

Amtsblatt der Europäischen Union

C 57



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

20. Februar 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 57/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9704 — Gilde/Proman/Agilitas) ⁽¹⁾	1
2020/C 57/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9708 — Eiffage/Atlas Arteria/Blue Atlas/PGGM/APRR/ADELAC) ⁽¹⁾	2
2020/C 57/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9712 — Mitsubishi/Wallenius Wilhelmsen/JV) ⁽¹⁾	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2020/C 57/04	SCHLUSSFOLGERUNGEN DES RATES ZU COVID-19	4
--------------	--	---

Europäische Kommission

2020/C 57/05	Euro-Wechselkurs — 19. Februar 2020	8
--------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 57/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9659 — Telia Company/CapMan AIFM/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	9
--------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 57/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	11
2020/C 57/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	17
2020/C 57/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	25

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9704 — Gilde/Proman/Agilitas)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 57/01)

Am 13. Februar 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9704 — Gilde/Proman/Agilitas abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9708 — Eiffage/Atlas Arteria/Blue Atlas/PGGM/APRR/ADELAC)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 57/02)

Am 13. Februar 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9708 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9712 — Mitsubishi/Wallenius Wilhelmsen/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 57/03)

Am 14. Februar 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9712 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

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

RAT

SCHLUSSFOLGERUNGEN DES RATES ZU COVID-19

(2020/C 57/04)

Der Rat der Europäischen Union ist heute zusammengetreten, um eine Bilanz der Auswirkungen des Ausbruchs von COVID-19 beim Menschen zu ziehen, der im Dezember letzten Jahres in China begann und am 30. Januar 2020 von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zu einer gesundheitlichen Notlage von internationaler Tragweite erklärt wurde ⁽¹⁾.

Der Rat begrüßt die wirksame Reaktion der EU durch die Mitgliedstaaten, die Kommission, das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und den Gesundheitssicherheitsausschuss (HSC) sowie die internationale Reaktion auf die Gefahr eines möglichen Ausbruchs einer Pandemie und ruft zu anhaltender und verstärkter Zusammenarbeit auf EU- und internationaler Ebene auf.

In dem Bewusstsein, dass sich die epidemiologische Lage noch weiterentwickelt, sollten die EU und ihre Mitgliedstaaten weiterhin entschlossen und koordiniert handeln, um der Bedrohung durch COVID-19 zu begegnen und die weitere Einschleppung des 2019-nCoV-Virus, das COVID-19 verursacht, in die EU und seine weitere Verbreitung innerhalb der EU zu verhindern. Zu diesem Zweck hat der Rat der Europäischen Union die folgenden Schlussfolgerungen angenommen:

„DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION

1. ERKENNT AN, dass Ausbrüche neuer übertragbarer Krankheiten wie COVID-19 potenzielle globale Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit darstellen, insbesondere aufgrund des großen Umfangs und der hohen Frequenz des internationalen Reiseverkehrs in einer globalisierten Welt;
2. STELLT FEST, dass die bestätigten Fälle von COVID-19 durch ein Virus verursacht werden, das von Mensch zu Mensch übertragen werden kann;
3. NIMMT KENNTNIS VON dem strategischen Bereitschafts- und Reaktionsplan zu 2019-nCoV, den die WHO am 3. Februar 2020 herausgegeben hat ⁽¹⁾ und der darauf abzielt, die weitere Verbreitung des 2019-nCoV-Virus innerhalb Chinas und anderer Länder zu stoppen und die Auswirkungen des Ausbruchs in allen Ländern abzumildern; ferner wird darin die Mobilisierung von Mitteln gefordert, mit denen eine internationale Koordinierung und Unterstützung für Maßnahmen eingerichtet, die Bereitschafts- und Reaktionsmaßnahmen der Länder verstärkt sowie vorrangige Forschung und Innovationen beschleunigt werden können;
4. BEKUNDET seine Solidarität mit den infizierten Personen in der ganzen Welt und den am stärksten betroffenen Ländern, insbesondere China, und ERKLÄRT seine Bereitschaft, zusammen mit der Kommission und in Kooperation mit der WHO und den Behörden dieser Drittländer zu prüfen, welche Art von Hilfe zur Bekämpfung dieses Virusausbruchs geleistet werden kann;
5. ERINNERT DARAN, dass im Bereich der Gesundheitssicherheit eine enge Koordinierung und Zusammenarbeit der EU und ihrer Mitgliedstaaten stattfindet, indem gemäß dem Beschluss Nr. 1082/2013/EU zu schwerwiegenden grenzüberschreitenden Gesundheitsgefahren ⁽²⁾ und dem Beschluss Nr. 1313/2013/EU über ein Katastrophenschutzverfahren der Union ⁽³⁾ Planungs- und Reaktionsmaßnahmen sowie Bereitschaftsplanungen durchgeführt und Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Geschäftsfortführungsplanung aufgegriffen werden;

⁽¹⁾ [https://www.who.int/news-room/detail/30-01-2020-statement-on-the-second-meeting-of-the-international-health-regulations-\(2005\)-emergency-committee-regarding-the-outbreak-of-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/news-room/detail/30-01-2020-statement-on-the-second-meeting-of-the-international-health-regulations-(2005)-emergency-committee-regarding-the-outbreak-of-novel-coronavirus-(2019-ncov))

6. UNTERSTREICHT, wie wichtig es ist, dass zum Schutz der öffentlichen Gesundheit – gemeinsam mit der Kommission im Rahmen der Internationalen Gesundheitsvorschriften (IHR) der WHO – durch die Koordinierung von Reaktionsmaßnahmen, einschließlich der Ermittlung von Kontaktpersonen und der Risikokommunikation, sowie durch den Austausch von Informationen über nationale Präventiv- und Vorbereitungsmaßnahmen im Rahmen des HSC und des Frühwarn- und Reaktionssystems (EWRS) zeitnah gehandelt wird;
7. BEGRÜßT die ‚Resolution on Strengthening Preparedness for Health Emergencies; Implementation of International Health Regulations‘ (Entscheidung zur Stärkung der Bereitschaft bei Gesundheitsnotfällen; Umsetzung der Internationalen Gesundheitsvorschriften) (IHR, 2005), die der Exekutivrat der WHO am 8. Februar 2020 angenommen hat ⁽⁴⁾;
8. BEGRÜßT FERNER die bereits laufenden Arbeiten der WHO, der Kommission, des ECDC und des HSC, insbesondere zu den Leitlinien betreffend eine gemeinsame Falldefinition, ein gemeinsames Fallmanagement und die Unterrichtung der Reisenden;
9. UNTERSTREICHT die Bedeutung der Arbeiten des ECDC im Hinblick auf die Formulierung technischer Anleitungen für die Analyse, die Risikobewertung und die Behandlung infizierter Personen und der Personen, die mit diesen Kontakt hatten, und den Schutz des betroffenen Gesundheitspersonals, sowie der Arbeiten der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) in Bezug auf Behandlungen, Impfstoffe und Forschung, der Arbeiten der Agentur der Europäischen Union für Flugsicherheit (EASA) im Bereich Schutz der öffentlichen Gesundheit im Flugverkehr und der Arbeiten anderer maßgeblicher EU-Agenturen;
10. BEGRÜßT die rasche Aktivierung des Informationsaustausch-Modus der Integrierten EU-Regelung für die politische Reaktion auf Krisen (IPCR) ⁽⁵⁾, des Katastrophenschutzverfahrens der Union ⁽⁶⁾ sowie die verstärkte konsularische Unterstützung als Reaktion auf den Ausbruch von COVID-19;
11. ERKENNT AN, dass die an den EU-Grenzen und -Grenzübertrittsorten ergriffenen nationalen Maßnahmen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit, einschließlich der von den Mitgliedstaaten im Zusammenhang mit dem Ausbruch von COVID-19 bereits ergriffenen Maßnahmen, durch die Verstärkung der bereits laufenden Koordinierung zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen der WHO-Empfehlungen noch wirksamer gestaltet werden können;
12. ERKENNT AN, dass die Reaktion auf schwerwiegende grenzüberschreitende Gesundheitsbedrohungen ein koordiniertes sektorübergreifendes Vorgehen auf nationaler, EU- und internationaler Ebene erfordert, und begrüßt die diesbezügliche Unterstützung der Kommission, des Europäischen Auswärtigen Dienstes (EAD) und aller einschlägigen EU-Agenturen;
13. BETONT, wie wichtig es ist, die Rolle der WHO bei der Bewältigung des Ausbruchs zu stärken, unter anderem auf der Grundlage koordinierter EU-Beiträge, um insbesondere den Austausch epidemiologischer Daten in Echtzeit sicherzustellen;
14. UNTERSTREICHT, dass ein koordinierter Ansatz mit der WHO entwickelt werden muss – einschließlich des Sondierens von Möglichkeiten freiwilliger Finanzierungen –, um Länder mit schwächeren Gesundheitssystemen im Einklang mit dem Grundsatz der weltweiten Solidarität zu unterstützen;
15. FORDERT die Mitgliedstaaten NACHDRÜCKLICH AUF, in Zusammenarbeit mit der Kommission auf verhältnismäßige und angemessene Art und Weise im Einklang mit den Empfehlungen der WHO und den Gutachten des ECDC nach folgenden Leitlinien gemeinsam vorzugehen:
 - a) Es sollten die erforderlichen und angemessenen Maßnahmen ergriffen werden, um den Schutz der öffentlichen Gesundheit zu gewährleisten, wobei zu berücksichtigen ist, dass sämtlichen Formen des internationalen Reiseverkehrs eine besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden muss. Mit diesen Maßnahmen sollte insbesondere sichergestellt werden, dass
 - alle EU-Eingangsorte über die Mittel verfügen, um Personen mit erhöhtem Risiko, Träger des 2019-nCoV-Virus zu sein, darüber zu informieren und zu beraten, wie sie medizinische Beratung und Versorgung finden können;
 - klare Pläne und Ressourcen vorhanden sind, damit vermutete und bestätigte Träger des 2019-nCoV-Virus in Gesundheitseinrichtungen angemessen versorgt werden und gegebenenfalls weitere Maßnahmen wie die Ermittlung von Kontaktpersonen ergriffen werden;
 - in der gesamten EU Informationen für Reisende im internationalen Verkehr, die aus den betroffenen Gebieten ankommen oder sich nach einem Aufenthalt in diesen Gebieten auf der Durchreise befinden, bereitgestellt werden und diese Personen rückverfolgt werden können;
 - wenn die Umstände dies rechtfertigen, die aus den betroffenen Gebieten ankommenden Reisenden oder sich nach einem Aufenthalt in diesen Gebieten auf der Durchreise befindenden Reisenden dazu aufgefordert werden können, Auskunft darüber zu erteilen, ob sie mit Personen aus diesen Gebieten in Kontakt waren;

- die Beschäftigten des Gesundheitswesens und die breite Öffentlichkeit Beratung und Informationen erhalten;
- ein angemessener Schutz des Krankenhauspersonals, das die Patienten behandelt, gewährleistet ist.

Diese Maßnahmen sollten im Einklang mit den Empfehlungen der WHO, die auf der Grundlage der IHR herausgegeben werden, den laufenden Arbeiten im HSC sowie den Gutachten des ECDC und nationalen Plänen und Leitlinien stehen;

- b) unter den Mitgliedstaaten sollte eine enge und verstärkte Koordinierung hergestellt werden, um die Wirksamkeit aller Maßnahmen zu gewährleisten, einschließlich erforderlichenfalls Maßnahmen in Bezug auf Reisen bei gleichzeitiger Wahrung der Freizügigkeit innerhalb der EU, um einen optimalen Schutz der öffentlichen Gesundheit zu gewährleisten und die breite Öffentlichkeit noch stärker für COVID-19 zu sensibilisieren;
- c) was die Beobachtung und Überwachung anbelangt, so sollten kontinuierlich Informationen über den Stand der Ausbreitung des 2019-nCoV-Virus innerhalb des Hoheitsgebiets der einzelnen Mitgliedstaaten unter Nutzung bestehender europäischer und internationaler Strukturen in Einklang mit den IHR und dem Beschluss Nr. 1082/2013/EU ausgetauscht werden;
- d) im Bereich der Diagnose und Behandlung sollten sie gemäß dem Beschluss Nr. 1082/2013/EU und im Einklang mit Artikel 44 der IHR weiterhin Solidarität und Zusammenarbeit unter Beweis stellen, indem sie einander und die Weltgemeinschaft unterstützen bei der Ermittlung der Quelle des 2019-nCoV-Virus und seines vollen Potenzials für die Übertragung von Mensch zu Mensch, der Entwicklung der erforderlichen Behandlung, der Ausarbeitung gemeinsamer Leitlinien für das Fallmanagement, erforderlichenfalls der gemeinsamen Nutzung von Diagnosekapazitäten und der Optimierung des Einsatzes antiviraler Mittel;
- e) im Bereich der Kommunikation sollten der breiten Öffentlichkeit – gegebenenfalls über den HSC und sein Netz von Kommunikationsbeauftragten – koordinierte, präzise, zeitnahe und kohärente Informationen und Verhaltensempfehlungen in Bezug auf COVID-19 auf der Grundlage von Fakten und verfügbaren Daten an die Hand gegeben werden, um Fehlinformationen und Desinformation entgegenzuwirken, die unter anderem zu Diskriminierung führen können;
- f) im Bereich Forschung und Entwicklung sollte eng miteinander und gegebenenfalls mit Industrie und Wissenschaft zusammengearbeitet werden, um die Entwicklung eines Pilotimpfstoffs gegen COVID-19 sowie von Diagnoseverfahren und antiviralen Medikamenten zu erleichtern;

16. FORDERT die Kommission AUF,

- a) den sektorübergreifenden Informationsaustausch und die sektorübergreifende Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten, insbesondere in den Bereichen Überwachung, Risikobewertung, Risikomanagement und Gegenmaßnahmen gegen COVID-19 in der EU zu erleichtern;
- b) im Rahmen des HSC und gegebenenfalls des Katastrophenschutzverfahrens der Union Vorschläge für koordinierte Maßnahmen für die nächsten möglichen Phasen des Ausbruchs auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Informationen zu unterstützen;
- c) bestehende Finanzierungsmechanismen zur Unterstützung der Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten bei den Vorkehrungen und der Reaktion auf die Bedrohung durch COVID-19 im Rahmen bestehender Programme und Tätigkeiten der EU zu aktivieren;
- d) alle verfügbaren Möglichkeiten, insbesondere die gemeinsame Beschaffung, weiter zu prüfen, um den notwendigen Zugang zu den von den Mitgliedstaaten benötigten persönlichen Schutzausrüstungen zu erleichtern, um potenzielle Engpässe zu minimieren;
- e) unter den Mitgliedstaaten die Abstimmung geeigneter kosteneffizienter Maßnahmen zu fördern, die darauf ausgerichtet sind, Menschenleben zu schützen und zu retten und das Risiko der Zunahme von COVID-19-Fällen zu minimieren, sowie die konsequente Anwendung geeigneter Vorschriften für nichtpharmazeutische Gegenmaßnahmen einschließlich Isolierung, Quarantäne und räumlicher Trennung entsprechend der aktuellen Dynamik der epidemiologischen Lage im Einklang mit den wissenschaftlichen Gutachten des ECDC und der WHO zu fördern;
- f) in Zusammenarbeit mit der EMA und den nationalen Arzneimittelagenturen die Auswirkungen globaler Gesundheitsbedrohungen wie COVID-19 auf die Verfügbarkeit von Arzneimitteln in der EU und die Sicherheit der Lieferketten zu bewerten;

- g) die Unterstützung für das Netz der Kommunikationsbeauftragten des Gesundheitssicherheitsausschusses im Einklang mit dem Beschluss Nr. 1082/2013/EU zu schwerwiegenden grenzüberschreitenden Gesundheitsgefahren und die Standardarbeitsanweisungen des Netzes der Kommunikationsbeauftragten des Gesundheitssicherheitsausschusses zu verstärken.

(¹) <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/srp-04022020.pdf>

(²) Beschluss Nr. 1082/2013/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Oktober 2013 zu schwerwiegenden grenzüberschreitenden Gesundheitsgefahren und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2119/98/EG, (ABl. L 293, vom 5.11.2013, S. 1).

(³) Beschluss Nr. 1313/2013/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über ein Katastrophenschutzverfahren der Union, (ABl. L 347, vom 20.12.2013, S. 924).

(⁴) EB 146/CONF.17 vom 8. Februar 2020 https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB146/B146_CONF17-en.pdf

(⁵) <https://www.consilium.europa.eu/en/policies/ipcr-response-to-crises/>

(⁶) https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_20_142“.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

19. Februar 2020

(2020/C 57/05)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0800	CAD	Kanadischer Dollar	1,4281
JPY	Japanischer Yen	119,35	HKD	Hongkong-Dollar	8,3925
DKK	Dänische Krone	7,4693	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6883
GBP	Pfund Sterling	0,83148	SGD	Singapur-Dollar	1,5033
SEK	Schwedische Krone	10,5743	KRW	Südkoreanischer Won	1 284,75
CHF	Schweizer Franken	1,0621	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,1425
ISK	Isländische Krone	138,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5538
NOK	Norwegische Krone	10,0178	HRK	Kroatische Kuna	7,4453
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 783,04
CZK	Tschechische Krone	24,962	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4955
HUF	Ungarischer Forint	336,33	PHP	Philippinischer Peso	54,616
PLN	Polnischer Zloty	4,2712	RUB	Russischer Rubel	68,6245
RON	Rumänischer Leu	4,7792	THB	Thailändischer Baht	33,696
TRY	Türkische Lira	6,5606	BRL	Brasilianischer Real	4,7184
AUD	Australischer Dollar	1,6142	MXN	Mexikanischer Peso	20,0690
			INR	Indische Rupie	77,2345

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

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9659 — Telia Company/CapMan AIFM/JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 57/06)

1. Am 11. Februar 2020 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:

- Telia Company AB („Telia Company“, Schweden),
- CapMan AIFM Oy („CapMan AIFM“, Finnland), Teil der Unternehmensgruppe CapMan,
- das Gemeinschaftsunternehmen („JV“, Finnland).

Telia Company und CapMan AIFM übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Gemeinschaftsunternehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Telia Company: Bereitstellung von Mobilfunk- und Festnetz-Telekommunikationsdiensten sowie von Breitband- und Fernsehdiensten in Dänemark, Estland, Finnland, Litauen, Norwegen und Schweden sowie Bereitstellung von Mobilfunkdiensten in Lettland und von Netzzugangsdiensten auf Vorleistungsebene (Übertragungsdienste) weltweit,
- CapMan AIFM: Verwaltung des Anlagefonds CapMan Nordic Infrastructure SCSP,
- Gemeinschaftsunternehmen: Bereitstellung von Festnetz-Internetzugangsdiensten auf Vorleistungsebene, v. a. Aufbau, Eigentümerschaft, Betrieb und Wartung lokaler passiver FTTH-Netze („Fiber-to-the-Home“) für Einfamilienhäuser in Finnland und bestimmter begrenzter passiver FTTB-Anlagen („Fiber-to-the-Building“) für Mehrfamilienhäuser in Finnland.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.9659 — Telia Company/CapMan AIFM/JV

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 57/07)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„ODOBEȘTI“

Referenznummer PDO-RO-A1586-AM01

Datum der Mitteilung: 9. Oktober 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme neuer angebauter Rebsorten*Beschreibung und Änderungsgründe*

Aufgrund der klimatischen Veränderungen in den letzten Jahren sowie der tatsächlichen Erträge der neuen Rebflächen wird in der Spezifikation das Kapitel über die für den Anbau zugelassenen Rebsorten um neue Keltertraubensorten in dem abgegrenzten Gebiet ergänzt, aus denen DOC-Weine (Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung) gewonnen werden.

Das abgegrenzte Gebiet, das bis vor zehn Jahren besonders für den Anbau weißer Sorten geeignet war, eignet sich mittlerweile für den Anbau roter Sorten wie Syrah, Zweigelt u. a. Dank der bodenklimatischen Eigenschaften und der ausgewählten Klone werden höherwertige Weine gewonnen, in deren Qualität sich die Besonderheiten des Gebiets widerspiegeln.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

2. Änderung der Weinbauerträge*Beschreibung und Änderungsgründe*

Die Spezifikation wird in Bezug auf die Weinbauerträge geändert, die angehoben werden. Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

Die Änderung ist auf die umfangreichen neuen Rebflächen mit einer Pflanzdichte von mehr als 4000 Rebstöcken/ha zurückzuführen. Dabei werden Klone mit quantitativ und qualitativ höherem Potenzial verwendet. Im Rahmen der Produktionssteigerung wird die Erhaltung der DOC-Qualität durch Anwendung neuer Verarbeitungstechnologien gewährleistet.

3. Änderung des Erzeugungsgebiets für die Weinbereitung*Beschreibung und Änderungsgründe*

Die Spezifikation wird durch zusätzliche Bestimmungen ergänzt, damit die Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur und die Erhaltung des aromatischen Potenzials von Sorten, die repräsentativ für diese Ursprungsbezeichnung sind, auch außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Bezeichnung erfolgen können, und zwar im benachbarten Gebiet derselben Verwaltungseinheit, wo optimale Kapazitäten für die Weinbereitung vorhanden sind.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

4. Ergänzung spezifischer Verfahren für die Weingewinnung

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird durch Bedingungen für die Gewinnung von Weiß- oder Roséweinen auch aus den Rebsorten Pinot Gris und Traminer Roz ergänzt. Dies ist aufgrund der Entwicklung der Weinbereitungstechnologien und der Verbraucherpräferenzen für diese Sorten erforderlich, die in Form von Roséweinen besondere Eigenschaften aufweisen.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

5. Neuformulierung der Regeln für die Einstufung der gewonnenen Erzeugung

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Regeln für die Einstufung der gewonnenen Erzeugung wurden auf Wunsch der Erzeuger neu formuliert, weil bestimmte Qualitätsmerkmale für die gewonnenen Erzeugnisse mit Ursprungsbezeichnung nicht mehr gewährleistet sind.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Odobești

2. Art der geografischen angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des weines/der weine

Analytische und organoleptische Merkmale - Weiß-/Roséweine

Die Weißweine tragen das besondere Gepräge des Gebiets und weisen blumige, süße Noten sowie Noten von exotischen Früchten oder Zitrusfrüchten auf. Manche Weine haben eine mittlere oder hohe Säure, eine ausgeprägte Frische, eine Aromenpalette von ausgeprägten grasigen Nuancen bis zu süßlichen Aromen tropischer Früchte, häufig mit dem Aroma von Weinblüten.

Die Weißweine sind fein, aromatisch neutral, mit Apfelaromen, blumigen Noten (Fetească regală), dem Aroma von süßen Rosen, im Alter ergänzt durch Nuancen von Moschus, Rosinen, Honig (Tămăioasă românească) oder Zitrus- und Grasnoten, die dem Wein Lebhaftigkeit und Frische verleihen, begleitet von blumigen Aromen und dezenten Noten von frischem Obst (Crâmpoșie).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9,00
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

Analytische und organoleptische Merkmale - Rotweine

Die Rotweine sind durch eine verstärkte Anreicherung farbiger Tannine und eine Aromenkonzentration gekennzeichnet mit fruchtigen Noten, einer guten Balance aufgrund der Akkumulierung von Zuckern, langem Abgang, Zartheit und frischen Noten.

Die Rotweine weisen verschiedene Aromen von sonnengetrockneten Pflaumen (Fetească neagră) auf, mit einem Aromenpotenzial von anfänglich Unterholz- und wilden Nuancen über Aromen von grünem Paprika, dann mit Noten von überreifen Trauben und schwarzen Johannisbeeren (Cabernet Sauvignon) oder den Merkmalen von reifen Kirschen und roten Früchten, im Alter mit Aromen von Rosinen, Tabak oder schwarzem Pfeffer.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9,00
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

ANBAUMERKMALE UND -METHODEN

Anbauverfahren

- mindestens 3 300 Rebstöcke/ha auf bestehenden Rebflächen.
- Erziehungsform: vom Erzeuger nach Maßgabe der Sorte und der bodenklimatischen Bedingungen gewählt.

b) Höchsterträge

Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

15 000 kg Trauben je Hektar

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

16 500 kg Trauben je Hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17 500 kg Trauben je Hektar

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

19 000 kg Trauben je Hektar

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19 000 kg Trauben je Hektar

Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

21 500 kg Trauben je Hektar

Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

115 Hektoliter je Hektar

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

127 Hektoliter je Hektar

Weißweinbereitung aus den Sorten: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 Hektoliter je Hektar

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

146 Hektoliter je Hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 Hektoliter je Hektar

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 Hektoliter je Hektar

Plăvaie

165 Hektoliter je Hektar

Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

159 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Kreis Vrancea

— Stadt Odobești - das Dorf Unirea;

— Gemeinde Jariștea - die Dörfer Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;

— Gemeinde Bolotești - die Dörfer Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivănești

— Gemeinde Broșteni - die Dörfer Broșteni, Pitulușă, Arva

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Șarba B

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölő

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Sémillon B - Semillon blanc

Băbească gri G

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Donaris B

Frâncușă B - Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Barbera N

Codană N

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Nebbiolo N

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Traminer aromat alb B

Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

Zusammenhang mit dem abgegrenzten Gebiet

Angaben zum geografischen Gebiet

Lithologisches Substrat: proluvial-deluviale Sande und Schotter, bedeckt mit einer Schicht von Lössablagerungen. Das Ganze bildet einen detritischen Komplex aus dem Pleistozän, der auf abwechselnden Schichten von Meeresmergel, -tonen und -sanden aus dem Pliozän ruht.

Relief: eine einheitliche Stufe von deluvial-proluvialem Glacis mit relativ einheitlicher Neigung von 300 m im Westen und 100 m im Osten, vom Fuß des Abhangs der Măgura Odobești bis zum Kamm des Abhangs, der die Verbindung zur rumänischen Tiefebene bildet. Geomorphologisch ist das Gebiet durch breite, parallele Riedel mit West-Ost-Ausrichtung gekennzeichnet. Die morphometrischen Höhen- und Expositionsunterschiede ermöglichen den Anbau einer großen Vielfalt von Rebsorten.

Klima: gemäßigt kontinental mit sehr starken Variationen aufgrund der Präsenz osteuropäischer Luftmassen sowie atlantischer Luftmassen (aus West und Nordwest) während des gesamten Jahres, vor allem jedoch in den Übergangsjahreszeiten. Die globale Sonneneinstrahlung weist durchschnittliche Jahreswerte von über 120 kcal/cm² auf mit Variationen zwischen 110 in den nördlichen und 140 in den südlichen Expositionen.

Den Daten des Forschungszentrums Odobești zufolge hat sich das Klima in der Region in den letzten 40 Jahren erwärmt.

Böden: Die Böden des Gebiets sind überwiegend Mollisole, repräsentiert durch lessivierte Schwarzerdeböden (Cambisole und lehmige Alluvialböden), die im östlichen und mittleren Teil, und Ascheböden, die im westlichen Teil des Weinbaugebiets überwiegen. Die mittlere und leichte Textur der Böden sorgt für Durchlässigkeit, Drainage und wertvolle physikalische und technologische Eigenschaften mit einem günstigen Chemismus und einem beträchtlichen Gehalt an Humus und Nährstoffen, die den Anbau von Weinreben besonders begünstigen.

Angaben zum Erzeugnis

Die Weißweine weisen eine für den Typ und das Alter des Weins typische Farbe, eine hohe aromatische (Bukett bei alten Weinen) und geschmackliche Qualität, olfaktorisch-gustatorische Harmonie und Finesse auf. Die typischen Merkmale (hohe Farbintensität) sind dem Gebiet, der besonders starken Sonnenstrahlung und den Böden mit ihrer leichten Textur zu verdanken. Hierzu trägt die Lage des Gebiets Odobești am Fuß des Vorgebirges der Bogenkarpaten bei, dessen durchschnittliche Höhe 200 m beträgt. Dieses Gebiet ist biobodenklimatisch mit der rumänischen Tiefebene und genetisch mit den Vorkarpaten verbunden, stellt jedoch eine gesonderte Kontaktzone mit Umweltmerkmalen dar, die den Anbau von Wein begünstigen.

Seit dem 17. Jahrhundert hat dieses Weinbaugebiet zunehmend an Ansehen gewonnen. So nimmt Odobești in der „Descriptio Moldaviae“ von Dimitrie Cantemir unter den Weinbaugebieten des Landes in qualitativer Hinsicht den dritten Platz ein. Nicht zufällig gab es in der Region Rebflächen, die sich im Besitz der Herrscher von Moldawien, der Metropolen von Iași sowie der Bischöfe von Roman und Radauți befanden.

Aufgrund seiner Qualität wurde der Wein aus dieser Region über Jahre hinweg auf Wunsch der Herrscher von Polen und Russland in diese Länder geliefert (1456 bat der polnische König Kasimir den Herrscher Petru Rareș um Wein aus diesem Weinbaugebiet).

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Aufgrund der bodenklimatischen Bedingungen und des Bodens, der einen hohen Säuregehalt aufweist, werden die gewonnenen Weine wegen ihrer Frische und Fruchtigkeit geschätzt.

Die mittlere jährliche Sonnenscheindauer von rund 2100 Stunden und die hohen Werte dieses Parameters mit einer globalen Sonneneinstrahlung, die mittlere Jahreswerte von über 120 kcal/cm² mit Variationen zwischen den Rebflächen mit nördlichen und denen mit südlichen Expositionen aufweist, gewährleisten optimale Bedingungen für die Reifung und die Konzentration von Zuckern und aromatischen Stoffen in den Trauben. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt etwa 9-10 °C, was einer durchschnittlichen Temperaturspanne entspricht.

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

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

Link zur produktspezifikation

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_no_track_changes_4.pdf

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2020/C 57/08)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Saumur-Champigny“

PDO-FR-A0147-AM02

Datum der Mitteilung: 18. November 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografische Angaben

In Kapitel 1 Abschnitt II und Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe b wird das Wort „zusätzlicher“ vor den Worten „geografischer Name“ gestrichen.

Mehrere Produktspezifikationen aus dem Tal der Loire gestatten es, durch Verwendung des ortsbezogenen geografischen Namens „Val de Loire“ auf diese Großregion Bezug zu nehmen. Die Verwendung des Namens auf Etiketten ist in den betreffenden Spezifikationen besonders geregelt. In einigen Fällen gibt es zusätzliche geografische Namen, die sich auf kleinere geografische Einheiten beziehen und die restriktiveren Erzeugungsbedingungen unterliegen. Zur Vermeidung von Missverständnissen wurde das Wort „zusätzlicher“ gestrichen.

Nummer 9 des Einzigsten Dokuments über die Zusatzbedingungen wird entsprechend geändert.

2. Geografisches Gebiet

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 1 erhält der Satz „Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet folgender Gemeinden statt:“ folgende Fassung: „Alle Erzeugungsschritte finden auf dem geografischen Gebiet statt, welches gemäß dem offiziellen geografischen Code (COG) von 2018 das Gebiet folgender Gemeinden umfasst:“. Außerdem wird folgender Satz hinzugefügt: „Die kartografischen Unterlagen zur Darstellung des geografischen Gebiets können auf der Website des staatlichen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) abgerufen werden.“

Der vorgeschlagene Wortlaut der Nummer über das geografische Gebiet verfolgt den Zweck, die Darstellung zu vereinfachen und jegliche Unklarheiten bezüglich der Definition der Erzeugungsphasen (Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau...) zu beseitigen.

Redaktionelle Änderung: In der Liste der administrativen Einheiten werden Zusammenschlüsse und andere Änderungen des Verwaltungsgebiets, zu denen es seit der Genehmigung der Produktspezifikation gekommen ist, berücksichtigt. Zur Erhöhung der Rechtssicherheit wird diese Liste an die geltende Fassung des offiziellen geografischen Codes (COG) angepasst, der jedes Jahr vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegeben wird. Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt dabei unverändert.

Schließlich wird erwähnt, dass zur besseren Information der Öffentlichkeit auf der Website des INAO kartografische Unterlagen zur Darstellung des geografischen Gebiets bereitgestellt werden.

Nummer 6 des Einzigsten Dokuments über das geografische Gebiet wird entsprechend geändert.

3. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation werden nach den Worten „5. September 2007“ die Worte „19. Januar 2017“ eingefügt.

Mit dieser Änderung wird das Datum hinzugefügt, an dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende geschützte Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel 1 Abschnitt IV Nummer 3 wird die Liste der Gemeinden wie folgt ersetzt:

- Département Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- Département Indre-et-Loire: Chinon;
- Département Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (ehemalige Gebiete der delegierten Gemeinden Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné und Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Terranjou (ehemalige Gebiete der delegierten Gemeinde Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Dadurch werden die verschiedenen Gemeindezusammenschlüsse, zu denen es seit der letzten Fassung der Produktspezifikation gekommen ist, berücksichtigt. Die Ausdehnung des geografischen Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft bleibt dabei unverändert.

Nummer 9 des Einzigen Dokuments zu den Zusatzbedingungen wird entsprechend geändert.

5. Agrarumweltbestimmung

In Kapitel 1 Abschnitt VI Nummer 2 wird nach „spontanes Pflanzenwachstum kontrolliert wird“ Folgendes eingefügt: „oder weist die Verwendung von biologischen Bekämpfungsmitteln nach, die von den staatlichen Behörden für den Weinbau zugelassen wurden. Werden auf einer Parzelle biologische Herbizide verwendet, so ist der Einsatz anderer Herbizide verboten.“

Diese Änderung geht mit der aktuellen Entwicklung der Verfahren der Betreiber der Weinbaugebiete von Anjou einher, die sich vermehrt der Agrarökologie zuwenden. Sie spiegelt die wachsende Berücksichtigung des Umweltschutzes bei der Wahl der Verfahrensweisen wider. Die Förderung von Begrünung, mechanischer Unkrautvernichtung oder der Verwendung von biologischen Unkrautbekämpfungsmitteln bewirkt, dass weniger chemische Herbizide eingesetzt werden. Diese Verringerung des Herbizideinsatzes soll die Böden der Rebflächen besser schützen und ihre natürlichen Funktionen (Fruchtbarkeit, Biodiversität, biologische Reinigung) erhalten, was zur Qualität und Authentizität der Weine beiträgt und die Identität der Weinbauregion stärkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. Veröffentlichung des Lesebeginns

In Kapitel 1 Abschnitt VII Nummer 1 wird der Satz „Das Datum, an dem die Weinlese beginnt, wird gemäß den Bestimmungen von Artikel D. 645-6 des französischen Gesetzbuches für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) bestimmt.“ gestrichen.

Heute ist es nicht mehr erforderlich, den Zeitpunkt des Beginns der Weinlese festzusetzen, da die Winzer nun über eine breite Palette von Mitteln verfügen, mit denen sie die Reife der Trauben auf den Punkt genau bestimmen können. Jeder Winzer verfügt über eine Reihe von Produkten und Ausrüstungen, sowohl individuell als auch gemeinschaftlich genutzte, mit denen er den optimalen Zeitpunkt für den Beginn der Weinlese auf jeder Parzelle den Erzeugungszielen entsprechend präzise bestimmen kann.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Zuckergehalt

In Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe c werden nach „Glukose und Fruktose“ die Worte „der Weine, nach Gärung“ hinzugefügt.

Diese Änderung wird vorgenommen, um jegliche Verwechslung mit dem Zuckergehalt vor der Gärung zu vermeiden; es ist nämlich wichtig, anzugeben, dass dieser Gehalt nach der Gärung überprüft werden muss.

Nummer 4 des Einzigen Dokuments über die Beschreibung der Weine wird entsprechend geändert.

8. Holzstücke

In Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation werden nach „die Verwendung von Holzstücken ist verboten“ die Worte „außer während der Weinbereitung“ eingefügt.

Diese Änderung verfolgt den Zweck, das Verbot der Zugabe von Eichenholzstücken während der Bereitung der Rotweine der Ursprungsbezeichnung aufzuheben. Die Hersteller wollen dadurch die typischen Merkmale der Weine der Ursprungsbezeichnung festigen, die als fruchtige und geschmeidige Erzeugnisse bekannt und ab einem jungen Alter trinkfertig sind. Die bei der Weinbereitung verwendeten Holzantenne sorgen dafür, dass das fruchtige Aroma der Weine besser zum Ausdruck kommt und dass sich die Struktur der Weine entwickelt, indem sie für einen runden Geschmack mit langanhaltendem Abgang sorgen; gleichzeitig gewährleisten sie die Farbbeständigkeit bei der Reifung.

Nummer 5 des Einzigsten Dokuments zu den spezifischen önologischen Verfahren wird entsprechend geändert.

9. **Gärkellerkapazität**

In Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe e erhält der Satz: „Jeder Winzer verfügt für die Weinbereitung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen des durchschnittlichen Ertrags des Betriebs in den vorangegangenen fünf Jahren entspricht.“ folgende Fassung: „Jeder Winzer verfügt für die Weinbereitung über eine Gärkellerkapazität, die mindestens dem 1,4-fachen der durchschnittlich in den vorangegangenen fünf Jahren erzeugten Weinmenge entspricht.“

In der Produktspezifikation wird das Fassungsvermögen nicht als Volumen (ausgedrückt in hl oder m³) angegeben, sondern als Ertrag, d. h. Erntevolumen geteilt durch die Produktionsfläche (ausgedrückt z. B. in hl/ha). Durch die vorgeschlagene Änderung kann diese Inkohärenz der Mengenangaben korrigiert werden, ohne inhaltlich etwas zu ändern (Mindestvolumen bleibt das 1,4-fache der durchschnittlich in den vorangegangenen Jahren erzeugten Weinmenge).

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

10. **Verbringung des Weins**

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 4 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zu „Société Agricole et Industrielle d'Angers“ wird das Wort „Agricole“ hinzugefügt (im Titel des Bulletins unvollständig). Durch die vorgeschlagene Korrektur wird diese Auslassung behoben.

Nummer 8 des Einzigsten Dokuments zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird entsprechend geändert.

12. **Übergangsmaßnahme**

Die Übergangsmaßnahme in Abschnitt XI Nummer 1 der Produktspezifikation wird gestrichen, da sie 2017 ausgelaufen ist.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

13. **Kennzeichnungsbestimmungen**

Es wird ein Punkt 1 hinzugefügt:

„1. Allgemeine Bestimmungen

Die Weine, für die gemäß vorliegender Produktspezifikation Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Saumur-Champigny‘ erhoben wird und die unter der genannten Ursprungsbezeichnung geführt werden, können nicht ohne Angabe der oben genannten kontrollierten Ursprungsbezeichnung in der Ernteerklärung, den Anzeigen, den Prospekten, auf den Etiketten, Rechnungen und auf Behältnissen jedweder Art nach der Ernte angemeldet, öffentlich angeboten, versandt, in Verkauf gebracht oder verkauft werden.“

Diese Bestimmung, die in allen Spezifikationen enthalten ist, wurde hier vergessen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

14. **Führen von Registern**

In Kapitel 2 Abschnitt II Nummer 3 wird das Wort „potenzieller“ durch das Wort „natürlicher“ ersetzt.

In Übereinstimmung mit dem Wortlaut aller Spezifikationen für das Gebiet Anjou-Saumur wird die Formulierung „natürlicher Alkoholgehalt“ anstelle von Ausdrücken wie „potenzieller Alkoholgehalt“ oder „Alkoholgrad“ verwendet. Diese Änderungen sorgen für eine bessere Lesbarkeit der Produktspezifikationen. Die Harmonisierung der Bestimmungen zum Führen von Registern soll das Abfassen des Inspektionsplans und die Kontrolle dieser Register erleichtern.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

15. Wichtigste zu kontrollierende Aspekte

Kapitel 3 wurde zwecks einheitlicherer Formulierung der wichtigsten zu kontrollierenden Punkte in den Produktspezifikationen des Anjou-Saumur-Gebiets überarbeitet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

Saumur-Champigny

2. Art der geografischen angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des weines/der weine

Die Weine sind rote Stillweine. Sie weisen folgende Merkmale auf:

- einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 %;
- einen maximalen Gehalt an vergärbarem Zucker, nach Gärung, von 3 g/l.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % nicht überschreiten.

Die malolaktische Gärung muss unbedingt beendet sein. Die Weine, die bereit sind, unabgefüllt auf den Markt gebracht zu werden oder sich in der Phase der Abfüllung befinden, weisen einen Apfelsäuregehalt von $\leq 0,4$ g/l auf.

Die Weine weisen oft eine dunkelrubinrote Farbe auf, welche häufig auf Aromen roter Früchte oder Veilchen hinweisen. Sie sind frisch, rund und geschmeidig und haben sowohl als Jungweine als auch nach ein paar Jahren der Reifung ihren Reiz.

Die anderen Kriterien entsprechen den geltenden Vorschriften.

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

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifische önologische Verfahren

Pflanzdichte - Abstände zwischen den Reihen

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Reihen dieser Reben darf maximal 2,50 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Reihe kleiner als 1 m sein.

Bei Rebparzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000, aber mindestens 3 300 Stöcken pro Hektar darf für die Ernte die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden, sofern die Bestimmungen der Produktspezifikation über das Aufbinden und die Laubwandhöhe beachtet werden. Auf diesen Rebparzellen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und muss zwischen den Stöcken einer Rebzeile kleiner als 1 m sein.

Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden spätestens am 30. April nach verschiedenen Erziehungsformen gemäß folgenden Regeln geschnitten:

Rebsorte Pineau d'Aunis N: entweder mit höchstens zehn Augen pro Stock und höchstens sechs Augen pro Strecker oder mit höchstens zwölf Augen pro Stock und höchstens vier Augen pro Strecker.

Rebsorte Cabernet Franc N und Cabernet-Sauvignon N: entweder mit höchstens zwölf Augen pro Stock und höchstens acht Augen pro Strecker oder mit höchstens 14 Augen pro Stock und höchstens fünf Augen pro Strecker.

Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Subtraktive Anreicherungsverfahren sind zugelassen und der Höchstwert für die teilweise Konzentration im Verhältnis zu den verarbeiteten Mengen ist auf 10 % festgelegt.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamalkoholgehalt von 12,5 % nicht überschreiten.

Verwendung von Holzstücken

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzstücken ist verboten, außer während der Weinbereitung.

b. Höchsterträge

69 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Alle Erzeugungsschritte finden auf dem geografischen Gebiet statt, welches gemäß dem offiziellen geografischen Code (COG) von 2018 das Gebiet folgender Gemeinden des Departements Maine-et-Loire umfasst: Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

Das Kartenmaterial, in dem die geografischen Gebiete dargestellt sind, ist auf der Webseite des „Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)“ abrufbar.

7. Hauptrebsorten

Cabernet Franc N

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

1. Angaben zum geografischen Gebiet

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Weinbaugebiet ist Teil der ehemaligen Provinz Anjou, dort, wo der äußerste Südwesten des Pariser Beckens auf die Ausläufer des Armorikanischen Massivs trifft. Dieses Nebeneinander von kreidehaltigen, weißlichen Böden und dunkleren Schieferböden hat in der Geschichte dazu geführt, dass zwischen der Region „Anjou Blanc“ (der weiße Anjou), Saumurois, Anjou Noir (der schwarze Anjou) und der Region von Angers unterschieden wurde. Das Weinbaugebiet wird im Norden von der Loire abgegrenzt. Von Süden nach Norden führt das Tal des Thouet und dessen Nebenfluss, die Dive, durch das Gebiet. Dieses Flussgeflecht hat die Landschaft in eine Reihe unterschiedlich ausgerichteter Weinberge mit einer Höhenlage von 40 bis 110 Metern unterteilt. Das geografische Gebiet erstreckt sich über acht Gemeinden des Departements Maine-et-Loire. Diese Gemeinden, die sich auf der Turonium-Stufe und den sie überragenden Felsformationen befinden, gehören zum geografischen Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur“.

Der Wein hat die Hänge mit günstiger Ausrichtung kolonisiert und so die Landschaft gestaltet, wobei die Nadel- und Laubwälder auf den Gipfeln der Anhöhen, wo vorwiegend Eichen und Kastanienbäume wachsen, verschont wurden. Im Herzen der Weinbauparzellen wurde für die großen Gruben, die einst dazu dienten, das Gestein für den Bau der Häuser abzubauen, ein Lüftungsschacht eingerichtet; diese Gruben werden heute für die Pilzkultur oder als Keller genutzt. Die Harmonie zwischen den Weinbergen und der architektonischen Bebauung, die Osmose zwischen den Dörfern der Weinbauer sowie den eingefriedeten Weinbergen und den angrenzenden bourgeoisen Anwesen, deren beeindruckend weiße, mit Skulpturen verzierte Fassaden für das „weiße Anjou“ bezeichnend sind, haben zur Gründung eines regionalen Naturparks und zur Aufnahme dieser Region in das Weltkulturerbe der UNESCO beigetragen.

Die für die Weinlese ausgewählten Parzellen werden von den verschiedenen Felsformationen des Turoniens begrenzt: mehr oder weniger dicke Rendzina-Böden und braune, kalkhaltige Böden, die stellenweise, auf den Gipfeln der Hänge, mit Sand und Ton aus jüngeren Formationen wie denen der Oberkreide oder des Eozän bedeckt sind. Die Böden sind von einem guten thermischen Verhalten und einem mäßigen Wasservorrat bestimmt; sie weisen keinerlei Anzeichen einer Vernässung auf.

Das Klima der Region Saumur ist ein ozeanisches Klima. In den Bergmassiven der Mauges westlich des Weinbaugebiets wird das maritime Klima jedoch durch einen Föhn-Effekt abgeschwächt. Die jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 550 und 600 Millimetern, was für eine Region, die von feuchten Winden verschont bleibt, bezeichnend ist, während sie auf den Hügeln der Mauges über 800 Millimeter erreicht. Dieser Unterschied in der Niederschlagsmenge ist während des Vegetationszyklus der Weinreben, das heißt ab Juni und bis zum Zeitpunkt der Weinlese, noch größer. Im Bereich der Poitou-Schwelle („Seuil du Poitou“), die sich im Süden des geografischen Gebiets befindet, ist das Klima mediterraner, was in der örtlichen Vegetation zum Ausdruck kommt, die für die Loire-Ufer überraschend erscheinen kann (Steineichen, Olivenbäume, Mandelbäume, usw.). Die Jahresdurchschnittstemperaturen sind relativ hoch (circa 12° C).

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Geschichte des Weinbaugebiets von Saumur ist bis zur Mitte des Mittelalters mit der des Weinbaugebiets von Angers verbunden, das den Grafen des Anjou gehörte. Die Region von Saumur, die geologisch gesehen der Touraine nahekommst, ist durch ihre Geschichte und ihre Menschen eng mit dem Anjou verbunden. Das Weinbaugebiet „Saumur-Champigny“ entstand im Jahre 1066 durch die Abholzung des Hangs „Bois Doré“, der die Loire von Saumur bis Montsoreau säumte, durch die Mönche von Saint-Florent. Durch die Qualität der Weißweine, die hier hergestellt wurden, erlangte das Weinbaugebiet, das „Coteaux de Saumur“ genannt wurde, einen hohen Bekanntheitsgrad.

Die Erzeugung von Rotwein begann Anfang des siebzehnten Jahrhunderts. Um 1630 schickte Kardinal Richelieu, der sich zu diesem Zeitpunkt in Guyenne aufhielt, seinem Intendanten in Touraine mehrere tausend Schösslinge des Weins, der in der Region von Bordeaux am meisten geschätzt wurde, um diese in den Kantonen Chinon, Bourgueil und Saumur anzupflanzen: Der Cabernet Franc N. Wie es scheint, ist diese Rebsorte jedoch bereits vor diesem Zeitpunkt in der Region angebaut worden. Sie soll über den Hafen von Nantes dorthin gekommen sein (daher ihr örtlicher Name „Breton“), unter dem Einfluss der Verbindung zwischen Aquitanien, ihrer Ursprungsregion, und dem Anjou, die durch die Ehe zwischen Heinrich II. und Aliénor von Aquitanien entstand.

Im achtzehnten Jahrhundert stieg der Rotweinkonsum stark an, wodurch sich die Anbauflächen der Rebsorte Cabernet Franc N vervielfachten. Im Jahre 1845 schrieb Graf Odart in seiner „Abhandlung über die Rebsorten“ („Traité des cépages“) Folgendes zum Cabernet Franc N: „bei diesem Schössling, der im Westen Frankreichs sehr verbreitet ist, handelt es sich um denjenigen, der dem Wein von Bordeaux, sowie den Rotweinen von Chinon, Bourgueil und den Weinen von Champigny, ihren eigenen Charakter verleiht.“ Jedoch informiert Guillory der Ältere uns 1861 darüber, dass Rotweine in deutlich geringeren Mengen geerntet werden als Weißweine. In einem Bulletin der „Société Agricole et Industrielle d'Angers“ bemerkt er: „auf der linken Seite der Loire sind die renommiertesten Rotweine der Souzay, der Champigny und der Dampierre.“

Die Verbreitung der Rebsorte Cabernet Franc N nimmt langsam aber stetig zu, insbesondere dank Antoine Cristal, einem fortschrittlichen Weinbauer des ausgehenden neunzehnten Jahrhunderts der Gemeinde Parnay. Seine Bemühungen zur Ausweitung seiner Kenntnisse über den Cabernet Franc N sowie bezüglich der Anpassung und der Weiterentwicklung dieser Rebsorte sorgten dafür, dass die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur-Champigny“ ab den 1960er Jahren einen Aufschwung erlebten, wodurch die Äußerungen des Doktors Maisonneuve in seinem Werk „L'Anjou, ses vignes et ses vins“ („Der Anjou, seine Reben und Weine“) von 1925 bestätigt wurden: „sie wächst hervorragend auf der kalkhaltigen Erde von Saumur, wo aus ihr die edlen Champigny-Weine entstehen.“

Durch die Gründung einer Genossenschaftskellerei 1957 konnten Märkte erschlossen werden, zunächst in Paris, dann in ganz Frankreich und ab den 1980er Jahren der Export ins Ausland. 2009 liegt die Erzeugung des Weins mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur-Champigny“ bei durchschnittlich 70 000 Hektolitern.

2. Informationen zur Qualität und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die „Saumur-Champigny“-Weine sind sehr angenehme Rotweine. Die oft dunkelrubinrote Farbe weist häufig auf Aromen roter Früchte oder Veilchen hin. Sie sind frisch, rund und geschmeidig und haben sowohl als Jungweine als auch nach ein paar Jahren der Reifung ihren Reiz.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Dank der Verbindung aus einem relativ warmen und trockenen Klima und kalk- und kreidehaltigen Böden, die eine gesunde Drainage und eine regelmäßige, aber nicht übermäßige Bewässerung ermöglichen, konnte die Rebsorte Cabernet Franc N auf den besten Hanglagen angebaut werden, wodurch eine frühe Reifung und vorteilhafte Luftzufuhr der Trauben gewährleistet werden, die für eine optimale Reife sorgen. Außerdem eigneten sich die Betreiber sehr schnell die Verfahren an, die es ihnen ermöglichten, durch Anpassung ihrer Weinbereitungsverfahren

das Beste aus den Trauben herauszuholen. Diese Verfahren, die heute zum größten Teil zu üblichen Gepflogenheiten geworden sind, wurden auf dem Kongress von Bordeaux 1843 von dem eminenten Önologen Sébille-Auger in bei der Vorstellung eines Betriebs von Souzay-Champigny dargelegt.

Im Laufe der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts hat sich die Anbaufläche des Weins mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur-Champigny“ stark vergrößert und auch sein Verkauf außerhalb Frankreichs hat sich, mit einem Export in über 40 Länder, stark ausgeweitet.

Der Wille der menschlichen Gemeinschaft, den Fortbestand dieses Weinbaugebiets dauerhaft zu sichern, wurde durch dessen Aufnahme in das Weltkulturerbe der UNESCO belohnt. Heute bestätigt der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saumur-Champigny“, der als einer der hervorragendsten der Region des Loire-Tals („Val de Loire“) gilt, die Äußerungen von Georges Clémenceau, die er machte, als er die Erzeugnisse seines Freundes Antoine Cristal entdeckte: „ein Land, das diesen Wein erzeugt, ist ein großes Land, denn es gibt kein großes Land ohne Geschichte und ohne eine große Zivilisation.“ »

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

Geografische Bezeichnung „Val de Loire“

Rechtlicher Rahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln durch die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ vervollständigt werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Kleinere geografische Einheit

Rechtlicher Rahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um einen in das Kataster aufgenommenen Ort handelt;
- dieser in der Erntemeldung angegeben ist.

Der Name des in das Kataster aufgenommenen Ortes ist in Zeichen gedruckt, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreitet.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtlicher Rahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das als Ausnahme für die Weinherstellung und Weinbereitung abgegrenzte Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht gemäß dem offiziellen geografischen Code (COG) von 2018 aus dem Gebiet folgender Gemeinden:

- Département Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- Département Indre-et-Loire: Chinon;
- Département Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (ehemalige Gebiete der delegierten Gemeinden Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné und Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Terranjou (ehemalige Gebiete der delegierten Gemeinde Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay;
- Département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e0411ee-1698-4400-9eda-5fc7e90883b0

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

(2020/C 57/09)

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

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

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

„MOJAMA DE BARBATE“

EU-Nr.: PGI-ES-01210-AM01 – 3. Oktober 2018

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

1. Antragstellende vereinigung und berechtigtes interesse

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina,

Glorieta del Agua n° 4, planta 2, módulo 9

41940 Tomares

Seville

SPAIN

Tel. +34 954151823

E-Mail: consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

Das berechtigte Interesse der antragstellenden Vereinigung beruht darauf, dass sie für die Verwaltung der geschützten geografischen Angabe „Mojama de Barbate“ zuständig ist und ursprünglich die Eintragung des Namens beantragt hatte.

2. Mitgliedstaat oder drittland

Spanien

3. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. Art der änderung(en)

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Allgemein gibt es drei wesentliche Gründe für diese Änderungen:

- Bei der Prüfung der Spezifikation im Anschluss an die Eintragung der g. g. A. zeigte sich, dass einige Vorgaben nicht oder nur schwer eingehalten werden konnten, weil es sich um ein handwerkliches Erzeugnis handelt. Dies umfasst auch die Berichtigung einiger festgestellter Fehler. Keine der Änderungen bewirkt eine Minderung der Qualität oder eine Änderung der charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses.
- Einige Beschreibungen wurden gestrichen, da sie der Spezifikation keine neuen Elemente zufügten, sondern stattdessen die Dinge komplizierten und das Kontrollverfahren verlangsamten.
- Einige besonders wichtige Abschnitte wurden erweitert, zum Beispiel die Beschreibung des „ronqueo“ [traditionelles Verfahren für das Zerlegen], um Kontrollen zu erleichtern.

Abschnitt B. Beschreibung des Erzeugnisses

- 5.1. In Abschnitt B Absatz 1 der Spezifikation und in Punkt 3.2 des Einigen Dokuments wird das Wort „sazonado“ („Reifung“) durch das Wort „salado“ („Einsalzen“) ersetzt.

Hier wurde ein Fehler berichtigt. Nach spanischem Recht wird das Erzeugnis korrekt als gesalzen und getrocknet („salado y seco“) beschrieben. Der Ausdruck „sazonado“ wird für Lebensmittel verwendet, die gerade Saison haben. Es bedeutet „reif“ oder „auf dem Höhepunkt“.

- 5.2. In Abschnitt B Absatz 3 der Spezifikation und in Punkt 3.2 des Einigen Dokuments wird unter der Definition der Kategorie *Extra* der Relativsatz „, das weniger fetthaltig ist,“ gestrichen.

— In Abschnitt B Absatz 4 der Spezifikation und in Punkt 3.2 des Einigen Dokuments werden unter der Definition der Kategorie *Primera* die Wörter „und einen höheren Fettgehalt aufweisen“ gestrichen.

Diese Teilsätze wurden gestrichen, da sie deskriptiv sind und das Erzeugnis nicht charakterisieren.

- 5.3. In Abschnitt B Absatz 6 der Spezifikation und in Punkt 3.2 des Einigen Dokuments wird der Parameter „relative Feuchtigkeit“ durch „Wasseraktivität“ ersetzt. Es handelte sich um einen Fehler, da die relative Feuchtigkeit ein Umweltparameter ist, während mit der Wasseraktivität die Feuchtigkeit in einem Lebensmittel ausgedrückt wird. Es wurde festgelegt, dass die Wasseraktivität (aw-Wert) weniger als 0,9 betragen muss.

- 5.4. In Unterabschnitt B.1 Absatz 1 der Spezifikation und in Punkt 3.3 des Einigen Dokuments wird das Gewicht des Roten Thuns von 200 kg in 150 kg geändert. Dies ist angesichts der geringeren Größe der derzeit gefangenen Fische gerechtfertigt, wobei selbstverständlich die zulässige Mindestgröße beachtet wird. Die Qualität des Enderzeugnisses wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- 5.5. In Unterabschnitt B.2 der Spezifikation wurden aerobe mesophile Keime gestrichen, da es sich nicht um Krankheitserreger handelt. Sie fallen unter die horizontalen Vorschriften und tragen in keiner Weise zur Steigerung der Qualität des Erzeugnisses bei.

- 5.6. Die Tabelle mit Schwermetallen wurde aus dem Unterabschnitt B.2 der Spezifikation in den Unterabschnitt B.1 verschoben. Der Unterabschnitt B.1 betrifft die Rohstoffe und ist daher der Abschnitt, in dessen Rahmen der Schwermetallgehalt kontrolliert werden sollte.

Die Änderung ist darauf zurückzuführen, dass der Schwermetallgehalt bekannt sein muss, bevor die frischen Teilstücke in den Produktionsprozess gelangen. So wird sichergestellt, dass die Enderzeugnisse keinesfalls aus Rohstoffen mit einem hohen Schwermetallgehalt hergestellt werden.

Abschnitt D. Ursprungsnachweis

- 5.7. In Abschnitt D Nummer 3 der Spezifikation wird die Pflicht zum Führen von Produktionsaufzeichnungen „nach dem Muster des Kontrollausschusses“ gestrichen, da es sich bei diesen Aufzeichnungen um ein Instrument der Selbstkontrolle für den Wirtschaftsteilnehmer handelt, mit dem der Kontrollausschuss nichts zu tun haben sollte.

— Ebenfalls in Abschnitt D wurde der gesamte letzte Absatz gestrichen: „Der Kontrollausschuss muss den zertifizierten Einsalzanlagen nummerierte Etiketten ausstellen, die bei der Vermarktung als Nachweis für den Ursprung und die handwerklichen Verfahren dienen.“ Die Verwendung nummerierter Etiketten zur Produktkontrolle wird nicht als notwendig erachtet, da dies wirksam auch mithilfe von Produkt- und Chargenidentifizierungsnummern geleistet werden kann. Die Streichung dieser Vorgabe erleichtert das Inverkehrbringen des Erzeugnisses.

Abschnitt E. Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

- 5.8. Abschnitt E Buchstabe c der Spezifikation mit der Überschrift „Ronqueo del atún“ (Zerlegen des Thunfischs) wurde insgesamt ausführlicher formuliert, um den Vorgang genauer zu beschreiben, der als einer der wichtigsten Schritte bei der Gewinnung von hochwertigen *mojamas* gilt.

— In Unterabsatz 2 wird der Satz:

„Der Thunfisch wird aufgeschnitten und das Rückgrat entfernt.“

ersetzt durch

„Entlang der Linie zwischen der Bauchflosse und den Afterflösseln wird ein Einschnitt vorgenommen, ein weiterer Einschnitt folgt der Linie von der Rückenflosse zu den Rückenflösseln. In diesem Stadium wird ein Geräusch erzeugt, von dem der Vorgang seinen Namen hat: *ronqueo*. Wenn das Messer gegen das Rückgrat schabt, entsteht ein Geräusch, das an Schnarchen (*ronquido* auf Spanisch) erinnert. Nachdem die beiden vorgenannten Einschnitte vorgenommen wurden, werden zwei weitere Einschnitte gemacht, jeweils einer auf jeder Seite des Fisches mit der Bauchflosse als Ansatzpunkt. Auf diese Weise sollen die beiden oberen Teile (*negros* oder *descargamentos*) von den unteren Teilen (*blancos* oder *descargados*) getrennt werden.“

— In Unterabsatz 3 werden die Sätze

„Die Haut, die verbleibenden Knochen und das dunkle Fleisch wird von den Filets entfernt. Nach der Reinigung werden die vier aus den oberen Teilen und die vier aus den unteren Teilen gewonnenen Filets gewaschen und in Streifen geschnitten. Die Länge der Streifen hängt von der Breite des Thunfischfilets ab. Die Dicke beträgt höchstens 5 cm.“

ersetzt durch

„Die Haut wird entfernt, und die Filets werden abgehoben. Sie werden von Knochen und dem sogenannten *sangacho* (traditionelle Bezeichnung des Streifens dunkleren Fleisches, der sich über die Länge des Fisches hinzieht und durch geronnenes Blut verursacht wird) befreit. So werden vier Filets der Kategorie *Extra* und vier der Kategorie *Primera* gewonnen. Nach der Reinigung werden die Filets gewaschen und in Streifen geschnitten, die schließlich zu *mojamas* werden. Die Länge der Streifen hängt von der Breite des Thunfischfilets ab.“

— In Unterabsatz 3 wird außerdem die Anforderung gestrichen, dass die Streifen höchstens 5 cm dick sein dürfen. Geschnitten wird von Hand, was bedeutet, dass trotz der hohen Sachkompetenz der Person, die den Schnitt ausführt, das entstandene Teilstück zwangsläufig Unregelmäßigkeiten aufweist. Ist ein Streifen an einer Stelle mehr als 5 cm dick, so wird ein ansonsten perfekt ausgeführter Vorgang wegen dieser Abweichung nicht zertifiziert. Darüber hinaus wurden die Verweise auf den Fettgehalt in der Einstufung der gewonnenen Filets aus den unter Punkt 5.2 genannten Gründen aus diesem Abschnitt gestrichen.

- 5.9. In Abschnitt E Buchstabe d der Spezifikation mit der Überschrift „Salazón“ (Salzen) wird die Vorgabe gestrichen, dass die Salzschicht zwischen 2 und 4 cm dick sein muss. Über ein Jahr durchgeführte Kontrollen haben gezeigt, dass genaue Messungen wegen der Unregelmäßigkeiten im Salz schwierig sind. Wichtig ist, dass die Filets vollständig von Salz bedeckt sind und sich nicht berühren.

— Im selben Buchstaben d wird aus demselben Grund der Satz

„Die Thunfischstreifen sind vollständig bedeckt, um die gleichmäßige Verteilung des Salzes zu gewährleisten.“

ersetzt durch

„Die Thunfischstreifen dürfen sich nicht berühren. Das Salz muss gleichmäßig verteilt sein, damit die Thunfischstreifen vollständig bedeckt sind.“

— In Buchstabe d wird außerdem das Wort „Thunfisch“ durch das Wort „Thunfischfilet“ ersetzt, um den Rohstoff genauer zu beschreiben. Gleiches gilt für Abschnitt E Buchstaben e und g der Spezifikation, d. h. der Rohstoff wird durchgehend als „Thunfischfilet“ bezeichnet.

— In Abschnitt E Buchstabe d wurde die Dauer des Salzens von „18 bis 36 Stunden“ in „18 bis 50 Stunden“ geändert. Kontrollen haben ergeben, dass die dickeren Filets länger im Salz bleiben müssen.

- 5.10. In Abschnitt E Buchstabe e Unterabsatz 2 der Spezifikation mit der Überschrift „Lavado de los lomos“ (Waschen der Filets) wurde

„die Streifen werden in kaltem Wasser gestapelt und zum Ruhen darin belassen“

ersetzt durch

„die Thunfischfiletstreifen werden in kaltes Wasser gelegt. Sie werden ein erstes Mal gewaschen, um anhaftendes Salz zu entfernen. Danach werden sie in kaltes Wasser gelegt und zum Ruhen darin belassen.“

Zweck dieser Änderung ist lediglich eine bessere Beschreibung des Vorgangs als Hilfe bei der Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation.

— In Unterabsatz 3 wird der Satz

„Während dieses Vorgangs wird das Wasser drei- bis viermal erneuert.“

ersetzt durch

„Das Wasser wird mindestens einmal erneuert“.

Kontrollen haben gezeigt, dass es nicht nötig ist, das Wasser so oft zu erneuern.

- 5.11. Abschnitt E Buchstaben g und h der Spezifikation wurden zu einem einzigen Buchstaben g „Secado“ (Trocknen) zusammengeführt, da dies den Vorgang korrekter wiedergibt. Die Untergliederung in zwei Buchstaben ist künstlich, da es sich nicht um zwei getrennte Vorgänge (Dörren und Trocknen) handelt, sondern um einen einzigen kontinuierlichen Vorgang (Trocknen), der in einer Trockeneinrichtung stattfindet. Dort werden die gewaschenen und erforderlichenfalls gepressten Thunfischfiletstreifen getrocknet. Die getrockneten Streifen werden dann zur Weiterverarbeitung zum Endprodukt verbracht.

Verschiedene Vorgaben wurden aufgenommen, die nachstehend aufgeführt sind. Dies wurde für eine bessere Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation für erforderlich erachtet.

- Buchstabe g Unterabsatz 4 enthält nun die Formulierung „allerdings nicht weniger als 15 Tage“ um die Minstdauer der natürlichen Trocknung festzulegen.
- In Unterabsatz 5 über das Mischverfahren wurde ein Fehler hinsichtlich der zulässigen Höchsttemperatur korrigiert. Sie wurden von 16 °C zu 17 °C geändert und es wurde eine Mindestdrocknungszeit von 15 Tagen festgelegt.
- In Unterabsatz 6 über das Trocknen in Tunneln wurde die vorgegebene Trocknungsdauer „15 bis 21 Tage“ gestrichen. Nun heißt es lediglich, dass der Vorgang „mindestens 12 Tage“ dauern muss. Grund für die Änderung ist, dass Kontrollen gezeigt haben, dass eine Trocknungsdauer von 12 Tagen ausreicht, um perfekte *mojama* in der gewünschten Qualität zu erhalten.
- In den Unterabsätzen 5 und 6 wurde klargestellt, dass es sich bei der in den Einrichtungen kontrollierten „Feuchtigkeit“ um „relative Luftfeuchtigkeit“ handelt.

- 5.12. Wegen der Neunummerierung infolge des Zusammenlegens der vorangehenden Buchstaben wird Buchstabe i zu Buchstabe h.

- Ein Fehler wurde korrigiert, in dem der Begriff „Filet“ durch das Wort „*mojama*“ ersetzt wurde, da es sich in diesem Stadium des Verfahrens bereits darum handelt.
- Der Satzteil „Das noch vorhandene, überschüssige, oxidierte äußere Fett, das schädlich sein oder einen schlechten Geschmack hervorrufen kann,“ wurde

ersetzt durch

„die äußeren Unvollkommenheiten, die dem Image des Erzeugnisses schaden können“. Dies gibt den Vorgang genauer wieder.

- Die Formulierungen „aus den an die Kategorie Extra angrenzenden Bereichen“ und „deswegen weiter vom Rückgrat des Thunfisches entfernt“ werden wegen Redundanz gestrichen.

- 5.13. Wegen der Neunummerierung wurde Buchstabe j zu Buchstabe i. Der Wortlaut dieses Buchstabens und des Punkts 3.2 des Einigen Dokuments wurde geändert, um die Formulierung zu verbessern, eine neue Art der Verpackung, die Kunststoffscheibe, einzuführen und beschreibende Ausdrücke zu streichen.

Bisheriger Wortlaut: „Verpackung und Kennzeichnung: ‚Mojama de Barbate‘ wird vakuumverpackt in durchsichtigen, ordnungsgemäß gekennzeichneten Kunststoffverpackungen als Stücke oder Scheiben mit unterschiedlichem Gewicht in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten. Das Erzeugnis kann auch in Gläsern in Scheiben geschnitten in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten werden.“

„Mojama de Barbate“ muss im Betrieb selbst verpackt werden, damit bei Abschluss des Erzeugungsprozesses die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften, insbesondere der Salzgehalt und die relative Feuchtigkeit, sichergestellt sind.“

Neuer Wortlaut: „Verpackung und Kennzeichnung: „Mojama de Barbate“ kann vakuumverpackt in durchsichtigen Kunststoffverpackungen als Stücke oder Scheiben mit unterschiedlichem Gewicht angeboten werden. Es kann auch in Gläsern oder Kunststoffschalen in Scheiben geschnitten in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten werden.

Das Erzeugnis muss im Betrieb selbst verpackt werden, damit bei Abschluss des Erzeugungsprozesses die physikalischen und chemischen Eigenschaften, insbesondere der Salzgehalt und die Wasseraktivität, sichergestellt sind.“

— Die Verweise auf die Aufmachung des Enderzeugnisses in Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ wurden entsprechend angepasst.

Abschnitt H. Kennzeichnung

- 5.14. In Abschnitt H (Kennzeichnung) der Spezifikation wurde die Vorgabe bezüglich der nummerierten Etiketten gestrichen, wie oben ausgeführt (siehe Änderung 5.7).

In Abschnitt H und in Punkt 3.6 des Einigen Dokuments wurde die Vorgabe gestrichen, das Bildzeichen des Kontrollausschusses der geschützten geografischen Angabe zu verwenden, das fälschlicherweise als „Logo der geschützten geografischen Angabe“ bezeichnet wurde. Die Vorgabe der Verwendung des Logos g. g. A. der Europäischen Union wurde selbstverständlich beibehalten. Somit wurden in Abschnitt H und in Punkt 3.6 des Einigen Dokuments der Satz „Desgleichen muss das nachstehend dargestellte und zwingend zu verwendende Logo der geschützten geografischen Angabe abgebildet sein“ und die Abbildung des betreffenden Logos gestrichen.

EINZIGES DOKUMENT

„MOJAMA DE BARBATE“

EU-Nr.: PGI-ES-01210-AM01 – 3. Oktober 2018

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

1. **Name(n) [der G. U. Oder der G. G. A.]**

„Mojama de Barbate“

2. **Mitgliedstaat oder drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des agrarerzeugnisses oder lebensmittels**

- 3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Das getrocknete Thunfischfilet „Mojama de Barbate“ wird aus den beiden oberen und den beiden unteren Vierteln des als Rückenfilet bezeichneten edelsten Teils des Thunfischs hergestellt. Diese werden einem Konservierungsverfahren unterzogen, das das Einsalzen und die Trocknung im Freien oder in eigens dazu ausgerüsteten Tunneln umfasst.

„Mojama de Barbate“ wird in die Kategorien *Extra* und *Primera* (Handelsklasse I) eingeteilt.

Kategorie *Extra*: Zu dieser Kategorie gehört das Thunfischfilet „Mojama de Barbate“, das aus dem innenliegenden, mit der Rückengräte verbundenen Teil des Filets gewonnen wird.

Kategorie *Primera*: Zu dieser Kategorie zählt das Thunfischfilet „Mojama de Barbate“, das aus den Filetstücken erzeugt wird, die neben dem für „Mojama“ der Kategorie *Extra* verwendeten Rückenfilet liegen.

Die äußere Schicht von „Mojama de Barbate“ ist dunkelbraun, im Anschnitt ist die Maserung des Thunfischfilets sichtbar, und zwar bei „Mojama“ der Kategorie *Primera* sehr viel deutlicher als bei „Mojama“ der Kategorie *Extra*. Im Anschnitt weist „Mojama“ verschiedene granatrote Farbtöne auf, die zu den Rändern hin dunkler werden. Die Textur ist fest und glatt, gering faserig, Duft und Geschmack entsprechen denen von Fettsfischen.

Der Salzgehalt beläuft sich auf 3 % bis 9 %, die Wasseraktivität beträgt weniger als 0,90.

„Mojama de Barbate“ kann vakuumverpackt in durchsichtigen Kunststoffverpackungen als Stücke oder Scheiben mit unterschiedlichem Gewicht angeboten werden. Es kann auch in Gläsern oder Kunststoffschalen in Scheiben geschnitten in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten werden.

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

„Mojama de Barbate“ wird aus dem Filet der Thunfischarten *Thunnus albacares* (handelsübliche Bezeichnungen: Yellowfin, Atún Claro, Rabil oder Gelbflossen-Thun) und *Thunnus thynnus* (handelsübliche Bezeichnung: Roter Thun) mit einem Lebendgewicht von über 150 kg gewonnen. Das Gebiet, aus dem die Rohstoffe für „Mojama de Barbate“ stammen, ist nicht eingeschränkt, für die Herstellung werden jedoch ausschließlich wild lebende Thunfische verwendet.

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

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet müssen die folgenden Erzeugungsschritte durchgeführt werden: Waschen des Thuns, Zerlegen (traditionell als *ronqueo* bezeichnet), Auswaschen der einzelnen Stücke, Einsalzen, mehrmaliges Auswaschen bis zum gewünschten Salzgehalt, Pressen, Konservieren der Thunfischfilets durch Trocknen, Zuschneiden und endgültiges Selektieren vor dem Verpacken.

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

„Mojama de Barbate“ muss im Betrieb selbst verpackt werden, damit bei Abschluss des Erzeugungsprozesses die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften, insbesondere der Salzgehalt und die Wasseraktivität, sichergestellt sind.

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

Auf den Etiketten jedes Betriebes, der „Mojama de Barbate“ mit der geschützten geografischen Angabe in Verkehr bringt, sind zwingend und gut sichtbar die Angabe „Mojama de Barbate“ und das Logo g. g. A. der Europäischen Union anzubringen.

4. **Kurzbeschreibung der abgrenzung des geografischen gebiets**

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gemeinden Barbate und Vejer de la Frontera, die beide in der Provinz Cádiz liegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen gebiet**

„Mojama de Barbate“ ist auf dem nationalen Markt als ein Feinkosterzeugnis anerkannt, das sich durch seine sorgsame Zubereitung, seinen hohen Preis und seinen exklusiven Verzehr auszeichnet. Das Erzeugnis wird in Fachgeschäften für regionale Spezialitäten Spaniens in verschiedenen Landesteilen und in Gastronomiebetrieben angeboten.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der Angabe „Mojama de Barbate“ beruht auf dem Prestige und dem Ansehen dieses Erzeugnisses, die aus der in dem Gebiet verankerten Tradition der Salzkonserverung resultieren. Der Thunfischfang ist seit Langem in dem Gebiet etabliert, in dem die auf Erfahrung und Wissen basierenden Fachkenntnisse der handwerklichen Erzeugung von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Das Fangen und Einsalzen von Thunfisch hat an der gesamten Küste des Golfs von Cádiz eine lange Tradition. Diese geht auf die Epoche der Phönizier und Tartessier zurück, die die Ureinwohner des Gebiets die Techniken lehrten. Bereits aus dieser Zeit ist die Verwendung von Netzlabyrinthen für den Fang von Thunfisch bekannt.

Später verfeinerten die Araber die Netzformen und begründeten die Tradition, während der Wanderung der Thunfische vom Atlantik zu ihren Laichgründen im Mittelmeer Thunfisch nach der Almadraba-Methode (abgeleitet vom Andalusisch-Arabischen „*almadraba*“ — Ort des Kampfes), d. h. mithilfe küstennah aufgestellter Netzlabyrinthe, zu fangen.

Zahlreiche klassische Autoren hinterließen im Laufe von fast zehn Jahrhunderten umfangreiche Zeugnisse über die in der Meerenge von Gibraltar verwendeten Almadrabas sowie über die riesigen Vorkommen und die Größe der Thunfische in diesem Gebiet. Sehr detailliert werden dabei der Thunfischfang mit den bereits erwähnten Labyrinthen sowie der Handel mit Thunfisch im gesamten Mittelmeerraum beschrieben. Auch werden der hohe Nährwert und die kulinarischen Eigenschaften des Thunfischs hervorgehoben.

Bereits in der römischen Provinz *Hispania Baetica* florierten Betriebe, die Thunfisch einsalzten und verarbeiteten. Die Völker, die sich später im Süden Spaniens niederließen, führten die Fischverarbeitung fort und entwickelten sie weiter. Sie wird auch heute noch betrieben, wobei die Tradition und die handwerkliche Arbeitsweise in den Herstellungsverfahren bewahrt blieben.

Auch im geografischen Erzeugungsgebiet von „Mojama de Barbate“ sind die traditionellen Verarbeitungsbetriebe weiterhin tätig. Es werden Veranstaltungen für das Gaststättengewerbe, die thunfischverarbeitende Industrie sowie für Liebhaber und die breite Öffentlichkeit durchgeführt. Ein Beispiel hierfür bietet die von der Gemeindeverwaltung von Barbate organisierte „Woche der Thunfisch-Gastronomie“ (*Semana Gastronómica del Atún*). Dort bieten Gastronomieunternehmer kulinarische Vorführungen oder „Showcookings“ an, und es können traditionelle Gerichte aus Rotem Thun verkostet werden, die ein grundlegender Bestandteil der Gastronomie dieser Gegend an der Küste von Cádiz sind. Weitere Elemente dieser Veranstaltung sind Kochwettbewerbe und die Wahl der besten Tapas aus Rotem Thun.

„Mojama“ ist die bedeutendste Salzfischspezialität aus Thunfisch. Sie wird in rein handwerklichen Verfahren erzeugt, und die Branche ist durch kleine und mittelständische Familienunternehmen geprägt, an deren Spitze die Firmengründer oder deren Nachkommen stehen. Auf diese Weise konnten die Herstellungsverfahren bewahrt werden, wobei man auf Jahrhunderte alte Überlieferungen zurückgreift und lediglich Methoden zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und zur umfassenden Kontrolle der Produktionsverfahren eingeführt wurden, um die Qualität des Erzeugnisses zu steigern. Zur Herstellung dieses Erzeugnisses sind von Beginn des Verfahrens und während seines gesamten Verlaufs Kenntnisse und Erfahrungen in Bezug auf folgende Schritte erforderlich: das Schneiden und Zerlegen des Fisches, das Herauslösen der Filets, aus denen „Mojama de Barbate“ hergestellt wird, die Ausführung der Schnitte an den richtigen Stellen, das Einsalzen, bei dem der zu erreichende Salzungsgrad erkannt werden muss, das anschließende Auswaschen, das kontrolliert erfolgen muss, damit ausschließlich das überschüssige Salz aus dem Filet entfernt wird, und schließlich das Trocknen, das aufgrund des in dem Gebiet herrschenden Mikroklimas unter optimalen Bedingungen erfolgt, welche entweder von Natur aus herrschen oder in den Verarbeitungstunneln erzeugt werden.

Einen Beweis für den guten Ruf des Erzeugnisses in der Gastronomie bieten zahlreiche Veröffentlichungen. Insbesondere sind in diesem Zusammenhang das behördliche Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse *„Inventario Español de Productos Tradicionales“* des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung aus dem Jahr 1996 und die von der Stiftung Unicaja im Jahr 2006 veröffentlichte Forschungsarbeit *„Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía“* (Band II) zur Katalogisierung und Beschreibung der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelerzeugnisse Andalusiens zu nennen, in denen „Mojama“ als vor allem in Barbate (Cádiz) und Isla Cristina (Huelva) erzeugtes traditionelles andalusisches Erzeugnis genannt wird.

Die landesweit erscheinende Tageszeitung *„El País“* veröffentlichte am 30. August 2009 die Gastronomie-Reportage *„Sal para la vida“* (Salz für das Leben), in der es heißt: „In den Industrieländern wird bei der Fischverarbeitung auch heute noch die Methode des Salzens angewendet, weil sie dem Fisch ausgezeichnete Aromen verleiht. Spanien kann auf weltweit anerkannte Erzeugnisse wie Anchovis aus Santoña und Thunfisch-Mojama aus Barbate verweisen.“

In der Publikation *„La Mar de Cádiz“* (Das Meer von Cádiz), dem Reiseführer der Provinz, wird im Abschnitt „Gastronomie“ hervorgehoben: „Die Gastronomie an der Küste der Provinz Cádiz ist so vielseitig und reich wie das Land, von den Weinen aus Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María über die frittierten Fischspezialitäten der Region bis hin zur ‚Mojama de Barbate‘, weswegen sie zu einer der beliebtesten Küchen Spaniens zählt.“

Ein eindeutiger Beweis der Bekanntheit von „Mojama de Barbate“ sind die zahlreichen Fundstellen im Internet, von denen folgende erwähnt seien:

Auf der Website des interaktiven Restaurantführers für Meeresspezialitäten (*Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera*) wird ihr guter Ruf deutlich: „In Bezug auf Salzfisch ist insbesondere Thunfisch-Mojama (ein typisches Erzeugnis aus Isla Cristina und Barbate, den größten Produzenten Andalusiens) zu nennen.“

Das mit mehreren Restaurants in Sevilla vertretene Unternehmen Buenstrago führt in seiner Tapas-Karte „Mojama de Barbate“.

Auf der Internationalen Tourismusmesse FITUR in Madrid wurde während der Eröffnungsveranstaltung „Mojama de Barbate“ zur Verkostung angeboten.

In zahlreichen Veröffentlichungen der Provinz Cádiz wird auf die Verkostung von „Mojama de Barbate“ während der *„semana del atún“* [Woche des Thunfischs] verwiesen.

Im Reiseführer für Los Caños de Meca wird „Mojama de Barbate“ als ein typisches Erzeugnis der Gegend speziell erwähnt.

Auch das Restaurant Alcaravea hat „Mojama de atún extra de Barbate“ auf seiner Speisekarte.

Die digitale Zeitung *„Andalucía“* veröffentlichte einen Artikel, in dem eine detaillierte Beschreibung von „Mojama de Barbate“ durch den Nachweis ihrer Bekanntheit eingeleitet wird: „Die Tradition von Barbate (Cádiz) beinhaltet eine sehr reichhaltige Küche, die ihre Vielfalt den Fischereierzeugnissen verdankt, zu denen ‚Mojama de Barbate‘ zählt“.

Auch im Reiseführer der Provinz Cádiz (*Guía de la provincia de Cádiz*) wird „Mojama de Barbate“ als ein typisches Gericht mit einem hohen Nährwert erwähnt und als „schmackhaft“ bezeichnet.

Was die Verwendung des Namens betrifft, so kann festgestellt werden, dass er durch die Veröffentlichung in der Tageszeitung *„ABC“* in Sevilla am 7. August 2000 mit dem Ausdruck *„... tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina“* (steif wie Mojama aus Barbate oder Isla Cristina) Einzug in den allgemeinen Sprachgebrauch hielt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation kann unter folgender Adresse abgerufen werden: https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Barbate_modificado.pdf

oder durch den direkten Zugang auf der Startseite der Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural)

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) über den folgenden Pfad:

„Areas de Actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“ /„Calidad“/„Denominaciones de Calidad“/„Productos derivados de la pesca“. Die Spezifikation ist unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE