Amtsblatt der Europäischen Union

C 51

Ausgabe in deutscher Sprache

61. Jahrgang

10. Februar 2018

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2018/C 51/01 Mitteilung an die Personen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2018/202 des Rates, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2018/197 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen die Demokratische Republik Kongo unterliegen 1

2018/C 51/02 Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates über die Anwendung spezifischer restriktiver Maßnahmen gegen Personen, die gegen das Waffenembargo betreffend die Demokratische Republik Kongo verstoßen, unterliegen ... 3

Europäische Kommission

2018/C 51/03 Euro-Wechselkurs 4

2018/C 51/04 Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union 5

DE

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2018/C 51/05 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8726 — Oney/4finance/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 6

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2018/C 51/06 Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 8

2018/C 51/07 Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 17

2018/C 51/08 Veröffentlichung von Anträgen auf den Schutz traditioneller Begriffe gemäß Artikel 30 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse 24

2018/C 51/09 Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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 29

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2018/202 des Rates, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2018/197 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen die Demokratische Republik Kongo unterliegen

(2018/C 51/01)

Den Personen, die im Anhang zum Beschluss 2010/788/GASP des Rates [1], durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2018/202 des Rates [2], und im Anhang I zur Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates [3], durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2018/197 des Rates [4], aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Sicherheitsrat der Vereinten Nationen hat beschlossen, vier Personen in die Liste der Personen und Einrichtungen aufzunehmen, die den Maßnahmen nach den Ziffern 13 und 15 der Resolution 1596 (2005) unterliegen.

Die betreffenden Personen können bei dem gemäß Ziffer 8 der Resolution 1533 (2004) des VN-Sicherheitsrats eingesetzten VN-Ausschuss jederzeit 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:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
E-Mail: delisting@un.org

Auf den Beschluss der Vereinten Nationen hin hat der Rat der Europäischen Union festgestellt, dass die Personen, deren Namen in den oben genannten Anhängen geführt werden, in die Liste der Personen und Einrichtungen aufzunehmen sind, auf die die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2018/202, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2018/197, Anwendung finden. Die Gründe für die Aufnahme der betreffenden Personen sind in den jeweiligen Einträgen im Anhang zu dem Beschluss 2010/788/GASP und in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 aufgeführt.

Die betreffenden Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 3 der Verordnung).

---

[1] ABl. L 336 vom 21.12.2010, S. 30.
[2] ABl. L 38 vom 10.2.2018, S. 19,
[3] ABl. L 193 vom 23.7.2005, S. 1.
[4] ABl. L 38 vom 10.2.2018, S. 2.

Die betreffenden Personen können beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannten Listen aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu.

Die betreffenden 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.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates über die Anwendung spezifischer restriktiver Maßnahmen gegen Personen, die gegen das Waffenembargo betreffend die Demokratische Republik Kongo verstoßen, unterliegen

(2018/C 51/02)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) auf Folgendes hingewiesen:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist die Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 ([2]), durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2018/197 des Rates ([3]).

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C (Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz) des Generalsekretariats des Rates, und die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu.

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dieser Verordnung 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 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehenen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates ([4]) beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von eventuell begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

([1]) ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.
([2]) ABl. L 193 vom 23.7.2005, S. 1.
([3]) ABl. L 38 vom 10.2.2018, S. 2.
([4]) ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 16.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

9. Februar 2018

(2018/C 51/03)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2273	CAD	Kanadischer Dollar	1,5475
JPY	Japanischer Yen	133,59	HKD	Hongkong-Dollar	9,5985
DKK	Dänische Krone	7,4437	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6952
GBP	Pfund Sterling	0,88740	SGD	Singapur-Dollar	1,6321
SEK	Schwedische Krone	9,9448	KRW	Südkoreanischer Won	1 336,19
CHF	Schweizer Franken	1,1500	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,8761
ISK	Isländische Krone	125,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7362
NOK	Norwegische Krone	9,7983	HRK	Kroatische Kuna	7,4435
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 763,69
CZK	Tschechische Krone	25,335	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8600
HUF	Ungarischer Forint	312,08	PHP	Philippinischer Peso	63,324
PLN	Polnischer Zloty	4,1903	RUB	Russischer Rubel	71,5055
RON	Rumänischer Leu	4,6563	THB	Thailändischer Baht	39,028
TRY	Türkische Lira	4,6970	BRL	Brasilianischer Real	4,0244
AUD	Australischer Dollar	1,5721	MXN	Mexikanischer Peso	23,0932
			INR	Indische Rupie	79,0045

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

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2018/C 51/04)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a erster Gedankenstrich der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates [1] werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union [2] wie folgt geändert:

Auf Seite 339 wird in den Erläuterungen zu den Unterpositionen

8525 80 91 und 8525 80 99 „Videokameraaufnahmegeräte“ *nach dem bestehenden Text folgender Absatz angefügt:*

„Zu diesen Unterpositionen gehören auch ferngesteuerte Geräte zum Aufnehmen und Aufzeichnen von Videos und Fotos, die eigens dazu bestimmt sind, beispielsweise über geeignete Verbindungselemente mit Hubschraubern mit mehreren Rotoren (sogenannten Drohnen) verwendet zu werden. Diese Geräte werden zum Aufnehmen von Videos und Luftstandbildern der Umgebung verwendet und ermöglichen dem Nutzer die visuelle Kontrolle des Drohnenfluges. Geräte dieser Art werden unabhängig von der Länge der Videoaufnahmen stets in diese Unterpositionen eingereiht, da die Videoaufnahme die Hauptfunktion des Gerätes ist. Siehe auch den HS-Einreihungsavis 8525.80 Nr. 3.“

---

[1] Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

[2] ABl. C 76 vom 4.3.2015, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.8726 — Oney/4finance/JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 51/05)

1. Am 5. Februar 2018 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:

— Oney Bank SA (Frankreich), kontrolliert von Auchan Holding (Frankreich), und

— 4finance Holding SA (Luxemburg), kontrolliert von Tirona Limited (Zypern).

Oney Bank SA und 4finance Holding SA übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen (JV, Joint Venture) Finey SA. Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Oney: Erbringung von Kreditdienstleistungen für Einkäufe in Geschäften, die im Eigentum von Auchan Holding oder von dessen Tochtergesellschaften oder sonstigen Handelspartnern stehen.

— 4finance: Angebot von Privatkrediten über das Internet, über Call Center und über im Kreditvertrieb tätige Dritte.

— Finey: Gemeinschaftsunternehmen, das Kunden in Polen ungesicherte Barkredite anbieten 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.

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

M.8726 — Oney/4finance/JV

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).
[2] ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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 Änderungsantrags 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

(2018/C 51/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Änderungsantrag 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

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EU-Nr.: PGI-IT-1515-AM01 — 22.12.2016

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der antragstellenden Vereinigung:	Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP.
Art der antragstellenden Vereinigung:	aus mehreren Personen bestehende Schutzgenossenschaft
Teilnehmer:	Erzeuger
Anschrift:	Piazzale Indipendenza 2 31055 Quinto di Treviso TV ITALIA
E-Mail:	consorzio@radicchioditreviso.it, mail@pec.radicchioditreviso.it.

Die Schutzgenossenschaft „Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IG“ ist berechtigt, den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

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 mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Etikettierung

— ☒ Sonstiges: Kontrollorgan, Name, Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Änderung Nr. 1

Geltende Produktspezifikation:

„Artikel 2 — Verwendung der g.g.A.

Mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) dürfen die Erzeugnisse des ‚Radicchio variegato' bezeichnet werden, die ausschließlich und vollständig in den nachfolgend angegebenen Gebieten der Provinzen Treviso, Padua und Venedig von Landwirten erzeugt werden, die geeignete Flächen bewirtschaften und diese zum jährlichen Anbau des Radicchio nutzen."

Neue Fassung

„Artikel 2 — Beschreibung des Erzeugnisses

Die zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe bestimmten Kulturen müssen aus Pflanzen der Familie der Korbblütler — Gattung *Cichorium intybus* — var. sylvestre bestehen, die den Typ „variegato" umfasst.

Merkmale des Erzeugnisses

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss der „Radicchio Variegato die Castelfranco" mit geschützter geografischer Angabe folgende Merkmale aufweisen:

a) Aussehen: schön geformter, außergewöhnlich gefärbter Kopf mit einem Durchmesser von mindestens 15 cm. Die Blätter sind rosettenförmig angeordnet mit einer äußeren Runde von flachen Blättern, einer zweiten Runde von etwas stärker emporgerichteten Blättern, einer dritten Runde, die sich noch stärker nach oben neigt, gefolgt von weiteren Runden bis zum Herz ohne Ausbildung eines kompakten Kopfes. Maximale Länge der Wurzel 4 cm; Durchmesser proportional zur Größe des Kopfes. Möglichst dicke, rundliche Blätter mit gezackten Rändern und gewellter Blattspreite;

b) Farbe: cremeweiße Blätter mit gleichmäßig über das Blatt verteilten Streifungen in Färbungen von hellviolett über rotviolett bis leuchtend rot;

c) Geschmack: Der Geschmack der Blätter reicht von süß bis angenehm zartbitter;

d) Größe und Gewicht: Mindestgewicht der Köpfe 100 g, Mindestdurchmesser der „Rosette" 15 cm.

Der „Radicchio Variegato di Castelfranco" muss folgende warenkundlichen Eigenschaften aufweisen: hervorragender Reifegrad; cremeweiße Farbe mit gleichmäßig verteilten Streifungen in Färbungen von hellviolett bis leuchtend rot; Blätter mit gezacktem Rand und leicht gewellter Blattspreite; Kopf von fester Konsistenz; mittelgroße Köpfe; gleichmäßige Größe der Köpfe; sorgfältig geputzt, keine Rückstände; Wurzellänge maximal 4 cm entsprechend der Kopfgröße."

Begründung

Die Struktur der Produktspezifikation wurde an die in Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehene Reihenfolge der Angaben in Produktspezifikationen angeglichen. Artikel 2 wurde durch die neue Fassung der Beschreibung des Erzeugnisses ersetzt, die zuvor in Artikel 6 enthalten war, und der Text über die Vorschriften zur Verwendung wurde von Artikel 2 nach Artikel 3 verschoben. Die Vorschriften im ersten Absatz des neuformulierten Textes wurden aus Artikel 4 der geltenden Produktspezifikation gestrichen und hier eingefügt.

Geografisches Gebiet

Änderung Nr. 2

Geltende Produktspezifikation

„Artikel 3 — Erzeugungsgebiet

Das Gebiet, in dem der ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' erzeugt und abgepackt wird, umfasst in den Provinzen Treviso, Padua und Venedig das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden:

Provinz Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provinz Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Provinz Venedig: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Neue Fassung

„Artikel 3 — Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets

Mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) darf der ‚Radicchio variegato' bezeichnet werden, der ausschließlich und vollständig in den nachfolgend angegebenen Gebieten der Provinzen Treviso, Padua und Venedig erzeugt wurde. Das Gebiet, in dem der ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' erzeugt und abgepackt wird, umfasst in den Provinzen Treviso, Padua und Venedig das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden:

Provinz Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provinz Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Provinz Venedig: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Begründung

Der zuvor in Artikel 2 enthaltene Text in Bezug auf die Vorschriften zur Verwendung wurde zwecks Übereinstimmung zwischen dem Absatz und dem betreffenden Artikel hinzugefügt.

Es wurden die beiden Gemeinden Tribano in der Provinz Padua und Marcon in der Provinz Venedig aufgenommen, da der „Radicchio Variegato di Castelfranco" eine typische und charakteristische Pflanzensorte ist, die in diesem Gebiet der Region Venetien angebaut wird. Die historische Tradition in den beiden o. g. Gemeinden und die Erfahrungen in Bezug auf die Anbautechnik, die die Gemüsebauern dieser Gemeinden mit allen anderen Landwirten, die den „Radicchio variegato di Castelfranco IGP" anbauen, gemeinsam haben, sind insbesondere in alten Rechnungen belegt, die den Verkauf des Erzeugnisses von besonderer Qualität und von Betrieben, deren Sitz und/oder Anbauflächen in diesen Gemeinden liegen, bestätigen. Der Antrag auf Änderung erfolgt daher, um das besondere Interesse aufzunehmen, das zum Zeitpunkt der Anerkennung der g.g.A. vor fast 20 Jahren nicht berücksichtigt wurde.

Ursprungsnachweis

Änderung Nr. 3

Geltende Produktspezifikation

„Artikel 4 — Umweltbedingungen

Die zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe bestimmten Kulturen müssen aus Pflanzen der Familie der Korbblütler — Gattung Cichorium intybus — var. sylvestre bestehen, die den Typ ‚variegato' umfasst.

Der Anbau auf den zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe bestimmten Flächen muss nach den traditionellen Bedingungen und Verfahren erfolgen, um zu gewährleisten, dass die Köpfe die spezifischen Merkmale aufweisen. Zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe eignen sich frische, tiefe, durchlässige, nicht-alkalische Böden, die nicht übermäßig mit Nährstoffen, insbesondere Stickstoff, angereichert sind.

Besonders gut geeignet sind Anbaugebiete mit lehmhaltigen Sandböden wie altes Schwemmland im Entkalkungsstadium und mit klimatischen Bedingungen, die durch ausreichende Niederschläge und mäßige Höchsttemperaturen im Sommer, trockene Herbstmonate und Winter, in denen es frühzeitig kalt wird mit Tiefsttemperaturen bis minus 10 °C, gekennzeichnet sind.

Für den ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe darf die Pflanzdichte nach der Aussaat oder dem Setzen und der anschließenden Vereinzelung der Jungpflanzen höchstens 7 Pflanzen pro m^2 betragen.

Zwecks Qualifizierung des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' darf die Produktionsmenge pro Hektar Anbaufläche 6 000 kg nicht übersteigen (ohne jegliche Toleranz).

Das Stückgewicht der Köpfe, die das Enderzeugnis bilden, darf 0,4 kg nicht überschreiten (ohne jegliche Toleranz)."

Neue Fassung

„Artikel 4 — Ursprungsnachweis

Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation aller in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und aller erzeugten Produkte (Output) überwacht. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Flächen, Erzeuger und Verpacker in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse und das Führen von Produktions- und Verpackungslisten sowie durch die rechtzeitige Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstellen wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen der in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrolle durch die Kontrollstelle."

Begründung

Die Struktur der Produktspezifikation wurde an die in Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehene Reihenfolge der Angaben in Produktspezifikationen angeglichen. Artikel 4 wurde durch die neue Fassung über den Ursprung des Erzeugnisses und die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit umformuliert.

Die in den Absätzen 2 und 3 enthaltenen Angaben zu den Umweltbedingungen wurden in Artikel 6 verschoben, während die Absätze 4, 5 und 6 geändert und Artikel 5 hinzugefügt wurden.

Erzeugungsverfahren

Änderung Nr. 4

Die folgenden Absätze in Artikel 4 der geltenden Produktspezifikation wurden geändert und Artikel 5 hinzugefügt.

„Die Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' beginnt mit der Aussaat bzw. dem Pflanzen der Setzlinge.

Für den ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe darf die Pflanzdichte nach der Aussaat oder dem Setzen und der anschließenden Vereinzelung der Jungpflanzen höchstens 7 Pflanzen pro m^2 betragen.

Zwecks Qualifizierung des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' darf die Produktionsmenge pro Hektar Anbaufläche 6 000 kg nicht übersteigen (ohne jegliche Toleranz).

Das Stückgewicht der Köpfe, die das Enderzeugnis bilden, darf 0,4 kg nicht überschreiten (ohne jegliche Toleranz)."

Neue Fassung

„Der ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' wird von Landwirten erzeugt, die geeignete Flächen bewirtschaften und diese zum jährlichen Anbau des Radicchio nutzen. Die Erzeugung beginnt mit der Aussaat bzw. dem Pflanzen der Setzlinge.

Für den ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe darf die Pflanzdichte nach der Aussaat oder dem Setzen und der anschließenden Vereinzelung der Jungpflanzen höchstens 8 Pflanzen pro m^2 betragen.

Zwecks Qualifizierung des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' darf die Produktionsmenge pro Hektar Anbaufläche 12 000 kg nicht übersteigen.

Das Stückgewicht der Köpfe, die das Enderzeugnis bilden, darf 0,6 kg nicht überschreiten."

Begründung

Der Hinweis auf die „Landwirte, die geeignete Flächen bewirtschaften und zum jährlichen Anbau des Radicchio nutzen" wurde in Artikel 2 „Verwendung" gestrichen und dem dazugehörigen Satz im entsprechenden Artikel 4 „Erzeugungsverfahren" hinzugefügt.

Der Absatz über die Pflanzdichte pro Quadratmeter wurde von Artikel 4 in den einschlägigen Artikel 5 der Produktspezifikation verschoben. Die Erhöhung der Pflanzdichte von 7 auf 8 Pflanzen pro Quadratmeter ist erforderlich, um kleinere Köpfe erzeugen zu können, ohne die in der Produktspezifikation vorgesehenen Qualitätsmerkmale zu beeinflussen, die dazu bestimmt sind, dem Bedarf bestimmter Verbrauchergruppen wie kleinere Familien und Ein- bis Zweipersonenhaushalte gerecht zu werden.

Der Absatz über das maximale Stückgewicht der Köpfe wurde von Artikel 4 in den einschlägigen Artikel 5 der Produktspezifikation verschoben. Durch die Erhöhung des Stückgewichtes der Köpfe von 0,4 kg auf 0,6 kg und die höhere Höchstproduktionsmenge wird der verbesserte Ertrag der Pflanzen durch die kontinuierliche Massenauslese berücksichtigt, die die Erzeuger seit der Registrierung der g.g.A. vornehmen. Ferner haben sich die Anbautechniken, die Pflanzenschutzmaßnahmen und die agrartechnischen Arbeiten auf den angebauten Flächen verbessert. Die Einführung von Maschinen, die vor allem einer rechtzeitigen und effizienteren Ernte dienen und einen geringeren Produktverlust ermöglichen, sowie die Nutzung klimatisierter Räume zur Verarbeitung und vorübergehenden Lagerung des Erzeugnisses, bevor es in den Handel gebracht wird, tragen zu einem höheren Ertrag bei.

Änderung Nr. 5

Der folgende Satz in Artikel 5:

„Setzlinge müssen in der Zeit vom 15. Juni bis 31. August gepflanzt werden."

erhält folgende Fassung:

„Setzlinge müssen in der Zeit vom 15. Juni bis 10. September gepflanzt werden."

Begründung

Der längere Zeitraum für die Pflanzung der Setzlinge berücksichtigt die klimatischen Veränderungen. Tatsächlich können klimatische Bedingungen eintreten, sodass sich das Datum zum Pflanzen der Setzlinge hinausschiebt. Aus diesem Grund wird der Zeitpunkt, an dem die Pflanzung der Setzlinge beendet sein muss, auf den 10. September verschoben.

Änderung Nr. 6

Folgender Absatz in Artikel 5:

„Die Treibphase des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' erfolgt:

a) indem man die Pflanzen bis zum Kopfansatz senkrecht solange in für Obst und Gemüse geeignetes Quellwasser mit einer Temperatur von ca. 11 °C setzt, bis der gewünschte Reifegrad und damit die im nachfolgenden Artikel 6 beschriebenen Eigenschaften erreicht sind; oder

b) in beheizten oder auch direkt in lichtgeschützten Freilandanlagen, in denen dem Wurzelstock ausreichend Feuchtigkeit zugeführt und die Lichtintensität verringert wird, um das Wachstum der Pflanzentriebe zu fördern."

erhält folgende Fassung:

„Die Treibphase des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' erfolgt:

a) indem man die Pflanzen für den nötigen Zeitraum bis zum Kopfansatz senkrecht in Quellwasser mit einer Temperatur von mindestens 11 °C setzt, bis der gewünschte Reifegrad und damit die zuvor beschriebenen Eigenschaften erreicht sind; oder

b) in beheizten oder auch direkt in lichtgeschützten Freilandanlagen, in denen dem Wurzelstock ausreichend Feuchtigkeit zugeführt und die Lichtintensität verringert wird, um das Wachstum der Pflanzentriebe zu fördern."

Begründung

Es wird vorgeschlagen, die vor über 20 Jahren festgelegte Temperatur des Wassers als optimale Mindesttemperatur zu berücksichtigen, um den Bleichvorgang zu begünstigen. Angesichts der Größe des Erzeugungsgebiets mit 52 Gemeinden der Provinzen Treviso, Padua und Venedig ist die in der geltenden Produktspezifikation festgelegte Temperatur als heutiger Parameter zu streng ausgelegt.

Etikettierung

Änderung Nr. 7

Geltende Produktspezifikation

Der folgende „Artikel 8 — Meldung der erzeugten Mengen:

Der Betriebsinhaber trägt den Beginn der Erntearbeiten jedes Jahr in den dafür vorgesehenen Betriebsbogen ein.

Der Betriebsinhaber meldet der im vorhergehenden Artikel genannten Kontrollstelle die Mengen an vertriebsfertigem Endprodukt, die er im Wirtschaftsjahr erzeugt hat.

Gleichzeitig trägt der Betriebsinhaber diese Mengen im Betriebsbogen ein unter Angabe des Datums der Anlieferung beim Verpacker, sofern er die Ware nicht selbst verpackt."

wird gestrichen.

Begründung

Die in Artikel 8 enthaltenen Bestimmungen wurden gestrichen, da sie unter die Regelungen in Artikel 4 fallen.

Änderung Nr. 8

Geltende Produktspezifikation

„Artikel 9 — Bezeichnung und Aufmachung

Zum Inverkehrbringen wird der Radicchio mit der g.g.A. ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' wie folgt verpackt:

a) in geeigneten Behältern einer Grundfläche von 30 × 50 cm oder 30 × 40 cm und einem maximalen Fassungsvermögen von 5 kg Erzeugnis;

b) in geeigneten Behältern einer Grundfläche von 40 × 60 cm und einem maximalen Fassungsvermögen von 7,5 kg Erzeugnis;

c) in geeigneten Behältern mit anderen Abmessungen, sofern das Gewicht von 2 kg Erzeugnis nicht überschritten wird.

Jeder Behälter wird mit einer fest versiegelnden Abdeckung versehen, sodass der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Siegels entnommen werden kann."

Neue Fassung

„Artikel 8 — Etikettierung

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens wird der Radicchio mit der g.g.A. ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' in für Lebensmittel geeigneten Behältnissen verpackt, wobei das Gesamtgewicht von 10 kg nicht überschritten werden darf. Diese Verpackungen müssen Merkmale aufweisen, die die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen, sodass ein Verderb des Erzeugnisses und Beschädigungen an der Verpackung vermieden werden.

Das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis wird in geeigneten Behältnissen (‚Bins') in den Handel gebracht, wobei ein Nettogewicht von 250 kg nicht überschritten werden darf. Jeder Behälter wird mit einer fest versiegelnden Abdeckung versehen, um die Qualität für den Endverbraucher sicherzustellen. Bei Verpackungen mit einem Nettogewicht von über 2 kg, die für den Einzelhandel bestimmt sind, kann das Siegel beschädigt werden, um den Inhalt aus den Behältnissen zu entnehmen und die einzelnen Köpfe an den Endverbraucher zu verkaufen."

Begründung

Die Hinweise auf die Packungsgrößen wurden gestrichen. Die Änderung ist erforderlich, da angesichts der steigenden Anforderungen des Handels, der Verpackungsindustrie sowie der Verbraucher, die flexiblere und innovative Verpackungen verlangen, immer effizientere Marketingstrategien umgesetzt werden müssen.

Für das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis sind spezifische Bestimmungen vorgesehen. Da darüber hinaus der Bedarf besteht, das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis in Behältnissen anzuliefern, die sich für die Handhabung und Verarbeitung besser eignen, wodurch demzufolge die Verarbeitungskosten reduziert werden können, ist die Verwendung von geeigneten Behältern („Bins") mit einem Fassungsvermögen bis 250 kg erforderlich.

Letztendlich wird darauf hingewiesen, dass das Verbot, das Siegel zu beschädigen und das Erzeugnis zu entnehmen, vor dem Verkauf gilt, denn in der Verkaufsstelle müssen die Verpackungen (mit einem Nettogewicht von über 2 kg) geöffnet werden, damit die einzelnen Köpfe an den Endverbraucher verkauft werden können. Beim Verkauf des Erzeugnisses in Schalen mit einem Nettogewicht unter 2 kg werden hingegen ganze Packungen verkauft.

Änderung Nr. 9

Geltende Produktspezifikation

„Artikel 9 — Bezeichnung und Aufmachung"

Der Satz:

„Außerdem müssen die Behälter folgende Angaben aufweisen: Name oder Firma und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers und/oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft und/oder des Verpackers."

Neue Fassung

„Artikel 8 — Etikettierung"

„Auf den Behältnissen sind neben den gesetzlich vorgeschriebenen Hinweisen auch Zusatzangaben zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Verbraucher über die Art und Merkmale des Erzeugnisses irreführen."

Begründung

Der Satz wurde unter Bezugnahme auf die bereits geltenden Bestimmungen für die Etikettierung vereinfacht.

Sonstiges

Änderung Nr. 10

„Artikel 6 der Produktspezifikation erhält folgende neue Fassung:

Der Anbau auf den zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' mit geschützter geografischer Angabe bestimmten Flächen muss nach den traditionellen Bedingungen und Verfahren erfolgen, um zu gewährleisten, dass die Köpfe die spezifischen Merkmale aufweisen.

Zur Erzeugung des ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' eignen sich frische, tiefe, durchlässige, nicht-alkalische Böden, die nicht übermäßig mit Nährstoffen, insbesondere Stickstoff, angereichert sind. Besonders gut geeignet sind Anbaugebiete mit lehmhaltigen Sandböden wie altes Schwemmland im Entkalkungsstadium und mit klimatischen Bedingungen, die durch ausreichende Niederschläge und mäßige Höchsttemperaturen im Sommer, trockene Herbstmonate und Winter, in denen es frühzeitig kalt wird mit Tiefsttemperaturen bis minus 10 °C, gekennzeichnet sind. Die Merkmale des ‚Radicchio variegato di Castelfranco' hängen mit den Umweltbedingungen im Erzeugungsgebiet und mit natürlichen und menschlichen Faktoren zusammen. Die Geschichte, die Entwicklung, die über hundertjährige Tradition der landwirtschaftlichen Betriebe und Gemüsebauern dieses Gebiets, die Bodenbeschaffenheit, die klimatischen Bedingungen, die Temperatur des Grundwassers, das allein durch Bohren schon hervorsprudelt und dadurch kostengünstig genutzt werden kann, sind der beste Beweis dafür, dass eine enge Verbindung zwischen dem ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' und der Umgebung, in der er gegenwärtig angebaut wird, herrscht."

Begründung

Artikel 6 enthält die Angaben von Artikel 4 der geltenden Produktspezifikation. Diese Angaben wurden aufgrund der Änderungen Nrn. 1 und 4 neugeordnet. Der Artikel wurde durch die Angaben unter Punkt 4.6 der im *Amtsblatt der Europäischen Union* Reihe C Nr. 270 vom 13.11.2007 veröffentlichten Zusammenfassung ergänzt. Die Neuordnung des Artikels hat in keiner Weise zu einer Änderung der Elemente geführt, die den Zusammenhang der Bezeichnung mit dem geografischen Erzeugungsgebiet ausmachen.

Kontrollstelle

Änderung Nr. 11

Artikel 7 der Produktspezifikation erhält folgende neue Fassung:

„Artikel 7 — Kontrollstelle

Die Prüfung der Einhaltung der Produktspezifikation erfolgt gemäß den Bestimmungen in Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Die verantwortliche Kontrollstelle zur Prüfung der Produktspezifikation ist die CSQA Certificazioni Srl mit Sitz in Thiene VI, — I — Via San Gaetano 74, Tel. +39 0445366094, Fax +39 0445382672, E-Mail csqa@csqa.it, zertifizierte E-Mail-Adresse: csqa@legalmail.it."

Begründung

Es wurden die Angaben zur Rückverfolgbarkeit aktualisiert und in Artikel 4 der geänderten Produktspezifikation eingefügt (siehe Änderung Nr. 4 — Ursprungsnachweis), während dem betreffenden Artikel die Angaben zur Kontrollstelle hinzugefügt wurden.

Änderung Nr. 12

Geltende Produktspezifikation

„Artikel 1 — Name

Die geschützte geografische Angabe ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' — im Folgenden mit der Abkürzung IGP (g.g.A.) angegeben — ist im Gartenbau ausschließlich dem ‚Radicchio variegato' vorbehalten, der die in der Produktspezifikation angegebenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt."

Neue Fassung

„Artikel 1 — Name der geschützten Ursprungsbezeichnung

Die geschützte geografische Angabe ‚Radicchio Variegato di Castelfranco' — im Folgenden mit der Abkürzung IGP (g.g.A.) angegeben — ist ausschließlich dem ‚Radicchio variegato' vorbehalten, der die in der Produktspezifikation angegebenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt."

Begründung

Hierbei handelt es sich um eine rein formelle Änderung, die keine Änderung der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Radicchio Variegato di Castelfranco" mit sich bringt, denn in Artikel 1 der Produktspezifikation mit der Überschrift „Name" wurde lediglich der überflüssige Verweis auf den Gartenbau gestrichen

EINZIGES DOKUMENT

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EU-Nr.: PGI-IT-1515-AM01 — 22.12.2016

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

1. **Name**

„Radicchio Variegato di Castelfranco“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Frisches oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Getreide

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

Die zur Erzeugung des „Radicchio Variegato di Castelfranco“ bestimmten Kulturen müssen aus Pflanzen der Familie der Korbblütler — Gattung Cichorium intybus — var. sylvestre — bestehen, die den Typ „variegato“ umfasst.

Merkmale des Erzeugnisses

Bei Inverkehrbringen muss der Radicchio mit der g.g.A. „Radicchio Variegato die Castelfranco“ folgende Merkmale aufweisen:

— Aussehen: schön geformter, außergewöhnlich gefärbter Kopf mit einem Durchmesser von mindestens 15 cm. Die Blätter sind rosettenförmig angeordnet mit einer äußeren Runde von flachen Blättern, einer zweiten Runde von etwas stärker emporgerichteten Blättern, einer dritten Runde, die sich noch stärker nach oben neigt, gefolgt von weiteren Runden bis zum Herz ohne Ausbildung eines kompakten Kopfes. Maximale Länge der Wurzel 4 cm; Durchmesser proportional zur Größe des Kopfes. Möglichst dicke, rundliche Blätter mit gezackten Rändern und gewellter Blattspreite;

— Farbe: cremeweiße Blätter mit gleichmäßig über das Blatt verteilten Streifungen in Färbungen von hellviolett über rotviolett bis leuchtend rot;

— Geschmack: Der Geschmack der Blätter reicht von süß bis angenehm zartbitter;

— Größe und Gewicht: Mindestgewicht der Köpfe 100 g, Mindestdurchmesser der „Rosette“ 15 cm.

Der „Radicchio Variegato di Castelfranco“ muss folgende warenkundlichen Eigenschaften aufweisen: hervorragender Reifegrad; cremeweiße Farbe mit gleichmäßig verteilten Streifungen in Färbungen von hellviolett bis leuchtend rot; Blätter mit gezacktem Rand und leicht gewellter Blattspreite; Kopf von fester Konsistenz; mittelgroße Köpfe; gleichmäßige Größe der Köpfe; sorgfältig geputzt, keine Rückstände; Wurzellänge maximal 4 cm entsprechend der Kopfgröße.

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

—

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

Alle Schritte zur Erzeugung des „Radicchio variegato di Castelfranco“ mit geschützter geografischer Angabe, von der Aussaat/Pflanzung der Setzlinge bis zur Ernte, sowie das Bleichen, Treiben und Putzen müssen innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen.

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

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens wird der Radicchio mit der g.g.A. „Radicchio Variegato di Castelfranco“ in für Lebensmittel geeigneten Behältnissen verpackt, wobei das Gesamtgewicht von 10 kg nicht überschritten werden darf. Diese Verpackungen müssen Merkmale aufweisen, die die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen, sodass ein Verderb des Erzeugnisses und Beschädigungen an der Verpackung vermieden werden.

Das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis wird in geeigneten Behältnissen („Bins“) in den Handel gebracht, wobei ein Nettogewicht von 250 kg nicht überschritten werden darf. Jeder Behälter wird mit einer fest versiegelnden Abdeckung versehen, um die Qualität für den Endverbraucher sicherzustellen.

Bei Verpackungen mit einem Nettogewicht von über 2 kg, die für den Einzelhandel bestimmt sind, kann das Siegel beschädigt werden, um den Inhalt aus den Kisten zu entnehmen und die einzelnen Köpfe an den Endverbraucher zu verkaufen.

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

Auf den Behältnissen ist in gleichgroßen Druckbuchstaben die Angabe „Radicchio Variegato di Castelfranco“ I.G.P. anzubringen. Auf den Behältnissen sind neben den gesetzlich vorgeschriebenen Hinweisen auch Zusatzangaben zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Verbraucher über die Art und Merkmale des Erzeugnisses irreführen.

Darüber hinaus ist an jedem Behältnis und/oder auf der fest versiegelten Abdeckung das Logo der g.g.A. in den angegebenen Formen, Farben, Abmessungen oder Verhältnissen anzubringen. Das Logo in roter Farbe auf weißem Grund zeigt eine stilisierte Radicchio-Gruppe, über der der Schriftzug „Radicchio Variegato di Castelfranco“ zu sehen ist. Das Ganze ist von einem roten viereckigen Rand umsäumt.

Schriftart: Rockwell Condensed

Farbe des Logos: Rot = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %.

Ferner kann das Logo auf Veranlassung des Verantwortlichen auch in das entsprechende Siegel integriert werden.

Alle anderen Angaben als „Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.“ sind in deutlich kleinerer Schrift anzubringen.

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

Das Gebiet, in dem der „Radicchio Variegato di Castelfranco“ erzeugt und abgepackt wird, umfasst in den Provinzen Treviso, Padua und Venedig das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden:

Provinz Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provinz Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Provinz Venedig: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Anbau auf den zur Erzeugung des „Radicchio Variegato di Castelfranco“ mit geschützter geografischer Angabe bestimmten Flächen muss nach den traditionellen Bedingungen und Verfahren erfolgen, um zu gewährleisten, dass die Köpfe die spezifischen Merkmale aufweisen.

Zur Erzeugung des „Radicchio Variegato di Castelfranco“ eignen sich frische, tiefe, durchlässige, nicht-alkalische Böden, die nicht übermäßig mit Nährstoffen, insbesondere Stickstoff, angereichert sind. Besonders gut geeignet sind Anbaugebiete mit lehmhaltigen Sandböden wie altes Schwemmland im Entkalkungsstadium und mit klimatischen Bedingungen, die durch ausreichende Niederschläge und mäßige Höchsttemperaturen im Sommer, trockene Herbstmonate und Winter, in denen es frühzeitig kalt wird mit Tiefsttemperaturen bis minus 10 °C, gekennzeichnet sind. Die Merkmale des „Radicchio variegato di Castelfranco“ hängen mit den Umweltbedingungen im Erzeugungsgebiet und mit natürlichen und menschlichen Faktoren zusammen. Die Geschichte, die Entwicklung, die über hundertjährige Tradition der landwirtschaftlichen Betriebe und Gemüsebauern dieses Gebiets, die Bodenbeschaffenheit, die klimatischen Bedingungen, die Temperatur des Grundwassers, das allein durch Bohren schon hervorsprudelt und dadurch kostengünstig genutzt werden kann, sind der beste Beweis dafür, dass eine enge Verbindung zwischen dem „Radicchio Variegato di Castelfranco“ und der Umgebung, in der er gegenwärtig angebaut wird, herrscht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 196 vom 23.8.2016 und Nr. 260 vom 7.11.2016.

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

Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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

(2018/C 51/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Änderungsantrag 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

„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“

EU-Nr.: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP
Via Varano, 11
71012 Rodi Garganico (FG)
ITALIA

E-Mail: garganoagrumi@pec.it

Die Schutzgenossenschaft „Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP“ ist berechtigt, den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

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 mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Etikettierung

— ☒ Sonstiges: [Kontrollen; Logo]

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.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderung(en)**

Beschreibung des Erzeugnisses — Artikel 2 der Produktspezifikation

1. „Die geschützte geografische Angabe ‚Limone Femminello del Gargano' ist den hiesigen Zitronensorten der Art ‚Femminello comune' vorbehalten, die als ‚Limoni nostrani' bezeichnet und aus historischer und kommerzieller Sicht wie folgt unterschieden werden:

   1. Zitrone mit weicher Schale (*Citrus limonium tenue* R.), auch als ‚lustrino' (glänzend) bezeichnet. Stiel von mittlerer Stärke und Länge; ovale Frucht; besonders glatte und sehr dünne, hellgelbe Fruchtrinde. Mindestdurchmesser 50 mm; Gewicht mindestens ca. 80 g. Flavedo reich an essenziellen Ölen mit sehr intensiven Aromen; 8 bis 11 Segmente je Frucht. Fruchtfleisch und Saft sind von zitronengelber Farbe mit wenigen Kernen, der Saft mit einem Säuregehalt von mehr als 3,5 g je 100 ml muss mindestens 35 % des Fruchtgewichts ausmachen.

   2. Längliche Zitrone (*C. limonium oblungum* Riss.), auch als ‚fusillo' (spindelförmig) bezeichnet. Stiel von mittlerer Stärke und Länge; ellipsenförmige Frucht; von mittlerer Größe; Mindestdurchmesser 60 mm; Gewicht mindestens 100 g; mehr oder weniger glatte Fruchtrinde von mittlerer Dicke und leuchtend zitronengelber Farbe. Flavedo reich an essenziellen Ölen mit sehr intensiven Aromen; 8 bis 11 Segmente je Frucht. Fruchtfleisch und Saft von zitronengelber Farbe, der Saft mit einem Säuregehalt von mehr als 3,5 g je 100 ml muss mindestens 30 % des Fruchtgewichts ausmachen."

   wird wie folgt geändert:

   „Die geschützte geografische Angabe ‚Limone Femminello del Gargano' ist den traditionell angebauten Zitronensorten der Art ‚Femminello comune' vorbehalten, die vor Ort als ‚Limone nostrano' bezeichnet wird.

   Aufgrund der unterschiedlichen Blüte- und Reifezeit im Frühjahr sowie in den Sommer- und Herbstmonaten weisen die Zitronen mit der g.g.A. ‚Limone Femminello del Gargano' eine unterschiedliche Form, Größe und Gewicht auf. Die Form der Früchte ist entweder typisch ellipsenförmig/länglich, eiförmig oder eher kugelförmig, wobei der Stiel bei den Winterfrüchten ausgeprägter ist. Mindestdurchmesser 50 mm; Gewicht mindestens 80 g; Fruchtrinde von leuchtend zitronengelber Farbe. Dicke Flavedo, sehr reich an essenziellen Ölen mit sehr intensiven Aromen; 8 bis 11 Segmente je Frucht. Sehr saftiges Fruchtfleisch von gelbgrüner Farbe (der Saft macht mindestens 30 % des Fruchtgewichts aus); Säuregehalt von mehr als 3,5 g je 100 ml."

   Die Beschreibung der Zitrone „Limone Femminello del Gargano" wurde zusammengefasst und die Bezugnahmen auf die beiden Arten „Zitrone mit weicher Schale" und „längliche Zitrone" wurden gestrichen. Zum Zeitpunkt der Verfassung der geltenden Produktspezifikation wurde die Sorte durch botanische Angaben mit aus zwei Begriffen bestehenden Namen unterschieden, die heute veraltet sind, da die im Gargano angebaute Zitronensorte der Art „Femminello comune" aufgrund der unterschiedlichen Reifezeit unterschiedliche Formen aufweist. Die kugelförmigen Zitronen mit weicher Schale (in der geltenden Produktspezifikation als „lustrino" (glänzend) bezeichnet) reifen nach der dritten und vierten Zitronenblüte. Im Vergleich zu den länglichen Zitronen, die den Großteil der nach der zweiten Blüte reifenden Zitronen darstellen, ist deren Durchmesser, Gewicht und Saftgehalt unterschiedlich.

   In der neuen Fassung des Artikels wird vereinfacht und genauer erklärt, dass es sich aufgrund der unterschiedlichen Reifezeit um Früchte mit unterschiedlicher Form, Größe und Gewicht handelt, wobei ein einziger Mindestwert für den Durchmesser, das Gewicht und den Saftgehalt festgelegt wurde.

2. Artikel 2 wird mit folgendem Satz ergänzt:

   „Unbeschadet der o. g. Eigenschaften sind ausschließlich die Früchte mit einem Durchmesser von über 45 mm und einem Gewicht von mindestens 60 g zur Verarbeitung bestimmt."

   Mit der Änderung können auch die Zitronen der Sorte „Limone Femminello del Gargano" mit einem Durchmesser von 45 bis 50 mm und einem Gewicht von 60 bis 80 g verwertet und kommerziell vermarktet werden, wobei sie ausschließlich zur Verarbeitung verwendet werden.

Herstellungsverfahren — Artikel 5 der Produktspezifikation

1. Der Satz in Absatz 5.2 „Unterlage":

   „Als Unterlage werden traditionell ausschließlich Pomeranzenbäume (*Citrus mearda*) eingesetzt, die nach den geltenden Vorschriften zertifiziert wurden."

wird wie folgt geändert:

„Als Unterlage werden traditionell vorwiegend Bitterorangenbäume (*Citrus aurantium* L.) eingesetzt, die durch andere Unterlagen ersetzt werden können, sofern sie nach den geltenden Vorschriften zertifiziert wurden."

Mit der vorgeschlagenen Änderung soll in erster Linie der aus zwei Begriffen bestehende lateinische Name korrigiert werden, der in der alten Produktspezifikation verwendet wurde, um die für die Unterlage verwendete Pflanzenart mit der volkstümlichen Bezeichnung „Pomeranze" genau anzugeben. In der alten Produktspezifikation wurde die lateinische Bezeichnung der „Pomeranze" mit „*Citrus mearda*" falsch angegeben. Die korrekte lateinische Bezeichnung für die Bitterorange lautet allerdings „*Citrus aurantium L.*", die volkstümlich auch „Pomeranze" genannt wird. Zweitens ist der Zusatz, dass die Bitterorangenbäume „durch andere Unterlagen ersetzt werden können, sofern sie nach den geltenden Vorschriften zertifiziert wurden" darin begründet, dass die Obstanbauer angesichts der immer weniger verfügbaren Unterlagen aus Bitterorangen in der Lage sein müssen, auch andere, nach den geltenden Vorschriften zertifizierte Unterlagen zu verwenden.

2. Der Satz in Absatz 5.3 „Anbau und Pflanzabstand":

„Die angebaute Pflanzenart und Sorte ist jene, die in Art. 2 angegeben ist."

wird wie folgt geändert:

„Die angebaute Pflanzenart und Sorte ist jene, die in Art. 2 angegeben ist."

In der italienischen Fassung wurde der in Artikel 2 der Produktspezifikation verwendete Begriff „*varietà*" geändert. (Diese Änderung hat auf die Übersetzung ins Deutsche keine Auswirkungen.)

3. Der Satz in Absatz 5.5 „Anbaumethoden":

„Die Bodenbearbeitung beschränkt sich auf das Umgraben im Frühjahr und das Düngen, das für gewöhnlich noch mit Schaf- und Ziegendünger erfolgt."

wird wie folgt geändert:

„Die Bodenbearbeitung beschränkt sich auf das Umgraben im Frühjahr und das Düngen, das für gewöhnlich noch mit Naturdünger erfolgt."

Die Änderung der vorgesehenen Düngung, die „für gewöhnlich mit Schaf- und Ziegendünger erfolgt", hängt mit der Notwendigkeit zusammen, auf das Düngen mit organischem Dünger hinzuweisen, ohne jedoch weitere Angaben über die Art des Düngers zu machen, denn die Beschaffung von Schaf- und Ziegendünger gestaltet sich schwierig, da die Schaf- und Ziegenzucht im Vergleich zu der Zeit, in der die Produktspezifikation erstellt wurde, immer weiter zurückgegangen ist.

4. Der Satz in Absatz 5.5 „Anbaumethoden":

„Die Anbaumethoden beinhalten des Weiteren den Schutz vor widrigen Witterungsbedingungen durch Windschutzvorrichtungen und den Schutz vor Schädlingsbefall, hauptsächlich durch Schildläuse, die für den Rußtau verantwortlich sind."

wird wie folgt geändert:

„Die Anbaumethoden beinhalten des Weiteren den Schutz vor widrigen Witterungsbedingungen durch Windschutzvorrichtungen und den Schutz vor Schädlingsbefall."

Es handelt sich hierbei um eine notwendige Änderung, um die Vorgaben in der Produktspezifikation an die heutige Zeit anzupassen. Die Ursache für den Schädlingsbefall sind nicht mehr vorwiegend nur Schildläuse, die Rußtau verursachen, sondern betrifft immer mehr Insektenarten, mit denen die Obstanbauer ständig zu kämpfen haben. Daher ist eine Neuformulierung des Satzes angebracht.

5. Der Satz in Absatz 5.7 „Erntezeit":

„Es wird ganzjährig geerntet, da die pedoklimatischen Bedingungen und die Besonderheiten der Zitronenhaine ohne künstliche Fruchtreifung gewährleisten, dass die Früchte lange an der Pflanze bleiben."

erhält folgende neue Fassung:

„Aufgrund der pedoklimatischen Bedingungen und der unterschiedlichen Blüte und Reifezeit der ‚Limone Femminello del Gargano' sowie wegen der Besonderheit, dass die Früchte ohne künstliche Fruchtreifung lange an der Pflanze bleiben, wird ganzjährig geerntet."

Mit der neuen Fassung wird genau angegeben, dass die Ernte der Zitronen aufgrund der unterschiedlichen Blüte und Reifezeit das ganze Jahr über erfolgt.

Etikettierung

6. Der Absatz:

„Das Erzeugnis kann unter Beachtung der allgemeinen und metrologischen Anforderungen beim Handel mit Obst wie folgt vermarktet werden:

1. Als lose Früchte, wobei jede Zitrone das Logo IGP ‚Limone Femminello del Gargano' tragen muss.

2. In Verpackungen, d. h. mit Papierhülle, wobei mindestens 80 % der in der Verpackung enthaltenen Früchte ebenfalls das o. g. Logo tragen müssen.

Bei verpackten Früchten sind feste Behältnisse aus Material pflanzlicher Herkunft, wie Holz oder Karton, mit einem Fassungsvermögen zwischen mindestens 1 kg und höchstens 25 kg zu verwenden. Auf den vermarkteten Verpackungen müssen folgende Angaben angebracht sein:

— ‚Limone Femminello del Gargano' gegebenenfalls gefolgt vom Namen der vermarkteten Sorte ‚lustrino' oder ‚fusillo'";

wird wie folgt geändert:

„Das Erzeugnis kann unter Beachtung der allgemeinen und metrologischen Anforderungen beim Handel mit Obst wie folgt vermarktet werden:

1. In Verpackungen, wobei mindestens 80 % der in der Verpackung enthaltenen Früchte gekennzeichnet oder in Papier eingehüllt sein müssen. Es sind feste Behältnisse aus Material pflanzlicher Herkunft, wie Holz oder Karton, mit einem Fassungsvermögen zwischen mindestens 1 kg und höchstens 25 kg zu verwenden.

2. Bei den zur Verarbeitung bestimmten Zitronen ist die Kennzeichnung der einzelnen Früchte nicht erforderlich. Auf den Verpackungen oder Behältnissen, einschließlich Netze und dergleichen, muss der Schriftzug ‚Limone Femminello del Gargano g.g.A — zur Verarbeitung bestimmt' in klarer und unverwischbarer Schrift angegeben sein, der eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheidbar ist.

Auf den Verpackungen gemäß Punkt 1 müssen folgende Angaben angebracht sein:

— das Logo,

— die — auch ausgeschriebene — Bezeichnung ‚I.G.P.',

— Name des Erzeugers/Händlers, Firmenname, Anschrift des Verpackers sowie das Nettogewicht des Erzeugnisses."

Die Streichung der losen Verpackungsart, bei der auf jeder einzelnen Frucht das Logo IGP angebracht sein musste, wurde von den Unternehmern gefordert, um die Kosten und Zeit für das Anbringen des Logos IGP auf jeder einzelnen Zitrone zu sparen. Tatsächlich werden die Zitronen für die Vermarktung meistens von kleinen Familienbetrieben von Hand vorbereitet. Deshalb hat man sich dazu entschieden, die Früchte nur „verpackt" zu vermarkten, wobei jedoch mindestens 80 % der Früchte gekennzeichnet sein müssen. Die Untergrenze von 80 % bezieht sich auch auf die in der Verpackung enthaltenen einzelnen Früchte mit Papierhülle.

Es wurden spezielle Vorgaben für die Zitronen hinzugefügt, die zur Verarbeitung bestimmt sind. Das Hinzufügen des neuen Punkts 2 wird durch die Notwendigkeit gerechtfertigt, auch die zur Verarbeitung bestimmten Früchte mit einem Mindestdurchmesser von 45 mm und einem Gewicht von mindestens 60 g kommerziell zu vermarkten, ohne den Erzeugern die Pflicht zur Kennzeichnung aufzuerlegen. Um den Ursprung und die Rückverfolgbarkeit der Früchte zu gewährleisten, ist man der Ansicht, dass die Bezeichnung „Limone Femminello del Gargano IGP" gefolgt von der Spezifikation „zur Verarbeitung bestimmt" auf den verwendeten Verpackungen und Behältnissen notwendig ist.

Infolge der Änderung Nr. 1 des Art. 2 wurde der Satz in Artikel 8 „Auf den vermarkteten Verpackungen müssen folgende Angaben angebracht sein: ‚Limone Femminello del Gargano' gegebenenfalls gefolgt vom Namen der vermarkteten Sorte ‚lustrino' oder ‚fusillo'" gestrichen, da er nicht mehr anwendbar ist.

7. Der letzte Absatz über die Verwendung der Bezeichnung „Limone Femminello del Gargano“ g.g.A. bei verarbeiteten Erzeugnissen:

„Die Verarbeiter des Erzeugnisses mit geschützter Bezeichnung müssen von den Inhabern des mit der Eintragung der geschützten geografischen Angabe erworbenen Rechts auf geistiges Eigentum, die in einer vom Landwirtschaftsministerium hierzu ermächtigten Schutzvereinigung zusammengeschlossen sind, eine entsprechende Erlaubnis erhalten haben. Die Vereinigung muss sie auch in die speziellen Verzeichnisse eintragen und auf die ordnungsgemäße Verwendung der geschützten Bezeichnung achten. Wenn eine solche Vereinigung nicht besteht, werden diese Aufgaben vom Landwirtschaftsministerium als der mit der Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 betrauten Behörde wahrgenommen.“

wurde gestrichen, da er nicht auf den Inhalt der Produktspezifikation zutrifft.

Sonstiges

Kontrollen

8. Die Verweise auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wurden aktualisiert.

9. In die Produktspezifikation wurden die Verweise auf das verantwortliche Kontrollorgan zur Prüfung der Produktspezifikation hinzugefügt.

Logo

10. Es folgt das Logo des Erzeugnisses, das unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments abgebildet ist.

EINZIGES DOKUMENT

„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“

EU-Nr.: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

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

1. **Name(n)**

„Limone Femminello del Gargano“

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 geografische Angabe „Limone Femminello del Gargano“ ist den traditionell angebauten Zitronensorten der Art „Femminello comune“ vorbehalten, die vor Ort als „Limone nostrano“ bezeichnet wird.

Aufgrund der unterschiedlichen Blüte- und Reifezeit im Frühjahr sowie in den Sommer- und Herbstmonaten weisen die Zitronen „Limone Femminello del Gargano“ eine unterschiedliche Form, Größe und Gewicht auf. Die Form der Früchte ist entweder typisch ellipsenförmig/länglich, eiförmig oder eher kugelförmig, wobei der Stiel bei den Winterfrüchten ausgeprägter ist. Mindestdurchmesser 50 mm; Gewicht mindestens 80 g; Fruchtrinde von leuchtend zitronengelber Farbe. Dicke Flavedo, sehr reich an essenziellen Ölen mit sehr intensiven Aromen; 8 bis 11 Segmente je Frucht. Sehr saftiges Fruchtfleisch von gelbgrüner Farbe (der Saft macht mindestens 30 % des Fruchtgewichts aus); Säuregehalt von mehr als 3,5 g je 100 ml.

Unbeschadet der o. g. Eigenschaften sind ausschließlich Früchte mit einem Durchmesser von über 45 mm und einem Gewicht von mindestens 60 g zur Verarbeitung bestimmt.

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

—

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

Die Erzeugungsschritte wie Anbau und Ernte müssen innerhalb des Erzeugungsgebiets gemäß Punkt 4 erfolgen.

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

Das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Limone Femminello del Gargano“ darf ausschließlich im Herstellungsgebiet gemäß Punkt 4 verpackt werden, um die Kontrolle und die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten und die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses nicht zu beeinträchtigen.

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

Das Erzeugnis kann unter Beachtung der allgemeinen und metrologischen Anforderungen beim Handel mit Obst wie folgt vermarktet werden:

1. In Verpackungen, wobei mindestens 80 % der in der Verpackung enthaltenen Früchte gekennzeichnet oder in Papier eingehüllt sein müssen. Es sind feste Behältnisse aus Material pflanzlicher Herkunft, wie Holz oder Karton, mit einem Fassungsvermögen zwischen mindestens 1 kg und höchstens 25 kg zu verwenden.

2. Bei den zur Verarbeitung bestimmten Zitronen ist die Kennzeichnung der einzelnen Früchte nicht erforderlich. Auf den Verpackungen oder Behältnissen, einschließlich Netze und dergleichen, muss der Schriftzug „Limone Femminello del Gargano g.g.A — zur Verarbeitung bestimmt“ in klarer und unverwischbarer Schrift angegeben sein, der eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheidbar ist.

Auf den Verpackungen gemäß Punkt 1 müssen folgende Angaben angebracht sein:

— das Logo,

— die — auch ausgeschriebene — Bezeichnung „I.G.P.“,

— Name des Erzeugers/Händlers, Firmenname, Anschrift des Verpackers des Erzeugnisses sowie das Nettogewicht des Erzeugnisses.

Erzeugnisse, bei denen die I.G.P. „Limone Femminello del Gargano“, auch aufbereitet oder verarbeitet, als Zutat verwendet wird, können mit Hinweis auf diese Bezeichnung ohne Anbringen des Gemeinschaftslogos in den Handel gebracht werden, sofern für das Erzeugnis mit geschützter Bezeichnung in der betreffenden Warengruppe ausschließlich zertifizierte Früchte verwendet werden.

Das Bildzeichen besteht aus dem stilisierten Abbild von zwei Zitronen an einem mit Blättern behangenen Zweig im Innern einer ellipsenförmigen Krone. Die Krone trägt die Aufschrift „Limone Femminello del Gargano“.

Die Zitronen und die Aufschrift „Limone Femminello del Gargano“ sind dunkelgelb, der Zweig und die Blätter grün.

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

Das geografische Gebiet, in dem die Zitronen mit der g.g.A. „Limone Femminello del Gargano“ erzeugt und verpackt werden, liegt in der Provinz Foggia (Region Apulien) und umfasst das Gebiet der Gemeinden Vico del Gargano, Ischitella und Rodi Garganico, genauer gesagt den Küstenstreifen im Norden der Halbinsel Gargano und dessen Hinterland von Vico del Gargano über Rodi Garganico bis Ischitella.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Umweltqualität des Gebiets, das aus geo-pedoklimatischer Sicht dem Küstengebiet und der Mittelmeer-Klimazone der Halbinsel Gargano zuzurechnen ist, sowie das Mikroklima haben zusammen mit der seit Urzeiten überlieferten Erfahrung der Bauern dieses Gebiets dazu beigetragen, dass sich Zitronen von so offensichtlicher Qualität herausgebildet haben, dass sie bereits in der Antike auch auf ausländischen Märkten gefragt waren. Die Zitrone „Limone Femminello del Gargano“ wird wegen ihrer Authentizität und vor allem wegen ihres besonderen Aromas geschätzt, das sie von den in anderen Teilen Italiens erzeugten Zitronen abhebt.

Der Zitrusfrüchteanbau im Gargano erfolgt noch nach traditionellen Verfahren in Handarbeit, bei der dem Baumbeschneider eine wesentliche Rolle zufällt. Die Landwirtschaft im Gargano hat mit der Zeit einen reichen Schatz an landwirtschaftlichen Kenntnissen herausgebildet, die eine Generation an die andere weitergegeben hat.

Bereits im Jahr 1884 bestanden erste Absatzbeziehungen zu Nordamerika, das einen großen Teil der Zitruserzeugung abnahm. Die ersten historischen Dokumente betreffend die Zitrone „Limone Femminello del Gargano“ stammen aus dem Jahr 1000. Die ältesten Produktionszahlen zu diesem Gebiet stammen aus neapolitanischen Statistiken aus dem Jahr 1811, denen zufolge 60 % der Produktion zur Ausfuhr bestimmt waren.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltung hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der Produktionsspezifikation für die Zitronen mit der geschützten geografischen Angabe „Limone Femminello del Gargano“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 27 vom 2. Februar 2017 veröffentlicht. Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite eingesehen werden:

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

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung von Anträgen auf den Schutz traditioneller Begriffe gemäß Artikel 30 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse

(2018/C 51/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 37 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission ([1]) Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von zwei Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„OPOLO“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1642

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Bezeichnung: Opolo

„Opolo“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]).

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Opolo“ kann für Weine mit den geschützten Ursprungsbezeichnungen „Primorska Hrvatska“, „Hrvatska Istra“, „Hrvatsko primorje“, „Sjeverna Dalmacija“, „Dalmatinska zagora“ und „Srednja i Južna Dalmacija“ verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Opolo“ ist ein traditioneller Begriff, der für stille Roseweine mit vorherrschenden Fruchtaromen zulässig ist, die ausschließlich aus roten Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt werden. Weine, für die der traditionelle Begriff „Opolo“ verwendet wird, werden nach dem für Weißwein verwendeten Verfahren hergestellt und haben einen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol. Der Höchstertrag für die Erzeugung dieser Weine beträgt 12 000 kg/ha. Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden. Die Farbe von „Opolo“-Weinen kann von leicht bis intensiv rosa reichen.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1645

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

([1]) ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60.
([2]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Bezeichnung: Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP) auch ergänzt durch:

— Arhivsko vino: Wein, der mindestens fünf Jahre unter Kellerbedingungen gelagert wurde, davon mindestens drei Jahr in der Flasche;

— Desertno vino: Wein aus überreifen oder getrockneten Trauben ohne Zugabe weiterer Stoffe mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 16 % vol sowie einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol;

— Kasna berba: Wein aus überreifen Trauben mit mindestens 94 °Oechsle;

— Izborna berba: Wein aus speziell ausgelesenen Trauben mit mindestens 105 °Oechsle;

— Izborna berba bobica: Wein aus ausgelesenen, überreifen, edelfaulen Trauben mit mindestens 127 °Oechsle;

— Izborna berba prosušenih bobica: Wein aus ausgelesenen Beeren von überreifen Trauben mit mindestens 154 °Oechsle;

— Ledeno vino: Wein aus Trauben mit mindestens 127 °Oechsle, die bei einer Temperatur von mindestens -7 °C gelesen und in gefrorenem Zustand verarbeitet werden.

„Vrhunsko vino KZP“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ darf für alle kroatischen Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ ist ein Synonym des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“, das zur Beschreibung von Weinen verwendet werden darf, die aus Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt werden. Diese Weine müssen einen natürlichen Alkoholgehalt aufweisen von mindestens

— 10 % vol in der Weinbauzone B;

— 10,5 % vol in der Weinbauzone C I;

— 11 % vol in der Weinbauzone C II.

Der Höchstertrag für die Erzeugung dieser Weine beträgt

— 10 000 kg/ha (6 000 l/ha) in der Weinbauzone B;

— 11 000 kg/ha (6 600 l/ha) in den Weinbauzonen C I und C II.

Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung und Süßung sind nicht zulässig. Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden. Je nach Reife der Trauben und den Verfahren für die Herstellung und Reifung des Weins dürfen die folgenden zusätzlichen Begriffe verwendet werden:

— Arhivsko vino

— Desertno vino

— Kasna berba

— Izborna berba

— Izborna berba bobica

— Izborna berba prosušenih bobica

— Ledeno vino.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„KVALITETNO BISER VINO“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1639

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Bezeichnung: Kvalitetno biser vino

„Kvalitetno biser vino“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Kvalitetno biser vino“ darf für alle kroatischen Perlweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Perlwein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Kvalitetno biser vino“ ist ein Synonym des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“, das zur Beschreibung von aus Qualitätsweinen, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost gewonnenem Perlwein verwendet werden darf, der aus Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt wird. Die Weine, für die der traditionelle Begriff „Kvalitetno biser vino“ verwendet wird, müssen einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweisen. In geschlossenen Behältnissen bei 20 °C muss der auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar betragen.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„MLADO VINO“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1641

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Bezeichnung: Mlado vino

„Mlado vino“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Mlado vino“ darf für alle kroatischen Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Mlado vino“ ist ein traditioneller Begriff, der für Weine verwendet werden darf, deren Gärung vollständig oder teilweise abgeschlossen ist und die ausschließlich aus Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt werden. Die Weine mit dem traditionellen Begriff „Mlado vino“ müssen vor dem 31. Dezember des Kalenderjahres, in dem die Trauben geerntet wurden, in Verkehr gebracht werden.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1644

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Bezeichnung: Vrhunsko pjenušavo vino

„Vrhunsko pjenušavo vino“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Vrhunsko pjenušavo vino“ darf für alle kroatischen Schaumweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Schaumwein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Vrhunsko pjenušavo vino“ ist ein Synonym des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“, das zur Beschreibung von Schaumweinen verwendet werden darf, die aus der ersten alkoholischen Gärung von frischen Weintrauben oder Traubenmost und aus der zweiten alkoholischen Gärung von zur Gewinnung von Qualitätsweinen oder gehobenen Qualitätsweinen geeignetem Wein gewonnen werden, der aus Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (Amtsblatt Nr. 53/2014) hergestellt wird. Schaumweine, für die der traditionelle Begriff „Vrhunsko pjenušavo vino“ verwendet wird, müsssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol und in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen.

ANTRAG AUF SCHUTZ DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)“

Datum des Eingangs: 17. Mai 2013

Sprache des Antrags: Kroatisch

Aktenzeichen: TDT-HR-N1640

Antragsteller:

Ministerium für Landwirtschaft
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Bezeichnung: Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP) auch ergänzt durch:

— Mlado vino: sofern er aus Trauben empfohlener Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt wird, die Gärung vollständig oder teilweise abgeschlossen ist und er vor dem 31. Dezember des Kalenderjahres, in dem die Trauben geerntet wurden, in Verkehr gebracht wird;

— Arhivsko vino: sofern er mindestens fünf Jahre unter Kellerbedingungen gelagert wurde, davon mindestens drei Jahre in der Flasche;

— Desertno vino: sofern er aus überreifen oder getrockneten Trauben gewonnen wurde und einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 16 % vol sowie einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist.

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ ist ein traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Sprache des traditionellen Begriffs: Kroatisch

Verzeichnis der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Der traditionelle Begriff „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ darf für alle kroatischen Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die die Voraussetzungen für die Verwendung dieses traditionellen Begriffs erfüllen.

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Begriffsbestimmung

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ ist ein Synonym des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“, das zur Beschreibung von Weinen verwendet werden darf, die aus empfohlenen Sorten von *Vitis vinifera* gemäß der Verordnung über die nationale Liste zertifizierter Rebsorten (*Amtsblatt* Nr. 53/2014) hergestellt werden. Wein, für den der traditionelle Begriff „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ verwendet wird, muss einen natürlichen Alkoholgehalt aufweisen von mindestens

— 8,5 % vol in der Weinbauzone B;

— 9,0 % vol in der Weinbauzone C I;

— 9,5 % vol in der Weinbauzone C II.

Der Höchstertrag für die Erzeugung dieser Weine beträgt

— 11 000 kg/ha (7 700 l/ha) in der Weinbauzone B;

— 12 000 kg/ha (8 400 l/ha) in den Weinbauzonen C I und C II.

Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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

(2018/C 51/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„CHOUCROUTE D'ALSACE"

EU-Nr.: FR-PGI-0005-01066 — 29.11.2012

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

1. **Name**

„Choucroute d'Alsace"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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*

„Choucroute d'Alsace" ist ein verarbeitetes Gemüse. Es ist das Ergebnis der natürlichen anaeroben Milchsäuregärung der Blätter von Gemüsekohl (*Brassica oleracea* L.), die zuvor in Streifen geschnitten und mit Salz in Gärbehälter gegeben wurden.

Die im Kohl vorkommenden Zucker werden von den natürlich auf dem Kohl und in den Gärbehältern vorkommenden Milchsäurebakterien für die Umwandlung in Milchsäure genutzt.

Es handelt sich um ein ausgewogenes Erzeugnis: wenig Säure (wenig überschüssige Säure) und geringe Süße (die natürlich vorkommenden Zucker wurden für die natürliche Milchsäuregärung verwendet).

Zwei Angebotsformen sind möglich:

— rohes Sauerkraut;

— gekochtes Sauerkraut, das nach der Gärung wärmebehandelt wird. Es wird gekocht, wobei eventuell Tierfett (Schweine-, Gänse- oder Entenschmalz), Pflanzenfett, Speckwürfel (höchstens 10 %), Alkohol (vin blanc d'Alsace AOC (elsässischer Weißwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung), crémant d'Alsace AOC (elsässischer Schaumwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) oder Bier), Bouillon, Gewürze und Würzmittel (Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Koriander, Kreuzkümmel, Thymian), Ascorbinsäure oder Aromaextrakte zugegeben werden.

Das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace" als rohes Sauerkraut ist gekennzeichnet durch:

— eine weiße bis hellgelbe Farbe;

— den unverfälschten, charakteristischen Geruch des fermentierten Kohls;

— eine leicht knackige Textur;

— einen leicht säuerlichen Geschmack: pH ≤ 4 und titrierbarer Säuregehalt ≥ 1 %;

— lange und feine Streifen: der Gewichtsanteil von frisch geschnittenen Kohlstreifen mit einer Länge von über 15 cm liegt über 50 %;

— einen Gewichtsanteil von großen Kohlstrunkstücken, den sogenannten „mouchoirs", von unter 5 %.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace“ als gekochtes Sauerkraut ist gekennzeichnet durch:

— eine weiße bis hellgelbe Farbe;

— lange und feine Streifen;

— eine feste Textur;

— einen leicht säuerlichen Geschmack: der titrierbare Säuregehalt, ausgedrückt als Prozentsatz an Milchsäure, liegt zwischen 0,4 % und 1 %.

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

Die für die Erzeugung von Kohl zugelassenen Sorten sind in einer Sortenliste angegeben. Diese wird jedes Jahr auf der Basis einer Bewertung der sortenspezifischen Ergebnisse im Hinblick auf die folgenden Qualitätsziele aktualisiert:

— agronomische Leistung (durchschnittliches Mindestgewicht der Kohlköpfe von 3 kg, Frühreife, Regelmäßigkeit der Reife);

— Anfälligkeit für Nekrosen (negative Auswirkung auf das Aussehen des Sauerkrauts: Struktur und Farbe);

— sauerkrautspezifische Eigenschaften (gute Schnittfähigkeit, Homogenität, weiße bis hellgelbe Farbe der Streifen, Länge und Feinheit der Streifen).

Gegenwärtig werden folgende Sorten verwendet: Almanac, Alsior, Ambrosia, Atria, Brigadier, Burton, Cabton, Jubilée, Landini, Liberator, Mandy, Megaton, Neuropa, Novoton, Padoc, Passat, Puccini, Ramco, Ramkila, Septdor, Tobia, Transam, Typhoon und Vestri.

Die Sortenliste wird jedes Jahr an die Wirtschaftsbeteiligten sowie an die Kontrollstelle und die zuständigen Kontrollbehörden verteilt.

Die Kohlköpfe werden bei optimaler Reife geerntet, sie verfügen über die folgenden Eigenschaften: durchschnittliches Mindestgewicht von 3 kg, Festigkeit des Kohlkopfs, Änderung der Farbe der Oberseite des Kopfs von grün nach gelb.

Es bestehen keine Einschränkungen bei der Herkunft des Rohstoffs.

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

Die Schritte der Verarbeitung der Kohlköpfe zu Sauerkraut (Schneiden, Einsalzen, Gärung) und des Kochens (für gekochtes Sauerkraut) erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Das Verpacken des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace“ erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Sauerkraut ist ein luft- und lichtempfindliches Erzeugnis. Luft und Licht führen zur Oxidation, die den Geschmack beeinträchtigt; das Erzeugnis sollte daher so wenig wie möglich bewegt werden.

Beim Befüllen der Verpackung kommt zudem das Know-how der Beteiligten zur Geltung; es muss sehr sorgfältig durchgeführt werden, damit die feinen und langen Streifen des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace“ nicht beschädigt werden.

Als gekochtes Erzeugnis wird „Choucroute d'Alsace“ direkt nach dem Kochen in heißem Zustand verpackt.

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

Die Kennzeichnung muss die Angabe „Gemüse“ enthalten. Sie befindet sich in demselben Sichtfeld wie der Name der g.g.A. „Choucroute d'Alsace“, und zwar in Schriftzeichen, die (außer im Falle von Großbuchstaben) mindestens halb so groß sind wie die für den Namen der g.g.A. verwendeten Schriftzeichen.

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

Das geografische Gebiet besteht aus der Region Elsass bzw. den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Elsass zeichnet sich — dank des Schutzes, den die Vogesen nach Westen hin bieten — durch ein halbkontinentales Klima aus, das von kalten und trockenen Wintern sowie von warmen und gewittrigen Sommern geprägt ist.

Historisch hat sich der Kohlanbau im Elsass entwickelt, da dort günstige Bedingungen herrschen. Die Tatsache, dass die Böden über eine gute Nährstoffversorgung und ein gutes Wasserspeichervermögen verfügen und der Klimakreislauf (niederschlagsreicher Frühling mit einem Niederschlagsmaximum im Mai, heißer und gewittriger Sommer, rückläufige Niederschläge bis zum Jahresende) mit der Vegetationsperiode des Kohls in Einklang steht, hat die Entwicklung dieser Kultur begünstigt.

Sauerkraut ist historisch eng mit dem Elsass verbunden, wovon in erster Linie die Etymologie bzw. die Herkunft des Begriffs „Choucroute" zeugt, der eine Anpassung des elsässischen Wortes *Sürkrüt* ist (*sür* bedeutet sauer und *krüt* Kohl (Kraut)).

Der Ursprung des Sauerkrauts reicht so weit zurück, dass es schwierig ist, ihn genau zu bestimmen. Seine Verbindung mit dem Elsass ist jedoch schon sehr früh unbestreitbar, wie dies etwa Charles Gérard (*L'Ancienne Alsace à table,* 1877) beschreibt: „Das Sauerkraut hat keinen anderen Ursprung als den Elsässer selbst. Der Einwohner und das Gericht sind beide gleich alt, und somit verliert sich ihre Spur gleichermaßen in grauer Vorzeit."

Die ersten schriftlichen Zeugnisse gehen auf das 16. Jahrhundert zurück. Hier ist insbesondere das *Kräuterbuch* von Hieronymus Bock (1539) zu nennen, in dem unter den Winterarbeiten der Hausfrau das Einsalzen des Kohls genannt wird und vom *Sauerkappes* (Sauerkraut) die Rede ist.

Im Einzelnen wird das altüberlieferte Verfahren der Herstellung von Sauerkraut etwa von Jean-Louis Schlienger und André Braun beschrieben: „Sauerkraut […] wurde in allen Haushalten zubereitet. Vom Weißkohl, von dem ganz gesunde und dichte Köpfe ausgewählt wurden, wurden die grünen Blätter und der Strunk entfernt, dann wurde er mit einem speziellen Messer geschnitten, das aus einem Brett mit zwei oder drei schrägen, scharfen Klingen bestand, auf dem der in eine Holzkiste eingespannte Kohl hin- und herbewegt wurde. […] Die Krautstreifen wurden etwa 8 cm dick in ein Steinfass geschichtet, dessen Boden mit Salz und Gewürzen bedeckt war. […] Der Vorgang wurde so lange fortgesetzt, bis das Gefäß voll war. […] Das Ganze […] wurde drei bis vier Wochen lang an einem frostgeschützten Ort der Gärung überlassen.

Das für den Verzehr entnommene Sauerkraut wurde von der Salzlake befreit […] und das Fass mit Wasser aufgefüllt. Damit wurde verhindert, dass die Luft auf das restliche Kraut einwirkte, das einen intensiven Geruch verströmte" (*Le Mangeur alsacien. Deux mille ans de gastronomie,* 2000).

Diese Zitate bezeichnen das im Elsass hergestellte Sauerkraut eindeutig als Gemüse.

Das Herstellungsverfahren des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace" ist einfach, erfordert jedoch das entsprechende Know-how.

Um die charakteristischen langen, feinen weißen Streifen zu erhalten, muss nicht nur die geeignete Kohlsorte ausgewählt werden und die Ernte bei optimaler Reife erfolgen, sondern die Kohlköpfe müssen auch sorgfältig verarbeitet werden. Die Überprüfung der Frische der Kohlköpfe, die Arbeitsgänge des Entstrunkens, des Entfernens der äußeren Blätter und des Hobelns sind entscheidende Schritte, wenn ein hochwertiges Erzeugnis gewährleistet werden soll. Auch die Salzmenge wird unter Berücksichtigung der klimatischen Bedingungen zum Zeitpunkt der Befüllung des Gärbehälters angepasst.

Die Gärung erfolgt natürlich, ohne dass zur Beschleunigung der Gärung eingegriffen würde. Vielmehr tun hier die Milchsäurebakterien auf dem Kohl und in der Umgebung (Gärbehälter) ihre Wirkung. Daher werden die Gärbehälter von den Sauerkrautherstellern auch nicht desinfiziert; sie werden mit klarem Wasser ausgewaschen, um die Bakterienflora zu schonen, die die organoleptischen Eigenschaften des Sauerkrauts garantiert.

Auch beim Verpacken des rohen Sauerkrauts bzw. beim Kochen und Verpacken des gekochten Sauerkrauts kommt es auf das Know-how des Herstellers an, damit die langen und feinen Krautstreifen ganz bleiben. Man muss behutsam und routiniert vorgehen, um die Streifen des „Choucroute d'Alsace" nicht zu beschädigen.

Besondere Merkmale des Erzeugnisses

Das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace" ist gekennzeichnet durch:

— seine langen und feinen Streifen;

— seine weiße bis hellgelbe Farbe;

— seine leicht knackige Textur bei rohem Sauerkraut und seine feste Textur bei gekochtem Sauerkraut;

— seinen leicht säuerlichen Geschmack.

Ursächlicher Zusammenhang

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace".

Die Entwicklung des Herstellungsverfahrens des Sauerkrauts im Elsass ergibt sich aus zwei natürlichen Faktoren dieser Region: den günstigen Boden- und Klimabedingungen für den Kohlanbau und den strengen Wintern des halbkontinentalen Klimas. In diesem Umfeld haben sich die Elsässer des Verarbeitungsverfahrens durch Gärung bedient, das es ermöglichte, den vor Ort in großen Mengen verfügbaren Kohl haltbar zu machen und zugleich seinen Nährwert zu bewahren. Das Sauerkraut konnte so während der ganzen Winterzeit verzehrt werden.

Im Zuge der Entwicklung dieses Verfahrens seit dem Mittelalter hat sich ein Know-how herausgebildet, das in den elsässischen Sauerkrautfabriken noch heute Anwendung findet.

Auf die Auswahl der Kohlsorten, die Anbauplanung, die Frische der eingesetzten Kohlköpfe sowie die Beherrschung der Arbeitsgänge des Entstrunkens und des Schneidens ist es zurückzuführen, dass „Choucroute d'Alsace" in Form von feinen und langen Streifen hergestellt werden kann.

Im nächsten Schritt bestimmen die richtige Form des Einsalzens (Menge und Verteilung des Salzes) und die vollständig natürliche Gärung des Kohls unter den klimatischen Bedingungen des Elsass und unter Einwirkung der Milchsäurebakterien der Kohlköpfe und der Gärbehälter die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace": leicht säuerlicher Geschmack und leicht knackige Textur. Das Einsalzen ist für die Haltbarmachung, die Konsistenz und die Farbe des Sauerkrauts von großer Bedeutung. Aufgrund des anaeroben Charakters der Gärung wird eine Oxidation des Kohls vermieden, womit sich die spezifische weiße bis hellgelbe Farbe des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace" ergibt. Während dieses Erzeugungsschritts, der in Gärbehältern und Räumen erfolgt, deren Temperatur nicht geregelt ist, ist das Sauerkraut also unmittelbar den klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets ausgesetzt, die die Dauer dieser Phase bestimmen und die Qualität des Enderzeugnisses beeinflussen. Diese Phase kann je nach Außentemperaturen zwei Wochen bis mehrere Monate dauern. Für die Überwachung und gute Durchführung dieses Erzeugungsschritts, der für die Qualität des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace" entscheidend ist, spielen das Know-how und die Erfahrung des Sauerkrautherstellers eine maßgebliche Rolle.

Schließlich ist auch für das Umfüllen, gegebenenfalls das Kochen sowie das Verpacken des Sauerkrauts das Know-how der Hersteller im geografischen Gebiet erforderlich, damit gewährleistet ist, dass die sehr empfindlichen und brüchigen Streifen ganz bleiben.

Das frühere und heutige Ansehen des Erzeugnisses „Choucroute d'Alsace" ist eng mit seiner starken territorialen Verankerung im Elsass verbunden.

Das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace" hat sein Ansehen vor allem als Gemüse erworben, das zu Gerichten verschiedener Art gereicht wird. So stellt auch Urbain Dubois das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace" als Beilage vor und rühmt deren Qualität: *„Sauerkraut-Beilage — dem elsässischen Sauerkraut gebührt der Vorzug"* (*Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne,* 1888).

Bis zum 19. Jahrhundert wurde „Choucroute d'Alsace" in den am wenigsten gut situierten Haushalten häufig gegessen, sowohl roh als auch gekocht. Dies geht insbesondere aus den Schriften von Doktor Maugue hervor: „Die Elsässer lassen die dicken Kohlköpfe sauer werden, nachdem sie sie zerkleinert haben; dieser Kohl ist ein kulinarischer Genuss und das Hauptnahrungsmittel der Einheimischen dieser Region" (*Histoire naturelle de la province d'Alsace,* 1726). Jean-Louis Schlienger und André Braun schildern, auf welche Weise das gekochte Sauerkraut verzehrt wurde: „Das Sauerkraut wurde als Wintergemüse verzehrt, nachdem es fünf Stunden lang auf kleiner Flamme gekocht worden war. […] Es konnte anstelle von frischem Kohl im Eintopf ‚Pot-au-feu' gegessen werden oder an Feiertagen in wohlhabenden Haushalten mit Speck oder Schweineschmalz. […] Empfohlen wurde auch, es als Beilage zu Speck, Kartoffeln, Würsten und verschiedenen Fleischstücken vom Schwein zu servieren" (aus dem oben genannten Werk). Bei der Hochzeit des elsässischen Feudalherrn Georg von Rappoltstein (Georges de Ribeaupierre) mit Elisabeth von Helfenstein am 6. November 1543 wurde Sauerkraut etwa als Beilage zu einem Lebergericht serviert, wahrscheinlich in gekochter Form.

Die Annexion des Elsass durch Deutschland im Jahr 1871 hat, indem sie zahlreiche Elsässer und Mosellaner zur Auswanderung veranlasste, dazu beigetragen, dieses Erzeugnis in Frankreich bekannt zu machen.

Noch heute wird das Erzeugnis „Choucroute d'Alsace" wegen seiner organoleptischen Eigenschaften geschätzt: „Es gibt kein gutes Sauerkraut außer dem, das aus der Gegend zwischen Vogesen und Rhein stammt. Sein Geschmack, seine Säure, seine Knackigkeit sind genau richtig" (Marchal, P. L., *Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie,* Saisons d'Alsace, Winter 1968, Nr. 25).

Tony Hartmann, ein berühmter Koch, Konditor und Eismacher elsässischer Abstammung, schreibt: „Gekocht oder roh, als Sorbet oder als Konfitüre, das Sauerkraut macht wieder von sich reden“ (*Variations autour de la Choucroute,* Éditions Hirlé, 2005).

Schließlich halten zahlreiche Dörfer jeden Herbst Feste zu Ehren des „Choucroute d'Alsace“ ab, so etwa Krautergersheim, ein für sein Sauerkraut berühmtes Dorf, das seit 1973 ein „Fête de la choucroute“ ausrichtet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf

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

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE