

Amtsblatt der Europäischen Union

C 73



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

6. März 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|--------------|---|---|
| 2020/C 73/01 | Mitteilung zur Veröffentlichung der erzeugten Rohmilchmengen gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates | 1 |
| 2020/C 73/02 | Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) ⁽¹⁾ | 3 |

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|--------------|---|---|
| 2020/C 73/03 | Euro-Wechselkurs — 5. März 2020 | 4 |
| 2020/C 73/04 | Verwaltungskommission für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit — Beschluss NR. E7 vom 27. Juni 2019 über die praktischen Modalitäten der Zusammenarbeit und des Datenaustauschs bis zur vollständigen Umsetzung des elektronischen Austauschs von Sozialversicherungsdaten (EESSI) in den Mitgliedstaaten ⁽¹⁾ | 5 |

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

| | | |
|--------------|--|----|
| 2020/C 73/05 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses Sache M.9764 — Red Rock Power/CapMan Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ | 8 |
| 2020/C 73/06 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ | 10 |

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

| | | |
|--------------|---|----|
| 2020/C 73/07 | Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 | 11 |
| 2020/C 73/08 | 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 | 16 |
| 2020/C 73/09 | 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 | 29 |
| 2020/C 73/10 | Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 | 33 |
| 2020/C 73/11 | 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 | 37 |

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung zur Veröffentlichung der erzeugten Rohmilchmengen gemäß Artikel 149 Absatz 5 der
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾**

(2020/C 73/01)

Pro Jahr (1000 t) (*)

| Erzeugte Rohmilchmengen (**) gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 | | | | |
|---|-----------|------------|------------|---------|
| 2018 | Cow | Ewe | Goat | Buffalo |
| BE | 4 178,00 | 0,00 | 41,00 | 0,00 |
| BG | 898,77 | 71,54 | 43,14 | 11,75 |
| CZ | 3 161,51 | 0,02 (***) | 0,05 (***) | 0,00 |
| DK | 5 615,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| DE | 33 086,81 | 6,65 | 16,19 | 0,00 |
| EE | 796,90 | 0,00 | 0,70 | 0,00 |
| IE | 7 831,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| EL | 654,80 | 851,70 | 338,40 | 0,00 |
| ES | 7 335,62 | 566,36 | 515,55 | 0,00 |
| FR | 25 054,77 | 317,59 | 639,90 | 0,00 |
| HR | 618,00 | 7,00 | 9,00 | 0,00 |
| IT | 12 339,75 | 485,11 | 61,99 | 244,79 |
| CY | 228,08 | 34,15 | 32,42 | 0,00 |
| LV | 980,20 | 0,00 | 2,70 | 0,00 |
| LT | 1 568,01 | 0,00 | 3,83 | 0,00 |
| LU | 407,62 | 0,05 | 3,22 | 0,00 |
| HU | 1 948,83 | 1,65 | 3,28 | 0,00 |
| MT | 40,41 | 1,89 | 0,93 | 0,00 |
| NL | 14 090,00 | 0,00 | 335,00 | 1,20 |

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

Pro Jahr (1000 t) (*)

| Erzeugte Rohmilchmengen (**) gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 | | | | |
|---|------------|----------|----------|---------|
| 2018 | Cow | Ewe | Goat | Buffalo |
| AT | 3 821,19 | 12,69 | 26,11 | 0,00 |
| PL | 14 171,15 | 0,61 | 7,45 | 0,00 |
| PT | 1 939,67 | 72,57 | 28,05 | 0,00 |
| RO | 3 797,60 | 401,30 | 228,20 | 16,20 |
| SI | 628,93 | 0,62 | 1,68 | 0,00 |
| SK | 904,62 | 12,07 | 0,31 | 0,00 |
| FI | 2 397,88 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SE | 2 760,23 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UK | 15 488,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| EU-28 | 166 743,91 | 2 843,57 | 2 339,10 | 273,94 |

(*) 0,00: Null oder weniger als 5 t.

(**) 2018 Milcherzeugung im landwirtschaftlichen Betrieb EUROSTAT – NewCronos Products Obtained.

(***) Durch den Mitgliedstaat mitgeteilt und/oder geschätzte/berechnete Erzeugung.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 73/02)

Am 28. 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 32020M9681 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

5. März 2020

(2020/C 73/03)

1 Euro =

| Währung | | Kurs | Währung | | Kurs |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD | US-Dollar | 1,1187 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,5021 |
| JPY | Japanischer Yen | 119,63 | HKD | Hongkong-Dollar | 8,6936 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4712 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,7744 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,86670 | SGD | Singapur-Dollar | 1,5495 |
| SEK | Schwedische Krone | 10,5915 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 327,01 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,0663 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 17,2746 |
| ISK | Isländische Krone | 142,20 | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,7579 |
| NOK | Norwegische Krone | 10,3710 | HRK | Kroatische Kuna | 7,4905 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | IDR | Indonesische Rupiah | 15 851,98 |
| CZK | Tschechische Krone | 25,346 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,6532 |
| HUF | Ungarischer Forint | 335,70 | PHP | Philippinischer Peso | 56,785 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,3029 | RUB | Russischer Rubel | 74,3070 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,8110 | THB | Thailändischer Baht | 35,295 |
| TRY | Türkische Lira | 6,8038 | BRL | Brasilianischer Real | 5,1480 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,6917 | MXN | Mexikanischer Peso | 22,0737 |
| | | | INR | Indische Rupie | 82,1530 |

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

**VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME
DER SOZIALEN SICHERHEIT**

BESCHLUSS NR. E7

vom 27. Juni 2019

**über die praktischen Modalitäten der Zusammenarbeit und des Datenaustauschs bis zur
vollständigen Umsetzung des elektronischen Austauschs von Sozialversicherungsdaten (EESSI) in
den Mitgliedstaaten**

(Text von Bedeutung für den EWR und das Abkommen EG/Schweiz)

(2020/C 73/04)

DIE VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN SICHERHEIT —

gestützt auf Artikel 72 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 zur Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit ⁽¹⁾, wonach die Verwaltungskommission alle Verwaltungs- und Auslegungsfragen zu behandeln hat, die sich aus der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. September 2009 zur Festlegung der Modalitäten für die Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 über die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit ⁽²⁾ ergeben,

gestützt auf Artikel 72 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 883/2004, wonach die Verwaltungskommission den größtmöglichen Einsatz neuer Technologien fördert,

gestützt auf Artikel 76 Absätze 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004, wonach die Träger zur gegenseitigen Information und Zusammenarbeit für die Zwecke der Verordnungen verpflichtet sind,

gestützt auf Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009, wonach die Datenübermittlung zwischen den Trägern oder Verbindungsstellen elektronisch erfolgt und die Verwaltungskommission die Verfahren im Einzelnen für den Austausch von Dokumenten und strukturierten elektronischen Dokumenten festlegt,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Beschluss Nr. E4 vom 13. März 2014 verlängerte die in Artikel 95 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 genannten Übergangszeiten für den vollständigen elektronischen Datenaustausch durch die Mitgliedstaaten um zwei Jahre ab dem Zeitpunkt der Entwicklung, Erprobung und Inbetriebnahme des zentralen EESSI-Systems, damit die Mitgliedstaaten mit der Integration in das zentrale System beginnen können.
- (2) Der Beschluss Nr. E5 vom 16. März 2017 legte die praktischen Modalitäten für die Übergangszeit bis zum elektronischen Datenaustausch nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 fest.
- (3) Auf ihrer 351. Tagung am 27. und 28. Juni 2017 bestätigte die Verwaltungskommission, dass das zentrale EESSI-System für die Aufnahme des EESSI-Austauschs geeignet ist, und der im Beschluss Nr. E4 genannte Zweijahreszeitraum begann am 3. Juli 2017.
- (4) Auf ihrer 358. Tagung am 27. und 28. März 2019 kam die Verwaltungskommission überein, dass gemäß Artikel 95 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 und dem Beschluss Nr. E4 vom 13. März 2014 der Übergangszeitraum für EESSI am 2. Juli 2019 endet.
- (5) In Anbetracht der Notwendigkeit, die Rechte der Bürgerinnen und Bürger gemäß den Vorschriften zur Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit zu gewährleisten und zu wahren.
- (6) Unter Berücksichtigung der Komplexität und des Status des EESSI-Projekts zum Zeitpunkt der Annahme dieses Beschlusses, der Notwendigkeit, seine ordnungsgemäße und wirksame Inbetriebnahme zu gewährleisten, sowie der gemeinsamen Verpflichtung der Europäischen Kommission und der Mitgliedstaaten, die Stabilität und Sicherheit des EESSI-Projekts weiter zu verbessern.

⁽¹⁾ ABl. L 166 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 284 vom 30.10.2009, S. 1.

- (7) In Anbetracht der intensiven Arbeiten, die auf Ebene der Mitgliedstaaten erforderlich sind, der während des EESSI-Projekts aufgetretenen Verzögerungen und der Tatsache, dass nicht alle Träger in vollem Umfang in der Lage sein werden, zum 3. Juli 2019 sämtliche Nachrichten über EESSI auszutauschen, ist es notwendig, auf der Grundlage des Grundsatzes der guten Zusammenarbeit unter den Trägern zeitlich befristete praktische Vorkehrungen für den Datenaustausch festzulegen, bis EESSI in allen Mitgliedstaaten und im zentralen EESSI-System vollständig umgesetzt ist.
- (8) Unter Berücksichtigung, dass es notwendig ist, im Fall eines Ausfalls des zentralen EESSI-Systems eine Back-up-Lösung bereitzustellen.
- (9) In Anbetracht dessen, dass es notwendig ist, diesen Beschluss ab dem 3. Juli 2019 anzuwenden, um die mit ihm verfolgten Ziele der Rechtssicherheit für die Träger zu gewährleisten und die Rechte der Personen, die in den Geltungsbereich der Verordnungen fallen, zu sichern —

BESCHLIEßT:

1. Ab dem 3. Juli 2019 erfolgt die Datenübermittlung zwischen den Trägern auf elektronischem Wege über das EESSI-System und auf der Grundlage des Austauschs von strukturierten elektronischen Dokumenten (SED) im Rahmen der einschlägigen Geschäftsvorgänge (Business Use Cases — BUC). Dies gilt unbeschadet eines Austauschs von Daten, der gemäß den Verordnungen über die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit unter Umständen in Papierform erfolgen muss, wie etwa unterstützende Nachweise.
2. Um die Kontinuität des Geschäftsbetriebs zu gewährleisten und die Rechte der unter die Verordnungen fallenden Personen zu schützen, können — ungeachtet der Ziffer 1 — die Mitgliedstaaten, die im Hinblick auf einen bestimmten BUC noch nicht zum elektronischen Austausch in der Lage sind, die betreffenden Daten weiterhin mittels jedem beliebigen anderen Dokument austauschen, auch wenn dessen Format, Inhalt oder Struktur veraltet ist. Dies wird so lange möglich sein, bis die Zahl der Mitgliedstaaten, die in der Lage sind, das EESSI-System für den betreffenden BUC zu nutzen, den Schwellenwert von 80 % erreicht.
3. Im Falle eines anderen Formats als einem SED, welches nicht alle in den SEDs enthaltenen Pflichtangaben enthält, fordert der Mitgliedstaat, der diese Informationen benötigt, diese von dem Mitgliedstaat an, der das Dokument im veralteten Format ausgestellt hat. Bestehen Zweifel an den Ansprüchen der betroffenen Bürgerinnen und Bürger, so wendet sich der empfangende Träger im Sinne einer guten Zusammenarbeit an den ausstellenden Träger.
4. Spätestens sechs Monate nachdem der in Ziffer 2 vorgesehene Schwellenwert erreicht wurde, verwenden die Mitgliedstaaten ausschließlich EESSI in ihrem Austausch mit anderen Mitgliedstaaten und es steht ihnen nicht mehr frei einen Austausch außerhalb des EESSI-Systems durchzuführen. Die Mitgliedstaaten, die das EESSI-System in Bezug auf einige BUCs noch nicht nutzen können, treffen auf nationaler Ebene die erforderlichen Vorkehrungen, damit sie für diese bestimmten BUCs alle Daten zu und von anderen Mitgliedstaaten über das EESSI-System senden und empfangen können.
5. Ungeachtet der Ziffer 1 können zwei oder mehr Mitgliedstaaten vereinbaren, dass der erforderliche Informationsaustausch für die Bearbeitung großer Mengen von Nachrichten, wie z. B. Erstattungsforderungen im Zusammenhang mit Sachleistungen, Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten oder Leistungen bei Arbeitslosigkeit, in jedem anderen Format als EESSI fortgesetzt werden kann (z. B. Build-Projekte), bis die an dem bilateralen Austausch beteiligten Mitgliedstaaten zur Nutzung des EESSI-Systems in der Lage sind.
6. Mitgliedstaaten, die den unter Ziffer 1 genannten Verpflichtungen noch nicht in vollem Umfang nachkommen können, legen der Verwaltungskommission bis Oktober 2019 ihre Verpflichtungserklärungen für die nationalen Umsetzungspläne und die wichtigsten Meilensteine vor, um ohne weitere Verzögerungen das EESSI-System für alle BUCs nutzen zu können. Anschließend übermitteln sie der Verwaltungskommission vierteljährlich einen Statusbericht bis sie EESSI für sämtliche BUCs einsetzen können.

7. Ein Mitgliedstaat ist zur Nutzung des EESSI-Systems für einen bestimmten BUC in der Lage, wenn er alle Nachrichten zu dem BUC oder gegebenenfalls in dieser BUC-Subdomäne sowohl an die anderen Mitgliedstaaten senden als auch von diesen empfangen kann. Im Falle von BUCs, die nicht unter die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats fallen, bezieht sich der Umstand, dass ein Mitgliedstaat zur Nutzung von EESSI in der Lage ist, nur auf das Empfangen von Nachrichten zu diesem BUC.
8. Sobald zwei Mitgliedstaaten zur Nutzung von EESSI für einen BUC in der Lage sind, wird der Informationsaustausch zwischen ihnen für alle unter den BUC fallenden Austauschvorgänge über EESSI abgewickelt. Dies gilt unbeschadet außergewöhnlicher Umstände und objektiv gerechtfertigter Situationen wie die Gewährleistung der Betriebskontinuität im Falle eines Systemausfalls oder etwaige bilaterale Vereinbarungen, die beispielsweise gemeinsame Tests, Pilotierungen, Schulungen oder ähnliche Gründe betreffen können.
9. Im Falle eines multilateralen BUCs, das heißt, wenn bei einem BUC mehr als zwei Mitgliedstaaten an dem Austausch teilnehmen, beginnt der Austausch über das EESSI-System erst dann, wenn festgestellt wurde, dass diese beteiligten Mitgliedstaaten für diesen bestimmten BUC erklärt haben, zur Nutzung des EESSI-Systems in der Lage zu sein. Dies gilt unbeschadet der Verpflichtungen der Mitgliedstaaten gemäß Ziffer 4. Die in Ziffer 7 dargelegten Grundsätze gelten auch, wenn mehr als zwei Mitgliedstaaten an einem BUC beteiligt sind.
10. Die Mitgliedstaaten teilen der Verwaltungskommission mindestens 30 Tage im Voraus mit, dass sie für einen bestimmten BUC zur Nutzung von EESSI in der Lage sind.
11. Die Angaben betreffend die BUCs, für die die einzelnen Mitgliedstaaten das EESSI-System nutzen können, werden den nationalen Trägern regelmäßig (mindestens monatlich) zugänglich gemacht und im EESSI-Trägerverzeichnis wiedergegeben.
12. Die Verwaltungskommission überwacht in ihren vierteljährlichen Sitzungen die Fortschritte der Mitgliedstaaten, bis alle Mitgliedstaaten das EESSI-System für alle BUCs nutzen können. Mindestens alle sechs Monate werden der Sachstand und die in diesem Rahmen unternommenen Maßnahmen überprüft und die Schlussfolgerungen daraus sollten veröffentlicht werden.
13. Datenaustauschprozesse, die vor dem in Ziffer 1 genannten Datum oder gemäß Ziffer 2 des derzeitigen Beschlusses außerhalb des EESSI-Systems begonnen wurden, können außerhalb von EESSI abgeschlossen werden. Alternative Regelungen können zwischen den Mitgliedstaaten bilateral getroffen oder von der Verwaltungskommission bei Bedarf vereinbart werden.
14. Innerhalb von sechs Monaten nach der Veröffentlichung bewertet die Verwaltungskommission die Wirkungsweise dieses Beschlusses und prüft gegebenenfalls den notwendigen Änderungsbedarf.
15. Dieser Beschluss wird im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Er gilt ab dem 3. Juli 2019.

Die Vorsitzende der Verwaltungskommission
Adriana STOINEA

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

**Sache M.9764 — Red Rock Power/CapMan Infra Lux Management/NH-Amundi Asset
Management/JV**

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 73/05)

1. Am 26. 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:

- Red Rock Power Limited („Red Rock Power“), eine mittelbare Tochtergesellschaft von SDIC Power Holdings Co Ltd („SDIC Power“, China),
- CapMan plc („CapMan“, Finnland),
- NH-Amundi Asset Management Co. Ltd. („NH-Amundi“, Korea), unter der gemeinsamen Kontrolle der (letztlich im Eigentum der Korean National Agricultural Cooperative Federation stehenden) NongHyup Financial Group und des (letztlich im Eigentum der Crédit Agricole Group stehenden) Unternehmens Amundi Asset Management,
- Cloud Snurran AB („Cloud Snurran“, Schweden).

Red Rock Power, CapMan und NH-Amundi übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Cloud Snurran, das derzeit unter der gemeinsamen Kontrolle von CapMan, NH-Amundi und Macquarie steht.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Red Rock Power ist die Holding-Gesellschaft für die Windkraftinvestitionen des in China ansässigen Unternehmens SDIC Power in Europa. SDIC Power tätigt vor allem Investitionen in meist in China gelegene Kraftwerke, die es baut, betreibt und verwaltet.
- CapMan ist eine auf Skandinavien spezialisierte Investment- und Vermögensverwaltungsgesellschaft.
- NH-Amundi ist eine Vermögensverwaltungsgesellschaft, die offene und geschlossene Investmentfonds für alle Arten von Investitionen verwaltet.
- Cloud Snurran ist das Gemeinschaftsunternehmen, das einen Onshore-Windpark in Schweden planen, bauen und betreiben wird.

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

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

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

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

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

M.9764 — Red Rock Power/CapMan Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9734 — HPS/MDP/Arachas)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 73/06)

1. Am 27. 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:

- HPS Investment Partners, LLC („HPS“, USA),
- Madison Dearborn Partners, LLC („MDP“, USA),
- Arachas Topco Limited („Arachas“, Irland).

HPS und MDP übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Arachas.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- HPS ist eine Investmentgesellschaft mit Sitz in den USA,
- MDP eine Private-Equity-Gesellschaft mit Sitz in den USA,
- Arachas ist ein Versicherungsmakler, der in Irland im gewerblichen und privaten Nichtlebensversicherungsgeschäft tätig ist.

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

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

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

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

M.9734 – HPS/MDP/Arachas

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

(2020/C 73/07)

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

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

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILE ELENA)

EU-Nr.: TSG-BG-01017-AM01 – 23. Juli 2019

„Bulgarien“**1. Einzutragende(r) name(n)**

„Филе Елена“ (File Elena)

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

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

Das Erzeugnis wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 835/2014 der Kommission eingetragen.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der* traditionell für das betreffende Erzeugnis verwendet worden ist die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Die garantiert traditionelle Spezialität „Филе Елена“ (File Elena) ist eine besondere roh getrocknete Delikatesse aus Schweinefilet. Der Name leitet sich von der an den Ausläufern des waldreichen „Elenski Balkan“ in Nordbulgarien gelegenen Stadt Elena ab. Der Name weist selbst besondere Merkmale auf, weil er im ganzen Land bekannt ist und diese Bekanntheit erlangt hat, ohne dass das geografische Gebiet einen Einfluss auf die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses gehabt hätte.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

4. Beschreibung

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

Das Fleischerzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) wird gepresst und roh getrocknet; es wird aus gekühltem oder gefrorenem Schweinefilet, Hilfsstoffen und natürlichen Gewürzen bereitet. Es ist zum unmittelbaren Verbrauch durch alle Verbrauchergruppen geeignet.

Physikalische Eigenschaften – Form und Abmessungen

- Oval-zylindrische, flach-längliche Form, ohne festgelegte Abmessungen.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt in der Gesamtmasse: nicht mehr als 55 %,
- Speisesalzgehalt in der Gesamtmasse: nicht mehr als 6,3 %,
- pH-Wert: mindestens 5,4.

Sensorische Eigenschaften

- Aussehen und Farbe: saubere, gut durchgetrocknete, mit Bohnenkraut und schwarzem Pfeffer bedeckte Oberfläche von grünlicher Farbe (aufgrund des Bohnenkrauts).
- Schnittfläche: Das Muskelgewebe ist rosa bis rot, an den Rändern etwas dunkler, das Fettgewebe blassrosa bis cremefarben.
- Geschmack und Geruch: charakteristisch, angenehm, mäßig salzig, mit dem deutlichen Aroma der verwendeten Gewürze, ohne ungewöhnlichen Beigeschmack und Geruch.
- Konsistenz: dicht und elastisch.

Das Erzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet werden.

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

Zusammensetzung:

- 100 kg gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet,
- Pökelmischung für 100 kg Schweinefilet: 3,5 kg Salz, 40 g Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), 100 g Kaliumnitrat oder 85 g Natriumnitrat, 500 g raffinierter Kristallzucker,
- Gewürzmischung für 100 kg Schweinefilet: 2 kg Bohnenkraut und 200 g gemahlener schwarzer Pfeffer.
- Garn, zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.

Herstellungsverfahren:

Zur Herstellung von „Филе Елена“ (File Elena) wird gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet mit einem pH-Wert von 5,6 bis 6,2 verwendet. Mit einem Messer wird das Filet entlang des Rippenbogens, von oben nach unten entlang der Wirbelsäule sowie entlang der Querfortsätze gelöst. Danach wird das Muskelgewebe zwischen den Dornfortsätzen der Brustwirbel gelöst. Die ausgelösten Schweinefilets werden von Fett und Sehnen befreit und zum Pökeln in saubere Behältnisse gelegt. Für eine bessere Verteilung der Bestandteile der Pökelmischung werden zuerst die Nitrate und das Salz vermischt und erst danach die übrigen Zutaten hinzugefügt. Das Pökeln erfolgt nach der Trockenpökelmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Die so eingesalzenen Stücke werden in geeigneten Behältnissen in Kühlräumen mit einer Lufttemperatur von 0 bis 4 °C in mehreren Schichten angeordnet. Nach fünf Tagen werden die Stücke in umgekehrter Reihenfolge angeordnet, d. h. (die oberen Stücke kommen nach unten und umgekehrt) und anschließend mindestens weitere fünf Tage unter denselben Bedingungen gelagert. Nach dem Pökelprozess wird jedes Filet mit einer Garnschlinge versehen. Die so vorbereiteten Filets werden an Profilen/Stöcken aus Holz und/oder Metall aufgehängt, die in Wurstwagen aus Edelstahl angeordnet werden. Die Fleischstücke dürfen nicht miteinander in Berührung kommen. Auf diesem Gestell werden sie bis zu 24 Stunden bei einer Lufttemperatur von höchstens 12 °C zum Abtropfen belassen. Danach kommen die abgetropften Filets in

natürliche oder klimaregulierte Trockenkammern, in denen Temperatur und Feuchtigkeit separat reguliert werden können. Das Trocknen erfolgt bei einer Lufttemperatur von höchstens 17 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 70-85 %. Während des Trocknens wird das Erzeugnis in Pressen mit Holzplatten gepresst, wobei die Filets 12 bis 24 Stunden in den Pressen verbleiben. Die Filets werden das erste Mal in die Presse gelegt, wenn die Stücke bereits leicht getrocknet sind und beim Berühren ihrer Oberfläche die durch das Trocknen bereits leicht herausgebildete Rinde zu fühlen ist. Der Pressvorgang wird mehrmals wiederholt, bis das Erzeugnis gut durchgetrocknet ist und die Stücke die richtige Form haben. Da die Pressen auch die abgesonderte Feuchtigkeit aufnehmen müssen, sind sie aus einem natürlichen Material (Holz), gefertigt, welches gereinigt und getrocknet werden kann. Durch das Pressen erhält das Erzeugnis sein endgültiges Aussehen. Nach dem letzten Pressvorgang werden die Filets gemäß Rezeptur in einer im Voraus homogenisierten Mischung aus gemahlenem schwarzen Pfeffer und gerebeltem Bohnenkraut gewälzt.

Der Trocknungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke 25 Tage, bis das Fleisch die für das Erzeugnis typische dichte, elastische Konsistenz aufweist.

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

Besonderheit des Erzeugnisses

Die besonderen Eigenschaften des Filets „Филе Елена“ (File Elena) sind auf folgende Merkmale zurückzuführen:

- Ausgangsstoff: ein qualitativ hochwertiger Teil des Schweineschlachtkörpers mit hohem Nährwert (Filetstück);
- Oberfläche des Erzeugnisses: gemäß Rezeptur im geeigneten Verhältnis mit Bohnenkraut und gemahlenem schwarzen Pfeffer bedeckt, wodurch das Erzeugnis seine spezifische, für andere roh getrocknete Delikatessen aus Fleisch der gleichen Gruppe untypische, grünliche Färbung erhält;
- Geschmack und Aroma: Der Geschmack und das Aroma, die das Erzeugnis charakterisieren, ergeben sich aus den sorgfältig ausgewählten und verarbeiteten Ausgangsstoffen, den speziellen Bedingungen während des Trocken- und Pressvorgangs sowie der gelungenen Auswahl der Gewürze. Dabei spielt insbesondere das Bohnenkraut eine große Rolle, da es dem Erzeugnis einen charakteristischen und besonderen Geschmack verleiht.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Filet „Филе Елена“ (File Elena) ist eine roh getrocknete Fleischdelikatesse aus nicht zerkleinertem Fleisch. Aufgrund der im bulgarischen Volk seit Jahrhunderten gebräuchlichen traditionellen Art der Zubereitung von Delikatessen aus Rind-, Kalb-, Schaf- und Ziegenfleisch waren gute Voraussetzungen geschaffen, um diese Technologie auch bei Schweinefleisch anzuwenden. In einer Reihe von Gebieten des Landes, in denen Schweinehaltung möglich war, wurden in den Haushalten solche Erzeugnisse hergestellt. Aus religiösen Gründen war jedoch der Verkauf von Erzeugnissen aus Schweinefleisch während der Zeit, in der Bulgarien Teil des Osmanischen Reichs war, beinahe unmöglich. Die ersten bekanntgewordenen Fälle der Herstellung eines ähnlichen Erzeugnisses aus Schweinefleisch gehen auf das Jahr 1855 zurück, als Stojan Arnaudow aus Gabrowo in seiner Werkstatt roh getrocknetes Schweinefleisch für 2090 Groschen herstellte, was für die damalige Zeit eine bedeutende Summe war (Zonzew, Petar: *Is stopanskoto minalo na Gabrowo*, Verlag Chudoschnik, Sofia, 1929).

Die erste Rechtsvorschrift für das Erzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) ist die Branchennorm (Ostralowa normala) ON 18 64338-73, Roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1973, die von Iwan Konowski und Trendafil Ignatow erstellt wurde. Zu Beginn der frühen 1980er-Jahre setzte sich das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses unter den Bedingungen der staatlich geleiteten fleischverarbeitenden Industrie und aufgrund der langjährigen Erfahrung der Fachleute in den Betrieben im Gebiet der Stadt Elena, endgültig durch. Infolgedessen entstand die jüngste staatliche Rechtsvorschrift TU 22/18, Mai 1983 Technitscheski uslowija sa file swinsko surowo-suscheno „Elena“ (Technische Voraussetzungen für roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“), NAPS, Sofia, 1983, mit technologischen Anleitungen zur Herstellung von roh getrocknetem Filet „Elena“ aus Schweinefleisch im Anhang, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1983. Nach diesen Vorschriften wird „Филе Елена“ (File Elena) bis heute hergestellt.

Das Herstellungsverfahren und die Rezeptur des Erzeugnisses sind auch in der „Sammlung technologischer Anleitungen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen – Technologische Anleitungen zur Herstellung von Delikatessen aus Schweinefilet“ (*Sbornik tehnologitscheski instrukzii sa proiswodstwo na mesni proiswedenija – Technologitschna instrukzija sa proiswodstwo na delikatessi ot swinski fileta* – (S. 319) „File Elena“, NAPS-DSO „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1980) sowie im „Technologischen Handbuch für Produktion und Verarbeitung von Fleisch von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen“ (*Technologitscheski naratschnik sa prerabotka na meso ot swine, edar i dreben rogat dobitnak* (S. 98), Darschawno stopansko obedinenie „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie“, Sofia, 1984) aufgeführt. Im Jahr 2003 erstellte die Vereinigung der Fleischverarbeiter in Bulgarien eine „Sammlung mit traditionellen Rezepturen und Verfahren“ (*Sbornik s tradizi-onni balgarski recepturi i tehnologii*) für roh getrocknete Delikatessen aus nicht zerkleinertem Fleisch, in der auf den Seiten 88 und 89 auch Informationen über das Filet „Филе Елена“ (File Elena) veröffentlicht sind.

Der traditionelle Charakter von „Филе Елена“ (File Elena) kommt zum Ausdruck in

- der unveränderten Zusammensetzung der Rezeptur,
- den im Herstellungsverfahren angewandten Methoden und
- dem traditionellen Geschmack.

Der traditionelle Charakter der Rezeptur hat sich im Laufe der Jahre nicht verändert. Er zeigt sich in der Hauptzutat, in der Zusammensetzung der Pökelmischung sowie der Zusammensetzung der Gewürzmischung (in Abschnitt 4.2 beschrieben). Diese Rezeptur geht auf die ersten Beschreibungen des Erzeugnisses in den oben genannten bis heute bewahrten Dokumenten Ostralowa normala ON 18 64338-73 und TU 22/18. Mai 1983 zurück.

Die im Herstellungsprozess angewandten und für das Erzeugnis mit dem Namen „Филе Елена“ (File Elena) charakteristischen traditionellen Methoden wurden von dem Lebensmittelingenieur Christo Sawatow, einem Spezialisten mit langjähriger Erfahrung im Fleischkombinat Rodopa in der Stadt Weliko Tarnowo, erwähnt und aufgeschrieben.

Zu den traditionellen Methoden gehören: die Methoden des Pökeln, des Pressens, des Trocknens sowie die Methoden für das Aufbringen der Gewürzmischung.

- Das Pökeln erfolgt nach der Trockenpökelmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Während der Pökelperiode, die mindestens zehn Tage beträgt, beginnt der Reifeprozess des Fleisches.
- Ein weiteres traditionelles, typisches Merkmal des Erzeugnisses ist auch die durch das Pressen gewährleistete gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit. Das Pressen ermöglicht das gleichmäßige Durchtrocknen des Fleisches, das eine Voraussetzung für den richtigen Verlauf des Reifeprozesses ist. Für den Pressvorgang werden Pressen aus Naturholz verwendet. Das Holz sorgt für einen stabilen Druck und nimmt teilweise die vom Erzeugnis abgesonderte Feuchtigkeit auf, was eine wichtige Voraussetzung sowohl für die Form des Erzeugnisses als auch für die natürliche Entwicklung der speziellen Mikroflora ist.
- Das Trocknen des Erzeugnisses erfolgt unter spezifischen Bedingungen für Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit, um die spezielle Mikroflora zu selektieren, die zu den charakteristischen sensorischen, geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses beiträgt. Für das traditionelle Verfahren müssen die Räume, in denen die Trocknung und die Reifung erfolgen, so beschaffen sein, dass die spezielle bulgarische Milchsäuremikroflora entstehen und erhalten bleiben kann. Diese Feinjustierung der Natur, die Teil des traditionellen Trocknungsverfahrens ist, beruht auf dem Wirken und Wissen von Generationen bulgarischer Fachleute und findet sich bereits im ersten Dokument zum Herstellungsverfahren aus dem Jahr 1973.
- Charakteristisch für das Aufbringen der Gewürzmischung sind deren Zubereitung sowie die Art des Auftragens. Das Traditionelle der Zubereitung besteht darin, dass das getrocknete Bohnenkraut gerebelt und nicht gemahlen wird und dass das Filet zum Auftragen der Gewürzmischung in dieser gewälzt wird. Durch diese traditionellen Methoden der Zubereitung (Rebeln des Bohnenkrauts) und des Aufbringens (Wälzen) der Gewürzmischung bleiben die in dem Gewürz enthaltenen ätherischen Öle erhalten, die beim Verzehr für einen noch intensiveren Geschmack sorgen. Auf diese Weise bleibt auch die frische grüne Färbung der Gewürzmischung erhalten, in der das Erzeugnis gewälzt wird.

Der Geschmack des Erzeugnisses hat sich im Laufe der langen Jahre der Herstellung und Vermarktung des Erzeugnisses mit dem Namen „Филе Елена“ (File Elena) nicht verändert.

Die Herausbildung des traditionellen Geschmacks

Durch die in den traditionellen Verfahren des Trocknens und Pressens selektierte natürliche Mikroflora und die sorgfältig ausgewählten und ausgewogenen Gewürze bildet sich die bis heute erhaltene charakteristische aromatisch-schmackhafte Note von „Филе Елена“ (File Elena) heraus.

Bei der Herstellung von „Филе Елена“ (File Elena) laufen laut Professorin Kalinka Boschkowa während des Pökeln, Reifens, Trocknens und Pressens im Fleisch komplizierte mikrobiologische, physikalisch-chemische und biochemische Prozesse ab. (Boschkowa, Kalinka: *Mikrobiologija na mesoto, ribata i jajzata* („Mikrobiologie von Fleisch, Fisch und Eiern“), Plowdiw, 1994). Diese Prozesse sind die Voraussetzung für die Herausbildung einer stabilen Färbung, einer guten Struktur sowie eines angenehmen Aromas und Geschmacks des Enderzeugnisses. Der Grund dafür liegt in der Zusammensetzung der Arten in der natürlichen Mikroflora sowie deren Entwicklung in den Fleischstücken. Die Mikroflora besteht vor allem aus Mikrokokken (*Micrococcus varians*) und Milchsäurebakterien (*Lactobacillus plantarum*, *L. casei*). Darum geht es auch in den Untersuchungen von B. Peneva, S. Bratschkowa, G. Stoewa und S. Kunewa: *Sadarschanie na nitriti w mesni produkti* (Nitritgehalt in Fleischerzeugnissen), Zweites internationales Symposium zum Thema „Nitrite und die Qualität von Fleischerzeugnissen“, S. 115, Textsammlung, Warna, 1984, sowie von P. Kisewa: „Vervollkommnung der Herstellungstechnologie für roh getrocknete Fleischprodukte aus nichtzerkleinerten Rohstoffen. Dissertation“ (*Usawarschenstwuwane na tehnologijata sa proizvodstvo na surowo-suscheni mesni produkti ot nerasdno-beni surowini. Disertazija*), Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1985.

„Филе Елена“ (File Elena) ist ein Erzeugnis, das auf Messen und Ausstellungen in Bulgarien und im Ausland mehrfach Auszeichnungen erhalten hat. Urkunden und Goldmedaillen: 57. Internationale Ausstellung, Brüssel, 1986; Wettbewerb „Das Geheimnis des bulgarischen Geschmacks“ (*Tajnata na balgarskija vkus*) während der Internationalen Ausstellung für Fleisch und Fleischerzeugnisse Mesomania in Sofia (Jubiläumsausgabe „10 Jahre AMB — 1994-2003“, S. 22-30) sowie der Internationalen Messe IFFA 2010 und 2013 in Deutschland. Außerdem erhielt das Erzeugnis im Jahr 2007 im Wettbewerb für traditionelle bulgarische Erzeugnisse, der von der belgischen Botschaft in Sofia organisiert wurde, die Urkunde mit dem Prädikat „ausgezeichnet“.

**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 73/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Ribera del Duero“

Referenznummer: PDO-ES-A0626-AM04

Datum der Mitteilung: 20. November 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme der weißweine und des begriffs „clarete(s)“ (Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 1.4 des Einzigsten Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Einführung von Weißweinen als Erzeugnis, das unter die g. U. „RIBERA DEL DUERO“ fällt, und Aufnahme des Synonyms „CLARETE(S)“ zur Definition von Roséweinen, um die Vermarktungsmöglichkeiten zu verbessern.

Die Erfahrung mit der Herstellung von Weißweinen in diesem Gebiet, insbesondere in den letzten 20 Jahren sowie die Tatsache, dass diese auf der Grundlage der heimischen Rebsorte „Albillo Mayor“ erfolgt, hat zur Auffassung der Kontrollbehörde beigetragen, dass diese Erzeugnisse hinreichend ausgereift sind, um sie als unter die g. U. „Ribera del Duero“ fallende Erzeugnisse einzuordnen.

Der Wunsch, die historischen Anbauflächen der weißen Traubensorten in diesem Gebiet sowie ihre genetische Vielfalt, die Medienresonanz und den kommerziellen Erfolg dieser Weine auf dem Markt zu erhalten, rechtfertigt die Schaffung von Richtlinien durch die Kontrollbehörde zur Sicherung der Herstellung, besonders im Hinblick auf die starke Nachfrage des Sektors in diesem Bereich.

Derzeit gibt es mindestens 25 Kellereien, die diese Art von Weißweinen auf der Grundlage der Rebsorte „Albillo Mayor“ in der Regel bereits unter dem Gütezeichen der g. g. A. „Vino de la Tierra de Castilla y León“ mit einem beachtlichen Erfolg vertreiben (fünf Weine aus Albillo Mayor befinden sich auf der Liste des renommierten Magazins „The Wine Advocate“ mit einer Punktzahl von mehr als 91).

Als Reaktion auf die Anträge der Marktteilnehmer, die Verwendung eines regionalen traditionellen Begriffs, der die Farbe des Weins beschreibt, für die Begriffsbestimmung der Weine beizubehalten, wurde beschlossen, den Begriff „Clarete(s)“ zur begrifflichen Bestimmung der Roséweine aufzunehmen. Dies hat keine Änderung der Produktionsbedingungen oder der Herstellungsverfahren zur Folge.

Art der Änderung(en): Standard

Sowohl Weißweine als auch „Claretés“ (sie entsprechen den Roséweinen, es handelt sich jedoch um die traditionelle Bezeichnung aus der Region, die sich auf die Farbe bezieht und die in den nationalen Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung anerkannt ist) fallen unter die Kategorie „Wein“, so dass die einzige in der Produktspezifikation zugelassene Kategorie beibehalten wird. Daher wird die Auffassung vertreten, dass keine Kategorie geändert, hinzugefügt oder gestrichen wird, sodass diese Änderung nicht unter die in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten fällt.

2. Beschreibung der physikalisch-chemischen eigenschaften für weißweine (Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 1.4 des Einzigsten Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Definition der Analysemerkmale, die die Weißweine erfüllen müssen, um der Produktspezifikation zu entsprechen und unter die g. U. RIBERA DEL DUERO zu fallen.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Aufnahme dieser neuen Weinart erfordert die Festlegung ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften, d. h. mindestens der Parameter gemäß Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates.

Art der Änderung(en): Standard

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Anpassung der physikalisch-chemischen Eigenschaften, die nicht zu einer wesentlichen Änderung des geschützten Erzeugnisses führt, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

3. **Neufestlegung der organoleptischen merkmale (Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 1.4 des Einzigsten Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

Neufestlegung der organoleptischen Parameter, die die verschiedenen Weinkategorien aufweisen müssen, damit sie unter die g. U. RIBERA DEL DUERO fallen können, um auf diese Weise eine bessere Anpassung an die derzeitigen Techniken der sensorischen Analyse zu ermöglichen.

Aufnahme der organoleptischen Merkmale, die von den geschützten Weißweinen zu erfüllen sind.

Die Erfahrungen der Kontrollbehörde bei den im Rahmen des aus dem ELER geförderten Programms „Entwicklung von Analyseinstrumenten zur Standardisierung der sensorischen Analyse durch die Weinprobengremien für Weine der g. U. Castilla y León“ durchgeführten sensorischen Analysen haben gezeigt, dass eine genauere Definition der verschiedenen Arten von Produkten sowie die Aufnahme erklärender Definitionen, die für mehr Klarheit bei der Auslegung sorgen, zu empfehlen sind. Diese Änderung wurde sowohl im Sinne einer besseren Veranschaulichung der Merkmale, die von jeder Weinart zu erfüllen sind, als auch zur Erleichterung der Anwendung eines Systems der sensorischen Analyse, welches derzeit gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 entwickelt wird, vorgenommen.

Hinsichtlich der Definition der Weißweine wurden sowohl die Daten aus diesem Projekt als auch einige diesbezügliche Verweise verwendet, ebenso wie die Definitionen, die im Laufe der Zeit für die in dem Gebiet bereits fest etablierten Weinarten u. a. von dem Prüfdienst der Kontrollbehörde festgelegt wurden.

Es handelt sich nicht um eine Änderung der Merkmale des Produkts, sondern um eine präzisere und besser angepasste Beschreibung der neuen Techniken der sensorischen Analyse.

Art der Änderung(en): Standard

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Anpassung der organoleptischen Merkmale, die nicht zu einer wesentlichen Änderung des geschützten Erzeugnisses führt, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

4. **Überprüfung der anbauverfahren (Absatz 3 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 1.5.1 des Einzigsten Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

Festlegung des natürlichen Mindestalkoholgehalts, den die Trauben der Sorte „Albillo Mayor“ für die Erzeugung der geschützten Weine aufweisen sollten.

In Anbetracht der Bedeutung der Frische für diese Weinart und unter Berücksichtigung der Erfahrungen und Berichte des Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) während der Stammselektion in Bezug auf die Rebsorte „Albillo Mayor“ wurde der Schwellenwert für die Einhaltung dieses Parameters auf 17,9 Grad Brix (10,5° Grad Baumé) festgelegt. Zudem haben sowohl die Marktentwicklung in Richtung der frischen Weine für diese Art von Weißweinen als auch die deutlichen klimatischen Unterschiede zwischen den einzelnen Jahrgängen die Entscheidung beeinflusst.

Ferner wurde entschieden, die Parameter in Grad Brix anzugeben, da sich diese Maßeinheit besonders für die Festlegung der Kontrollaufgaben der Ernte eignet.

Art der Änderung(en): Standard

Bei dieser Änderung handelt es sich lediglich um eine Anpassung der Ausgangsbedingungen des Rohmaterials, die nicht zu einer wesentlichen Veränderung des geschützten Erzeugnisses führt, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

5. Änderung der bedingungen für die weinbereitung: erträge (Absatz 3 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 1.5.1 des Einziges Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Erhöhung des Ertrags von 70 Liter je 100 Kilogramm Trauben auf 72 Liter je 100 Kilogramm.

In den letzten Jahren führte die Technologisierung von Kellereien, die Anwendung der Kältebehandlung und die Verwendung von Vakuumfiltern zur Klassifizierung von Most zur optimalen Nutzung des Traubensafts, ohne dadurch die Qualität wesentlich zu beeinträchtigen, und damit zur Erzielung eines höheren Ertrags bei gleichbleibendem Qualitätsniveau, wie in der Produktspezifikation gefordert.

Art der Änderung(en): Standard

Diese Änderung führt nicht zu einer wesentlichen Veränderung des geschützten Erzeugnisses, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

6. Bedingungen und dauer der reifung (Absatz 3 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 1.5.1 des Einziges Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Verschiebung der Bedingungen und der Dauer der Reifung von Absatz 8 in Absatz 3, da diese Stelle geeigneter erscheint.

Die Bedingungen und die Dauer der Reifung wurden nicht geändert, sondern lediglich von Absatz 8 Buchstabe b Unterabsatz 3, d. h. von den „Kennzeichnungsvorschriften“, in denen diese als Verwendungsbedingungen der traditionellen Begriffe und fakultativen Etikettierungsangaben berücksichtigt werden, in Absatz 3 Buchstabe b Unterabsatz 3 der „Spezifischen önologischen Verfahren“ verschoben und den „Reifungsbedingungen“ zugeordnet.

Ferner wurde diese Änderung dazu genutzt, eine Erläuterung zur Berechnung der Reifezeit aufzunehmen, um darauf hinzuweisen, dass der Beginn der Berechnung des in diesem Absatz genannten Reifezeitraums keinesfalls vor dem 1. Oktober des Erntejahres liegen darf. Zudem beginnt die Berechnung des zur Verwendung der traditionellen Begriffe „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ erforderlichen Mindestreifezeitraums erst dann, wenn der Wein des betreffenden Jahrgangs in die Eichenholzfässer gefüllt wird.

Darüber hinaus wird eine maximale Fasskapazität festgelegt, die für die Qualität des Endprodukts für geeignet erachtet wird (330 l für Weine mit den traditionellen Bezeichnungen e und 600 l für Weine mit der Bezeichnung robe/barrica).

Art der Änderung(en): Standard

Bei dieser Änderung handelt es sich lediglich um eine Änderung des Absatzes und eine Erläuterung. Diese führt nicht zu einer wesentlichen Veränderung des geschützten Erzeugnisses, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

7. Änderung der beschränkungen für die weinbereitung: sortenzusammensetzung der rotweine (Absatz 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Punkt 1.5.1 des Einziges Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Neufestlegung der Sortenzusammensetzung bei Rotweinen mit der g. U. RIBERA DEL DUERO durch die Erhöhung des Prozentsatzes der möglichen Verwendung der zunehmend vom Markt geschätzten Sorte „Garnacha Tinta“ auf bis zu 25 %.

In diesem Fall wurde der mögliche Prozentsatz für die Verwendung von „Garnacha Tinta“ für alle anderen zugelassenen roten Sorten angepasst. Diese Änderung wurde auf Vorschlag des Sektors aufgenommen, für den die Farbnuancen dieser Sorte von besonderem Interesse sind, deren Verwendung die Qualität nicht beeinträchtigt, sofern mindestens 75 % Tempranillo, Tinto Fino oder Tinta del País verwendet werden. Derzeit gibt es einige Marktteilnehmer, die diese Sorte zunehmend nutzen und die hohen Bewertungen hervorheben, die von den Weinkritikern für diese Weine, und sogar für Weine vergeben werden, die nicht geschützt werden können, da sie

einen erhöhten Anteil dieser Sorte in ihrer Zusammensetzung aufweisen. Die Sorte „Garnacha Tinta“ ist zudem traditionellerweise eine Sorte, die in den Rotweinen in diesem Gebiet weit verbreitet war, was ihren historischen Charakter und ihre Beziehung zur Region beweist.

Die Parzellen der „Garnacha Tinta“ in dem Gebiet sind hingegen eine echte genotypische Quelle der Rebsorte, da sie durch Massenselektion über Generationen hinweg entwickelt wurde, sodass sie perfekt an das Gebiet angepasst ist und es daher der Kontrollbehörde ein besonderes Anliegen ist, diesen Wert für das Gebiet zu erhalten und zu fördern, vor allem, um für Veränderungen, insbesondere im Hinblick auf die Erderwärmung, gewappnet zu sein.

Abschließend zeigt die derzeitige Marktnachfrage nach frischeren Weinen den Nutzen dieser Sorte noch stärker, da eine Tendenz zur Herstellung von Weinen mit diesen Eigenschaften zu erkennen ist.

Art der Änderung(en): Standard

Diese Änderung führt nicht zu einer wesentlichen Veränderung des geschützten Erzeugnisses, welches weiterhin die im Zusammenhang beschriebenen Merkmale und Profile aufweist, die sich aus der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

8. **Änderung der beschränkungen für die weinbereitung: sortenzusammensetzung in weissweinen (Absatz 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Punkt 1.5.1 des Einziges Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

Festlegung der Sortenzusammensetzung, die von den geschützten Weißweinen zu erfüllen ist, die vor allem auf der Sorte „Albillo Mayor“ basieren.

Die Weißweine, die von den registrierten Marktteilnehmern hergestellt werden und zunehmend auf dem Markt vertreten sind, ohne dass sie durch die Ursprungsbezeichnung geschützt sind, weisen einen hohen Anteil an der regionalen Rebsorte „Albillo Mayor“ auf; diese Weißweine können demnach die Anforderung von 75 % der Hauptsorte erfüllen und es lässt sich dieselbe Argumentation anbringen wie bei den Rotweinen aus diesem Gebiet, bei denen der Mindestanteil der Rebsorte „Tempranillo“ ebenfalls bei 75 % liegt.

Die erste Übergangsbestimmung der geltenden Verordnung über die Ursprungsbezeichnung „Ribera del Duero“ und die Kontrollbehörde legt in jedem Fall Folgendes fest:

Erstens: Gemäß der dritten Übergangsbestimmung des Erlasses vom 21. Juli 1982 kann die Kontrollbehörde die Erzeugung von geschützten Weinen mit Trauben von Rebflächen des Erzeugungsgebiets genehmigen, die eine Sortenmischung aufweisen, vorausgesetzt, die durch diese Verordnung zugelassenen Rebsorten sind Hauptbestandteil dieser Mischung.

Zweitens sind künftige Anpassungen einer neuen Weinart innerhalb der Produktspezifikation zu berücksichtigen, daher ist es sinnvoll, einerseits den besonderen Charakter der einheimischen Sorte zu sichern und andererseits einen Spielraum für die Einführung von Weinen anderer traditioneller Sorten zu schaffen, sofern die technischen Studien dies in der Zukunft rechtfertigen.

Zudem finden sich die Weine, die auf der Grundlage der Sorte „Albillo Mayor“ hergestellt wurden, auf dem Markt in der Nische der Qualitätsweine und werden in dieser Produktreihe in der Regel zu hohen Preisen verkauft, so dass sie sich den prestigeträchtigen Weißweinen zuordnen lassen.

Art der Änderung(en): Standard

Vorstehend wurde wohl begründet dargelegt, dass die Aufnahme der Weißweine nicht als Änderung betrachtet werden kann (EU). Sobald diese Weine aufgenommen worden sind, werden die Bedingungen für die Verarbeitung sowie die Beschränkungen zur Erhaltung der Essenz der Weine in dem Gebiet festgelegt. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

9. **Überprüfung des geografischen gebiets (Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 1.6 des Einziges Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

Überprüfung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte Gebiet wurde nicht geändert, sondern es wurden lediglich die Namen der Ortschaften aktualisiert, aus denen es sich zusammensetzt, da sich die Verwaltungsbezirke und kleineren lokalen Einheiten seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung geändert haben.

Art der Änderung(en): Standard

Das Gebiet wurde nicht geändert, sondern lediglich der Wortlaut des Absatzes.

10. Aufnahme des höchstertrags pro Hektar für albillo mayor (Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 1.5.2 des Einzigen Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung und Gründe: Aufnahme der maximal zulässigen Ertragsmenge pro Hektar für die Sorte „Albillo Mayor“, die auf 9 500 kg/ha festgelegt wurde.

Auch wenn sich die Ertragsfähigkeit einer Rebsorte bei Ribera del Duero unterscheiden kann, deuten die Studien, die die ITACyL während der Auswahl der Klone der Sorte „Albillo Mayor“ durchgeführt hat, darauf hin, dass die Menge von 9 500 kg pro Hektar gemäß der Produktspezifikation, in der diese Sorte für unsere Region erfasst ist, eine angemessene Ertragsmenge darstellt.

Die Erfahrung zeigt zudem, dass die von ITACyL angegebene Menge angemessen und es in der Regel notwendig ist, aufgrund der derzeit maximal zulässigen Ertragsmenge zahlreiche Trauben zu entsorgen, besonders da sie im Hinblick auf die aktuelle Bestimmung im Rahmen der geschützten Weine nur zu Rot- oder Roséweinen verarbeitet werden können.

Ferner ist diese Obergrenze – die höher liegt als zuvor festgelegt – das Ergebnis der Aufnahme der auf dieser Rebsorte basierenden Weißweine in die Produktspezifikation, wodurch eine deutliche Frische angestrebt wird, deren Erzeugung jedoch durch die zuvor festgelegte Höchstleistungsgrenze für diese Sorte erschwert wird.

Art der Änderung(en): Standard

Die Sorte „Albillo Mayor“, die insbesondere für die Herstellung von Weißweinen verwendet werden soll, setzt voraus, dass ein Höchsttrag pro Hektar festgelegt wird. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

11. Aufnahme der sorte „albillo mayor“ als wichtigste keltertraubensortE (Absatz 6 der Produktspezifikation und Punkt 1.7 des Einzigen Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung und Gründe: Die Rebsorte „Albillo Mayor“ kann als wichtigste Sorte betrachtet werden, da sie stets die weiße Spitzenrebsorte des Gebiets gewesen ist.

Die Aufnahme der Weißweine in die Produktspezifikation sollte aufgrund ihrer hohen Anteile an der Sorte „Albillo Mayor“ mit der Erfassung dieser als wichtigste Keltertraubensorte und nicht nur als zugelassene Sorte einhergehen.

Es lässt sich eine Reihe von Gründen anführen, weshalb „Albillo Mayor“ als wichtigste Sorte für die Herstellung von Weißweinen in Ribera del Duero erachtet werden sollte:

- Erstens ist sie die einzige weiße Sorte, die in dem Gebiet zugelassen ist.
- Zweitens ist es die grundlegende Vielfalt der von den eingetragenen Kellereien vermarkteten Weißweinen sowie deren Erfolg auf den Märkten und bei den Weinkritikern, die das Interesse an ihnen erhöht.
- Drittens handelt es sich um die traditionellste und charakteristischste Sorte, die in dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung angebaut wird, sodass die typischen Merkmale der Weißweine eng mit ihr verbunden sind und diese daher unbedingt als wichtigste Keltertraubensorte für die Herstellung von Weißweinen in Ribera del Duero anerkannt werden sollte.

Angesichts der vorstehenden Bedingungen erscheint es für die Aufnahme von Weißweinen dieses Gebiets am sinnvollsten, „Albillo Mayor“ als wichtigste Keltertraube zu definieren, um die Besonderheit der Weine in diesem Gebiet in Bezug auf ihre Tradition zu sichern.

Aus historischer Sicht betrachtet wurden auf den Rebflächen der Region stets die zwei Sorten „Albillo Mayor“ und „Tempranillo“ angebaut, wodurch beide Sorten den Charakter der Weine aus Ribera del Duero prägen.

Art der Änderung(en): Standard

Die Sorte „Albillo Mayor“, die insbesondere für die Herstellung von Weißweinen verwendet werden soll, war stets zugelassen und ist die weiße Spitzensorte dieses Gebiets. Dies ist keine Änderung, sondern lediglich eine Anerkennung. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

12. Aufnahme der Ausnahme für unterrepräsentierte historische sorten (Absatz 6 der Produktspezifikation)

Beschreibung und Änderungsgründe

Aufnahme der von den historischen Rebflächen stammenden Trauben, um Bestandteil der geschützten Weine zu werden.

Die Verwendung bestimmter sehr unterrepräsentierter Sorten und die Mischung dieser mit den wichtigen Sorten ist eine traditionelle Vorgehensweise, die bereits in der frühen Geschichte des Weins Anwendung fand, und auch seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung des Gebiets für die Roséweine/Claretes weitergeführt wurde (dies war in den spezifischen Rechtsvorschriften so vorgesehen, die der Ausarbeitung der Produktspezifikation vorausgingen).

Die Parzellen der verschiedenen historischen Rebsorten in dem Gebiet stellen hingegen eine wichtige Quelle der genetischen Vielfalt dar, da sie durch Massenselektion über Generationen hinweg gezüchtet wurden, sodass sie sich perfekt an die Gegebenheiten des Gebiets angepasst haben, und es daher der Kontrollbehörde ein besonderes Anliegen ist, diesen Wert für das Gebiet zu erhalten und zu fördern, vor allem, um für Veränderungen, insbesondere im Hinblick auf die Erderwärmung, gewappnet zu sein.

Zudem zeigt die derzeitige Marktnachfrage nach frischeren Weinen und mitverschiedenen Nuancen der Komplexität noch besser den wachsenden Nutzen dieser Sorten, die von den Marktteilnehmern immer öfter nachgefragt werden.

Art der Änderung(en): Standard

Diese Anpassung bedeutet keine wesentliche Änderung der Eigenschaften des Erzeugnisses, das weiterhin die im Zusammenhang erläuterten Unterscheidungsmerkmale aufweist. Es geht vielmehr darum, die traditionellen Verfahren und die Möglichkeiten, die die in dem Gebiet ansässigen Sorten bieten, mit neuen önologischen Trends zu verbinden und ein Erzeugnis von höchster Qualität zu schaffen, das den aktuellen Geschmack der Verbraucher trifft. Daher handelt es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Arten.

13. Aktualisierung des wortlauts des zusammenhangs (Absatz 7 der Produktspezifikation und Punkt 1.8 des Einzigsten Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Minimale Änderungen am Wortlaut des Zusammenhangs zur Klärung einiger Begriffe und zur Begründung der vorgeschlagenen Änderungen.

Die vorgeschlagenen Änderungen der Produktspezifikation für die g. U. „RIBERA DEL DUERO“ bedeuten keine wesentliche Änderung des Zusammenhangs und stellen diesen auch nicht in Frage; es war jedoch notwendig, ihn zu überarbeiten, um bestimmte Begriffe zu klären, insbesondere um zu betonen, dass die betreffenden Änderungen gerechtfertigt sind und den ursächlichen Zusammenhang nicht aufheben.

Art der Änderung(en): Standard

Es handelt sich nicht um eine wesentliche Änderung, sondern lediglich um eine angemessenere Formulierung. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

14. Änderung des absatzes 8 „weitere geltende vorschriften“ (Absatz 8 der Produktspezifikation und Punkt 1.9 des Einzigsten Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Änderungen an Absatz 8 über „Weitere geltende Vorschriften“ zur Aktualisierung des Rechtsrahmens und zur Klärung bestimmter Konzepte, wie die Verpflichtung zur Eintragung in Registern, Ausnahmen von der Anwendung von Höchstserträgen, Begründung für die Abfüllung im Ursprungsgebiet sowie Angaben zur Kennzeichnung. Dazu gehört auch die Möglichkeit, Ortschaften als kleinere geografische Einheiten zu nutzen.

Tatsächlich wurde dieser Absatz vollständig überarbeitet, um Aspekte zu klären, die nicht hinreichend ausgeführt waren und um die Formulierung stärker den geltenden Vorschriften anzupassen.

Betreffend die Verwendung der fakultativen Angabe im Zusammenhang mit dem geografischen Namen einer kleineren geografischen Einheit wird die Möglichkeit einbezogen, sich auf den Namen der Gemeinden und kleineren örtlichen Einheiten (Ortschaften) im geografischen Gebiet zu beziehen, wodurch direkt auf die Nachfrage des Sektors reagiert wird, da der heutige Verbraucher die Angabe des Ursprungsortes des Erzeugnisses zunehmend schätzt.

Die Abgrenzung dieser Ortschaften ist präzise, da sie auf einer administrativen Gebietsunterteilung beruht.

Art der Änderung(en): Standard

Die vorgeschlagenen Änderungen an diesem Absatz führen weder zu einer Änderung des zu schützenden Namens noch zu neuen Vermarktungsbeschränkungen. Daher wird die Auffassung vertreten, dass es sich bei dieser Änderung nicht um eine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten handelt.

15. Aktualisierung des Absatzes 9 Buchstabe b Überprüfung der Produktspezifikation: Kontrollaufgaben (Absatz 9 Buchstabe b der Produktspezifikation)

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung und Gründe: Aktualisierung des Absatzes über die Kontrollaufgaben.

Das Akkreditierungsverfahren der Norm UNE-EN-ISO 17065, an dem die Kontrollbehörde beteiligt ist, schreibt vor, dass dieser Absatz zu überarbeiten ist, damit er mit den in der vorgenannten Norm festgelegten Grundsätzen vereinbar ist.

Art der Änderung(en): Standard

Sie fällt unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 genannten Arten.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Ribera del Duero

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

„VINO TINTO JOVEN“, „JOVEN ROBLE“

„JÓVENES“ (ohne Reifung oder mit Reifung und/oder Gärung im Fass für weniger als drei Monate)

Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen purpurrot und rotviolett.

Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer frischer Früchte durchschnittlicher Intensität.

Geschmack: ausgewogen und frisch aufgrund des Säuregrads und des mittleren oder leichten Körpers, mit einem mindestens leichten Abgang.

„JOVENES ROBLE“ (im Fass für mehr als 3 Monate gereift und/oder gegärt)

Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen purpurrot und rotviolett.

Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer Früchte sowie Aromen aus der Eichenholzreifung.

Geschmack: ausgewogen und frisch aufgrund des Säuregrads und des mittleren oder leichten Körpers, mit einem mindestens leichten Abgang.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 11,5 |
| Mindestgesamtsäure | 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) (*) | 0,833 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 150 |

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter als 1 Jahr sind, dürfen auf folgende Weise berechnete Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Grad für Alkoholgehalte über 10 %.

„CRIANZA“

Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen granat- und purpurrot, ohne Kohlendioxid.

Aroma: Aromen roter und/oder frischer schwarzer Früchte sowie Aromen aus der Eichenholzreifung von mindestens durchschnittlicher Intensität.

Geschmack: ausgewogen, mit ausreichend säuerlicher Frische sowie mittlerem bis schwerem Körper und durchschnittlichem bis starkem Abgang.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|----------------------------|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 11,5 |
| Mindestgesamtsäure | 4 Milliäquivalent je Liter |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) (*) | 0,833 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 150 |

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter sind als 1 Jahr, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l für pro Grad für Alkoholgehalte über 10 %.

„TINTO RESERVA“ UND „GRAN RESERVA“ SOWIE ANDERE ROTWEINE MIT EINEM ALTER VON MEHR ALS 2 JAHREN

„RESERVA“ und „GRAN RESERVA“

Aussehen: klar oder leicht trüb, mit mindestens durchschnittlicher Farbintensität und Nuancen zwischen ziegelrot und purpurrot, ohne Kohlendioxid.

Aroma: Aromen des Ausbaus in Eichenholzfässern mit durchschnittlicher Ausprägung, eventuell Aromen von Fruchtkompott jedoch nicht von frischen Früchten.

Geschmack: ausgewogen, mit ausreichendem Säuregehalt, mittlerem bis schwerem Körper und durchschnittlichem bis starkem Abgang.

ANDERE WEINE MIT EINEM ALTER VON MEHR ALS 2 JAHREN (länger als drei Monate in Fässern gereift und/oder gegärt)

Aussehen: klar oder leicht trüb, mit durchschnittlicher Farbintensität und Farbnuancen zwischen ziegelrot und violettrot.

Aroma: Aromen aus der Reifung im Eichenholzfass.

Geschmack: ausgewogen, mit ausreichendem Säuregehalt, mittlerem bis schwerem Körper und durchschnittlichem bis starkem Abgang.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 11,5 |
| Mindestgesamtsäure | 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) (*) | 0,833 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 150 |

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter sind als 1 Jahr, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Grad für Alkoholgehalte über 10 %.

ROSÉ/„CLARETE“

Ohne Reifung:

Aussehen: klar mit Farbnuancen zwischen einem Rotton ähnlich dem einer Zwiebelhaut und einem Himbeerrosa sowie Grautönen in der unteren Schicht.

Aroma: Aromen von roten Früchten und/oder sonstigen Früchten.

Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

Mit Reifung:

Aussehen: klar mit Farbnuancen zwischen einem Rotton ähnlich dem einer Zwiebelhaut und einem Himbeerrosa sowie Grautönen in der unteren Schicht.

Aroma: Aromen frischer Früchte oder roter Früchte in Kompottform und/oder sonstiger Früchte sowie holzige Note. Die Weine „Reservas“ und „Grandes Reservas“ müssen kein Fruchtroma enthalten.

Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 11 |
| Mindestgesamtsäure | 4,3 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) (*) | 0,833 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 180 |

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter als 1 Jahr sind, dürfen auf folgende Weise berechnete Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Grad für Alkoholgehalte über 10 %.

WEIßWEINE

Ohne Reifung:

Aussehen: klar mit Farbnuancen von leichtem strohgelb bis strohgelb.

Aroma: Aromen von „sonstigen Früchten“; können über eine pflanzliche Note verfügen.

Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

Mit Reifung:

Aussehen: klar mit Farbnuancen von strohgelb bis goldgelb. Bei Weinen, die die traditionellen Begriffe „Crianza“, „Reserva“ oder „Gran Reserva“ tragen, ist der Farbton altgoldgelb zulässig.

Aroma: Aromen sonstiger Früchte, frisch oder in Kompottform mit holziger Note. Die Weine „Reservas“ und „Grandes Reservas“ müssen kein Fruchtaroma enthalten.

Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie leichtem oder mittlerem Körper.

*Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

0,65 g/l bei nicht gegorenen und nicht im Fass gereiften Weinen (10,83 Milliäquivalent pro Liter)

0,80 g/l bei gegorenen und/oder im Fass gereiften Weinen (13,33 Milliäquivalent pro Liter).

Allgemeine Analysemerkmale

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 11 |
| Mindestgesamtsäure | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 10,83 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 180 |

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anbauverfahren

Als Weinbauparzellen für die Erzeugung von Trauben der g. U. „Ribera del Duero“, gelten die Parzellen, die sich mindestens im dritten Vegetationszyklus seit ihrer Anpflanzung befinden.

Anbauverfahren

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 000 Reben pro Hektar.

Spezifische önologische Verfahren

19,1 Grad Brix (11 Grad Baumé) bei roten Sorten und 17,9 Grad Brix (10,5 Grad Baumé) bei weißen Sorten.

Spezifische önologische Verfahren

Höchstens 72 Liter Wein oder Most auf 100 kg geerntete Trauben.

Reifungsbedingungen

Spezifische önologische Verfahren

„CRIANZA“: Rotweine mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten, davon mindestens 12 in Eichenholzfässern. Rosé-/Claret- und Weißweine mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten, davon mindestens sechs in Eichenholzfässern.

„RESERVA“: Rotweine mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten, davon mindestens 12 Monate in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche. Rosé-/Claret- und Weißweine mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten, davon mindestens sechs Monate in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche.

„GRAN RESERVA“: Rotweine mit einer Reifezeit von mindestens 60 Monaten, davon mindestens 24 Monate in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche. Rosé-/Claret- und Weißweine mit einer Reifezeit von mindestens 48 Monaten, davon mindestens 6 Monate in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche.

Reifungsbedingungen

Spezifische önologische Verfahren

„ROBLE/BARRICA“

Rot-, Rosé-/Claret- und Weißweine sofern sie für eine Dauer von mindestens drei Monaten in Fässern gereift sind.

Reifungsbedingungen

Spezifische önologische Verfahren

Für die Bezeichnungen „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ dürfen die Eichenholzfässer höchstens 330 Liter fassen;

für die Bezeichnungen „ROBLE/BARRICA“ höchstens 600 Liter.

Einschlägige Beschränkung bei der Weinbereitung

Für die Erzeugung von Weinen, die unter die g. U. „RIBERA DEL DUERO“ fallen, ist folgende Sortenzusammensetzung der jeweiligen Weinsorte einzuhalten:

Rotweine: Sie enthalten mindestens 95 % Trauben der im Rahmen dieser Produktspezifikation zugelassenen roten Sorten. Der Anteil der Sorten „Tempranillo“, „Tinto Fino“ oder „Tinta del País“ in diesen Weinen darf nicht weniger als 75 % betragen.

Roséweine/„Claret“: Sie müssen mindestens 50 % der in dieser Produktspezifikation zugelassenen roten Sorten enthalten.

Weißweine: Sie müssen mindestens 75 % der Sorte „Albillo Mayor“ enthalten.

b *Höchstserträge*

ROTE KELTERTRAUBENSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

ROTE KELTERTRAUBENSORTEN

50,4 Hektoliter pro Hektar

WEIÑE KELTERTRAUBENSORTEN

9 500 kg Trauben pro Hektar

WEIÑE KELTERTRAUBENSORTEN

68,4 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

PROVINZ BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA und SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO und VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA und ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA und ZAZUAR.

PROVINZ SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA und VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINZ SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE und ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO und ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN und SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN und VILLÁLVARO).

PROVINZ VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA und PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) und VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

1. Die Witterung und das Klima des abgegrenzten geografischen Gebiets gemäß Punkt 5 verleihen den Weinen in diesem Gebiet eine ganz eigene Note. Die Synonyme, die es in dem Gebiet für die wichtigsten Sorten gibt, zeigen somit, dass die in dem Gebiet angebauten Trauben gewisse Unterschiede aufweisen, die zur Bildung dieser Synonyme geführt haben.

Diese Differenzierung spiegelt sich in einem ausgewogenen natürlichen Säuregehalt der Weine wieder: bei Rotweinen durch eine große Menge an Phenol, durch das die bläulichen Töne aus Anthocyanen und Vitinen hervortreten, zusammen mit einem Tannin von hoher Polymerklasse.

2. Das Klima wirkt sich insbesondere aufgrund der großen durchschnittlichen Höhe des Gebiets stark auf die Trauben aus, denn die oben beschriebene langsame Reifung zusammen mit den erheblichen Temperatursprüngen zwischen Tag und Nacht führen zu einer hervorragenden Ausbildung von Verbindungen während des Tages, die die metabolische Verbrennung dieser Verbindungen während der Nacht auf ein Minimum reduzieren. Durch eine lange Reifung wird zudem auf natürliche Weise die Süße des natürlichen Gerbstoffs erreicht.

3. Folglich eignet sich das Erzeugungsgebiet der Weine der g. U. „RIBERA DEL DUERO“ für die Gewinnung von Qualitätsweinen, sofern die Belastung der Rebflächen begrenzt wird und keine Spätsorten verwendet werden. Für einen guten Polyphenolgehalt sind gute Lichtverhältnisse von mehr als 2 400 Sonnenstunden pro Jahr und Wärme im Hochsommer in der Wachstumsphase und der Reifezeit erforderlich.

Letztendlich ist es ein begrenztes Gebiet, das sich für Qualitätswein eignet, in dem jedoch Anpassungen erforderlich sind, sowohl hinsichtlich des Ortes der Anpflanzung als auch der Sorten, Stärke, Kulturarbeiten usw.

4. Die natürlichen Bedingungen im Erzeugungsgebiet, d. h. die Geländebeschaffenheit, das Klima und die Bodenverhältnisse, ermöglichen eine optimale Entwicklung der Rebflächen, die sich im Laufe der Jahre besonders in Ribera del Duero angepasst haben.

Mit den besonderen Bedingungen des oben beschriebenen Gebiets werden die besonderen Eigenschaften der Sorte „Tinto Fino“ in dem Gebiet verbunden, die den Weinen eine einzigartige Persönlichkeit verleihen. Diese Anpassung der Sorte, die sie heimisch macht, verleiht dem Rohstoff besondere Voraussetzungen für die Erzeugung von feinen Weinen, insbesondere Lagerungsweinen, wie sich seit Jahrhunderten sowohl durch die Vorlieben der Verbraucher als auch durch die derzeitige Vermarktung der geschützten Weine gezeigt hat.

Die Sorte „Albillo Mayor“ kann als wichtigste, in dem Gebiet heimische weiße Sorte betrachtet werden, da sie dort traditionell am weitesten verbreitet ist. Zudem zeigt auch die Tradition, dass die Weißweine in diesem Gebiet stets auf der Grundlage dieser Sorte hergestellt wurden.

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

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Weinbereitungsprozess umfasst die Abfüllung und die anschließende Reifung der Weine, sodass die in der Spezifikation beschriebenen erforderlichen organoleptischen Merkmale und physisch-chemischen Eigenschaften nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität zu gewährleisten, die Herkunft zu garantieren und die Kontrolle sicherzustellen, wird diese unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die Abfüllung der Weine mit der g. U. „RIBERA DEL DUERO“ einen der kritischen Punkte für die Erfüllung der in der Spezifikation genannten Merkmale und Eigenschaften darstellt, in Kellereien erfolgen, deren registrierte Abfüllanlagen sich im Erzeugungsgebiet befinden.

Kennzeichnungsanforderungen**Rechtsrahmen:**

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle geschützten Weine müssen die geografische Bezeichnung „RIBERA DEL DUERO“ tragen.

Der traditionelle Begriff, den die g. U. ersetzt, ist die „Ursprungsbezeichnung“.

Kennzeichnungsanforderungen**Rechtsrahmen:**

Eine Organisation, die die g. U./g. A. verwaltet, sofern dies von den Mitgliedstaaten gewollt ist.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützten Weine können die traditionellen Begriffe „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ verwenden, sofern sie den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen für die Reifung entsprechen (Absatz 3 Buchstabe b Unterabsatz 2).

Die geschützten Weine dürfen die Angabe „ROBLE/BARRICA“ verwenden, sofern sie die in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen für die Reifung erfüllen (Absatz 3 Buchstabe b Unterabsatz 2).

Kennzeichnungsanforderungen**Rechtsrahmen:**

Eine Organisation, die die g. U./g. A. verwaltet, sofern dies von den Mitgliedstaaten gewollt ist.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die unter die g. U. „RIBERA DEL DUERO“ fallen, können als fakultative Angabe die geografische Bezeichnung einer der unter Abschnitt 5 dieses Dokuments aufgeführten kleineren geografischen Einheiten (Ortschaften) verwenden, sofern 85 % der Trauben, die zur Herstellung des Weins verwendet werden, aus Parzellen stammen, die sich in der angegebenen kleineren geografischen Einheit befinden.

Link zur produktspezifikation

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a

**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 73/09)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cornas“

PDO-FR-A0697-AM01

Datum der Mitteilung: 20. Dezember 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Abgrenzung des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft

In der Produktspezifikation wurde in Abschnitt IV unter Bezugnahme auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2019 angegeben, welche Gemeinden zu dem geografischen Gebiet und dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft gehören.

Durch diese Bezugnahme konnte festgestellt werden, dass die Namen der Gemeinden „Mercurol“ und „Veunes“ im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft im Departement Drôme zu dem Gemeindegemeinschaftsschlüssel „Mercurol-Veunes“ zusammengeführt wurden.

Diese Aktualisierung wurde unter „Sonstige Bedingungen“ in dieses Einzige Dokument aufgenommen.

2. Anbaumethoden

In die Produktspezifikation wurde in Abschnitt VI – Reberziehung die Bestimmung aufgenommen, dass das angebaute Pflanzenmaterial frei von der Goldgelben Vergilbung (Grapevine flavescence dorée) sein muss. Die Bestimmung erhielt folgenden Wortlaut, mit dem sie unter „Weinbereitungsverfahren – Anbaumethoden“ in das vorliegende Einzige Dokument eingefügt wurde:

„Ab dem 1. Januar 2020 werden die Rebplantungen und das Ersetzen von Pflanzen mit Pflanzenmaterial durchgeführt, das einer Heißwasserbehandlung oder einer anderen vom Landwirtschaftsministerium anerkannten Behandlung zur Bekämpfung der Goldgelben Vergilbung unterzogen wurde.“

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Cornas

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Die Ursprungsbezeichnung „Cornas“ ist stillen Rotweinen vorbehalten.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % auf.

Bei der Abfüllung liegt der Apfelsäuregehalt der Weine bei höchstens 0,4 Gramm pro Liter.

Der Gehalt an vergärbarem Zucker (Glukose und Fruktose) der Weine beträgt bei der Abfüllung

- maximal 3 Gramm pro Liter bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von höchstens 13,5 %,
- maximal 4 Gramm pro Liter bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von über 13,5 %.

Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13,5 % nicht überschreiten.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an jeglichen flüchtigen Säuren und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Bei den Weinen handelt es sich ausschließlich um Rotweine. Die Ursprungsbezeichnung „Cornas“ ist unter sämtlichen Bezeichnungen aus dem Gebiet „Côtes du Rhône septentrionales“, dem nördlichen Teil des Weinbaugebiets „Côtes du Rhône“, die einzige kontrollierte Ursprungsbezeichnung, bei der der Wein nur aus der Rebsorte Syrah N erzeugt wird.

Die Weine haben stets eine charakteristische, sehr dunkle Robe, die granatfarben bis fast schwarz sein kann; mit der Reifung können sich bernsteinfarbene Töne entwickeln. Sie sind kräftig, gut strukturiert und am besten nach langer Lagerung. Aufgrund der Struktur werden sie häufig als kernig bezeichnet.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anbaumethoden

- Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4400 Stöcken pro Hektar auf.
- Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,3 m². Diese Fläche ergibt sich aus der Multiplikation der Abstände zwischen den Zeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken ein und derselben Zeile.
- Der Zeilenabstand beträgt höchstens 2,5 Meter.

Die Reben werden nach einem der folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens 8 Augen am Stock bleiben:

- Zapfenschnitt (Gobelet-, einarmiger oder zweiarmiger Cordon-Royat-Schnitt)
- einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt.

Der Kordon befindet sich auf einer Höhe von maximal 0,6 Metern. Gemessen wird der Abstand vom Boden bis zu den unteren Armen des Stocks.

- Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt. Die Trauben werden an den Rispen zum Ort der Weinbereitung transportiert.

Ab dem 1. Januar 2020 werden die Rebplantagen und das Ersetzen von Pflanzen mit Pflanzenmaterial durchgeführt, das einer Heißwasserbehandlung oder einer anderen vom Landwirtschaftsministerium anerkannten Behandlung zur Bekämpfung der Goldgelben Vergilbung unterzogen wurde.

Spezifisches önologisches Verfahren

- Jegliche thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur von mehr als 40 °C ist untersagt.
- Die Verwendung von Holzstücken ist verboten.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtlichen Verpflichtungen auf Unionsebene und aus dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) entsprechen.

b. *Höchstserträge*

46 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Traubenlese, die Weinbereitung und der Weinausbau finden auf dem Gebiet der Gemeinde Cornas im Departement Ardèche statt.

7. Wichtigste Keltertrauben

Syrah N – Shiraz

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aus dem Rhone-Tal wird die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cornas“ als „Crus des Côtes du Rhône“ eingestuft.

Im nördlichen Teil des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ ist das Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Cornas“ das südlichste, in dem Rotwein erzeugt wird.

Das Weinbaugebiet befindet sich am rechten Rhone-Ufer, gegenüber der Stadt Valence zwischen den geografischen Gebieten der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Saint-Péray“ und „Saint-Joseph“.

Das abgegrenzte geografische Gebiet beschränkt sich auf die Gemeinde Cornas im Departement Ardèche.

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Cornas“ formt ein natürliches, überwiegend aus Granitgestein gebildetes Amphitheater mit günstiger Exposition, das vor Wind geschützt und warm ist; die terrassierten Hänge werden von Mauerchen gestützt, die die Weinbaugemeinschaft in stetiger Arbeit aufgebaut hat und weiterhin pflegt, um sowohl das Produktionspotenzial als auch die zugehörige Landschaft zu erhalten.

Indem sie die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten die Weinbauern des Gebiets „Cornas“ einen Beitrag zur Erhaltung der Ursprünglichkeit und der Eigenschaften dieser Weinberge in Hanglage.

Das Mesoklima ist möglicherweise ausschlaggebend für den Namen der Gemeinde, die das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung bildet, denn „Cornas“ bedeutet im keltischen „verbrannte Erde“. Diese milden klimatischen Bedingungen ermöglichen eine frühzeitige Reifung; das erklärt, warum im Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Cornas“, das nur zwölf Kilometer südlich des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Hermitage“ liegt, die Lese oft eine Woche früher beginnt.

Die Gesamtheit der natürlichen Bedingungen ermöglichen es, hier die Rebsorte Syrah N anzupflanzen, die nach wie vor typisch für dieses Gebiet ist, auch wenn sie sich in andere Regionen ausgebreitet hat. Die Trauben, die aus sorgfältig abgegrenzten Parzellen stammen, werden früh reif; sie ergeben kernige Weine, die sich durch eine fast schwarze Robe, reiche und doch seidige Tannine und kräftige Aromen auszeichnen. Aufgrund ihrer Struktur sind sie lagerfähig; ihre hohe Qualität ist unbestritten und weltweit anerkannt und wird, wie aus zahlreichen Archiven hervorgeht, seit Jahrhunderten in den höchsten Tönen gelobt.

Die Bekanntheit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cornas“ beruht ausschließlich auf Rotwein, analog zu „Saint-Péray“, der geschützten Ursprungsbezeichnung des Nachbargebiets, die nur Weißwein umfasst.

Neben den organoleptischen Eigenschaften, der geringen Größe des Weinbaugebiets und dem dortigen Klima sind die Originalität und Identität der Ursprungsbezeichnung „Cornas“ auf die Einheitlichkeit zurückzuführen (eine einzige Gemeinde, eine einzige Rebsorte, hauptsächlich Granitböden).

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

- a) Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern
 - es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und
 - diese in der Erntemeldung angegeben ist.
- b) Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die größeren geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Die Bedingungen für die Verwendung der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sind in der Vereinbarung zwischen den beteiligten Gremien für Schutz und Bewirtschaftung („organismes de défense et de gestion“) festgelegt.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem in Abweichung von den Bestimmungen die Weinbereitung zugelassen ist, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzenplans vom 1. Januar 2019:

- Département Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.
- Département Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurole-Veunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence.
- Département Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne.
- Département Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.
- Département Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Tupin-et-Semons.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4

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

(2020/C 73/10)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„WEST COUNTRY LAMB“

EU-Nr.: PGI-UK-0667-AM02 – 1. August 2018

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

1. Name(n)

„West Country Lamb“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Die g. g. A. „West Country Lamb“ tragen die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder Teilstücke von Lämmern, die in der als West Country bekannten Region im Südwesten Englands geboren und aufgezogen und gemäß den Normen des Branchenverbands Meat South West (MSW) oder gleichwertigen Normen geschlachtet werden.

Die Schafe dürfen zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht älter als 12 Monate alt sein. Das Fleisch der Tiere, die i) jeweils vor dem 1. Oktober geboren und ii) zwischen dem 1. Januar und dem 30. April des Folgejahres geschlachtet werden, muss einem Reifungsprozess unterzogen werden. Dies kann durch eine mindestens fünftägige gekühlte Lagerung zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung und dem Verkauf an den Endverbraucher erfolgen oder durch eines der Reifungsverfahren, die in dem 1994 vom britischen Branchenverband „Meat and Livestock Commission“ (MLC) herausgegebenen Leitfaden für Lammfleisch spezifiziert sind (dazu gehören die Elektrostimulation und die Aufhängung an der Hüfte). Das Endgewicht muss zwischen 9 kg und 26 kg Totgewicht liegen.

Gegenüber einer auf Kraftfutter beruhenden Ernährung verbessert die spezifische auf Gras basierende Ernährung der Lämmer die chemische Zusammensetzung des Muskelfleisches (siehe Tabelle 1 unten) und auch seine organoleptischen Eigenschaften.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Tabelle 1

Fettsäurezusammensetzung (mg/100 g) und Vitamin-E-Gehalt (mg/kg) der Lammlende.

| | Gras | Kraftfutter |
|---------------------|------|-------------|
| 18:2 ⁽¹⁾ | 98 | 143 |
| 18:3 ⁽²⁾ | 52 | 29 |
| EPA ⁽³⁾ | 23 | 15 |
| DHA ⁽⁴⁾ | 6,5 | 4,9 |
| Vitamin E | 4,6 | 1,9 |
| 18:2 / 18:3 | 1,9 | 5 |

⁽¹⁾ Linolsäure⁽²⁾ Linolensäure⁽³⁾ Eicosapentaensäure⁽⁴⁾ Docosahexaensäure

Dies ergibt ein durchweg schmackhafteres Fleisch und sorgt für hohen Essgenuss. Die Fettfarbe variiert von weiß bis cremefarben; aufgrund der spezifischen Ernährung ist sie jedoch vorwiegend cremefarben. Die Fleischfarbe reicht von rosa bis dunkelrot, wobei die Reifung das Fleisch dunkler werden lässt. Die für eine optimale Verzehrqualität erforderliche Schlachtkörperklassifizierung (nach dem EUROP-System) ist:

Einstufung des Schlachtkörpers in die Fleischigkeitsklasse O oder besser und in eine Fettklasse von 2 bis 3H; die Schlachtkörpergröße kann je nach Marktpräferenz und Schafrasse variieren.

| | Zunehmender Fettgehalt => | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|---|----|----|----|-----|---|
| | | 1 | 2 | 3L | 3H | 4L | 4HL | 5 |
| Verbesserung der Fleischigkeit => | E | | | | | | | |
| | U | | | | | | | |
| | R | | | | | | | |
| | O | | | | | | | |
| | P | | | | | | | |

Nach der Schlachtung wird das Erzeugnis mit der g. g. A. „West Country Lamb“ in verschiedenen Formen wie folgt vermarktet:

- Ganzer Schlachtkörper, ohne die nicht zum Verzehr geeigneten Schlachtnebenerzeugnisse, Haut, Kopf und Füße. Die Nieren und das Nierenfettgewebe können an Ort und Stelle verbleiben;
- Schlachtkörper längsgespalten;
- Teilstücke: Zerlegung des Schlachtkörpers/der Schlachtkörperhälfte in kleinere, erkennbare Teile (zur Befriedigung der Verbraucherpräferenzen). Diese Teilstücke können mit oder ohne Knochen und in Schutzverpackung angeboten werden;
- Vor der Klassifizierung entnommene genießbare Schlachtnebenerzeugnisse.

Das Fleisch kann frisch (gekühlt) oder gefroren verkauft werden.

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

Die Lämmer können beim Absetzen und während der Endmast Ergänzungsfutter erhalten. In diesem Fall führt der Erzeuger Buch über die Bestandteile und den Ankauf des Ergänzungsfutters. Diese Aufzeichnungen werden von den für die Qualitätssicherung zuständigen Inspektoren kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Ernährung zu mindestens 70 % aus Grasfutter besteht. Im Rahmen der Qualitätsregelung ist eine extensive Haltung mit einer angemessenen Weidezeit vor der Schlachtung vorgeschrieben, diese beträgt in der Regel zwei Monate.

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

Die Tiere müssen in der Region West Country geboren, aufgezogen und ausgemästet worden sein.

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

—

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

—

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

Das geografische Gebiet umfasst die sechs Grafschaften Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset und Wiltshire, die zusammen die Region West Country in England bilden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der Zusammenhang zwischen Fleisch mit dem Namen „West Country Lamb“ und dem geografischen Gebiet beruht auf einer bestimmten Qualität und anderen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Das West Country in England kann als eine von Grünland bedeckte Halbinsel beschrieben werden. Die Unterscheidung zwischen Grünlandbewirtschaftung und Ackerbau hat sich zum Teil aufgrund der verschiedenen Bodentypen entwickelt. Das West Country weist einen hohen Anteil von Grau- und Braunerden auf, die das Graswachstum begünstigen, aber für den Ackerbau nicht ideal geeignet sind. Ackerbauflächen haben einen höheren Anteil von lehmigen und sandigen Böden, in denen Wasser gut abfließen kann. Darüber hinaus zeichnet sich das West Country durch die höchsten Durchschnittstemperaturen und die höchsten Maximal- und Minimaltemperaturen im Vereinigten Königreich aus.

Das West Country ist die größte überwiegend landwirtschaftlich geprägte Region in England. Seine natürliche Umwelt ist eine der reichhaltigsten im Vereinigten Königreich. Seine Schafhaltungsbetriebe produzieren Schätzungen zufolge 21 % des in England erzeugten Schaffleisches. Zusammen mit der Rinderhaltung (auf die ein Anteil von 24 % an der Rindfleischherzeugung in England entfällt) prägt die Schafhaltung das Bild der Landschaft und trägt zur Bewahrung des ländlichen Erbes der Region bei. Die hohe Tierhaltungsdichte hat die Entwicklung eines umfangreichen Fleischverarbeitungssektors gefördert, der in der Region dringend benötigte Beschäftigungsmöglichkeiten schafft.

Die warmen und milden Temperaturen im West Country und die gut über das Jahr verteilten Niederschläge sorgen in Verbindung mit den tiefgründigen Böden mit hoher Feuchtigkeitsrückhaltefähigkeit dafür, dass Gras und Futterpflanzen fast das ganze Jahr hindurch zur Beweidung und für die Herstellung von Futtermitteln zur Verfügung stehen. In einem Großteil der Region wächst Gras über einen Zeitraum von mehr als 300 Tagen im Jahr. Diese fast ganzjährige Vegetationsperiode ist im West Country die Norm und erklärt, warum die Tierhaltung hier eine beherrschende Rolle spielt. Hinzu kommt, dass sich mehr als 25 % der Grünlandflächen des West Country in Nationalparks oder in Gebieten von besonderer landschaftlicher Schönheit (AONB) befinden und mehr als 57 % der blumenreichen Wiesen des Vereinigten Königreichs auf diese Region entfallen. Studien, die von der Universität Bristol durchgeführt wurden, zeigen, dass das Fleisch von Lämmern, die überwiegend mit Grasfutter anstatt Kraftfutter gefüttert wurden, mehr Aroma aufweist und beliebter ist.

Aufgrund des einzigartigen milden Klimas und des ganzjährigen Graswachstums werden Lämmer darüber hinaus das ganze Jahr über in der Region erzeugt.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Ernährung der Lämmer im West Country basiert in hohem Maße auf frischem Gras und konserviertem Gras. Dies hat charakteristische Auswirkungen auf die Qualität und den Nährwert des Lammfleisches in Bezug auf seine Fettsäurezusammensetzung, den Vitamin-E-Gehalt und die sensorischen Eigenschaften. Wissenschaftliche Experimente haben diese Auswirkungen klar nachgewiesen. So wurde gezeigt, dass zwischen Lämmern, die eine getreidebasierte Ernährung (Kraftfutter) erhalten und solchen, die vorwiegend mit Gras gefüttert werden, Unterschiede bei der Fettsäurezusammensetzung des Fleisches bestehen (Tabelle 1). Die mit Gras gefütterten Lämmer wiesen ein anderes Fettsäureprofil auf als die mit Kraftfutter ernährten Tiere. So war bei mit Kraftfutter ernährten Lämmern ein höherer Gehalt an Linolsäure und ihrem Folgeprodukt (Arachidonsäure) zu verzeichnen, beides n-6-(Omega-6)-Fettsäuren, während Tiere, die mit Gras gefüttert wurden, einen höheren Gehalt an Linolensäure und ihren Folgeprodukten Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) aufwiesen, allesamt n-3-(Omega-3)-Fettsäuren. Das Verhältnis von n-6-Fettsäuren zu n-3-Fettsäuren war bei den Tieren mit Kraftfutterernährung viel höher. Das für die menschliche Ernährung empfohlene Verhältnis liegt bei 4 oder niedriger, was bei den mit Gras gefütterten Lämmern leicht erreicht wurde, nicht aber bei den mit Kraftfutter ernährten Tieren. Ein einfaches Verhältnis, das zur Unterscheidung von Lammfleisch von mit Gras und mit Kraftfutter ernährten Tieren herangezogen werden kann, ist das Verhältnis 18:2/18:3, das laut Tabelle 1 im Fall von Grasfutter bei 1,9 und im Fall von Kraftfutter bei 5 liegt.

Gras, ob frisch oder konserviert, ist eine Quelle von α -Linolensäure, die im Tier zu langkettigen mehrfach ungesättigten n-3- (Omega-3)-Fettsäuren (PUFA), wertvollen Nährstoffen in der menschlichen Ernährung, umgewandelt werden kann. Gras enthält außerdem Vitamin E, und so weist das Fleisch von Schafen, die mit Gras gefüttert wurden, höhere Konzentrationen von n-3-Fettsäuren und Vitamin E auf. Diese Nährstoffe beeinflussen auch den Geschmack des Fleisches.

Eine auf Gras und Grasfutter basierende Ernährung führt also nachweislich zu einem charakteristischen Fettsäureprofil im Muskelfleisch, wodurch sie sich von einer auf Kraftfutter beruhenden Ernährung unterscheidet. Werte von rund 1,5 % Linolensäure, 0,7 % EPA und > 0,2 % DHA sind charakteristisch für Lämmer, die auf der Weide gehalten wurden. Es handelt sich dabei um die prozentualen Anteile der enthaltenen Fettsäuren am Gesamtfettgehalt, was der Art und Weise entspricht, wie die Fettsäurezusammensetzung in der Regel beschrieben wird. Dieser Effekt kommt dem Erzeugnis mit der g. g. A. „West Country Lamb“ zugute. Das im Gras natürlich vorkommende Vitamin E wird in das Muskel- und Fettgewebe der Schafe aufgenommen. Schafe, die mit Grassilage gefüttert wurden, wiesen eine mindestens doppelt so hohe Vitamin-E-Konzentration im Muskelfleisch auf wie Tiere, die mit Kraftfutter ernährt wurden. Dies führt dazu, dass das Fleisch, wenn es im Einzelhandel angeboten wird, länger seine leuchtend rote Farbe behält.

Britische Studien kommen zu dem Schluss, dass Lammfleisch besser schmeckt, wenn es von Tieren stammt, die mit Gras anstatt mit Getreide ausgemästet wurden. Solches Fleisch wurde vom Aroma her besser bewertet als das von Tieren, die Kraftfutter erhalten hatten. Ein abnormaler Geschmack wurde am häufigsten bei Fleisch von Tieren mit Kraftfütterernährung festgestellt.

Ein unabhängiger Bericht nennt als die besonderen Merkmale ein niedriges Verhältnis von n-6-Fettsäuren zu n-3-Fettsäuren und eine hohe Konzentration von Vitamin E.

— Das Verhältnis 18:2/18:3 ist kleiner als 4.

— Vitamin E > 3 mg/kg Lendenmuskelfleisch.

Die Schafrassen „Polled Dorset“ und „Dorset Horn“ sind nur zwei Beispiele für regionale Rassen, die gezüchtet wurden, um Nutzen aus dem fast ganzjährigen Graswachstum in der Region zu ziehen. Viele Viehhalter verwenden diese Rassen, weil sie aufgrund ihrer natürlichen hohen Reproduktionsraten auch im Herbst lammen können. Dies ermöglicht es den Erzeugern, Lämmer schon von Ende Januar an auf den Markt zu bringen. Andere Tieflandherden lammen im Januar und Februar, während in den höher gelegenen Gebieten von Bodmin Moor, Dartmoor und Exmoor die Lammung meist von April bis Mai stattfindet. Auf diese Weise können das ganze Jahr über Lämmer erzeugt und den Verbrauchern angeboten werden.

Aufgrund der spezifischen klimatischen, topografischen und geologischen Bedingungen und der daraus resultierenden üppigen Graserzeugung im englischen West Country besitzen die in dieser Region aufgezogenen Schafe und damit auch das aus ihnen gewonnene Fleisch besondere Qualitätsmerkmale. Ein hoher Anteil der landwirtschaftlichen Flächen in dieser Region besteht aus Grünland, das ideal für die Schaferzeugung ist und auch für die Herstellung von Ergänzungsfutter genutzt werden kann.

Es gibt klare und objektive wissenschaftliche Belege dafür, dass Lammfleisch, das im englischen West Country erzeugt und verarbeitet wurde, Eigenschaften besitzt, die eng mit diesem geografischen Gebiet verknüpft sind. So weist das Fleisch höhere Konzentrationen von n-3-PUFA und Vitamin E auf, was auf den Grasreichtum in der Region und den hohen Anteil von Gras in der Ernährung der Schafe zurückzuführen ist.

Das Graswachstum wird beeinflusst von Faktoren wie Bodentyp, Temperatur, Niederschlag und Sonnenschein. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Topografie bzw. die Höhe, da das Graswachstum mit zunehmender Höhe abnimmt. Aufgrund des günstigen Klimas ist die Wachstumsperiode für Gras im West Country länger als in anderen Regionen. Sie umfasst in allen Teilen des West Country mehr als 220 Tage im Jahr, was für keine andere Region in Großbritannien gilt. In manchen Teilen der Region erstreckt sich die Wachstumsperiode sogar über mehr als 300 Tage.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf

4. Aktualisierung des Wortlauts des Punktes „Kennzeichnung“

In Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation wurde der Wortlaut der besonderen Kennzeichnungsvorschrift ohne Änderungen aktualisiert.

Der vorherige Wortlaut lautete wie folgt:

„Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung darf der Name der größeren geografischen Einheit ‚Languedoc‘ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Zeichen dieses Namens darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.“

Der Begriff „Name“ wurde durch „geografische Einheit“ ersetzt.

Der Begriff „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ wurde durch „Ursprungsbezeichnung“ ersetzt.

Der Wortlaut des Abschnitts „Zusätzliche Bedingungen – Kennzeichnung“ wurde aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Corbières

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Analysemerkmale

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, nicht schäumende Weiß-, Rot- und Roséweine.

Die Weiß- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% auf.

Die Rotweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 Vol.-% auf.

Zum Zeitpunkt der Verpackung und der Abgabe an den Verbraucher weisen Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Zum Zeitpunkt der Verpackung und der Abgabe an den Verbraucher weisen Rotweine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von höchstens 14 Vol.-% einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von höchstens 3 g/l auf, Rotweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 14 Vol.-% weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von höchstens 4 g/l auf; Weiß- und Roséweine weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von höchstens 4 g/l auf.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l) | |

Beschreibung der Rotweine

Der trockene Rotwein ist ein Verschnitt von mindestens zwei Rebsorten, darunter die häufig vorkommende Rebsorte „Carignan N“. Diese Rebsorte trägt zur Struktur der Weine bei, während die anderen Rebsorten den Charakter abrunden und komplexe Aromen liefern.

Es handelt sich im Allgemeinen um ausgewogene, gut strukturierte und kräftige Weine, oft mit intensiven Noten von roten Beeren und Gewürzen.

Sie können jung getrunken werden, haben aber eine gute Alterungsfähigkeit.

Beschreibung der Roséweine

Der Roséwein ist ein trockener Wein, dessen elegantes Bukett meist blumige und fruchtige Noten aufweist, am Gaumen von frischer Art und rund im Abgang.

Beschreibung der Weißweine

Der Weißwein ist ein trockener Wein, der hauptsächlich durch elegante Aromen weißer Blüten und ein ausgewogenes Verhältnis von abgerundetem Charakter und Finesse gekennzeichnet ist.

5. Weinbereitungsverfahren*a. Wesentliche önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Bereitung von Roséweinen darf beim Weinbereitungsbetrieb önologische Holzkohle ausschließlich für durch Pressen gewonnene Moste und noch im Gärungsprozess befindliche Jungweine verwendet werden, wobei der Anteil nicht mehr als 20 Vol.-% der von dem betreffenden Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte betragen darf.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Reihen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2,50 m betragen;

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,5 m². Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Reihen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken ein und derselben Reihe.

Die Reben in Gobelet-Erziehung werden kurz geschnitten, sodass höchstens 6 Zapfen am Rebstock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen.

Die Reben in Cordon-de-Royat-Erziehung werden kurz geschnitten:

- entweder so, dass höchstens 6 Zapfen am Rebstock verbleiben, wobei jeder Zapfen höchstens 2 Augen trägt;
- oder so, dass höchstens 10 Zapfen am Rebstock verbleiben, wobei jeder Zapfen höchstens 1 Auge trägt.

Bewässerung kann zugelassen werden.

b. Höchsterträge

Für Weiß- und Roséweine:

60 Hektoliter je Hektar

für Rotweine:

58 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Aude, auf der Basis des amtlichen Gemeindegrenzen (COG) aus dem Jahr 2019:

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Néviau, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneveille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

7. Wichtigste Rebsorten

Vermentino B – Rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Murvècher N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

Cinsaut N – Cinsault

Marsanne B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Grenache blanc B

Macabeu B – Macabeo

Roussanne B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das Corbières-Massiv bildet zusammen mit der Region Roussillon eine natürliche, historische und kulturelle Barriere, seine Rebfläche öffnet sich hin zum Mittelmeer und zur Ebene des Languedoc. Die Region Corbières, die lange an Spanien grenzte, verlor 1659 mit der Unterzeichnung des Pyrenäen-Vertrags, durch den „Nordkatalonien“ an Frankreich fiel, ihren Status als Grenzregion.

Auf einer Länge von 60 km vom Küstengebiet von Narbonne bis zu den Toren von Carcassonne besteht die Region Corbières aus einer Reihe unterschiedlicher Becken, die in vier oder fünf stark differenzierte geografische Einheiten unterteilt und in dieses einzigartige Massiv eingebettet sind.

Das mediterrane Klima durchdringt das gesamte Massiv und mit Ausnahme der Gipfel dominiert die mediterrane Vegetation, die den Reben den Platz im Herzen einer sehr trockenen Region streitig macht, in der an fast 300 Tagen im Jahr der Wind weht.

Die Erzeuger haben über Generationen hinweg die „Corbières“ in dieser stark gegliederten, lichtdurchfluteten, aber schwierigen Landschaft kultiviert, in der die seltenen Regenfälle im Herbst und Frühjahr sehr heftig ausfallen können.

Es gelang ihnen, einen nutzbringenden Anbau der Rebsorten zu etablieren, indem die Anbauverfahren und Reberziehungsmethoden an unterschiedliche Lagen angepasst wurden.

So bleibt die stark verbreitete Rebsorte Carignan N die bevorzugte Rebsorte für die schwierigsten Lagen, da sie perfekt an das heiße, trockene und windige Klima des Gebiets angepasst ist. Darüber hinaus finden sich die Rebsorten Grenache N, Mourvèdre N und Syrah N. Die letztgenannte früh reifende Rebsorte wird auf tieferen und kühleren Böden angebaut. Sie ist windempfindlich und wird in der Regel in Drahtrahmenerziehung angepflanzt. Die später reifende Rebsorte Mourvèdre N bevorzugt die wärmsten Böden am Küstenstreifen und in windgeschützten Lagen. Allgegenwärtig ist die Rebsorte „Grenache N“, die zusammen mit der „Carignan N“ an kargen und dünnen Hängen wächst.

Durch die Anpassung der Rebsorten an die geografischen Lagen im Rahmen der Bezeichnung schöpfen die Winzer in den Weinen das Potenzial der kargen und steinigen Flächen, die den Rotweinen ihre Struktur und Kraft verleihen, sowie das Potenzial der tieferen und kühleren Böden, die Roséweinen ihre charakteristischen fruchtigen Aromen verleihen, voll aus und ziehen gleichzeitig Nutzen aus den windgeschützten Parzellen, die den Rot- und Roséweinen geschmeidige Tannine und die charakteristischen Fruchtnoten (insbesondere Noten von roten Früchten bei den Rotweinen) verleihen. Schließlich ermöglicht die mediterrane Hitze die Gewinnung runder und ausgewogener Weißweine.

Die Komplementarität der Rebsorten ist die Stärke der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Corbières“ – angesehener Weine, die lange Zeit einem stark entwickelten örtlichen Handel vorbehalten waren, der ihren breiten Vertrieb auf dem französischen Markt ermöglicht hat.

Die „fünf Söhne von Carcassonne“ – die Schlösser von Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes und Aguilar – auf ihren Bergrücken aus Kalkstein zeugen von der bewegten Vergangenheit der „Corbières“, als sich das Drama der Katharer in dem Berggebiet abspielte. Die Ruinen der herrlichen Abteien Lagrasse und Fontfroide erinnern an die wesentliche Rolle der Mönche bei der Anpflanzung der Rebe, die als einzige Pflanze auf den von Buschland, Heide und Felsen hinterlassenen kargen und trockenen Böden bestmögliche Erträge bringt, und der die Erzeuger der „Corbières“ ihren Stolz und ihre Dynamik beim Schutz des Ansehens ihrer kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu verdanken haben.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung:

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um eine in das Kataster aufgenommene Einzellage handelt;
- diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Der Name der in das Kataster aufgenommenen Einzellage wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben, wobei die Schriftzeichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens halb so groß sind wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung darf der Name der größeren geografischen Einheit „Languedoc“ angegeben werden.

Die Schriftzeichen dieses Namens sind sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens halb so groß wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das als Ausnahme für die Weinbereitung und den Weinausbau abgegrenzte Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

- Departement Aude: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Ladern-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puicheric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne, Vinassan;
- Departement Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel, Vingrau.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE