO) ⁽¹⁾	3

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 234/04	Euro-Wechselkurs — 16. Juni 2022	4
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 234/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10560 - SIKA / MBCC GROUP) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2022/C 234/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN UND SLOWAK ASSETS OF MOL) ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 234/07	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	9
2022/C 234/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer 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	14
2022/C 234/09	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	24

⁽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.10743 — TOWERBROOK / GSF)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 234/01)

Am 8. Juni 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 32022M10743 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.10686 — LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 234/02)

Am 10. Juni 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 32022M10686 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.10731 — APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 234/03)

Am 10. Juni 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 32022M10731 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Juni 2022

(2022/C 234/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0400	CAD	Kanadischer Dollar	1,3446
JPY	Japanischer Yen	138,24	HKD	Hongkong-Dollar	8,1638
DKK	Dänische Krone	7,4386	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6608
GBP	Pfund Sterling	0,85550	SGD	Singapur-Dollar	1,4451
SEK	Schwedische Krone	10,6942	KRW	Südkoreanischer Won	1 346,88
CHF	Schweizer Franken	1,0142	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6052
ISK	Isländische Krone	137,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9844
NOK	Norwegische Krone	10,4588	HRK	Kroatische Kuna	7,5245
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 427,31
CZK	Tschechische Krone	24,742	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5786
HUF	Ungarischer Forint	398,10	PHP	Philippinischer Peso	55,700
PLN	Polnischer Zloty	4,7138	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9443	THB	Thailändischer Baht	36,566
TRY	Türkische Lira	18,0126	BRL	Brasilianischer Real	5,2559
AUD	Australischer Dollar	1,4939	MXN	Mexikanischer Peso	21,4115
			INR	Indische Rupie	81,1945

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10560 - SIKA / MBCC GROUP)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 234/05)

1. Am 7. Juni 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:

- Sika International AG („Sika“, Schweiz), eine 100 %ige Tochtergesellschaft der SIKA AG („Sika AG“, Schweiz);
- LSF11 Skyscraper Holdco S.à.r.l. („MBCC“, Luxemburg), die eigentliche Muttergesellschaft der MBCC Group.

Sika wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von MBCC übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Sika: weltweit in der Entwicklung, Herstellung und Lieferung von chemischen Beimischungen, Mörteln, Dichtungsmassen und Klebstoffen, Dämpfungs- und Verstärkungswerkstoffen, struktureller Verstärkung, industriellem Boden sowie Dach- und Abdichtungssystemen tätige Gruppe;
- MBCC: Gruppe, bestehend aus zwei weltweit tätigen Geschäftsbereichen: i) „chemische Beimischungen“, die Lösungen für Kunden in der Betonherstellung, Zement und Untertagebau anbieten, und ii) „Bausysteme“, die Lösungen für den Schutz und die Reparatur von Gebäuden und Bauwerken bieten.

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.

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

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

M.10560 - SIKA / MBCC GROUP

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

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/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN UND SLOWAK ASSETS OF MOL)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 234/06)

1. Am 10. Juni 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:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN S.A. („PKN ORLEN“, Polen),
- Normbenz Magyarorszáig Kft. („Normbenz“, Ungarn),
- ausgewählte Vermögenswerte in Ungarn und der Slowakei, die derzeit von MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt kontrolliert werden („MOL“, Ungarn),
- PKN ORLEN wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Normbenz und derzeit von MOL kontrollierten ausgewählten Vermögenswerten in Ungarn und der Slowakei übernehmen.
- Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PKN ORLEN ist die Muttergesellschaft des Multienergiekonzerns ORLEN, der in Mitteleuropa und Kanada in den Bereichen Ölraffination und Biokraftstoffherstellung, Herstellung von Petrochemikalien, Stromerzeugung, Groß- und Einzelhandel mit Kraftstoffen, Einzelhandel mit schnelllebigen Konsumgütern und Förderung von Erdöl und Erdgas tätig ist.
- Normbenz betreibt in Ungarn Tankstellen unter der Marke Lukoil.
- Die derzeit von MOL kontrollierten ausgewählten Vermögenswerten in Ungarn und der Slowakei sind eine Kombination von Vermögenswerten, die die Grundlage für den Betrieb von Tankstellen in Ungarn und der Slowakei bilden.

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.

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

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

M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN UND SLOWAK ASSETS OF MOL

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

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

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 234/07)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Roquefort“**EU-Nr.: PDO-FR-0131-AM05 – 18.2.2022****g. U. (X) g. A. ()****1. Name(n)**

„Roquefort“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.3 Käse

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

Bei „Roquefort“ handelt es sich um einen Käse mit geädertem Teig, der ausschließlich aus roher Schafvollmilch unter Beachtung der örtlichen traditionellen und etablierten Gepflogenheiten hergestellt wird.

Der nicht gepresste und nicht gekochte, mit Blauschimmelsporen von *Penicillium roqueforti* versetzte, fermentierte und gesalzene Teig mit feuchter Rinde enthält mindestens 52 g Fett je 100 g Trockenmasse und mindestens 55 g Trockenmasse je 100 g affinierter Käse.

Der Käse hat eine Zylinderform mit einem Durchmesser von 19-20 cm, einer Höhe von 8,5-11,5 cm und einem Gewicht von 2,5-3 kg.

Der Teig ist weich und geschmeidig und mit blaugrünen Pilzadern gleichmäßig durchsetzt; er hat ein ganz besonderes Aroma mit einem leichten Schimmelgeruch sowie einen feinen und ausgeprägten Geschmack.

Der Käse wird nach seiner Zubereitung einem Reifungsprozess von mindestens 90 Tagen unterzogen, der sich aus Affinierung und anschließender Ausreifung zusammensetzt.

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

Die verwendete Milch stammt von Schafherden der Rasse „Lacaune“.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die Schafe werden auf traditionelle Weise aufgezogen; die Grundlage für die Ernährung bilden Grün- und Trockenfutter sowie Getreide, die zu mindestens drei Vierteln (pro Jahr und in Trockenmasse) aus dem geografischen Erzeugungsgebiet stammen.

Die Menge an Trockenfutter, Getreide und Ergänzungsfutter für die Schafe und die zur Bestandserneuerung gehaltenen weiblichen Lämmer (ohne Stroh, Lohnmüllerei oder Gleichwertiges), die zugekauft wird, beträgt pro Herde und pro Jahr im Durchschnitt höchstens 200 kg Trockenmasse je Milchschaaf in dem Betrieb.

Das gesamte Futter und insbesondere das Ergänzungsfutter müssen nicht unbedingt aus dem geografischen Gebiet stammen, denn nur wenige Böden eignen sich als Anbauflächen, und wegen der Witterungsbedingungen mit häufigen Dürreperioden in der Sommerzeit ist die Futtererzeugung auf diesen Flächen begrenzt.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, ist der tägliche Weidegang verbindlich vorgeschrieben.

Während der Stallhaltung enthält die tägliche Futtermenge einer Schafherde durchschnittlich mindestens 1 kg Heu (Trockenmasse) je Tier.

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

Alle Verarbeitungsschritte von der Erzeugung der Milch bis zur Ausreifung des Käses erfolgen im geografischen Gebiet.

Die Affinierung erfolgt in den Kellern, die in den Schutthängen des Combalou-Gebirgszuges (Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon) gelegen sind, einem Gebiet, welches durch Urteil des Landgerichts von Millau vom 12. Juli 1961 abgegrenzt wurde.

Die Ausreifung im Anschluss an die Affinierung erfolgt ausschließlich in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon.

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

Das Zerteilen von „Roquefort“ ist zulässig.

Die Lagerung vor der Verpackung, die Zerteilung, Aufbereitung sowie Vor- und Endverpackung erfolgen ausschließlich in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon, und dies aus folgenden Gründen:

- a) Um die einwandfreie Beschaffenheit von „Roquefort“ zu garantieren, da die Ausreifung des Käses in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon bei Temperaturen von bis zu -5°C erfolgt, müssen die Zerteilung und Aufmachung vor dem Versand unter besonderer Beachtung der Einhaltung der Kühlkette erfolgen, wobei starke Temperaturschwankungen bei „Roquefort“ zu vermeiden sind, um jedes Risiko einer qualitativen Beeinträchtigung auszuschließen.
- b) Nur durch die möglichst zeitnahe Verpackung unmittelbar nach dem Verlassen der Kühlräume, in denen die Ausreifung erfolgt, können die physikalischen und organoleptischen Merkmale von „Roquefort“ nach der Affinierung und Ausreifung bis zum Verbraucher erhalten bleiben. Zu diesem Zweck befinden sich die Verpackungsbetriebe in derselben Gemeinde wie die Kühlräume. Denn „Roquefort“-Käse ist ein empfindliches Produkt, das sehr langsam und vor Licht geschützt affinert wird und ausreift. Nach der Affinierung und Ausreifung, d. h. wenn der Käse verzehrbereit ist, verträgt er nur bestimmte Behandlungen durch Fachkräfte, die das Produkt genau kennen und es in kürzestmöglicher Zeit verpacken können, damit jedes Risiko vermieden wird, dass der Käse austrocknet, oxidiert oder dass ungewöhnliche Verfärbungen auftreten.
- c) Um die einwandfreie mikrobiologische Beschaffenheit von „Roquefort“ bis zum Verbraucher zu garantieren, muss jede Partie (durch Kennzeichnung am Käse) identifiziert werden, damit der Käse über alle Verarbeitungsschritte vom Zerteilen, der Aufbereitung sowie der Vor- und Endverpackung bis zu dem für den Verbraucher bestimmten Endprodukt hinweg nachverfolgt und kontrolliert werden kann. Diese Vorgänge erfordern ein besonderes Können und wirken sich unmittelbar auf die Qualität dieses Rohmilchkäses aus.

Die obigen Vorschriften über das Zerteilen und Verpacken gelten nicht für Verkaufsstellen, in denen die Käse auf Wunsch der Kunden zerteilt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 zerteilt bzw. verpackt werden.

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

Der Käse mit der g. U. „Roquefort“, der ganz oder in Teilstücken zum Verkauf angeboten wird, wird in Verpackungen aufgemacht, auf denen neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben Folgendes verzeichnet ist:

- der Name der Ursprungsbezeichnung „Roquefort“ ist in einer Schriftgröße angebracht, die mindestens zwei Drittel der größten auf dem Etikett angebrachten Buchstaben beträgt,
- und im selben Sichtfeld das Symbol der Europäischen Union für g. U.

Diese Angaben werden auch auf den Kisten bzw. sonstigen Verpackungen angebracht, die diesen Käse enthalten.

Ebenfalls auf dem Etikett erscheint die Marke der antragstellenden Vereinigung, das sogenannte „rote Schaf“ (brebis rouge). Sofern das Symbol für g. U. auf dem Etikett in Farbe erscheint, muss die Marke der antragstellenden Vereinigung ebenfalls in Farbe erscheinen; sofern das Symbol für g. U. auf dem Etikett in Schwarz-Weiß oder als Negativ dargestellt ist, muss die Marke der antragstellenden Vereinigung ebenfalls in Schwarz-Weiß oder als Negativ erscheinen.

Mit Ausnahme dieser Marke sowie anderer Marken einzelner Hersteller und Händler, von Firmennamen oder -zeichen ist jeder Zusatz zum Namen der Bezeichnung „Roquefort“ und jeder andere Hinweis auf der Etikettierung, in der Werbung, in der Öffentlichkeitsarbeit, auf den Rechnungsformularen oder auf dem Geschäftspapier verboten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Departement Aude:

Die Gemeinden Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martys, Mascabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montoliou, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Departement Aveyron:

Die Kantone Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Die Gemeinden Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Séverac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrzac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departement Gard:

Die Gemeinden Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departement Hérault:

Die Gemeinden Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departement Lozère:

Der Kanton Chirac.

Die Gemeinden Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departement Tarn:

Die Kantone Carmaux-1 Le Ségal, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Die Gemeinden Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratiel*, Puéchoursi*, Puylaurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

* : Teilweise einbezogene Gemeinden

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugnis „Roquefort“ wird aus roher Vollmilch von Schafen der Rasse „Lacaune“ hergestellt, die sich perfekt an die Umweltbedingungen des geografischen Gebiets angepasst haben. Die Affinierungskeller am Fuß der Schutthänge unter dem Dorf Roquefort-sur Soulzon bieten die unabdingbaren Voraussetzungen dafür, dass sich das *Penicillium roqueforti* in dem Käse entwickeln und dieser seinen typischen Geschmack herausbilden kann. In der folgenden Phase der langsamen Ausreifung kann das Erzeugnis seine weiche Konsistenz und seine optimalen organoleptischen Eigenschaften entwickeln.

Das geografische Gebiet entspricht dem Mittelgebirge im Süden des Zentralmassivs sowie dem Bergrand und den zwischen den Bergen gelegenen Talbecken. Das Klima, das von der Höhenlage (über 400 m ü. M.) bestimmt ist, ist das Ergebnis des Zusammentreffens von Einflüssen des Mittelmeers und des Atlantiks. Dies hat zur Folge, dass die Winterperioden lang sind, wodurch sich der Beginn der Vegetation im Frühjahr verzögert, und während der Sommerzeit Dürre herrscht, die durch den geringen Wassergehalt der Böden häufig noch verschärft wird. Aufgrund der geologischen Schichten aus der variszischen Orogenese oder den Kalkablagerungen aus dem Mesozoikum ist das Gelände vielerorts uneben, und die Böden weisen einen hohen Kiesgehalt auf. Im geografischen Gebiet befinden sich Weideland mit Weidewirtschaft und andere Grünflächen. Die wenigen Böden, die sich als Anbauflächen eignen, werden als periodische Weideflächen und für den Getreideanbau zum Eigenverbrauch genutzt.

Die Affinierungskeller für „Roquefort“, die direkt unter dem Dorf Roquefort-sur Soulzon liegen, befinden sich ausnahmslos am Fuß der Schutthänge des Combalou, wo sich im Laufe der Jahrhunderte Risse und Dolinen gebildet haben. Durch die Risse in diesem Felssturz, die wie natürliche Kamine wirken (sog. „fleurines“), tritt ein mehr oder weniger starker kühler und feuchter Luftstrom ein. Diese „fleurines“ funktionieren je nach Außentemperatur und Luftdruck wie eine Belüftungsanlage, die feuchte und kalte Luft zuführt. Die Luft, die in den Boden eintritt, wird von den kühlen, nach Nordosten ausgerichteten Wänden und Felsen abgekühlt. Sie sinkt bis zum Grund des Felssturzes und reichert sich beim Kontakt mit der Grundwasserschicht mit Feuchtigkeit an. So entsteht durch die „fleurines“ in den Höhlenkellern ein besonderes natürliches, ausgeglichenes und gleichmäßiges Mikroklima, in dem sich *Penicillium roqueforti* entwickelt hat.

Die Entstehung von „Roquefort“ reicht weit in die Vergangenheit zurück. Er wird bereits 1070 im Kartular der Abtei von Conques (Aveyron) erwähnt. Im Jahr 1666 bestätigt das Parlament von Toulouse durch einen Erlass alle seit Karl VI. zum Schutz von „Roquefort“ verliehenen königlichen Privilegien und überträgt den Einwohnern von Roquefort-sur-Soulzon das ausschließliche Recht, „Roquefort“ zu affinieren. Im 18. Jahrhundert erklären die Philosophen Diderot und d'Alembert „Roquefort“ zum „König der Käse“. Danach wurde in zahlreichen Gerichtsentscheidungen das Gebiet am Rand des Combalou zum alleinigen Gebiet erklärt, in dem „Roquefort“ affinieren werden darf. Am 26. Juli 1925 erließ das Parlament ein Gesetz, mit dem „Roquefort“ als erstem Käse eine Ursprungsbezeichnung zuerkannt wurde.

Typisch für „Roquefort“ ist das Haltungsverfahren im geografischen Gebiet. Es beruht auf der Haltung von Schafen der Rasse „Lacaune“ und der Nutzung von Futterquellen, die sich in der Nähe der Betriebe finden, wodurch die Wanderhaltung ausgeschlossen wird. Das „Lacaune“-Schaf ist besonders gut an seine Umgebung angepasst. Das dichte Wollvlies am Rücken der Tiere bietet ihnen Schutz vor den Sonnenstrahlen und hilft ihnen, die hohen Temperaturen in der Sommerzeit besser zu ertragen. Die Hufe sind an die steinigten Böden angepasst. So können sie während der Weidezeit die in dem geografischen Gebiet wachsenden Pflanzen mit ihrem oft geringen Nährstoffgehalt optimal nutzen. Dank der seit Jahrzehnten in dem geografischen Gebiet laufenden Arbeiten zur genetischen Auslese verfügt die Milch der „Lacaune“-Schafe heutzutage über anerkannte Vorzüge. Die Schafe werden auf traditionelle Weise aufgezogen; das Futter stammt von Wechselweiden und Dauergrünland des geografischen Gebiets, die als Weideland und als Quelle für die Futtermittel dienen. Der Zukauf von Futter, das nicht aus den Betrieben stammt, ist eingeschränkt.

Bei der Herstellung von „Roquefort“ kommt ein besonderes Können zur Anwendung. Der Käse wird aus roher Vollmilch hergestellt. Das Pulver und die Kulturen von *Penicillium roqueforti*, die zum Impfen des Käseteigs dienen, werden aus traditionellen Pilzkulturen hergestellt, die im Mikroklima der natürlichen Höhlenkeller in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon vorkommen. Das Abtropfen erfolgt, ohne dass der Teig gepresst wird. Der Teig wird pikiert, damit Luft ins Innere gelangt. Anschließend wird „Roquefort“ während der Zeit, die für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* notwendig ist, in den Kellern affinieren, die im Felssturz des Combalou liegen und die natürlicher feuchtkühler Zugluft ausgesetzt sind. Danach wird der Käse mit einer Schutzhülle versehen, um das Wachstum von *Penicillium roqueforti* zu verlangsamen, und setzt seinen langsamen Reifungsprozess fort.

„Roquefort“ ist ein Käse mit geädertem Teig, der ausschließlich aus roher Schafvollmilch zubereitet wird, affinieren wird und ab dem Tag der Zubereitung mindestens 90 Tage ausreift.

Der Teig ist weich und geschmeidig und von blaugrünen Pilzadern gleichmäßig durchsetzt; er hat ein ganz besonderes Aroma mit einem leichten Schimmelgeruch sowie einen feinen, ausgeprägten Geschmack.

Die Nutzung der „Lacaune“-Rasse, das traditionelle Haltungsverfahren und die Ernährung auf der Grundlage der Ressourcen des geografischen Gebiets wirken sich auf die Zusammensetzung der Schafmilch und insbesondere die Fettsäuren aus, die als Geschmacksträger dienen. Diese Milch, die roh verarbeitet wird, trägt zum besonderen Aroma von „Roquefort“ bei, das sich bei der Affinieren und Ausreife unter der Wirkung von *Penicillium roqueforti* herausbildet.

Die Herstellung von „Roquefort“ aus Rohmilch erfordert vom Käsemeister eine ständige Anpassung. Das Können, das bei der Herstellung zur Anwendung kommt, etwa beim Abtropfen ohne Pressen, wodurch sich im Käseteig regelmäßige Löcher bilden, oder beim Pikieren, durch das Luft in den Käse gelangt, sind unverzichtbar für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* während der Affinieren, damit ein gleichmäßig geädertes Käseteig entsteht.

Die Affinierenkeller, die in den Schutthängen des Combalou angelegt wurden und durch die „fleurines“ belüftet werden, bieten natürliche physikalische und biologische Bedingungen, die für die Affinieren von „Roquefort“ besonders günstig sind. Diese außergewöhnlichen Umgebungsbedingungen sind für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* besonders geeignet. Er breitet sich im Käse aus, verändert die Beschaffenheit des Teigs, verleiht ihm eine blaugrüne Farbe und gibt ihm seinen Geschmack.

Durch die langsame Ausreife, die auf die Affinieren folgt, entwickelt sich die weiche Konsistenz von „Roquefort“; und auf diese Weise erhält der Käse nach einem Zeitraum von mindestens 90 Tagen sein volles, ganz besonderes Aroma mit dem leichten Schimmelgeruch.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer 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 234/08)

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

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

„Chianti Classico“

EU-Nr.: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio olio DOP Chianti Classico (Ölkonsortium für die g. U. Chianti Classico) mit Sitz in Via Sangallo, 41 - loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa- (FI).

Das genannte Konsortium erfüllt die in Artikel 13 Absatz 1 des Ministerialdekrets Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 festgelegten Anforderungen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang
- Kennzeichnung
- Überführung in den freien Verkehr; Verpackungsformen; Kontrollen.

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses:

— Es werden einige Anpassungen von Artikel 10 der Produktspezifikation und von Punkt 3.2 des Einziges Dokuments vorgeschlagen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Diese Änderung bezieht sich auf die chemische Bewertung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. „Chianti Classico“. Im Einzelnen: Die Analyse des höchsten Extinktionskoeffizienten im ultravioletten Bereich und der Verweis auf die Analysemethode für den Gesamtgehalt an Polyphenolen wurden gestrichen, die Analyse von Biophenolen mit niedrigem Molekulargewicht wurde eingeführt und die Analyse der Gesamttocopherole wurde durch eine Analyse von Alpha-Tocopherol ersetzt.

Der derzeitige Wortlaut

„Chemische Bewertung

- a) Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): $\leq 0,5 \%$;
- b) Maximale Peroxidzahl (in mEq Sauerstoff): 12;
- c) Höchster Extinktionskoeffizient im ultravioletten Bereich: 2,1 (K232) bzw. 0,2 (K270)
- d) Hoher Ölsäureanteil $> 72 \%$;
- e) Gesamt-CMP (Phenol-Antioxidantien): über 150 ppm;
- f) Gesamttocopherole über 140 ppm.“

ist zu ersetzen durch:

„Chemische Bewertung

- a) Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): $\leq 0,5 \%$;
- b) Maximale Peroxidzahl (in mEq Sauerstoff): 12;
- c) Hoher Gehalt an Ölsäure $> 72 \%$;
- d) Gesamtpolyphenolen über 150 ppm;
- e) Alpha-Tocopherol über 140 ppm.“

Wir sind der Ansicht, dass die Analyse des höchsten Extinktionskoeffizienten im ultravioletten Bereich gestrichen werden kann.

Diese Analyse wird durchgeführt, um den K270- und K232-Wert zu bestimmen.

K270 kann für den Nachweis von rektifiziertem Öl in nativem Öl herangezogen werden, da der K270-Wert bei einem Betrug dieser Art erhöht ist.

Jahrelange Prüfungen haben jedoch gezeigt, dass ein solcher Betrug bei italienischen Ölen mit g. U. und/oder g. g. A. mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann; wir ziehen es daher vor, diese analytische Beurteilung durch andere, hilfreichere Methoden zum Schutz des Öls mit der g. U. „Chianti Classico“ und zur Steigerung seines Werts zu ersetzen.

K232 liefert eine qualitative Information über den Oxidationsgrad des Öls, der mit zunehmendem Alter des Öls ansteigt.

Wir sind der Ansicht, dass sich diese Information auch durch eine Analyse der Peroxidzahl in zufriedenstellender Weise gewinnen lässt; nicht zuletzt ließe sich dadurch auch eine weitere Kostenbelastung der Hersteller vermeiden.

Mit diesen Änderungen soll die Qualität der analytischen Informationen über das Öl mit der g. U. „Chianti Classico“ verbessert werden, ohne die Kosten weiter zu erhöhen.

Hinsichtlich der Klarstellung zu den Gesamtpolyphenolen schlagen wir vor, den Verweis auf die von der Mailänder Versuchsstation entwickelte Analysemethode zu streichen, da diese Methode nicht mehr existiert und alle italienischen Labors, die zur Zertifizierung von Ölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung berechtigt sind, dieselbe akkreditierte Methode anwenden.

Die chemische Analyse der Biophenole liefert eine Information, die, wie wir heute wissen, für den Verbraucher sehr wichtig ist, da sie eine Beurteilung des tatsächlichen qualitativen Werts eines Öls mit der g. U. „Chianti Classico“ ermöglicht.

Anstelle einer allgemeinen Analyse der Tocopherole (Vitamine), die einen Hinweis auf die Gesamtmenge dieser Verbindungen in einem Öl liefert, wird die Analyse von Alpha-Tocopherol, d. h. eines der normalerweise vorhandenen Tocopherole, eingeführt.

Dieser Parameter ist insofern angemessener und aussagekräftiger, als Alpha-Tocopherol allein etwa 90–95 % der Gesamttocopherole in einem Öl ausmacht und es dasjenige mit der höchsten Bioaktivität ist. Durch Beibehaltung des Mindestgrenzwerts von 140 ppm unter Angabe, dass sich dies nur auf Alpha-Tocopherol bezieht, wird also ein Öl mit einem höheren Gesamtvitamingehalt gewährleistet (die anderen Vitamine sind Gamma-Tocopherol, Delta-Tocopherol und Beta-Tocopherol).

Geografisches Gebiet

- Das geografische Gebiet hat sich nicht geändert. Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments. Mit diesem Artikel werden die Bestimmungen des Regionalgesetzes Nr. 63 vom 26. November 2019 zur Gründung der Gemeinde Barberino-Tavernelle umgesetzt, die aus dem Zusammenschluss der Gemeinden Barberino Val di Elsa und Tavernelle Val di Pesa hervorgegangen ist.

Der derzeitige Wortlaut

„Das Erzeugungsgebiet des Olivenöls ‚Chianti Classico‘ umfasst in den Provinzen Siena und Florenz die Verwaltungsgebiete folgender Gemeinden: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti und Radda in Chianti sowie Teile von Barberino Val d’Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa und Tavernelle Val di Pesa.“

ist zu ersetzen durch:

„Das Erzeugungsgebiet des Olivenöls ‚Chianti Classico‘ umfasst in den Provinzen Siena und Florenz die Verwaltungsgebiete folgender Gemeinden: das gesamte Gebiet von Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti und Radda in Chianti sowie Teile von Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi und San Casciano in Val di Pesa.“

Erzeugungsverfahren

- Artikel 2 der Spezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments wurden geändert. Darüber hinaus wurden diese Informationen unter Punkt 3 des Einzigsten Dokuments verschoben, wo sie sinnvoller angeordnet sind.

Der Wortlaut

„Das native Olivenöl extra ‚Chianti Classico‘ wird aus den Oliven von Olivenhainen hergestellt, die in dem einschlägigen Verzeichnis eingetragen sind und die zu mindestens 80 % aus Bäumen der Sorten Frantoio, Correggiolo, Moraiolo und Leccino, ausschließlich oder gemischt, und zu höchstens 20 % aus anderen Sorten des Gebiets bestehen, die jedoch im toskanischen Keimplasma-Register für Olivenbäume eingetragen sein müssen.“

ist zu ersetzen durch:

„Das Öl ‚Chianti Classico‘ darf ausschließlich aus Oliven gewonnen werden, die von Olivenbäumen im geografischen Erzeugungsgebiet stammen, das in dem in Artikel 3 der Produktspezifikation genannten geografischen Gebiet liegt und in das Register eingetragen ist. Mindestens 80 % der Pflanzen in einem Betrieb müssen den Sorten ‚Frantoio‘, ‚Correggiolo‘, ‚Moraiolo‘, ‚Leccino‘, ‚Leccio del Corno‘ angehören, entweder allein oder in Kombination, und höchstens 20 % der Oliven dürfen von anderen lokalen Sorten stammen, die stets im toskanischen Keimplasma-Register für Olivenbäume eingetragen sein müssen.“

Mit dieser Klarstellung soll deutlicher zum Ausdruck gebracht werden, dass die Eintragung von Parzellen, die mit einer einzigen Sorte von Olivenbäumen bepflanzt sind, auch dann zulässig ist, wenn es sich nicht um eine Hauptsorte (Frantoio, Correggiolo, Leccino und Moraiolo) handelt. Um der Produktspezifikation zu entsprechen, müssen mindestens 80 % der Bäume eines einzelnen Olivenanbaubetriebs den Hauptsorten angehören. Es können also in die Olivenölkartei für die g. U. „Chianti Classico“ auch Olivenhaine mit „kleineren“ Cultivaren eingetragen werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Mindestprozentsätze eingehalten werden.

Ferner wurde die Sorte Leccio del Corno, die aus einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Gemeinde San Casciano Val di Pesa stammt und dort entdeckt wurde, in die Liste der Hauptsorten aufgenommen, die mindestens 80 % der Olivenbäume ausmachen müssen, damit das erzeugte Olivenöl die g. U. „Chianti Classico“ tragen darf. Die Qualitätsmerkmale des Öls Leccio del Corno sind mit den intensiven fruchtigen Noten und einem ausgeprägt bitteren und pikanten Geschmack denen der Hauptsorten sehr ähnlich.

Diese Hinzufügung ist durch jahrelange Analysen gerechtfertigt, die zeigen, dass das durchschnittliche organoleptische Profil des Öls mit der g. U. „Chianti Classico“ und das durchschnittliche organoleptische Profil des sortenreinen Öls „Leccio del Corno“ sowie die chemischen und physikalischen Eigenschaften des sortenreinen Öls „Leccio del Corno“ vollständig mit den Merkmalen der g. U. „Chianti Classico“ übereinstimmen.

- Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, der sich auf den Ertrag bezieht.

Der Wortlaut

„Für Olivenhaine mit einer Pflanzdichte von mindestens 200 Bäumen darf der Ölertrag 650 kg/ha nicht übersteigen.“

Bei Hainen mit geringerer Pflanzdichte darf der Ertrag 3,25 kg pro Baum nicht übersteigen.

Dieser Grenzwert darf in Hainen mit einer Dichte von mehr als 500 Bäumen pro Hektar 2 kg Öl pro Baum nicht übersteigen.“

ist zu ersetzen durch:

„Der Olivenertrag darf Folgendes nicht überschreiten:

20 kg pro Baum in Hainen mit einer Dichte von bis zu 250 Pflanzen pro Hektar und pro Betriebseinheit;

12 kg pro Baum in Hainen mit einer Dichte zwischen 251 und 500 Bäumen pro Hektar und pro Betriebseinheit;

8 kg pro Baum in Hainen mit einer Dichte von mehr als 501 Bäumen pro Hektar und pro Betriebseinheit.

In keinem Fall darf der maximale Ölertrag pro 100 kg Oliven in einem Betrieb 20 % übersteigen.

Diese Grenzwerte müssen auch eingehalten werden, wenn Oliven aus Partien von mehr als einem Betrieb gemischt werden. Der ermittelte Ertrag ist der durchschnittliche Ertrag der zu verarbeitenden Charge.“

Mit der Änderung dieses Artikels wird die „Umstellung“ von Olivenöl auf Oliven unter Heranziehung der drei Pflanzdichteklassen, die bereits in Artikel 5 angeführt sind, vorgenommen, ohne dass dadurch de facto Beschränkungen oder Erhöhungen der Produktionskapazität der Olivenöl erzeugenden Betriebe eingeführt werden.

Mit dieser Änderung soll die Kontrolle der Olivenbauern erleichtert werden.

— Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, der sich auf die Ernte- und Lagerungsmodalitäten bezieht.

Der Wortlaut

„Die Oliven müssen direkt vom Baum genommen, gegebenenfalls mit Netzen oder Planen gesammelt und in stapelbaren, auf allen 5 Seiten perforierten Boxen und in Schichten von nicht mehr als 30 cm Höhe in perforierten Kisten oder in Karren transportiert und gelagert werden. Werden die Oliven gelagert, so muss dies in geeigneten kühlen und belüfteten Räumen für höchstens drei Tage nach der Ernte erfolgen. Der Transport zur Ölmühle kann in denselben Boxen oder in anderen geeigneten Behältnissen erfolgen. Die Verwendung von Säcken oder Ballen ist verboten.

Werden Kisten und/oder Karren verwendet, müssen die Oliven am Tag der Ernte zur Ölmühle transportiert werden.

Die Lagerung in der Mühle vor dem Mahlen muss in Räumen und Behältnissen erfolgen, die die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses gewährleisten.

Die Oliven müssen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Anlieferung in den Ölmühlen verarbeitet werden, die sich in dem in Artikel 3 dieser Produktspezifikation genannten Gebiet befinden müssen, und sie müssen den Bedingungen des nachfolgenden Artikels 8 entsprechen.“

ist zu ersetzen durch:

„Die Oliven müssen direkt vom Baum genommen, gegebenenfalls mit Netzen oder Planen gesammelt und in stapelbaren, auf allen 5 Seiten perforierten Boxen in Schichten von nicht mehr als 30 cm oder in perforierten Kisten oder in Karren transportiert und gelagert werden. Werden die Oliven gelagert, so muss dies in geeigneten kühlen und belüfteten Räumen für höchstens drei Tage nach der Ernte erfolgen. Der Transport zur Ölmühle kann in denselben Boxen oder in anderen geeigneten Behältnissen erfolgen. Die Verwendung von Säcken oder Ballen ist verboten.

Die Lagerung in der Mühle vor dem Mahlen muss in Räumen und Behältnissen erfolgen, die die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses gewährleisten.

Werden Kisten und/oder Karren für die Ernte verwendet, müssen die Oliven am Tag der Ernte zur Ölmühle transportiert werden.

Die Oliven müssen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Anlieferung in den Ölmühlen verarbeitet werden, die sich in dem in Artikel 3 dieser Produktspezifikation genannten Gebiet befinden müssen, und sie müssen den Bedingungen des nachfolgenden Artikels 8 entsprechen.“

Um den Satz klarer zu gestalten, wurde nach „30 cm“ das Wort „oder“ eingefügt.

Mit der Hinzufügung des vorletzten Absatzes soll präzisiert werden, dass der Transport der Oliven zur Mühle am Tag der Ernte erfolgen muss, wenn Kisten oder Karren als Lagerbehälter für die geernteten Oliven verwendet werden. Diese Änderung ist notwendig, um sicherzustellen, dass die Oliven, die sehr leicht beschädigt werden können, schnell verarbeitet werden.

- Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, der sich auf die Methode der Ölgewinnung und die Zusammensetzung der Partien bezieht.

Der Wortlaut

„Nach der Reinigung der Oliven in Wasser oder an der Luft bei Raumtemperatur muss die Extraktion des Öls ‚Chianti Classico‘ mit zuverlässigen und konstanten mechanischen und physikalischen Methoden erfolgen. Die Temperatur in den Extraktionsanlagen muss so geregelt werden, dass sie 27 °C nicht übersteigt.“

ist zu ersetzen durch:

„Nach der Reinigung der Oliven in Wasser, mit oder ohne Luftzufuhr, bei Raumtemperatur muss die Extraktion des ‚Chianti Classico‘-Öls mit zuverlässigen und konstanten mechanischen und physikalischen Methoden erfolgen. Die Temperatur in den Extraktionsanlagen muss so geregelt werden, dass sie 27 °C nicht übersteigt.“

Dieser Zusatz ist notwendig, um klarzustellen, dass während der Reinigungsphase sowohl Wasser als auch Luft verwendet werden können.

Zusammenhang

- Bei diesem Punkt handelt es sich nicht um eine Änderung im eigentlichen Sinne. Der Zusammenhang erscheint nicht in der aktuellen Spezifikation, sondern nur in dem veröffentlichten Einzigem Dokument. Daher ist der Text des Einzigem Dokuments in einen bestimmten Artikel der Spezifikation einzufügen.

Der in die Spezifikation aufgenommene Text lautet wie folgt:

„Zusammenhang

Artikel 18

Das Erzeugungsgebiet des Öls ‚Chianti Classico‘ mit seinen typischen klimatischen und hydrogeologischen Besonderheiten ist bereits seit dem 14. Jahrhundert geografisch genau festgelegt.

Das Erzeugungsgebiet ist hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit und der Klimabedingungen ziemlich homogen und zeichnet sich durch einen mäßig warmen und trockenen Herbst aus, auf den ein strenger Winter folgt. Insgesamt weist das Gebiet Eigenschaften auf, durch die der Olivenanbau am Rande seines natürlichen Verbreitungsgebiets möglich ist, was sich auf die Fruchtbildung und Reifung der Oliven ausgewirkt hat und auch heute noch auswirkt.

Nach den seit jeher in diesem Gebiet angewendeten Anbautechniken werden die Früchte, noch bevor sie physiologisch voll ausgereift sind, direkt vom Baum geerntet.

Auch die herrschenden Temperaturen beeinflussen die von den örtlichen Landwirten angenommene Typologie der Formgebung der Olivenbäume (im Allgemeinen ausladend und becherförmig), durch die sich die Kronen ausfächern können, um die Wärme und das Licht besser ins Innere der Krone leiten zu können, da diese Faktoren das Wachstum der Olivenbäume lediglich über kurze Zeiträume im Jahr begünstigen.

Das native Olivenöl extra ‚Chianti Classico‘ wird aus traditionell in der Toskana angebauten Sorten hergestellt und zeichnet sich durch sein sensorisches Profil, das insbesondere durch den intensiven bitteren und pikanten Geschmack entsteht, in Verbindung mit fruchtigen Geruchsnoten aus.

Die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra der g. U. ‚Chianti Classico‘ sind auf die klimatischen Gegebenheiten im Erzeugungsgebiet zurückzuführen, die sich unmittelbar auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung der Phenole, die Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten sowie die Intensität des fruchtigen Aromas auswirken.

Da die Früchte vor den ersten Herbstfrösten geschützt werden müssen, werden die Oliven traditionell frühzeitig geerntet (d. h. vor Abschluss des Reifungsprozesses). Auch wenn dies zu einer Verringerung der Ölmenge führt, so können die Oliven jedoch geerntet werden, wenn der Gehalt an Polyphenolen noch hoch ist, was zu einer intensiveren Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten beiträgt, die die Besonderheit des Öls ‚Chianti Classico‘ ausmachen. Darüber hinaus zeichnet sich das native Olivenöl extra ‚Chianti Classico‘ aufgrund der in diesem Gebiet charakteristischen starken Temperaturschwankungen im Herbst auch durch ein sehr fruchtiges Aroma aus.

Eine bedeutende Anerkennung für das Erzeugungsgebiet war ein im Jahr 1716 von Großherzog Cosimo III. erlassenes Edikt, mit dem die heutigen Grenzen des Gebiets festgelegt wurden, um die Vorzüge und Besonderheiten der regionalen Wein- und Olivenerzeugnisse hervorzuheben – eine Art frühe g. U. Im Jahr 1819 listete Tavanti in seiner Veröffentlichung ‚Vollständige theoretische und praktische Abhandlung über den Olivenanbau‘ (trattato teorico-pratico completo sull’ulivo) bereits die wichtigsten Sorten des Gebiets Chianti Classico auf.“

Kennzeichnung

- Diese Änderung betrifft Artikel 17 – Bezeichnung und Aufmachung – der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigem Dokuments.

In der zweiten Zeile wurde „gesetzlich und handelsrechtlich vorgeschriebenen Angaben“ durch das zutreffendere „gesetzlich vorgeschriebenen Angaben“ ersetzt.

Das Wort „unmittelbar“ in Bezug auf die Position der Wörter „*Denominazione di Origine Protetta*“ nach dem Namen der Bezeichnung wurde gestrichen und die Verwendung des Akronymes „DOP“ (g. U.) wurde zugelassen.

Der Wortlaut

„Auf den Etiketten der im vorstehenden Artikel genannten Behältnisse ist neben den normalen gesetzlich und handelsrechtlich vorgeschriebenen Angaben die Aufschrift ‚Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico‘ anzubringen, unmittelbar gefolgt von der Angabe ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung); außerdem ist das Jahr der Erzeugung gemäß Artikel 6 dieser Produktspezifikation deutlich sichtbar und unauslöschlich anzugeben.“

Die Hinzufügung weiterer, in dieser Produktspezifikation nicht ausdrücklich vorgesehener Bezeichnungen ist nicht zulässig. Die Verwendung der Marken von Konsortien, der Namen von Unternehmen, Anwesen und landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Ortsnamen, die sich auf den tatsächlichen Olivenanbauort beziehen, ist hingegen zulässig.

Der Name der Bezeichnung muss auf dem Etikett deutlich sichtbar und unauslöschlich in einer Farbe erscheinen, die sich augenfällig von der Farbe des Etiketts abhebt. Die grafischen Zeichen für eventuelle zusätzliche Angaben dürfen höchstens halb so groß wie die Buchstaben der geschützten Ursprungsbezeichnung sein.“

ist zu ersetzen durch:

„Auf den Etiketten der im vorstehenden Artikel genannten Behältnisse ist neben den regulären gesetzlich vorgeschriebenen Angaben die Aufschrift ‚Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico‘ anzubringen sowie die Angabe ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder das Akronym DOP (g. U.); außerdem ist das Jahr der Erzeugung gemäß Artikel 6 dieser Produktspezifikation deutlich sichtbar und unauslöschlich anzugeben.“

Die Hinzufügung weiterer, in dieser Produktspezifikation nicht ausdrücklich vorgesehener anpreisender Ausdrücke ist nicht zulässig. Die Verwendung der Marken von Konsortien, der Namen von Unternehmen, Anwesen und landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Ortsnamen, die sich auf den tatsächlichen Olivenanbauort beziehen, ist hingegen zulässig.

Der Name der Bezeichnung muss auf dem Etikett deutlich sichtbar und unauslöschlich in einer Farbe erscheinen, die sich augenfällig von der Farbe des Etiketts abhebt. Die grafischen Zeichen für eventuelle anderweitige Angaben dürfen höchstens halb so groß wie die Buchstaben der geschützten Ursprungsbezeichnung sein.“

Mit diesen Änderungen soll Spielraum geschaffen werden, wie diese Angaben entsprechend der Art des Etiketts angeordnet werden können.

Inverkehrbringen; Verpackungsformen; Kontrollen

Inverkehrbringen

— Diese Änderung betrifft Artikel 13 der Produktspezifikation; diese Information wurde auch unter Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments über den Zeitpunkt des Inverkehrbringens und die Frist für die Abfüllung eingefügt.

Der Wortlaut

„Das Öl ‚Chianti Classico‘ darf bis zum 31. Oktober des auf das Erzeugungsjahr folgenden Jahres abgefüllt und bis zum Februar des darauf folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden.“

Auf dem Etikett des Öls ‚Chianti Classico‘ muss stets das Erzeugungsjahr deutlich angegeben sein.“

ist zu ersetzen durch:

„Das Öl ‚Chianti Classico‘ darf bis zum 31. Januar des zweiten auf das Erzeugungsjahr folgenden Jahres abgefüllt werden. Auf dem Etikett des Öls ‚Chianti Classico‘ muss stets das Erzeugungsjahr deutlich angegeben sein.“

Es wird vorgeschlagen, die Vorschrift, dass das Öl bis zum 28. Februar in Verkehr gebracht werden muss (d. h. Verkauf durch den Verpackungsbetrieb), zu streichen, da sich gezeigt hat, dass diese Beschränkung überzogen ist und die Wirtschaftstätigkeit behindert. Die korrekte Information des Verbrauchers wird auf jeden Fall durch die Verpflichtung gewährleistet, die Jahreszahl deutlich auf dem Etikett anzugeben, und vor allem durch das Verbrauchsdatum des Öls auf dem Etikett. Außerdem wird vorgeschlagen, den 31. Januar des zweiten Jahres nach dem Erntejahr als Termin für die Abfüllung festzulegen.

Das Öl hält sich von Natur aus und unter den bei uns gegebenen Bedingungen unabgefüllt besser als in Flaschen. Die Erzeuger ziehen es daher grundsätzlich vor, Abfüllungen auf Bestellung vorzunehmen, und versuchen, den Vorratsbestand an Flaschen oder Dosen möglichst zu begrenzen. Dies dient der Erhaltung der Frische und Qualität des Produkts.

Um etwaige Probleme bei der Konservierung und Vermarktung des Öls mit der g. U. „Chianti Classico“ zu beseitigen und solche Probleme in Zukunft zu vermeiden sowie in Anbetracht der Tatsache, dass auf dem Etikett des Öls mit der g. U. „Chianti Classico“ in jedem Fall das Verbrauchsdatum angegeben sein muss, halten wir es in Anbetracht der vorstehenden Erläuterungen für angebracht, den 31. Januar des zweiten Jahres nach dem Erntejahr als neuen Abfülltermin festzulegen.

— Diese Änderung betrifft Artikel 15 der Spezifikation über die neue Abfüllfrist für die Lagerungsarten des Öls, das keinem Filterungsprozess unterzogen wird.

Der Wortlaut

Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels kann Öl, das den Vorschriften der Spezifikation entspricht, bis zum 31. Oktober des auf das Jahr der Olivenernte folgenden Jahres abgefüllt werden, wenn es bis zum 31. Dezember des Erzeugungsjahres, in jedem Fall aber bis zum Zeitpunkt des Antrags auf Zertifizierung, einem Filterungsprozess unterzogen wird.

ist zu ersetzen durch:

Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels kann Öl, das den Vorschriften der Spezifikation entspricht, bis zum 31. Januar des zweiten auf das Jahr der Olivenernte folgenden Jahres abgefüllt werden, wenn es bis zum 31. Dezember des Erzeugungsjahres, in jedem Fall aber bis zum Zeitpunkt des Antrags auf Zertifizierung, einem Filterungsprozess unterzogen wird.

Es wird vorgeschlagen, den 31. Januar des zweiten Jahres nach dem Erntejahr als Termin für die Abfüllung festzulegen.

Diese Änderung ergibt sich aus der Änderung von Artikel 13.

Der gestrichene Satz lautet wie folgt:

„Wenn das Öl nicht unmittelbar bis zum 31. Dezember des Erntejahres einem Filterungsprozess unterzogen wurde, muss es außerdem unter Inertgas gelagert werden.“

Es wird vorgeschlagen, die Vorschrift, ungefiltertes Öl unter Inertgas zu lagern, zu streichen und die Frist für die Verpackung von 45 Tagen ab dem Datum der Zertifizierung beizubehalten.

Ungefiltertes Öl, das unter Inertgas gelagert wird, behält seine Eigenschaften, im Gegensatz zu ungefiltertem Öl, das ohne Gas gelagert wird. Es wird jedoch davon ausgegangen, dass die Verpflichtung der Marktteilnehmer, das Öl innerhalb von 45 Tagen nach dem Datum der Zertifizierung abzufüllen, dem Verbraucher einen umfassenden Schutz bieten kann. Erfolgt die Abfüllung nicht innerhalb von 45 Tagen, muss die chemische und organoleptische Prüfung wiederholt werden.

Verpackungsformen

— Artikel 16 der Spezifikation und Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments wurden geändert.

Der derzeitige Wortlaut

„Das Öl ‚Chianti Classico‘ ist im Erzeugungsgebiet in Glas- oder Metallbehältnisse der vorgegebenen Volumina und mit Nennmengen bis zu 5 (fünf) Litern abzufüllen. Zulässig sind auch Behältnisse unter 100 ml in Glas-, Metall- oder PET-Verpackungen, sofern durch die Verpackung die gemäß den geltenden Vorschriften zulässigen Gesamtmengen eingehalten werden können. Die Behältnisse sind hermetisch so zu verschließen, dass beim Öffnen das Garantiesiegel gebrochen wird.“

ist zu ersetzen durch:

„Das Öl ‚Chianti Classico‘ ist in dem in Artikel 3 genannten Erzeugungsgebiet in Behältnisse mit den gesetzlich zulässigen Materialien und Volumina abzufüllen.

Die Verpackungen müssen gesetzeskonform verschlossen und mit einem Garantiesiegel versehen sein. Bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 100 ml kann das Fassungsvermögen weggelassen werden.“

Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Behältnissen aus verschiedenen Materialien und mit unterschiedlichem Fassungsvermögen zuzulassen, damit die Marktteilnehmer besser auf die Marktnachfrage reagieren können.

Außerdem können die Marktteilnehmer das Garantiesiegel je nach Art des Behältnisses auf die am besten geeignete Weise anbringen.

Kontrollen

— In die Produktspezifikation wurde ein spezieller Artikel über die Kontrollen aufgenommen. Er enthält alle Informationen über die Kontrollstelle.

Der neue Artikel lautet wie folgt:

„Kontrollen

Artikel 19

Die Konformität des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation wird von der Kontrollstelle gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften überprüft. Die zuständige Kontrollstelle ist Valoritalia Srl mit Sitz in der Via Piave 24, 00187 Rom, Tel. +390645437975; Fax +390645438908; E-Mail: info@valoritalia.it.“

EINZIGES DOKUMENT

„Chianti Classico“

EU-Nr.: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019

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

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

„Chianti Classico“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

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

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

„Chianti Classico“ ist ein natives Olivenöl extra, das zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die folgenden Merkmale aufweist:

Chemische Bewertung

- a) Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): $\leq 0,5$ %;
- b) Maximale Peroxidzahl (in mEq Sauerstoff): 12;
- c) Hoher Gehalt an Ölsäure > 72 %;
- d) Gesamtpolyphenolen über 150 ppm;
- e) Alpha-Tocopherol über 140 ppm.

Organoleptische Prüfung

Das Öl muss:

- eine Farbe aufweisen, die von tiefem Grün bis zu Grün mit Goldtönen reicht,
- ein fruchtiges, Olivenöl-typisches Aroma aufweisen.

In dem vom Verkostergremium auszufüllenden Prüfbogen müssen folgende Punktzahlen vorgesehen sein:

- a) grüne Fruchtigkeit 3–8
- b) Bitterkeit 2–8
- c) Schärfe 2–8

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

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ wird aus den Früchten der Olivenbäume hergestellt, die auf Betriebsebene zu mindestens 80 % einer oder mehrerer der Sorten „Frantoio“, „Correggiolo“, „Moraiolo“, „Leccino“ und „Leccio del Corno“ angehören müssen sowie zu höchstens 20 % von anderen lokalen Sorten stammen dürfen, die jedoch im toskanischen Keimplasma-Register für Olivenbäume eingetragen sein müssen.

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

Alle Phasen des Herstellungsverfahrens, der Anbau, die Ernte und die Ölgewinnung müssen ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Erzeugungsgebiet stattfinden.

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

Das Olivenöl „Chianti Classico“ kann bis zum 31. Januar des zweiten auf das Erzeugungsjahr folgenden Jahres verpackt werden. Auf dem Etikett muss stets das Erzeugungsjahr deutlich angegeben sein.

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ muss in dem in Artikel 4 genannten Erzeugungsgebiet in Behältnisse mit den gesetzlich zulässigen Materialien und Volumina abgefüllt werden. Die Verpackungen müssen gesetzeskonform verschlossen und mit einem Garantiesiegel versehen sein. Bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 100 ml kann die Angabe des Fassungsvermögens weggelassen werden.

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ muss im geografischen Erzeugungsgebiet abgefüllt werden, damit der Ursprung des Erzeugnisses besser kontrolliert werden kann und vermieden wird, dass durch den Transport des Öls in loser Schüttung aus diesem Gebiet heraus die besonderen Eigenschaften gemäß Punkt 3.2 beeinträchtigt werden oder verloren gehen, insbesondere die charakteristischen bitteren und pikanten Noten des nativen Olivenöls extra „Chianti Classico“, die durch den Gehalt an Phenol-Antioxidantien und die Zusammensetzung der Aromastoffe bestimmt werden. Bei einer Abfüllung außerhalb des Gebiets würde der Luftsauerstoff beim Umfüllen, Pumpen, Transport und Entladen häufiger auf das Erzeugnis einwirken, sodass die besonderen Eigenschaften gemäß Punkt 3.2 verloren gehen könnten.

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

Auf den Etiketten der Behältnisse ist neben den normalen, gesetzlich vorgeschriebenen Angaben die Aufschrift „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“ anzubringen, gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder dem Akronym DOP (g. U.); außerdem ist das Jahr der Erzeugung deutlich sichtbar und unauslöschlich anzugeben.

Die Hinzufügung weiterer, in dieser Produktspezifikation nicht ausdrücklich vorgesehener anpreisender Ausdrücke ist nicht zulässig. Die Verwendung der Marken von Konsortien, der Namen von Unternehmen, Anwesen und landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Ortsnamen, die sich auf den tatsächlichen Olivenanbauort beziehen, ist hingegen zulässig.

Der Name der Bezeichnung muss auf dem Etikett deutlich sichtbar und unauslöschlich in einer Farbe erscheinen, die sich augenfällig von der Farbe des Etiketts abhebt. Die grafischen Zeichen für eventuelle zusätzliche Angaben dürfen höchstens halb so groß wie die Buchstaben der geschützten Ursprungsbezeichnung sein.

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

Das Erzeugungsgebiet des Öls „Chianti Classico“ in den Provinzen Siena und Florenz umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: das gesamte Gebiet von Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti und Radda in Chianti sowie Teile von Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi und San Casciano in Val di Pesa.

Dieses Gebiet entspricht der bereits im interministeriellen Erlass vom 31. Juli 1932 beschriebenen und im italienischen Amtsblatt Nr. 209 vom 9. September 1932 veröffentlichten geografischen Abgrenzung des Weinbaugebiets „Chianti Classico“.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Spezifität des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des Öls „Chianti Classico“ mit seinen typischen klimatischen und hydrogeologischen Besonderheiten ist bereits seit dem 14. Jahrhundert geografisch genau festgelegt.

Das Erzeugungsgebiet ist hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit und der Klimabedingungen ziemlich homogen und zeichnet sich durch einen mäßig warmen und trockenen Herbst aus, auf den ein strenger Winter folgt. Insgesamt weist das Gebiet Eigenschaften auf, durch die der Olivenanbau am Rande seines natürlichen Verbreitungsgebiets möglich ist, was sich auf die Fruchtbildung und die Reifung der Oliven ausgewirkt hat und auch heute noch auswirkt.

Nach den seit jeher in diesem Gebiet angewendeten Anbautechniken werden die Früchte, noch bevor sie physiologisch voll ausgereift sind, direkt vom Baum geerntet.

Auch die herrschenden Temperaturen beeinflussen die von den örtlichen Landwirten angenommene Typologie der Formgebung der Olivenbäume (im Allgemeinen ausladend und becherförmig), durch die sich die Kronen ausfächern können, um die Wärme und das Licht besser ins Innere der Krone leiten zu können, da diese Faktoren das Wachstum der Olivenbäume lediglich über kurze Zeiträume im Jahr begünstigen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ wird aus traditionell in der Toskana angebauten Sorten hergestellt und zeichnet sich durch sein sensorisches Profil, das insbesondere durch den intensiven bitteren und pikanten Geschmack entsteht, in Verbindung mit fruchtigen Geruchsnoten aus.

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

Die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Chianti Classico“ sind auf die klimatischen Gegebenheiten im Erzeugungsgebiet zurückzuführen, die sich unmittelbar auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung der Phenole, die Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten sowie die Intensität des fruchtigen Aromas auswirken.

Da die Früchte vor den ersten Herbstfrösten geschützt werden müssen, werden die Oliven traditionell frühzeitig (d. h. vor Abschluss des Reifungsprozesses) geerntet. Auch wenn dies zu einer Verringerung der Ölmenge führt, so können die Oliven jedoch geerntet werden, wenn der Gehalt an Polyphenolen noch hoch ist, was zu einer intensiveren Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten beiträgt, die die Besonderheit des Öls „Chianti Classico“ ausmachen. Darüber hinaus zeichnet sich das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ aufgrund der in diesem Gebiet charakteristischen starken Temperaturschwankungen im Herbst auch durch ein deutlich fruchtiges Aroma aus.

Eine bedeutende Anerkennung für das Erzeugungsgebiet war ein im Jahr 1716 von Großherzog Cosimo III. erlassenes Edikt, mit dem die heutigen Grenzen des Gebiets festgelegt wurden, um die Vorzüge und Besonderheiten der regionalen Wein- und Olivenerzeugnisse hervorzuheben – eine Art frühe g. U. Im Jahr 1819 listete Tavanti in seiner Veröffentlichung „Vollständige theoretische und praktische Abhandlung über den Olivenanbau“ („trattato teorico-pratico completo sull'ulivo“) bereits die wichtigsten Sorten des Gebiets Chianti Classico auf.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oder:

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it): oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit), dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktionsspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2022/C 234/09)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Farina di Neccio della Garfagnana“

EU-Nr.: PDO-IT-0196-AM01 – 12.1.2022

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

1. Name

„Farina di Neccio della Garfagnana“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Farina di Neccio della Garfagnana“ ist Süßmehl aus Esskastanien der Edelkastanie (*Castanea sativa* Mill.) der unter Punkt 3.3 beschriebenen Sorten vorbehalten, deren Merkmale ausschließlich natürlichen Einflüssen und menschlichen Tätigkeiten zuzuschreiben sind.

Vor dem Inverkehrbringen muss das Mehl mit der g. U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ folgende Merkmale aufweisen:

- Korngröße: feingriffig und geschmeidig auf der Zunge,
- Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 13 %,
- Farbe: weiß bis dunkel elfenbeifarben,
- Geschmack: süßlich mit mildem, leicht bitterem Nachgeschmack,
- Geruch: Esskastanienaroma.

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

Das Mehl wird aus Esskastanien der folgenden Sorten aus dem unter Punkt 4 genannten Gebiet hergestellt: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelorosa, Rossola, Verdola, Nerona und Capannaccia, sowie weiteren Esskastanienarten aus dem unter Punkt 4 genannten Ursprungsgebiet, die jedoch rein lokale Bezeichnungen tragen.

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

—

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

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Alle Produktionsschritte, von der Ernte der Esskastanien im Wald bis zum Trocknen, Mahlen und Aufbereiten des Mehls für den Verzehr, müssen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Ab dem 1. Dezember wird die g. U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ in versiegelten Tüten aus wiederverwertbarem oder kompostierbarem lebensmittelechtem Material gemäß den geltenden Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht, wobei die Tüten einen quadratischen Boden aufweisen, mehrlagig sind und die äußere Papierschicht im Farbton Pantone 4026 C gehalten ist.

Das Fassungsvermögen der Tüten beträgt 500 g bzw. 1 kg, wobei größere Tüten für Mehl verwendet werden, das nicht für den Verkauf an die breite Öffentlichkeit bestimmt ist.

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben über die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln muss jede Verpackungseinheit folgende Angaben enthalten:

- das Logo der Ursprungsbezeichnung, unmittelbar gefolgt von der Angabe „Denominazione Origine Protetta“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] oder dem Akronym D.O.P. [g. U.] und dem Unionszeichen für g. U. im selben Sichtfeld,
- den Namen und die Anschrift des Verpackungsbetriebs.

Der Name „Farina di Neccio della Garfagnana“ g. U. darf nicht durch ein auf ihn verweisendes wertendes Adjektiv ergänzt werden, auch wenn er grafisch davon getrennt ist.

Unbeschadet des Verbots im vorstehenden Absatz sind informative Beschreibungen wie „langsam getrocknet“, „steingemahlen“ oder „Wassermühle“ zulässig,

- Verweise auf Firmennamen oder private Marken sind zulässig, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen.

Zeichen:



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

Das geografische Gebiet, in dem Mehl mit der g. U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ erzeugt wird, umfasst folgende Gemeinden der Provinz Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemandina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Unabhängig von dem Eingreifen des Menschen zur intensiven Nutzung der Edelkastanie ist der Zusammenhang bereits dadurch gegeben, dass es sich um eine in den Wäldern der Gegend vorkommende Baumart handelt.

Grundsätzlich ist hervorzuheben, dass die Edelkastanie in Gebieten mit besonders günstigen Boden- und Klimabedingungen vorzufinden ist. Es ist schwierig, die Edelkastanien in neuen Gebieten heimisch zu machen, in denen sie nicht von alleine wächst, selbst wenn die Boden- und Klimabedingungen denen der ursprünglichen Gebiete ähneln.

Insbesondere in Bezug auf die Provinz Lucca und speziell die Garfagnana wird in zahlreichen Dokumenten auf die positiven Auswirkungen verwiesen, die Edelkastanien und ihre Früchte seit jeher auf die wirtschaftliche Situation und Ernährung der lokalen Bevölkerung haben. Dies hat dazu geführt, dass die Menschen zu diesem Baum eine besondere Beziehung entwickelt haben, um seine Erzeugnisse so umfassend wie möglich zu nutzen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Mehl mit der g. U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ wird aus Esskastanienarten hergestellt, die als zu klein gelten, um als frisches Obst und Gemüse in den Handel gebracht zu werden, die aber sehr süß sind. Dies wirkt sich auf das Esskastanienaroma aus, das süß mit einem leicht bitteren Nachgeschmack ist, da das traditionelle Verfahren des langsamen Trocknens über Feuer in typischen Trockenhäusern („Metati“) erfolgt, die sich in den Kastanienwäldern befinden. Das hohe Ansehen ist auch auf die feine Körnung zurückzuführen, die durch langsames Steinmahlen entsteht, damit das Mehl nicht erhitzt und verdorben wird.

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

Für die Verarbeitung speziell von Esskastanienmehl, im vorliegenden Fall „Farina di Neccio della Garfagnana“, mussten die Menschen lange Zeit kleine Gebäude bauen, um diesen Verarbeitungsschritt zu erleichtern. Das Gebiet verfügt somit über viele Gebäude („Metati“), die für das Trocknen und Mahlen der Esskastanien genutzt werden. 1950 gab es schätzungsweise rund 5000 „Metati“ in dem abgegrenzten Gebiet und im Jahr 1800 standen dort ca. 245 Mühlen.

Diese Gebäude und Anlagen zeichnen sich durch besondere bauliche Merkmale aus, weshalb die Produktspezifikation und die örtlichen Bauvorschriften Bestimmungen enthalten, die diese Besonderheiten als Ausdruck der örtlichen Kultur und der engen Verbindung mit der Umwelt bewahren sollen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist sicher die Bedeutung des Kastanienmehls für die örtliche Küche. Typische Gerichte sind z. B. Kastanienmehlpolenta, Manafregoli (mit Milch gekochtes Esskastanienmehl), Castagnaccio (eine Art gebackenes Fladenbrot aus Esskastanienmehl, Olivenöl, Walnüssen und Pinienkernen) und schließlich „Neccio“, gewissermaßen das Brot der Garfagnana, das aus Mehl, Wasser und Salz zubereitet wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

bzw.

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Klicken Sie dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (auf der linken Bildschirmseite) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE