

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 89



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

16. März 2021

### Inhalt

#### II *Mitteilungen*

##### MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2021/C 89/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 89/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10190 — OTP/KKR/Caruna Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2021/C 89/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV *Informationen*

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2021/C 89/04	Euro-Wechselkurs — 15. März 2021 .....	4
2021/C 89/05	Bekanntmachung über Kennzeichnungsvorschriften für Einwegkunststoffartikel .....	5
2021/C 89/06	Verwaltungskommission für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit BeschlussNr. H10 vom 21. Oktober 2020 über die Arbeitsweise und Zusammensetzung des Fachausschusses für Datenverarbeitung der Verwaltungskommission für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit <sup>(1)</sup> .....	6

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2021/C 89/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	11
2021/C 89/08	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments .....	19
2021/C 89/09	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments .....	23

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 89/01)

Am 19. Januar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32021M10028 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 89/02)

Am 10. März 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32021M10190 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 89/03)

Am 8. März 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32021M10111 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

15. März 2021

(2021/C 89/04)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1920	CAD	Kanadischer Dollar	1,4874
JPY	Japanischer Yen	130,17	HKD	Hongkong-Dollar	9,2553
DKK	Dänische Krone	7,4362	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6588
GBP	Pfund Sterling	0,85670	SGD	Singapur-Dollar	1,6040
SEK	Schwedische Krone	10,1850	KRW	Südkoreanischer Won	1 351,97
CHF	Schweizer Franken	1,1084	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,7316
ISK	Isländische Krone	153,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7508
NOK	Norwegische Krone	10,0988	HRK	Kroatische Kuna	7,5798
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 165,81
CZK	Tschechische Krone	26,193	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9021
HUF	Ungarischer Forint	367,63	PHP	Philippinischer Peso	57,868
PLN	Polnischer Zloty	4,5914	RUB	Russischer Rubel	87,1471
RON	Rumänischer Leu	4,8845	THB	Thailändischer Baht	36,630
TRY	Türkische Lira	8,9852	BRL	Brasilianischer Real	6,6896
AUD	Australischer Dollar	1,5419	MXN	Mexikanischer Peso	24,6610
			INR	Indische Rupie	86,4925

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## Bekanntmachung über Kennzeichnungsvorschriften für Einwegkunststoffartikel

(2021/C 89/05)

Die Kommission teilt den betroffenen Wirtschaftsakteuren und den Behörden der Mitgliedstaaten mit, dass sie zur Unterstützung der Umsetzung der Verpflichtung gemäß Richtlinie (EU) 2019/904 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> im Hinblick auf die Kennzeichnung bestimmter Einwegkunststoffartikel ab dem 3. Juli 2021 und gemäß Artikel 7 Absatz 2 der genannten Richtlinie die Durchführungsverordnung (EU) 2020/2151 <sup>(2)</sup> zur Festlegung harmonisierter Kennzeichnungsvorschriften für in Teil D des Anhangs der Richtlinie (EU) 2019/904 aufgeführte Einwegkunststoffartikel, einschließlich zugehöriger Berichtigung, erlassen hat.

Die Kennzeichnung betrifft Einwegkunststoffartikel, die in Teil D des Anhangs der Richtlinie (EU) 2019/904 aufgeführt sind. Es handelt sich um folgende Produkte:

1. Hygieneeinlagen (Binden), Tampons und Tamponapplikatoren,
2. Feuchttücher, d. h. getränkte Tücher für Körper- und Haushaltspflege,
3. Tabakprodukte mit Filtern sowie Filter, die zur Verwendung in Kombination mit Tabakprodukten vertrieben werden,
4. Getränkebecher.

### Piktogramme in vektorisiertem Format

Die gemäß den harmonisierten Kennzeichnungsvorschriften im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2151 festgelegten und mit der Berichtigung geänderten Piktogramme können unter dem nachstehenden Weblink in vektorisiertem Format, aufgeführt in der Reihenfolge ihres Erscheinens in den Anhängen I bis IV der Durchführungsverordnung, in allen Amtssprachen der EU-Mitgliedstaaten (anders als in der Durchführungsverordnung auch in gälischer Gefälligkeitsübersetzung) abgerufen werden.

[https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications\\_en](https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en)

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 155 vom 12.6.2019, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 428 vom 18.12.2020, S. 57.

**VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN SICHERHEIT****BESCHLUSS Nr. H10****vom 21. Oktober 2020****über die Arbeitsweise und Zusammensetzung des Fachausschusses für Datenverarbeitung der Verwaltungskommission für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit***(Text von Bedeutung für den EWR und das Abkommen EG/Schweiz)*

(2021/C 89/06)

DIE VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN SICHERHEIT —

gestützt auf Artikel 72 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 zur Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit <sup>(1)</sup>, wonach die Verwaltungskommission die Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten durch die Modernisierung der Verfahren für den Informationsaustausch fördert und stärkt, insbesondere durch die Anpassung des Informationsflusses zwischen den Trägern zum Zweck des Austauschs mit elektronischen Mitteln unter Berücksichtigung des Entwicklungsstands der Datenverarbeitung in dem jeweiligen Mitgliedstaat, und wonach sie die gemeinsamen strukturellen Regeln für die elektronischen Datenverarbeitungsdienste erlässt, insbesondere zu Sicherheit und Normenverwendung, und die Einzelheiten für den Betrieb des gemeinsamen Teils dieser Dienste festlegt,

gestützt auf Artikel 73 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004, nach dem die Verwaltungskommission die Zusammensetzung und Arbeitsweise eines Fachausschusses für Datenverarbeitung bestimmt, der Berichte erstellt und eine mit Gründen versehene Stellungnahme abgibt, bevor sie eine Entscheidung nach Artikel 72 Buchstabe d trifft —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

- (1) Die Verwaltungskommission setzt den in Artikel 73 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 genannten Fachausschuss für Datenverarbeitung ein. Er wird im Folgenden „Fachausschuss“ genannt.
- (2) Der Fachausschuss hat die in Artikel 73 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 festgelegten Aufgaben.
- (3) Das Mandat für spezifische Aufgaben des Fachausschusses wird von der Verwaltungskommission festgelegt, die diese Aufgaben falls erforderlich ändern kann.

*Artikel 2*

- (1) Dem Fachausschuss gehören je zwei Mitglieder aus jedem Mitgliedstaat an; eines davon wird als ordentliches Mitglied, das andere als stellvertretendes Mitglied benannt.
- (2) Die Benennungen vonseiten der einzelnen Mitgliedstaaten werden dem Sekretariat der Verwaltungskommission von der Person, die die Regierung des jeweiligen Mitgliedstaats in der Verwaltungskommission vertritt, zugeleitet.
- (3) Mitglieder können sich zu den Sitzungen des Fachausschusses von einem oder mehreren Sachverständigen begleiten lassen, wenn die Art der zu behandelnden Fragen dies erfordert.
- (4) Eine Delegation darf grundsätzlich aus höchstens vier Personen bestehen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 166 vom 30.4.2004, S. 1.



(5) Die Person, die die Europäische Kommission in der Verwaltungskommission vertritt, oder eine von ihr benannte Person ist im Fachausschuss in beratender Eigenschaft tätig.

(6) Die Person, die die Europäische Kommission vertritt, ihre Stellvertretung oder jede andere vom Sekretariat der Verwaltungskommission benannte Person kann an allen Sitzungen des Fachausschusses und seiner Ad-hoc-Arbeitsgruppen teilnehmen. Sofern dies für eine zu behandelnde Frage zweckdienlich ist, können auch Personen, die die relevanten Dienststellen der Europäischen Kommission vertreten, an diesen Sitzungen teilnehmen.

(7) Ein Mitglied des Sekretariats der Verwaltungskommission nimmt an allen Sitzungen des Fachausschusses und seiner Ad-hoc-Arbeitsgruppen teil.

#### Artikel 3

(1) Der Vorsitz im Fachausschuss wird halbjährlich von dem ordentlichen Mitglied oder einer anderen benannten Person im Dienst des Staates geführt, dessen Vertreter in der Verwaltungskommission zur selben Zeit den Vorsitz in dieser Kommission innehat.

(2) Bei Verhinderung des amtierenden Vorsitzes wird der Vorsitz vom stellvertretenden Mitglied geführt.

(3) Der Vorsitzende des Fachausschusses kann dem Sekretariat für die Abhaltung von Sitzungen und für die Durchführung der Aufgaben, die dem Fachausschuss obliegen, Weisungen erteilen.

#### Artikel 4

Der Fachausschuss wird durch ein Schreiben an die Mitglieder und die die Europäische Kommission vertretende Person einberufen, welches das Sekretariat im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden des Fachausschusses mindestens zehn Arbeitstage vor der Sitzung übermittelt.

#### Artikel 5

Erforderlichenfalls stützt der Fachausschuss seine Berichte und seine mit Gründen versehenen Stellungnahmen auf Fachdokumente und Studien. Er kann von den einzelstaatlichen Verwaltungen alle Informationen anfordern, die er für die angemessene Erfüllung seiner Aufgaben als notwendig erachtet.

#### Artikel 6

(1) Der Fachausschuss kann Ad-hoc-Arbeitsgruppen mit einer begrenzten Zahl von Personen bilden, um spezifische Fragen zu prüfen und dem Fachausschuss Vorschläge zu unterbreiten.

Der Fachausschuss hält die diesen Arbeitsgruppen übertragenen Aufgaben und den Zeitplan für deren Erledigung in einem schriftlichen Mandat fest.

(2) Der Vorsitz in Ad-hoc-Arbeitsgruppen wird von einer vom Vorsitzenden des Fachausschusses im Einvernehmen mit der die Europäische Kommission vertretenden Person benannten Person geführt oder, wenn dies nicht möglich ist, von einem Sachverständigen des Staates, dessen Vertretung den Vorsitz in der Verwaltungskommission innehat.

(3) Der Vorsitzende einer Ad-hoc-Arbeitsgruppe wird zu der Sitzung des Fachausschusses einberufen, auf der der Bericht der betreffenden Ad-hoc-Arbeitsgruppe erörtert wird.

#### Artikel 7

Eine benannte Person aus dem Sekretariat der Verwaltungskommission übernimmt die Vorbereitung und Organisation der Sitzungen des Fachausschusses.

### Artikel 8

(1) Berichte, mit Gründen versehene Stellungnahmen sowie alle sonstigen Fragen im Zusammenhang mit den Aufgaben, die dem Fachausschuss von der Verwaltungskommission gemäß Artikel 1 Absatz 3 übertragen wurden, werden mit qualifizierter Mehrheit aller Mitglieder des Fachausschusses nach den vom Rat der Europäischen Union angewandten Abstimmungsregeln angenommen. Jeder Mitgliedstaat hat eine Stimme, die von dem ständigen Mitglied oder dem stellvertretenden Mitglied abgegeben wird. Aus den Berichten, mit Gründen versehenen Stellungnahmen oder anderen Beschlüssen des Fachausschusses muss ersichtlich sein, ob sie einstimmig oder mit qualifizierter Mehrheit angenommen wurden. Die Schlussfolgerungen oder Vorbehalte der Minderheit werden festgehalten.

Wenn der Fachausschuss über die in Artikel 1 Absatz 3 genannten Aufgaben entscheidet, kann die Verwaltungskommission die endgültige Entscheidung in dieser Angelegenheit treffen, wenn fünf Mitgliedstaaten dies innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Übermittlung des Beschlusses des Fachausschusses an die Verwaltungskommission verlangen.

(2) Führt ein ordentliches Mitglied des Fachausschusses den Vorsitz, so stimmt das stellvertretende Mitglied für den betreffenden Mitgliedstaat ab.

Jedes bei einer Abstimmung anwesende Mitglied, das sich der Stimme enthält, wird vom Vorsitzenden ersucht, die Gründe für seine Stimmenthaltung bekanntzugeben.

(3) Hat sich die Mehrheit der anwesenden Mitglieder der Stimme enthalten, so gilt der zur Abstimmung gebrachte Vorschlag als nicht in Erwägung gezogen.

(4) Der Fachausschuss kann entscheiden, Berichte oder mit Gründen versehene Stellungnahmen im schriftlichen Verfahren anzunehmen, wenn ein solches Verfahren auf einer vorangegangenen Sitzung des Fachausschusses vereinbart wurde.

In diesem Fall übermittelt der Vorsitzende den Mitgliedern des Fachausschusses den anzunehmenden Text. Den Mitgliedern wird eine Frist von mindestens zehn Arbeitstagen eingeräumt, binnen der sie ihre Annahme oder Ablehnung des vorgeschlagenen Textes oder ihre Stimmenthaltung mitteilen können. Keine Antwort innerhalb der festgelegten Frist gilt als Zustimmung.

Der Vorsitzende kann sich auch dann für die Einleitung eines schriftlichen Verfahrens entscheiden, wenn hierüber in einer vorangegangenen Sitzung des Fachausschusses keine Einigung erzielt worden ist. In einem solchen Fall gelten nur schriftliche Zustimmungen zum vorgeschlagenen Text als Ja-Stimmen, und es wird eine Frist von mindestens 15 Arbeitstagen eingeräumt.

Nach Ablauf der festgesetzten Frist teilt der Vorsitzende den Mitgliedern das Abstimmungsergebnis mit. Ein Beschluss, der die erforderliche Anzahl von Ja-Stimmen erhalten hat, gilt als am letzten Tag der den Mitgliedern gesetzten Antwortfrist angenommen.

(5) Schlägt ein Mitglied des Fachausschusses im Verlauf des schriftlichen Verfahrens eine Änderung des Textes vor, so hat der Vorsitzende, je nachdem, welches Vorgehen er in der betreffenden Angelegenheit für zweckmäßig hält, zwei Möglichkeiten:

- a) erneute Einleitung eines schriftlichen Verfahrens gemäß Absatz 4, indem den Mitgliedern der geänderte Vorschlag mitgeteilt wird; je nach Art der Änderung kann die in Absatz 4 genannte Frist auf fünf Arbeitstage verkürzt werden; oder
- b) Abbruch des schriftlichen Verfahrens; die Angelegenheit wird dann auf der nächsten Sitzung zur Diskussion gestellt.

### Artikel 9

(1) Das Sekretariat stellt im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden des Fachausschusses für jede Sitzung des Fachausschusses eine vorläufige Tagesordnung auf.

Bevor das Sekretariat die Aufnahme eines Punktes in die Tagesordnung vorschlägt, kann es die beteiligten Delegationen um ihre schriftliche Stellungnahme zu dieser Frage ersuchen, sofern dies notwendig erscheint.

Die vorläufige Tagesordnung enthält grundsätzlich die Punkte, für die der Antrag eines Mitglieds oder der die Europäische Kommission vertretenden Person eingegangen ist.

(2) Die vorläufige Tagesordnung wird den Mitgliedern des Fachausschusses und den in Artikel 2 Absatz 6 genannten Personen mindestens 15 Arbeitstage vor Beginn der Sitzung übersandt. Eine überarbeitete Fassung der Tagesordnung kann fünf Arbeitstage vor der Sitzung übersandt werden.

Die Sitzungsunterlagen zu den Tagesordnungspunkten, die eine Beschlussfassung oder die Annahme einer Stellungnahme während der jeweiligen Sitzung erfordern, sollten grundsätzlich mindestens zehn Arbeitstage vor der Sitzung bereitgestellt werden. Das gilt nicht für Unterlagen, die allgemeine Informationen enthalten und nicht genehmigt werden müssen, sowie bei außergewöhnlichen Umständen und anderen Fällen, die vom Fachausschuss gemäß Artikel 14 festgelegt werden können.

(3) Der Fachausschuss genehmigt zu Beginn jeder Sitzung die Tagesordnung.

Punkte, die nicht in der vorläufigen Tagesordnung aufgeführt sind, dürfen nur mit Zustimmung aller Mitglieder des Fachausschusses in die Tagesordnung aufgenommen werden.

#### *Artikel 10*

(1) Das Sekretariat der Verwaltungskommission arbeitet die Protokolle der Sitzungen des Fachausschusses aus. Die Sitzungsprotokolle sind vom Fachausschuss in der englischen Fassung zu genehmigen.

(2) Die englische Fassung der Sitzungsprotokolle wird den Delegationen spätestens einen Monat vor der nächsten Sitzung des Fachausschusses zur Prüfung übersandt.

#### *Artikel 11*

(1) Der Fachausschuss erstattet der Verwaltungskommission nach jeder Sitzung schriftlich Bericht über seine Tätigkeiten und die Ergebnisse.

(2) Auf Aufforderung des Vorsitzenden der Verwaltungskommission berichtet der Vorsitzende des Fachausschusses auf den Sitzungen der Verwaltungskommission über die Tätigkeiten des Fachausschusses.

#### *Artikel 12*

Jede vorgeschlagene Maßnahme des Fachausschusses, die für die Europäische Kommission Ausgaben nach sich zieht, unterliegt der Genehmigung durch die dieses Organ vertretende Person.

#### *Artikel 13*

Die Berichte, mit Gründen versehene Stellungnahmen, Tagesordnungen, Sitzungsprotokolle und sonstige Unterlagen, auf die sich der Fachausschuss stützt, werden auf Englisch verfasst.

#### *Artikel 14*

Der Fachausschuss kann, soweit erforderlich, mit einstimmigem Beschluss detailliertere Bestimmungen in die geltende Geschäftsordnung aufnehmen.

#### *Artikel 15*

Dieser Beschluss wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht. Er gilt ab dem Datum der Veröffentlichung.

*Artikel 16*

Dieser Beschluss ersetzt Beschluss Nr. H8 vom 17. Dezember 2015 (aktualisiert mit geringfügigen technischen Klarstellungen vom 9. März 2016).

*Die Vorsitzende der Verwaltungskommission*  
Moira KETTNER

---

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 89/07)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„MARSANNAY“

PDO-FR-A0175-AM01

**Datum der Mitteilung: 14. Dezember 2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Geografisches Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 werden nach „Côte-d'Or“ die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen für das Jahr 2019“ angefügt.

Diese redaktionelle Änderung ermöglicht die Referenzierung des geografischen Gebiets in Bezug auf die 2019 geltende Fassung des vom INSEE veröffentlichten amtlichen Gemeindegrenzen sowie die rechtliche Absicherung der Abgrenzung des geografischen Gebiets.

Die Ausdehnung des Gebiets bleibt dabei unverändert.

Außerdem wird ein Satz hinzugefügt, der die Erzeuger darüber informiert, dass auf der Website des INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) kartografische Dokumente für das geografische Gebiet zur Verfügung stehen.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

**2. Abgegrenztes Parzellengebiet**

Nummer 2 wird durch folgenden Text ersetzt: „Die Weine müssen aus Trauben von Parzellen im Erzeugungsgebiet stammen, das vom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 19. Juni 2019 als geografisches Gebiet genehmigt wurde.“

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt angegeben werden, zu dem die zuständige nationale Behörde das neue abgegrenzte Parzellengebiet im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Mit dieser Änderung wird zudem die Unterscheidung der Abgrenzung der verschiedenen Weinfarben in der Produktspezifikation gestrichen, da diese Unterscheidung bereits in der Abgrenzung enthalten war. So wird die Abfassung der Produktspezifikation vereinfacht.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

### 3. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 werden nach „folgenden“ die Wörter „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2019“ angefügt.

Diese redaktionelle Änderung ermöglicht die Referenzierung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft in Bezug auf die 2019 geltende Fassung des vom INSEE veröffentlichten nationalen Gemeindeschlüssels.

Die Ausdehnung des Gebiets bleibt dabei unverändert.

Durch das Hinzufügen dieser Referenzierung wird die Definition des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft juristisch abgesichert, damit sich spätere Fusionen oder Teilungen von Gemeinden oder Gemeindeteilen sowie Namensänderungen nicht hierauf auswirken.

Die Liste der Gemeinden, aus denen das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht, wurde ebenfalls ohne Änderungen der Ausdehnung aktualisiert, um den vor 2019 erfolgten administrativen Änderungen Rechnung zu tragen.

Die Rubrik „Sonstige Bedingungen“ des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

### 4. Änderung des Namens der Kontrollstelle

Kapitel III Abschnitt II der Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Marsannay“ wird bezüglich der Angaben zur Kontrollstruktur aktualisiert.

Die Rubrik „Weitere Informationen“ des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

## EINZIGES DOKUMENT

### 1. Name des Erzeugnisses

Marsannay

### 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- oder Roséweine.

Die Weißweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 Vol.-% auf.

Die Rot- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 Vol.-% auf.

Die Roséweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 Vol.-% nicht überschreiten.

Die Weiß- und Rotweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 Vol.-% nicht überschreiten.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die fertigen Weine, die in Verkehr gebracht werden können, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) auf von höchstens:

Weißweine

— 3 g/l;

— oder 4 g/l, falls der Gesamtsäuregehalt mindestens 55,10 Milliäquivalent pro Liter beträgt, also 4,13 g/l, ausgedrückt in Weinsäure (oder 2,7 g/l, ausgedrückt in H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Roséweine:

— 3 g/l;

Rotweine

— 2 g/l.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den minimalen vorhandenen Alkoholgehalt, die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

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) Spezifische önologische Verfahren

Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 9 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Reihen höchstens 1,25 m und der Abstand zwischen den Stöcken einer Reihe mindestens 0,5 m betragen muss.

Die Reben dürfen in Gruppen gepflanzt werden, sofern die Mindestpflanzdichte eingehalten wird und der Abstand zwischen den Stöcken mehr als 0,5 m beträgt.

Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Weine stammen von Rebstöcken, die gemäß den folgenden Vorgaben geschnitten wurden:

Allgemeine Bestimmungen

Weißweine

— entweder kurz (Cordon-de-Royat- oder beidseitige Kordon-Erziehung) mit höchstens zehn Augen je Stock

— oder lang im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens acht Augen je Stock

— oder im sogenannten „Chablis-Schnitt“ ausschließlich bei der Rebsorte Chardonnay B mit höchstens acht Augen je Stock.

Rot- und Roséweine

Die Reben werden auf maximal acht Augen pro Stock zurückgeschnitten:

— entweder kurz (Cordon-de-Royat- oder beidseitige Kordon-Erziehung, Gobelet- oder Fächererziehung)

— oder lang im einfachen Guyot-Schnitt.

### Sonderbestimmungen

Der Zeitraum für die Ausbildung des Kordons ist auf zwei Jahre begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der doppelte Guyot-Schnitt zulässig, mit höchstens fünf Augen pro Strecker.

Der einfache Guyot-Schnitt kann angepasst werden:

- mit einem zweiten Zapfen, der es ermöglicht, die Position des Streckers von einem Jahr zum anderen abzuwechseln;
- mit einem verkürzten Strecker von maximal drei Augen und einem auf zwei Augen begrenzten Zapfen.

Unabhängig von der Schnittmethode können die Reben mit zusätzlichen Augen geschnitten werden, unter dem Vorbehalt, dass im phänologischen Stadium, das elf oder zwölf Blättern entspricht, die Zahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock kleiner oder gleich der in den Schnittregeln festgelegten Zahl der Augen ist.

### Weinbereitungsverfahren

#### Spezifisches önologisches Verfahren

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % zulässig.

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Die Verwendung von Holzchips ist verboten.

Die Weiß- und Rotweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 Vol.-% nicht überschreiten, bei Roséweinen liegt dieser Wert bei 13 Vol.-%.

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

#### b) *Höchstträge*

##### Rotweine

58 Hektoliter je Hektar

##### Weißweine

64 Hektoliter je Hektar

##### Roséweine

65 Hektoliter je Hektar

## 6. **ABgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau müssen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Côte-d'Or stattfinden: Chenôve, Couchey und Marsannay-la-Côte.

## 7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

## 8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

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

Das geografische Gebiet befindet sich am nördlichen Rand des Weinanbaugebiets „Côte de Nuits“, einem geradlinigen Relief, das sich über etwa 25 Kilometer in allgemeiner Nord-Süd-Richtung erstreckt. Dieses Relief tektonischen Ursprungs trennt die Kalksteinplateaus der „Hautes Côtes“ im Westen, die auf einer Höhe zwischen 400 und 500 Metern liegen, und die Bresse-Ebene im Osten. Bei Letzterer handelt es sich um einen Senkungsgraben aus dem Tertiär, dessen Höhe im rechten Bereich der „Côte“ knapp 250 Meter beträgt.



Das Klima neigt vorwiegend zu ozeanischer Frische, wobei kontinentale oder südliche Einflüsse von der Rhône-Saône-Achse sich durchaus bemerkbar machen. Der regionale ozeanische Charakter zeigt sich in Form von moderaten und regelmäßigen Niederschlägen (ca. 750 Millimeter pro Jahr) ohne ausgeprägte Sommertrockenheit. Die Temperaturen sind recht frisch mit einem Jahresmittel von 10,5°C.

Die „Côte“ östlich des Morvan-Massivs und der Hochebenen des Burgunds liegt klimatisch geschützt. Dies führt zu einem wärmeren Mesoklima, aber auch zu für die Region bemerkenswert geringen Niederschlagsmengen.

Das geografische Gebiet ist begrenzt auf die Gemeinden Marsannay-la-Côte, Couchey und Chenove südlich von Dijon im Departement Côte-d'Or im Burgund.

Der Frontbereich der „Côte“ weist mit etwa 150 Metern Höhenunterschied eine relativ regelmäßige Topografie auf. Er wird von einem breiten Trockental unterbrochen, das durch die Verbindung zweier Erosionsschluchten entsteht, die das Hinterland entwässern. Weitere, weniger ausgeprägte Erosionsschluchten treten zudem zusammen mit kleinen Schwemmkegeln auf.

Südlich des Tals besteht der Hang aus verschiedenen jurassischen Kalksteinen und Mergeln (Tonkalk), wobei der besonders kompakte „Comblanchien-Kalkstein“ das Gerüst bildet. Eine starke Frakturierung parallel zum Relief hat zu langen Streifen geführt, an denen verschiedene Schichten zutage liegen: Mergel aus dem Lias (Unterjura), „Trochitenkalk“ und Mergel aus dem Bajocium (Mitteljura), „Mergelkalk“ sowie oolithische Kalksteine oder „Comblanchien-Kalkstein“ aus dem Bathonium (Mitteljura).

Nach Norden hin fällt die Frakturierung geringer aus und bathonische Kalksteine liegen zutage.

Das Kalksteinsubstrat in den Hanglagen und an deren Ausläufern wird durch die Ablagerung von mit Ton und Schluff vermischem Geröll verdeckt, die aus der Veränderung des Untergrundes und des darüber liegenden Reliefs resultiert. Die Art der Ablagerung hängt von der Lage am Hang ab. Am Hang selbst ist diese Schicht sehr steinig und nicht sehr tiefgründig, dafür weist sie an den Ausläufern mehr feine Partikel auf und reicht tiefer (einige Dezimeter bis 1 Meter).

An der Talmündung erstreckt sich ein großer Schwemmkegel zur Ebene hin. Er besteht aus gut entwässerten, kalkhaltigen alluvialen Kiesformationen.

Die Parzellen, die für die Weinlese abgegrenzt sind, befinden sich im unteren Teil des Frontbereichs der „Côte“ sowie auf den Schwemmkegeln mit Kiesböden.

Die Böden sind nur mäßig entwickelt, im Allgemeinen kohlenstoffhaltig, flachgründig und gut entwässernd. Sie zeichnen sich jedoch durch einen hohen Tongehalt aus, vor allem an den Ausläufern und in den Mergelebenen. Die Böden des großen Schwemmkegels sind stark filtrierend, mit geringem Tongehalt und viel kalkhaltigem Kies.

#### *Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Die erste nachweisliche Erwähnung des Weinbaus innerhalb des geografischen Gebiets geht auf die Zeit um das Jahr 530 zurück. So merkt Gregor von Tours in seiner „Histoire des Francs“ (Geschichte der Franken) hinsichtlich der Stadt Dijon an, dass „auf der Westseite sehr fruchtbare, mit Weinstöcken bewachsene Berge liegen, die den Bewohnern einen so edlen Falerner liefern, dass sie den Wein aus Ascalon verschmähen“.

In zahlreichen Archiven ist durch entsprechende Schenkungen (etwa an die Abtei von Bèze im Jahr 658, an die Kirche von Saint-Etienne de Dijon im Jahr 882, an das Priorat von Epoisses im Jahr 1189 usw.) bezeugt, dass es in Marsannay ab dem 7. Jahrhundert ein Weinanbaugebiet gab.

Die Herzöge von Burgund besaßen seit dem 11. Jahrhundert ein Gut in Chenove, in dem 1238 ein Bottichraum mit zwei Weinpressen eingerichtet wurde. Nachdem dieses Gut in den Besitz des Königs von Frankreich übergegangen war, wurde es nun „Clos du Roi“ genannt.

Bis in das 19. Jahrhundert brachte das Anbaugebiet, in dem „edle Rebsorten“ — die Pinots — angepflanzt wurden, renommierte Weine hervor. Ab 1850, so ist der einschlägigen Literatur zu entnehmen, erfolgte der Übergang zur Erzeugung einfacher Weine, die hauptsächlich aus der Rebsorte „Gamay“ hergestellt wurden. Zu dieser Zeit verdoppelte sich die Bevölkerung der Stadt Dijon, und der Bedarf an „einfachen Weinen“ nahm proportional zu. Die Gemeinden Chenove, Marsannay und Couchey liegen vor den Toren von Dijon und konzentrierten sich naturgemäß auf diese Erzeugnisse, zuungunsten der „edlen Weine“. Die Erzeuger schlossen sich rund um diesen florierenden Wirtschaftszweig zusammen und gründeten Vereine zur gegenseitigen Hilfe: 1850 in Marsannay und 1855 in Couchey. 1891 entstand die Winzergenossenschaft Dijon mit dem Namen „Syndicat viticole de la Côte dijonnaise“. Aufgrund von Gesundheits- und Wirtschaftskrisen zum Ende des 19. Jahrhunderts gingen in der Folge die Rebflächen zurück.

Ab den 1930er-Jahren setzte ein allmählicher Aufschwung des Weinanbaus ein, wobei der Schwerpunkt auf die Erzeugung „edler Weine“ gelegt wurde. In den 1960er-Jahren verschwand die Rebsorte „Gamay“ fast vollständig. Stattdessen wurden die Rebflächen mit Pinot Noir N bepflanzt, dessen Bekanntheit mit der Erzeugung von Roséweinen zunahm. Diese Weine wurden ab 1937 unter der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bourgogne“ vertrieben. Die Winzergenossenschaften in Marsannay und Couchey bemühten sich in der Folge um die Entwicklung der wiederbelebten Rebflächen. Das Renommee der Weine nahm zu und ab 1961 bestand die Möglichkeit, neben dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bourgogne“ auch den Namen „Marsannay“ und für Roséweine „Rosé de Marsannay“ zu führen.

Im Jahr 1987 wurde schließlich die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Marsannay“ per Dekret anerkannt. Sie darf für Weiß-, Rosé- und Rotweine verwendet werden.

Die Reben werden gemäß den geltenden Praktiken an der gesamten „Côte de Nuits“ erzogen, und zwar mit einer Pflanzdichte von mehr als 9 000 Stöcken je Hektar sowie den Hauptrebsorten Chardonnay B und Pinot Noir N. Die Erzeuger sind sich des Wertes der Böden als natürliches Erbe bewusst und kümmern sich insbesondere darum, sie unversehrt zu erhalten.

Die Weine werden üblicherweise mehrere Monate ausgebaut.

Im Jahr 2008 erstreckten sich die Rebflächen auf ca. 230 Hektar mit einer durchschnittlichen Jahreserzeugung von 17 000 Hektolitern, die hauptsächlich auf Rotweine zurückging. Die Weiß- und Roséweine machten jeweils ca. 15 % der Erzeugung aus.

#### *Ursächlicher Zusammenhang*

Das frische Meeresklima, die durch Täler und Erosionsschluchten geprägte Topografie der „Côte“, sowie die mergel- und kalkhaltigen Juraböden tragen zur optimalen Entfaltung der heimischen burgundischen Rebsorten Pinot Noir N und Chardonnay B bei.

Die für die Weinlese abgegrenzten Parzellen befinden sich am Fuß des Hauptreliefs, dort wo die Oberflächenformationen ausreichend entwickelt sind, um sowohl eine Durchwurzelung als auch eine ausreichende Entwässerung zu ermöglichen. Weitere Parzellen liegen in dem weiten Tal mit seinen Kiesböden.

Die topografische Diversität geht einher mit verschiedenen Substraten: Mergel- oder Kalksteinuntergründe, Kies- oder Tonablagerungen, sodass sich unterschiedlichste Umgebungsbedingungen ergeben, die vollmundige und vielfältige Weine hervorbringen.

Die Weine, die aus Parzellen mit filtrierenden Kiesböden im Schwemmkegel stammen, sind oft fruchtig, mit einer eleganten und geschmeidigen Struktur und zeichnen sich durch ihre unmittelbare Ausdrucksstärke aus. Stammen die Weine aus Parzellen am Haupthang mit flachgründigen Böden, die aber reich an Ton und Eisenoxiden sind, werden sie kraftvoll, farbintensiv und können länger gelagert werden.

Diese Vollmundigkeit und Vielfalt werden traditionell durch die Angabe der Weinbergslage, in der die Trauben erzeugt wurden, auf der Etikettierung hervorgehoben. Durch den Ausbau der Weine kommt diese bei der Verkostung spürbare Vielfalt stärker zum Ausdruck; außerdem können die Weine dadurch länger in der Flasche gelagert werden.

Von Dijon kommend erreichen die Rebflächen der „Côte d'Or“ mit dem Weinbaugebiet „Marsannay“ ihre volle Ausdehnung. Die Stadt weicht einem langen ununterbrochenen Streifen von Rebflächen, der erst in der Nähe des Weinbaugebiets „Maranges“, 50 Kilometer weiter südlich, endet.

Das Weinbaugebiet von „Marsannay“ gilt als wichtigstes Zeugnis der historischen Anbaufläche der „Côte dijonnaise“, die früher für ihre ausgezeichneten Weine bekannt war und heute zum größten Teil zum Stadtgebiet von Dijon gehört.

Die Geschichte des Weinbaugebiets von „Marsannay“ ist vielfältig und komplex und erstreckt sich über mehrere Jahrhunderte. Darin schlagen sich auch die Ereignisse und die Entwicklung der umliegenden Gebiete nieder. Durch die Nähe zu Dijon ist das Weinbaugebiet zwar gefährdet, hat aber gleichzeitig großen symbolischen Wert. Es wurde im Mittelalter von den Herzögen von Burgund entdeckt, von den bürgerlichen Eigentümern in Dijon erhalten und musste sich an die städtebaulichen Veränderungen anpassen, auch auf die Gefahr hin, das frühere Prestige einzubüßen. Nach einer erfolgreichen Wiederbelebung ist es nun das „goldene Tor“ der „Côte de Nuits“.

#### *Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse*

Die Rotweine verfügen über eine intensive Farbgebung und weisen eine kräftige Tanninstruktur mit guter Geschmeidigkeit auf. Aromen von schwarzen Beeren mischen sich häufig mit Pflaumen- und Moschusnoten. Da sie auf Parzellen mit Kiesboden angebaut werden, verfügen die Weine über mehr Eleganz und Fülle als Robustheit.

Die Roséweine sind zart und fruchtig und verfügen oft über kräftige Noten von Pfirsich oder roten Früchten, die durch eine angenehme Lebendigkeit betont werden.

Die Weißweine sind vollmundig und füllig mit Fruchtnoten, die bisweilen an exotische Früchte erinnern, manchmal auch an Menthol oder Zitronengras.

Einige Jahre Lagerung im Keller sorgen für die volle Entfaltung des aromatischen Potenzials dieser Weine.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine gilt, umfasst die folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel für das Jahr 2019:

- Departement Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthele, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée und Vougeot;
- Departement Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux und Villié-Morgan;
- Departement Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (davon nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-

Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse (davon nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinden Donzy-le-National, La Vineuse und Massy), Vinzelles und Viré;

- Département Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon ausschließlich für den Ortsteil Champvallan, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers und Yrouerre.

Etikettierung

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.Die Schriftgröße der Zeichen für die im Kataster erfasste Einzellage darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen nicht überschreiten.
- b) Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung dürfen die größeren geografischen Einheiten „Vin de Bourgogne“ oder „Grand Vin de Bourgogne“ angegeben werden.
- c) Wenn die Bezeichnung der Rebsorte auf den Etiketten angegeben ist, darf diese Angabe nicht im gleichen Sichtfeld wie die verpflichtenden Angaben aufgeführt sein und muss in einer Schriftgröße von nicht mehr als 2 mm gedruckt sein.

### Link zur Produktspezifikation

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5)

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

(2021/C 89/08)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

**„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“**

**EU-Nr.: PDO-FR-0130-AM01 — 3.9.2020**

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

**1. Name(n)**

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

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

Der Käse „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ ist ein gepresster, nicht wärmebehandelter Weichkäse aus nicht entrahmter Kuhrohmlch und liegt in Form eines flachen, am Rand leicht abgeschrägten, etwa 3,5 cm hohen Zylinders mit ca. 14 cm Durchmesser und einem Gewicht von 450-550 g vor.

Er enthält mindestens 45 g Fett auf 100 g Käse nach vollständiger Trocknung, und der Trockenmassegehalt darf nicht unter 45 g pro 100 g Käse liegen.

Er besitzt eine dünne, regelmäßig ausgebildete und einheitliche Rinde, die bei der Reifung gewaschen wird. Ihre Färbung reicht von gelb bis gelb-orange, und sie ist ganz oder teilweise von feiner, kurzer Weißschmiere überzogen.

Der nicht sehr feste Teig ist homogen, weich und sahnig. Die Käsemasse ist von creme- bis elfenbeingelber Färbung, schmeckt leicht salzig und kann kleine Löcher aufweisen.

Auch der Käse im Kleinformat bzw. die Käselaiabchen mit denselben organoleptischen Eigenschaften, die rund 9 cm (Durchmesser) groß und ca. 3 cm hoch sind und 230 g bis 280 g wiegen, sind durch die g. U. geschützt.

Der „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ kann als ganzer Laib oder in Portionen angeboten werden.

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

Die Milch, die für die Erzeugung des Käses „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ verwendet wird, darf nur von Milchrindherden der Milchrindrassen Abondance, Montbéliarde oder Tarentaise (auch Tarine genannt) stammen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Damit der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gewahrt bleibt, muss die Herde hauptsächlich mit Futtermitteln gefüttert werden, die aus dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung stammen. Zur Grundration gehören:

- mindestens 50 % Gras, das im Sommer auf der Weide aufgenommen wird, bzw. tägliche Heugaben im Winter,
- Grünfutter: grüner Mais, im frischen Zustand zugegebenes Gras, Futterrüben. Stroh darf nur bei Färsen in der Grundration zugefüttert werden.

Im Sommer muss das Vieh mindestens 150 Tage lang auf der Weide stehen.

Das aus dem Gebiet stammende Futter muss bei milchgebenden Kühen 100 % der Grundration i. d. Tr. ausmachen. In Betrieben auf mehr als 600 m Höhe und Sennereien, in denen die milchgebenden Kühe auf mehr als 600 m Höhe weiden, muss das aus dem Gebiet stammende Futter mindestens 75 % der Grundration i. d. Tr. bei milchgebenden Kühen ausmachen. Der Zukauf von Futter von außerhalb des Gebiets der Ursprungsbezeichnung ist nur für Heu zulässig.

Zusätzlich zur Grundration können Ergänzungsfuttermittel gegeben werden: Kraftfutter und Trockenfutter von bis zu 1 800 kg pro milchgebende Kuh und Jahr und von bis zu 500 kg pro Färse und Jahr.

Unter Berücksichtigung der durchschnittlichen Erzeugung verbrauchen die Kühe des Gebiets 6 000 bis 7 000 kg Gesamttrockenmasse. Mit 1 800 kg Kraftfutter zu etwa 89 % Trockenmasse wird der Mindestanteil von 50 % der Ration i. d. Tr. aus dem geographischen Gebiet über Gras, Grünfutter und Trockenfutter erreicht. Dieser Mindestanteil liegt bei Gebieten unterhalb einer Höhe von 600 m bei über 70 %.

Für die Fütterung der Milchkuhherde dürfen keine Silage, vergorenen Futterstoffe, Pressballen und Futtermittel verwendet werden, die sich negativ auf den Geruch oder den Geschmack der Milch oder des Käses auswirken können oder die Gefahr bakteriologischer Verunreinigungen in sich bergen.

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

Die Milcherzeugung, das Melken sowie die Käseerzeugung und -reifung müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

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

Das erste Verpacken des Käses findet noch vor Verlassen der Reiferei im geografischen Gebiet statt und entspricht dem letzten Erzeugungsschritt von „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. So bleibt die Qualität der Schmierrinde erhalten, und die Austrocknung und unerwünschte Schimmelbildung können vermieden werden. Trotz dieser Erstverpackung kann das Erzeugnis später in einem anderen Betrieb umverpackt werden.

Beim Einschlagen in eine geeignete Verpackung wird ein Einlegeboden aus Fichtenholz an mindestens einer Seite des Käses eingelegt, der als Laib oder Käsehälfte vorliegt. Portionen müssen an drei Seiten eine Rinde aufweisen.

Für die Lebensmittelindustrie bestimmte Erzeugnisse können auch ohne Einzelverpackung vorliegen, dürfen das geografische Gebiet aber nur in abgepacktem Zustand verlassen.

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

Auf dem Etikett muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reblochon“ oder „Reblochon de Savoie“ in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht, angegeben sein. Außerdem kann der Name der Ursprungsbezeichnung zusammen mit dem Zusatz „petit“ (klein) auf Käseläibchen gemäß Definition unter Punkt 3.2 angebracht sein.

Neben den vorgeschriebenen Angaben, die für alle Käse gelten, und dem oben genannten Namenszusatz ist die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf der Kennzeichnung, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren verboten, soweit es sich nicht um Warenzeichen oder spezielle Käsemarken handelt.

Auf der Kennzeichnung muss im selben Sichtfeld wie der Name der Ursprungsbezeichnung „Reblochon“ oder „Reblochon de Savoie“ das EU-Logo „AOP“ (g. U.) angebracht werden. Auch die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) kann angebracht werden.

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

Das geografische Gebiet umfasst zwei Drittel des Departements Haute-Savoie (alle Flächen östlich von Annecy in mehr als 500 m Höhe) und einige Gemeinden oder Gemeindeteile im Departement Savoie.

Departement Haute-Savoie:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy — nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Esery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Féréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Talinges, Thônes, Thyvez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy und Vovray-en-Bornes.

Departement Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giëttaz, Mercury (Abschnitte G1 und G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Abschnitte A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle und Ugine.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ ist ein Käse aus nicht entrahmter Kuhrohmlch, die von Rindern lokaler, an die Gegebenheiten der Bergregion angepasster Rassen stammt. Es handelt sich um einen kleinen Käse mit sahnigem, weichem Teig; diese Eigenschaften sind insbesondere auf die Sachkenntnis bei der Erzeugung zurückzuführen, die ursprünglich auf der Verwendung geringer Mengen fettreicher Milch beruht und bis heute erhalten ist.

Das geografische Gebiet liegt in den Nordalpen und umfasst die Gebirgsregionen zwischen dem Genfer See und dem Mont-Blanc-Massiv. Das Gebiet besteht aus besonders mächtigen Gebirgsformationen, die sich in von West nach Ost ansteigende Gebirgszüge (1 000 m in den Vorgebirgen im Westen, über 2 000 m bei den Gipfeln der Kalkmassive, über 4 000 m im Mont-Blanc-Massiv) gliedern und von weiten Tälern auf einer Höhe von über 500 m durchschnittlich werden. Im Gebiet herrscht ein Gebirgsklima, das direkt den Westströmungen ausgesetzt ist. Kennzeichnend hierfür sind hohe Niederschlagsmengen.

Der größte Teil der landwirtschaftlichen Flächen wird als Weiden bewirtschaftet. Für die Region ist eine besonders starke Entwicklung des Dauergrünlands im Hochgebirge durch Almen kennzeichnend. Aufgrund unterschiedlichster Umwelt- (Boden, Wasserhaushalt, Ausrichtung, Höhenlage usw.) und Nutzungsbedingungen (Weidewirtschaft) ist hier die Pflanzenvielfalt besonders groß. 90 % des Grünlands sind Dauergrünland, auf dem das als sehr gute Futterpflanze bekannte Knäuelgras sowie Weiß- und Wiesenklees vorherrschen. Hier finden sich ertragreiche Mähwiesen, durchschnittliche Mähwiesen oder Weideflächen und ertragsarme oder trockene Mähwiesen oder Weideflächen.

Für die Milchbetriebe im geografischen Gebiet ist die Almwirtschaft im Sommer kennzeichnend. Das Vieh lebt weitgehend im Rhythmus der Jahreszeiten.

Die Milcherzeuger setzen auf aus Gebirgsregionen stammende Milchrindrassen, die an die physischen und klimatischen Zwänge des Lebensraums angepasst sind (für die Beweidung von Hangflächen geeigneter Körperbau, Temperaturtoleranz, gute Verwertung von Weidegras im Sommer und des Trockenfutters im Winter) und trotzdem regelmäßig hochwertige Milch liefern.

Das Futter der Milchkühe besteht hauptsächlich aus auf der Weide aufgenommenem Gras im Sommer und Trockenfutter im Winter. Ergänzungsfutter ist dagegen mengenmäßig begrenzt, damit die extensive Bewirtschaftung der Tierhaltungen erhalten bleibt.

Die Bezeichnung „Reblochon de Savoie“ kommt vom französischen Wort „reblâche“, das so viel bedeutet wie „ein zweites Mal melken“. Diese Praxis war ab dem 13. Jh. weitverbreitet: Für die Nutzung der Alm musste der Bauer dem Grundbesitzer ein Entgelt zahlen. Ein bei der Pachtfestsetzung nicht ganz ausgemolkenes Tier lieferte bei diesem zweiten Melkgang zwar wenig, dafür aber eine umso cremigere Milch, da bei Melkenden eine fettreiche Milch anfällt. Da also wenig, dafür aber umso fettreichere Milch anfiel, bereiteten die Käsemacher daraus einen cremigen Käse geringer Größe.

Die auf althergebrachtem Wissen beruhende Arbeit des Käsemachers trägt maßgeblich zur Entfaltung des Aromapotenzials des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ bei. Dieses kommt durch die Verarbeitung zuvor unverarbeiteter Rohmilch bei niedrigen Temperaturen am besten zur Geltung. Dadurch, dass zwei Mal täglich gemolken wird, muss die Milch rasch und präzise verarbeitet werden. Die Verwendung von nicht entrahmter Rohmilch bedeutet eine Käsebereitung an offenen Kesseln unter dem kundigen Blick und der geübten Hand des Käsemachers, der auf mögliche Schwankungen der Milch reagieren kann.

Zunächst fand die Reifung in der Sennerei oben auf der Alm statt. Später verlagerte sie sich zunehmend ins Tal, wo die vergleichsweise leichte Zugänglichkeit das Entstehen des Berufsbilds Affineur (oder Käsereifer) begünstigt hat. Der Affineur übernimmt mehrere Aufgaben wie insbesondere die Überwachung der Luftfeuchtigkeit und Temperatur bei der Reifung, die entscheidenden Einfluss auf die Schimmelkulturen haben (dadurch erhält die Rinde ihr charakteristisches Aussehen).

Im 19. Jh. weitete sich der Handel mit dem Käse „Reblochon“ aus, und so entstand ein eigener Handelsbereich, der vom Ausbau der Verkehrswege profitierte.

Der Käse „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ ist ein gepresster, nicht wärmebehandelter Weichkäse aus nicht entrahmter Kuhrohmilch, die vor der Verkäsung nicht behandelt wird.

Er kann auch im Kleinformat angeboten werden. Der Käse hat eine flache zylindrische Form mit leicht abgeschrägtem Rand.

Sein Teig ist sahnig und weich, creme- bis elfenbeifarben und leicht salzig. Seine dünne, gewaschene Rinde von gelber bis gelber-orangener Farbe ist von einer feinen Weißschmiere überzogen.

Das sehr regenreiche Gebirgsmilieu, das sich über das gesamte geografische Gebiet erstreckt, fördert den starken Graswuchs im Frühjahr und im Sommer. Die vielfältigen Umweltbedingungen, wie Höhenlage und Ausrichtung der Almflächen oder die Gesteinsbeschaffenheit, bringen eine große Artenvielfalt auf den Wiesen hervor, wobei sich jeder Lebensraum durch eine einzigartige Pflanzengesellschaft auszeichnet.

Viele in diesen Pflanzengesellschaften vorkommende Arten bestechen durch eine kraftvolle Aromatik, die den unverwechselbaren Charakter des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ mitbestimmt.

Das raue Umfeld stellt hohe Anforderungen an das Vieh, und nur Gebirgsrassen kommen mit einer Lebensweise zurecht, die eine bewegungsarme Stallhaltung im Winter im Tal und weite tägliche Wanderungen auf den Almen im Sommer miteinander verbindet.

Auch unter diesen Bedingungen geben diese Rassen eine eiweißreiche Milch, die sich sehr gut für die Käseerzeugung eignet. Der nach Einlabung erhaltene Käsebruch ist fest und die Käseausbeute hoch.

Ursprünglich auf die Käseerzeugung aus geringen Mengen fettreicher Milch ausgelegt, beruht der Käse „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ auf der Anwendung eines einfachen Verfahrens (geringe Erwärmung, schnelle Beimpfung, kein Trocknen im Kessel), das kurze Reifungszeiten zur Folge hat. Bei der Reifung besiedeln mehrere Mikrobenstämme die Käseoberfläche gleichzeitig und nacheinander. Ausschlaggebend dafür sind Veränderungen im pH-Wert und Salzgehalt der Rinde. Durch diese Mikroflora, insbesondere das *Geotrichum candidum*, entsteht der charakteristische Überzug aus „Milchsimmel“, der auch maßgeblich an der Entwicklung von Textur und Geschmack der Käsemasse des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ beteiligt ist.

Die organoleptischen Eigenschaften des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ hängen so mit der speziellen Fütterung der Milchkühe (Weidegang, Futtermittel), für die eine an die besonderen Klimabedingungen angepasste Flora notwendig ist, und dem überlieferten Wissen der Käsemacher und Affineure zusammen.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2)



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

(2021/C 89/09)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA“/„MEL DE GALICIA“

EU-Nr.: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

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

**1. Name(n)**

„Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs

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

Bei dem unter die geschützte geografische Angabe (g. G. A.) „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ fallenden Erzeugnis handelt es sich um Honig, der sämtliche in dieser Produktspezifikation niedergelegten Merkmale aufweist und bei dessen Erzeugung, Verarbeitung und Abfüllung alle Vorschriften dieser Produktspezifikation, des Qualitätshandbuchs und der geltenden Rechtsvorschriften beachtet wurden. Dieser in Bienenstöcken mit beweglichen Wabenrahmen erzeugte Honig wird durch Abtropfen oder Zentrifugieren gewonnen. Er ist flüssig, kristallisiert oder cremig. Der Honig kann auch in Scheiben oder als Wabenhonig vermarktet werden.

Je nach der botanischen Herkunft lässt sich der „Miel de Galicia“ in die folgende Sorten einteilen:

- Mischblütenhonig
- Eukalyptushonig
- Kastanienhonig
- Brombeerhonig
- Heidehonig
- Honigtauhonig

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 18,5 %,
- Diastaseindex: mindestens 9 auf der Schade-Skala. Bei Honig mit niedrigem Enzymgehalt, also einer Diastasezahl von mindestens 4 auf der Schade-Skala, darf der Hydroxymethylfurfural-Gehalt höchstens 10 mg/kg betragen,
- Hydroxymethylfurfural-Gehalt: höchstens 28 mg/kg.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Melissopalynologische Merkmale:

Generell muss das Pollenspektrum insgesamt die für galicischen Honig typischen Pollenarten umfassen.

Die Kombination aus Pollen von *Helianthus annuus*, *Olea europaea* und *Cistus ladanifer* darf keinesfalls mehr als 5 % des gesamten Pollenspektrums betragen.

Je nach dem Blütenursprung der genannten Honigsorten müssen die Pollenspektren außerdem folgenden Bestimmungen genügen:

- a) Mischblütenhonig: Pollen überwiegend von: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. und *Brassica* sp.
- b) Sortenreiner Honig:
  - Eukalyptushonig: Gehalt an Eukalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) mindestens 70 %
  - Kastanienhonig: Gehalt an Kastanienpollen (*Castanea* sp.) mindestens 70 %
  - Brombeerhonig: Gehalt an Brombeerpollen (*Rubus* sp.) mindestens 45 %
  - Heidehonig: Gehalt an Erikapollen (*Erica* sp.) mindestens 30 %
- c) Honigtauhonig: Generell muss das Pollenspektrum insgesamt den für die galicische Vegetation charakteristischen Pflanzen entsprechen, darunter insbesondere folgenden Trachten: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* und *Erica*

Organoleptische Eigenschaften:

In der Regel müssen die organoleptischen Merkmale des Honigs, d. h. Farbe, Aroma und Geschmack, dem pflanzlichen Ursprung entsprechen. Je nach Ursprung sind die deutlichsten organoleptischen Merkmale folgende:

- Mischblütenhonig: Farbe zwischen hellem Bernstein, Bernstein oder dunklem Bernstein. Blüten- oder Pflanzenaroma. Sein süßer Geschmack kann je nach der vorherrschenden Flora unterschiedliche Nuancen aufweisen. Gegebenenfalls astringierend.
- Eukalyptushonig: Farbe zwischen hellem Bernstein oder Bernstein, Blütenaroma, im Allgemeinen mit einer Wachsnote. Der vorherrschende Geschmack ist süß, in der Regel durch eine säuerliche Nuance ergänzt. Gegebenenfalls auch mit einer salzigen Nuance.
- Kastanienhonig: Farbe zwischen Bernstein und dunklem Bernstein, bisweilen mit Rottönen. Vorzugsweise Pflanzenaroma. Der vorherrschende Geschmack ist süß, in der Regel durch eine salzige Nuance ergänzt. Gegebenenfalls auch mit bitterem und/oder saurem Aroma. Bisweilen astringierend.
- Brombeerhonig: Farbe zwischen hellem Bernstein und dunklem Bernstein. Diese Honigsorten haben ein blumiges und/oder fruchtiges Aroma. Der Grundgeschmack ist süß, gegebenenfalls mit sauren, salzigen und/oder bitteren Nuancen.
- Heidehonig: Farbe zwischen hellem Bernstein, Bernstein oder dunklem Bernstein, mit Rottönen. Pflanzenaroma, gegebenenfalls auch Blütenaroma. Der vorherrschende Geschmack ist süß, in der Regel durch eine bittere Nuance ergänzt. Gegebenenfalls auch mit salzigen und/oder sauren Noten.
- Honigtauhonig: Farbe zwischen Bernstein und dunklem Bernstein, häufig mit Pflanzenaroma. Süßer Geschmack, gegebenenfalls mit salzigen und/oder bitteren Nuancen.

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

—

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

Der Honig muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet sowohl erzeugt, gewonnen, gelagert als auch abgefüllt werden.

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

Die Honigabfüllung erfolgt in Anlagen, die in das betreffende Register der Regulierungsbehörde eingetragen sind. Honig, der für den unmittelbaren Verzehr bestimmt ist, wird in der Regel in Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von 500 g oder 1 kg abgefüllt.

Die Behältnisse müssen verschließbar sein, damit keine natürlichen Aromen verloren gehen und der Honig keine Fremdgerüche, Feuchtigkeit usw. aufnehmen kann, die ihn verfälschen könnten. Die Verpackungen müssen aus durchsichtigem und farblosem Glas sein, andere Materialien können jedoch zugelassen werden, wenn sie den Verpackungsnormen für Lebensmittel entsprechen. Wabenhonig muss in einem zugelassenen Material verpackt sein.

Außerdem darf die Abfüllung nur in Abfüllungsanlagen erfolgen, die den Honig aus Betrieben beziehen, die in den Registern der geschützten geografischen Angaben eingetragen sind und in denen das Etikett und das Kontrolletikett unter Aufsicht der Kontrollstelle angebracht werden. All diese Maßnahmen dienen der Wahrung der Qualität und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.

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

Der mit der geschützten geografischen Angabe „Miel de Galicia“ vermarktete Honig muss nach seiner Zertifizierung mit einem Etikett der Marke des Abfüllers, das nur für zertifizierten Honig verwendet wird, und einem Kontrolletikett mit einem alphanumerischen Code versehen werden, anhand dessen das Erzeugnis zurückverfolgt werden kann. Das Kontrolletikett wird von der Kontrollstelle genehmigt und ausgegeben und zeigt das amtliche Bildzeichen der g. g. A. „Miel de Galicia“.

Die Angabe „geschützte geografische Angabe“ und die Bezeichnung in einer ihrer beiden Formen, nämlich „Miel de Galicia“ oder „Mel de Galicia“, müssen sowohl auf dem Handelsetikett als auch auf dem Kontrolletikett erscheinen.

Das Etikett des Heidehonigs kann mit der Angabe „Waldhonig“ versehen werden.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem der unter die geschützte geografische Angabe „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ fallende Honig erzeugt, verarbeitet und abgefüllt wird, umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Region Galicien.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Diese geografische Angabe wird auf der Grundlage ihres etablierten Rufs und aufgrund bestimmter besonderer Merkmale der natürlichen Produktionsumwelt eingetragen.

### *Etablierter Ruf*

In Galicien hatte die Imkerei vor der Einführung von Zucker ihre stärkste Verbreitung erreicht, da Honig wegen seiner Süßkraft, aber auch wegen seiner unterschiedlichen medizinischen Wirkungen sehr geschätzt wurde. Dem als „Catastro de Ensenada“ bekannten Einwohnerverzeichnis und Grundbuch aus den Jahren 1752-1753 zufolge gab es damals in Galicien insgesamt 366 339 traditionelle Bienenkörbe (sogenannte „trobos“ oder „cortizos“), die heute noch vielerorts zu finden sind. Diese Zahlen machen deutlich, welch hoher Stellenwert der Imkerei seit der Antike zukam, was sich auch in den galicischen Ortsnamen widerspiegelt.

Als „cortín“, „albar“, „abellariza“, „albiza“ oder „albariza“ wird ein ländlicher runder oder ovaler, selten quadratischer Bau mit offenem Dach bezeichnet, der aus hohen Mauern besteht, die die Bienenstöcke schützen und Tieren (vor allem Bären) den Zugang verwehren sollen. Als Zeugen der Vergangenheit sind solche Bauten heute noch sichtbar in vielen Berggebieten, vor allem in den im Osten von Galicien gelegenen Mittelgebirgen „Sierra de Ancares“ und „Sierra de Caurel“ (oder „Serra do Courel“) oder in der „Sierra del Suido“ („Serra do Suido“), und in einigen Fällen werden diese Bauten sogar bis heute genutzt.

Kurz zuvor im Jahr 1880 führte der Pfarrer von Argozón (Chantada, Lugo) namens Don Benigno Ledo die erste Wanderbeute ein und erbaute einige Jahre später den ersten Bienenstock für die Vermehrung durch Teilung, die Königinnenzucht usw., den er als „colmena-vivero“ bezeichnete. Als Beleg für die Bedeutung der Imkerei nicht nur in Galicien, sondern in ganz Spanien sei nur erwähnt, dass Roma Fábrega in seinem einschlägigen Buch als ersten Spanier, der Wanderbeuten verwendete, ebenfalls den galicischen „Bienenpfarrer“, Don Benigno Ledo, nennt.

Das erste in Galicien veröffentlichte und ausdrücklich an die galicischen Imker gerichtete Werk über die Imkerei dürfte D. Ramón Pimentel Méndez im Jahr 1893 verfasst haben (Manual de Apicultura — Imkereihandbuch).

Eine Beschreibung des „Miel de Galicia“ findet sich im Inventar traditioneller spanischer Erzeugnisse („*Inventario Español de Productos Tradicionales*“, S. 174 und 175), das vom spanischen Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung im Jahr 1996 herausgegeben wurde. Das Erzeugnis bildet danach einen der begehrtesten Handelsartikel während der im Herbst begangenen Festlichkeiten.

Im Jahr 1998 gab das Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei eine Studie über den Handel im Honigsektor Spaniens in Auftrag. Dabei zeigte sich für den Nordwesten des Landes (Galicien) ein deutlich höherer Honigverbrauch als in den anderen autonomen Regionen Spaniens und zugleich ein höheres Preisniveau für Honig. Der Verbraucher weiß seit der Antike den Honig aus galicischer Erzeugung zu schätzen, weshalb er einen höheren Marktwert erzielt als jener aus benachbarten autonomen Regionen des Landes.

#### *Besondere Merkmale im Zusammenhang mit der natürlichen Umwelt*

Die am nordwestlichen Ende der Iberischen Halbinsel gelegene autonome Region Galicien ist eine der ältesten Gebietseinheiten Spaniens. Sie hat ihren Namen seit der Herrschaft der Römer (die diese Region „Gallaecia“ nannten) so gut wie unverändert beibehalten und besitzt seit mehr als 800 Jahren praktisch dieselben Grenzen. Die Verwaltungsgrenzen dieser Region fallen mit den natürlichen geografischen Grenzen im Norden und Süden wie im Osten und Westen zusammen, die die Region von jeher gegenüber den Nachbarregionen isoliert haben, wodurch sich auch die Bewahrung der einheimischen galicischen Sprache erklärt.

Die spezifische Geografie Galiciens bestimmt auch dessen Klima. Fjordähnliche Flussmündungen und -täler („Rías“), die mit ihrer Verlaufsrichtung von Südwest nach Nordost den ozeanischen Einfluss bis ins Landesinnere spüren lassen (an keiner anderen spanischen Küste zu beobachtendes Phänomen), und hohe Bergketten („Sierras“), die eine Barriere für den Durchzug von Wetterfronten bilden, verleihen dem Klima dieser Region seine charakteristischen milden Temperaturen und ausgiebigen Niederschläge.

Ferner unterscheidet sich der größte Teil Galiciens in Bezug auf Geomorphologie, Gesteinsformationen und Bodenbeschaffenheit stark von den Mittelmeerregionen mit traditioneller Imkerei. Die in Galicien vorherrschenden sauren Böden sind ausschlaggebend für die örtliche Vegetation, deren Nektarangebot und damit die Merkmale des gewonnenen Honigs.

Es handelt sich folglich um eine Region, in der die natürlichen Gegebenheiten von denen der übrigen Iberischen Halbinsel grundlegend abweichen. Diese auf geomorphologischen, klimatischen, biologischen und pedologischen Faktoren beruhenden Besonderheiten haben eine Flora entstehen lassen, die an die örtlichen Naturbedingungen und die Gesamtheit der sie prägenden Faktoren bestens angepasst ist.

Im Hinblick auf die Pflanzen, deren Nektar in Honig umgewandelt wird, stellt Galicien ein recht homogenes Gebiet dar. Die wichtigsten Unterschiede bei der Erzeugung von sortentypischem Honig in Galicien ergeben sich aus der mehr oder weniger starken Präsenz der einzelnen Pflanzen, die als Bienenweide vorrangig in Betracht kommen. An der Gewinnung der meisten in Galicien erzeugten Honigsorten sind folgende fünf Haupttrachten beteiligt: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* und *Eucalyptus*. So ist an der Küste in der Regel der Eucalyptusanteil sehr hoch. Im Landesinneren hingegen wird die Honigproduktion durch das reiche Vorkommen der drei Pflanzenarten *Castanea Sativa*, *Erica* und *Rubus* bestimmt.

Die geografische Situation Galiciens und ihre Besonderheiten schenken dem dortigen Honig somit seine ureigenen Merkmale, die ihn von dem anderenorts erzeugten Honig abheben.

Eine der aufschlussreichsten Analysemethoden, um die geografischen Eigenheiten von Honig festzustellen, besteht in der Pollenanalyse. Bei einer solchen Analyse weist „Miel de Galicia“ gegenüber Honig anderen Ursprungs folgende spezifische Merkmale auf:

- Vorhandensein von für Galicien typischen und ausschließlich dort vorkommenden Pollenkombinationen, die „Miel de Galicia“ von anderem Honig und auch von dem aus den Nachbarregionen eindeutig unterscheiden,
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 1 %) der Pollen von Lippenblütlern, insbesondere von *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* usw.,
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 1 %) der Pollen von *Helianthus annuus*, *Citrus* oder *Olea europaea*,
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 1 %) der Pollen von *Cistus ladanifer*,
- Fehlen der Pollen von *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* und *Diplotaxis eruroides*.

Zusammenfassend kann also gesagt werden, dass sich „Miel de Galicia“ durch eine Reihe ganz spezifischer Merkmale auszeichnet, die dieser Honig der natürlichen Umwelt Galiciens verdankt.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

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

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego\\_de\\_condiciones\\_Miel\\_de\\_Galicia\\_julio\\_2020\\_final.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf)



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE